

29 de març de 2023

NOTA DE PREMSA

## L'Hospital Universitari MútuaTerrassa es converteix en el primer centre hospitalari que s'adhereix al projecte *Recooperem* de sostenibilitat alimentària

El projecte comarcal d'aprofitament alimentari *Recooperem* fa un salt endavant amb la incorporació de MútuaTerrassa. Des d'aquest mes de març l'Hospital Universitari MútuaTerrassa (HUMT) se suma al projecte fent possible la sostenibilitat alimentària a les seves instal·lacions i recuperant el menjar que no s'ha servit al seu menjador, per tal que pugui ser distribuït a persones amb vulnerabilitat, com gent gran que viu sola o persones usuàries d'entitats socials i rebosts solidaris.

Aquest migdia s'ha presentat l'adhesió de MútuaTerrassa en un acte a les seves dependències amb la participació del president de l'entitat, **Antoni Abad**; el president del Consell Comarcal del Vallès Occidental, **Ignasi Giménez**; el director de Compromís Verd de MútuaTerrassa, **Josep Rull** i la gerent del Consell Comarcal del Vallès Occidental, **Núria Carrés**.

### L'HUMT: el primer centre hospitalari adherit al *Recooperem*

Mitjançant l'esmentada adhesió i gràcies a les dades obtingudes d'un estudi realitzat en el transcurs dels darrers mesos, MútuaTerrassa preveu facilitar una mitjana de 15kg d'excedent alimentari per dia feiner, que equivalen a 73 racions diàries per ser redistribuïdes (que es corresponen amb un 3,2% d'excedent sobre la producció total de 2.250 racions diàries que es preparen). En termes anuals, aquestes xifres impliquen posar a disposició de la comunitat 18.250 noves racions cada any i un total de 3.750 kg de residus de matèria orgànica estalviats anualment.

En el marc del [Compromís Verd](#) de MútuaTerrassa, són múltiples les iniciatives que s'han endegat al llarg dels darrers dos anys: la implementació del model de recollida selectiva, la retirada de les ampolles de plàstic del menjador laboral, la incorporació dels consells de mobilitat sostenible a les citacions dels pacients, l'aposta pels productes quirúrgics reutilitzables envers els d'un sol ús,.. i tot plegat ha revertit en la conseqüent reducció de la petjada de carboni així com en l'estalvi de residus.

Enguany l'entitat ha fet un pas més enllà i s'ha compromès també amb el malbaratament alimentari. Així doncs, mitjançant l'adhesió al projecte *Recooperem*, MútuaTerrassa reforçarà el seu Compromís Verd i contribuirà a donar suport a projectes d'inclusió social, afavorirà la col·laboració entre diferents agents socials, generarà circuits locals de distribució d'aliments i afavorirà també l'economia circular.

### Evitar el malbaratament alimentari

El [projecte de sostenibilitat alimentària](#) té per objectiu la prevenció de pèrdues i el malbaratament alimentari, la prevenció de residus, la cohesió social i la igualtat a la comarca del Vallès Occidental.

El projecte s'alinea amb les normatives i recomanacions internacionals, nacionals i locals que aposten per una transició ecològica i social que fomenti la sobirania alimentària, el consum de proximitat i ecològic, les dietes saludables per les persones i pel planeta, l'economia circular i la prevenció de residus, entre d'altres.

Per tal de fer possible l'expansió del [Recooperem](#) més enllà de l'àmbit escolar i incloure també el sector hospitalari, el Consell Comarcal va rebre el 2022 una subvenció de l'Agència de Residus de Catalunya amb una aportació de prop de 50.000 euros per a diferents accions a desenvolupar fins el 2024.

Gràcies al *Recooperem*, a la cuina d'escoles, empreses i ara també a l'HUMT, es recullen els aliments en condicions aptes per al consum humà tot creant nous models de circularitat dels residus i dels aliments. Aquest projecte fomenta una perspectiva més àmplia i oberta al voltant d'aquest valor en el sistema alimentari actual que opera en contextos de relacions desiguals i de sobreproducció, apel·lant a la responsabilitat col·lectiva per reduir el malbaratament alimentari.

### **Més de 36.000 àpats recuperats en quatre anys**

Ara mateix, el *Recooperem* compta amb 56 centres de producció actius: 50 escoles, quatre empreses i un hospital. També es compta amb la participació de 18 empreses de restauració i 13 entitats socials. Des de 2019 s'han recuperat 36.818 àpats i s'ha arribat a 1.503 famílies beneficiades.

### **Com funciona el *Recooperem*?**

Un cop acabat el servei diari del menjador, el menjar disponible apte pel consum es prepara com a àpats complerts en uns tapers facilitats pels ens comarcals. L'aliment cuinat que no ha estat servit, i que s'ha mantingut en condicions higièniques i sanitàries adequades, es reparteix en recipients que s'etiqueten amb informació rellevant (aliment, quantitat i data de congelació) i es congelen a -18°C. Tenen una caducitat màxima de dos mesos si es conserven congelats.

Es recullen els àpats i es reparteixen entre les famílies que compleixen determinats requisits, com per exemple gent gran dependent o famílies amb pobresa energètica, gent gran que viu sola o amb infants a càrrec. Amb aquests àpats es garanteix que les entitats puguin comptar també amb aliments cuinats segurs i de qualitat, que completen l'oferta d'aliments bàsics que es recullen habitualment a través dels recaptos, millorant l'aportació nutricional i evitant el malbaratament alimentari.

Podeu veure [en aquest reportatge](#) com funciona el projecte a les escoles i a les empreses del Vallès Occidental.

### **Més informació:**

#### **Comunicació Corporativa MútuaTerrassa**

93 736 50 24 / [comunicacio@mutuaterrassa.cat](mailto:comunicacio@mutuaterrassa.cat) / Twiter: [@Mutua\\_Terrassa](#) / Instagram: [@mutuaterrassa](#)

#### **Comunicació Corporativa Consell Comarcal Vallès Occidental**

93 736 50 24 / [vanomm@ccvoc.com](mailto:vanomm@ccvoc.com) / Twiter: [@consellvallesoc](#) / Instagram: [@consell\\_comarcal\\_valles\\_occ](#)