

FITXA COMPRA VERDA DE PRODUCTES ALIMENTARIS I SERVEIS D'ÀPATS O CÀTERING



1. Categoria del producte

Càtering és una paraula d'origen anglès que designa la branca de la restauració especialitzada en la preparació per encàrrec d'àpats per a grups, siguin ocasionals o siguin permanents, com ara banquetes o dinars d'escoles, que se serveixen al lloc que indica cadascun dels clients.

Normalment el servei inclou, a més de la preparació dels àpats, el transport, el reescalfament, la vaixel·la i els coberts. La mateixa paraula **càtering** designa les empreses que s'hi dediquen. En català se'n diu **servei d'àpats** tant de l'activitat com de l'empresa que s'hi dedica.



2. Criteris ambientals de compra

2.1 Impactes associats

Els principals impactes ambientals associats a aquest tipus de servei són els següents:

- Impactes derivats dels processos de producció dels aliments.
- Generació de residus, sobretot d'envasos i fracció orgànica.
- Consum d'aigua i energia als centres d'elaboració i preparació dels aliments.
- Consum de combustibles i emissions de gasos contaminants durant el transport dels aliments preparats fins a les instal·lacions on es consumiran.

2.2 Criteris bàsics per categoria

Contractar un servei d'àpats amb criteris de compra verda requereix que es valorin els paràmetres següents:

- El tipus d'aliments
 - Fomentar els productes locals, per poder elaborar àpats amb productes més frescos i de temporada.
 - Fomentar entre els usuaris la tria de productes provinents del comerç just, que té com a objectiu, entre d'altres de caire social, el respecte pel medi ambient.
 - Fomentar el consum de productes procedents de l'agricultura ecològica per tal d'evitar la contaminació del subsòl i fomentar la utilització òptima dels recursos naturals sense ús de productes químics o organismes modificats genèticament.
 - Proporcionar productes del mar obtinguts a partir de pràctiques o mètodes sostenibles de producció o captura.
- La generació i la gestió dels residus
 - Demanar al proveïdor que tingui en compte criteris de reducció de l'impacte que generen els residus, per exemple evitant ús d'envasos innecessaris, o d'un sol ús, o de plàstic, etc.
 - Llençar els residus de manera selectiva: fracció orgànica, vidre, paper i cartró, i envasos.
 - No presentar els productes dels àpats dins d'envasos superflus.
 - Assegurar-se que els envasos de les begudes són fets de materials reciclables.
 - Signar, l'empresa contractada, una declaració del compliment d'aquests criteris.
- Els equips i estris de cuina
 - Oferir del servei amb estris (plats, gots, coberts, etc.) que siguin reutilitzables.
 - En cas de no disposar d'estrils reutilitzables, fer servir estrils biodegradables o, fins i tot, compostables.
 - Utilitzar tovallons i estovalles de roba.
 - En cas de no poder disposar de tovallons i estovalles de roba, utilitzar-ne de paper reciclat.
 - Signar, l'empresa contractada, una declaració del compliment d'aquests criteris.
- Els productes químics utilitzats en la neteja de les instal·lacions
 - Reduir la càrrega contaminant dels productes químics utilitzats en la neteja d'instal·lacions, exclouent-los, limitant-ne l'ús o seleccionant els menys tòxics.
- La formació del personal i els procediments de bones pràctiques
 - Fer una formació continuada al personal per garantir la correcta manipulació dels productes i la maquinària i la recollida selectiva dels residus.
 - Sol·licitar informes de seguiment de les mesures aplicades per avaluar les millores ambientals reals durant l'execució del servei.
 - Signar, l'empresa contractada, una declaració del compliment d'aquests criteris.

2.3 Contractes

L'empresa contractista haurà de demostrar la seva capacitat tècnica per assumir els aspectes ecològics del contracte mitjançant:

- un sistema de gestió ambiental dels serveis de restauració i/o compra d'aliments, o
- una política mediambiental d'operacions de restauració i procediments de treball que impliquin bones pràctiques ambientals, o
- experiència en l'aplicació de mesures de gestió ambiental en contractes anteriors.

La Comissió Europea recomana que els serveis de restauració i d'àpats que es contractin compleixin les especificacions enumerades.

Els criteris ambientals que s'incloguin en els contractes haurien de fer referència a les característiques ambientals dels productes, així com als embalatges i el seu transport.

2.4 Certificacions ambientals

Actualment, en el mercat, podem trobar diverses etiquetes ecològiques:

1. L'Etiqueta Ecològica Europea: els criteris per a la certificació d'aquests productes són publicats per la Unió Europea, i l'organisme competent a Catalunya per atorgar-la és el Departament de Territori i Sostenibilitat. Actualment, la Comissió Europea està duent a terme un estudi de viabilitat per desenvolupar criteris per una categoria d'aliments i productes alimentaris. Es preveu que l'any 2013 es publicarà l'estudi *EU Communication on Sustainable Food*.



2. El Distintiu de Garantia de Qualitat Ambiental: és l'etiqueta ecològica catalana, que permet la certificació de diferents tipus de productes, encara que de moment no s'han publicat criteris per certificar els electrodomèstics de la cuina ni els productes de neteja.



