

Proposta per a beca

Reducció del malbaratament alimentari en serveis de càtering de grans esdeveniments

El present projecte s'enquadra dintre del marc del projecte europeu H2020 Resource Efficient Food and dRink for the Entire Supply cHain (REFRESH) de lluita contra el malbaratament alimentari. Una de les tasques desenvolupades en aquest projecte és l'avaluació, mitjançant projectes pilot, de l'impacte de mesures de prevenció del malbaratament a diferents baules de la cadena agroalimentària. En aquest cas, el projecte pilot consisteix en la implementació de mesures de prevenció del malbaratament en càterings de grans esdeveniments.

A l'any 2017 es va realitzar la primera quantificació del malbaratament alimentari al servei de càtering de Fira de Barcelona durant el desenvolupament d'una important fira internacional, que va servir per definir la "línia base" de malbaratament. Aquest any es realitzarà la segona quantificació que servirà per avaluar l'impacte d'una mesura de prevenció implementada.

La proposta de beca consisteix en col·laborar en les tasques d'aquesta segona quantificació i el buidatge de les dades obtingudes.

Les característiques de l'esdeveniment són les següents:

- 4 dies (27 de febrer-01 de Març)
- 2.000 comensals al dia

Les dues tipologies de malbaratament a considerar són:

- Pre-consum: malbaratament generat a la cuina-office
- Post-consum: malbaratament generat a la sala pels comensals

Tasques:

1) Recollida de dades durant la quantificació: per determinar la quantitat i tipologia de residus alimentaris generats en l'esdeveniment, es desenvoluparan tasques de pesatge de bosses i caracterització de residus.

2) Recollida de dades durant l'observació participant: per conèixer el perfil i els comportaments dels comensals, es farà observació sistemàtica i enquestes.

3) Buidatge de les dades

Horari aproximat:

DL27-DJ01 / De 12h a 17h.

DV02 / 5 hores (horari lliure)