



Barcelona  
Capital Mundial  
de l'Alimentació  
Sostenible 2021

# Menjadors +sans i sostenibles: Algunes idees clau

Marina Barroso  
Tècnica projectes educatius.  
Politica Alimentària Ajuntament de Barcelona  
[mbarroso@pemb.cat](mailto:mbarroso@pemb.cat)

# Idees clau

## 1. El sistema alimentari està al bell mig de la crisi sanitària, climàtica, social i ecològica.



El 80% dels adolescents prenen aliments processats per sobre de la freqüència recomanada.



El 73% de la ciutadania té en compte la proximitat del producte.



El model alimentari actual és responsable del 21-37% de les emissions de gasos amb efecte d'hivernacle.



El 10% dels infants d'entre 3 i 4 anys pateixen obesitat infantil.



El 58% dels barcelonins i barcelonines té en compte si un aliment és ecològic.



L'adopció d'una dieta amb més productes vegetals podria reduir fins al 60% de les emissions amb efecte hivernacle de les ciutats.



## Idees clau

### 2. L'alimentació 100 % saludable ho ha de ser també pels territoris i el planeta.



# Idees clau

## 3. Els pilars d'un menjador sostenible són:

- ✓ **Aliments frescos i de temporada**
- ✓ **Aliments de proximitat**
- ✓ **Aliments ecològics (o de producció integrada)**
- ✓ **directes del productor/a**
- ✓ **Prevenió del malbaratament alimentari**

## Idees clau

4. Avançar cap un menjador + sostenible requereix **temps** i depèn d'**aspectes estructurals del servei de menjador** com:

- el **preu** del menú
  - el **personal i l'equipament de cuina** disponible.
- Els **canvis** poden ser **parcials i progressius** (implementació per fases) en funció del punt de partida i els recursos disponibles.
- És imprescindible conèixer el desglossament del **preu menú**. És un aspecte clau per poder abordar la viabilitat (també econòmica) d'aquests canvis.

## Idees clau

5. La transformació del menú i servei menjador requereix una **dedicació i un compromís** per part del centre i la empresa de menjador. Requereix revisar la despesa, els proveïdors i els hàbits de compra.

## Idees clau

---

**6. La informació, transparència i implicació/sensibilització de les famílies i monitors/es de menjador és clau per garantir l'èxit i acceptació dels canvis.**

# Idees clau

## 7. El paper de l'equip docent també és clau.

Existeixen “nous” **recursos pedagògics** (creats en el marc del projecte de la Capital Mundial de l'Alimentació Sostenible) per abordar la temàtica a l'aula des d'un punt de vista pedagògic i curricular.

- El dia 14 d'octubre es presenta la [Guia Alimenta't amb seny](#) (i la **Maleta de l'Alimentació sostenible**) a la que us convidem especialment.
- Maleta literària ja disponible als CRP
- Inscripcions obertes de la iniciativa **“Ara, aquí, les escoles”** fins el 12 d'octubre. A la [Guia d'orientacions adreçada al professorat](#) trobareu amplia oferta d'activitats i recursos)

Més informació: Pestanya del web del Consorci d'educació sobre [Activitats d'alimentació Sostenible](#)



## Idees clau

8. Fomentar canvis en els menjadors escolars té un **gran impacte en els infants i també a nivell col·lectiu** (en les seves famílies i en el foment d'un necessari canvi cultural).

## Idees clau

- 9. El programa consta amb una Oficina Tècnica per facilitar la implementació real i viable dels canvis.**