3. Cigne Nòrdic: aquesta etiqueta va ser creada el 1989 pels governs de Dinamarca, Finlàndia, Islàndia, Noruega i Suècia i cobreix tant productes com serveis. A Catalunya podem trobar productes amb aquesta certificació.



4. Àngel Blau: aquesta etiqueta és alemanya i va ser creada el 1978. També certifica productes i serveis, i igualment ens la podem trobar aquí, a Catalunya.

Els aliments ecològics s'han elaborat o produït seguint les normatives de la producció agrària ecològica vigents a cada país o territori. La Unió Europea té un Reglament propi des de l'any 1991, que és el d'aplicació a tot l'Estat espanyol. Els organismes de control, que poden ser de caràcter públic o privat, són les entitats que garanteixen que totes les empreses implicades en l'obtenció d'aliments ecològics segueixen la normativa.

A Catalunya, el Consell Català de la Producció Agrària Ecològica (CCPAE) és l'organisme que controla i certifica que els aliments que porten el seu aval i es comercialitzen com a "ecològics" o "biològics" han seguit el sistema de producció i elaboració segons la normativa europea i segons el Quadern de normes tècniques que la complementa en l'àmbit català. A partir de l'1 de juliol del 2010, comença una nova etapa per a la identificació dels productes ecològics a tot Europa, ja que en tot l'espai europeu es passarà a tenir un nou segell únic i obligatori.

3. Bones pràctiques ambientals

3.1 Per reduir el consum

Utilitzar aparells més eficients.

Assegurar el manteniment periòdic de la maquinària.

Comprar els equips eficients i dimensionats a les necessitats reals.

Reduir els temps d'espera o *standby* dels aparells i els temps de preescalfament organitzant un pla d'encesa/apagada per assegurar-se que només s'encenen els aparells necessaris en cada moment i amb la capacitat necessària.

3.2 Per estimar les necessitats reals

Fer estimacions inicials de la demanda i anar ajustant progressivament l'oferta d'aliments a la demanda real.

El control dels residus derivats de les restes dels plats servits pot ajudar tant a reduir el consum de recursos com a prevenir la generació de residus.

Els residus d'estoc són un indicador important del servei, produïts per culpa de comandes massa grans.

És important saber el nombre de comensals de la manera més exacta possible per poder calcular bé la necessitat de productes.

4. Sabies que...

...els productes amb més impacte ambiental són la carn i productes carnis, seguits dels lactis? ...per contra, els productes amb menys impacte són els aliments vegetals, els refrescos i les begudes alcohòliques?

5. Xarxa de compra o informació per a la compra: webs d'interès

- (1) EU Ecolabel for food and feed products - feasibility study
http://ec.europa.eu/environment/ecolabel/documents/Ecolabel_for_food_final_report.pdf
- (2) Ithobe, Sociedad Pública de Gestión Ambiental - Material de apoyo en compra verde
<http://www.ithobe.net/documentos/imagenpaginas/consomo/alimentacionpermanente/ficha.pdf>
- (3) Guia de criteris ambientals aplicables a la contractació de productes i serveis (AMB)
http://www.amb.cat/web/emma/gestio_ambiental/compra
- (4) Compra responsable - Assessorament en la contractació i compra verda (AMB)
<http://www.compraresponsable.cat/web/ecoetiquetes>
- (5) Alimentación y servicios de restauración - Ficha de producto para la contratación pública ecológica
http://ec.europa.eu/environment/gpp/pdf/toolkit/food_GPP_product_sheet_es.pdf
- (6) All Ecolabels on Food - Index
<http://www.ecolabelindex.com/ecolabels/?st=category,food>
- (7) Distintiu de Garantia de Qualitat Ambiental
<http://www20.gencat.cat/portal/site/mediambient/menuitem.198a6bb2151129f04e9cac3bb0c0e1a0/?vgnextoid=f4a3d75e3dd47210VgnVCM1000008d0c1e0aRCRD&vgnnextchannel=f4a3d75e3dd47210VgnVCM1000008d0c1e0aRCRD&vgnnextfmt=default>
- (8) Cigne Nòrdic
<http://www.nordic-ecolabel.org/>
- (9) Àngel Blau
<http://www.blauer-engel.de/en/index.php>
- (10) A Taula! Manual per a la introducció d'aliments ecològics i de proximitat a les escoles
http://www20.gencat.cat/docs/DAR/AL_Alimentacio/AL01_PAE/08_Publicacions_materia_referencia/Fitxers_estatics/Manual_A_Taula.pdf

Pots descarregar aquesta fitxa en format pdf a la web: www.clubemas.cat

Edita: Club EMAS

Aquesta revista ha estat dissenyada i maquetada per El Tinter i impresa per Gràfiques Ortells, dues organitzacions registrades en EMAS.

Dipòsit legal: B-46.367-07

Impressió en paper 100% reciclat:



Col·laboradors d'aquest número

Gregori Reyes, Maria Passalacqua
La fitxa de compra verda d'aquest número ha estat realitzada pel Col·legi d'Ambientòlegs de Catalunya (COAMB)
Jordi Abad (disseny i maquetació)
Manuel Reyes (disseny pòsters)

Si no vols rebre RQA, fes-nos-ho saber a l'adreça:
info@clubemas.cat

Amb el suport de

Generalitat de Catalunya
Departament de Territori i Sostenibilitat



Si has de llençar aquesta revista, fes-ho al contenidor blau.