



## NOTA DE PREMSA

### L'HOSPITAL UNIVERSITARI MÚTUATERRASSA, RECONEGUT PER LA SEVA IMPLICACIÓ EN EL PROJECTE "RECOOPEREM" DE SOSTENIBILITAT ALIMENTÀRIA

*El mes entrant farà tres anys que MútuaTerrassa el va implementar i des de llavors s'han aconseguit redistribuir prop de 14.000 racions diàries a col·lectius vulnerables*

A finals de març del passat 2023, l'Hospital Universitari MútuaTerrassa (HUMT) va esdevenir el primer centre hospitalari que es va adherir al projecte comarcal Recooperem d'aprofitament alimentari. Es tracta d'una iniciativa, emmarcada en el Compromís Verd de l'entitat, mitjançant la qual es pretén recuperar el menjar que no s'ha servit al menjador laboral, per tal que pugui ser distribuït a persones vulnerables, com gent gran que viu sola o persones usuàries de rebosts solidaris.

#### **HUMT: estalvi creixent, iniciativa consolidada**

En el transcurs dels sis primers mesos de la posada en marxa del projecte, les xifres de recuperació d'aliments ja van ser notòries: el nombre de racions totals que es van redistribuir va ser de 3.387, xifra que correspon a una mitjana de 39 racions per dia. Un any i mig després de la seva implementació, les dades ja avalaven la iniciativa com a consolidada i exitosa ja que es van aconseguir redistribuir un total d'11.082 racions diàries. **I des de l'inici del programa ja s'han aconseguit redistribuir prop de 14.000 racions diàries a col·lectius vulnerables i entitats socials.**

Mitjançant l'adhesió al projecte, MútuaTerrassa va reforçar el seu Compromís Verd i ha contribuït a donar suport a projectes d'inclusió social, a la col·laboració entre diferents agents socials, a generar circuits locals de distribució d'aliments així com a fomentar l'economia circular i la reducció en la generació de residus. **El desplegament de la iniciativa també ha ajudat a tenir un millor control de l'excedent alimentari i -en el transcurs d'aquests gairebé 3 anys de recorregut- s'han pogut ajustar processos en la producció de plats, la qual cosa s'ha traduït en un menor malbaratament alimentari.**

Enguany es compleix una dècada de la posada en funcionament del "Recooperem" i des del Consell Comarcal del Vallès Occidental s'han reconegut les escoles, entitats i empreses participants així com als professionals de la restauració que fan possible el projecte. En el cas de MútuaTerrassa ha estat el president de l'entitat, el Sr. Antoni Abad, l'encarregat de recollir la placa de reconeixement. Actualment és una iniciativa reconeguda internacionalment i compta amb la participació de 14 municipis, 62 escoles, 5 empreses privades, 2 hospitals i una universitat. També hi prenen part 18 empreses de restauració i 16 entitats socials d'àmbit local.

#### **A fons: com s'articula el Recooperem a l'HUMT?**

*Un cop acabat el servei diari del menjador, l'aliment cuinat que no ha estat servit i que s'ha mantingut en condicions higièniques i sanitàries adequades es reparteix en recipients i es congelen a -18°C. De manera coordinada amb el Consell Comarcal del Vallès Occidental es recullen els àpats i es reparteixen entre les famílies que compleixen determinats requisits. Amb aquests àpats es garanteix que les entitats puguin comptar també amb aliments cuinats segurs i de qualitat, que completen l'oferta d'aliments que es recullen a través dels recaptos, millorant l'aportació nutricional i evitant el malbaratament alimentari.*

#### **Més informació: Comunicació Corporativa MútuaTerrassa**

93 736 50 24/[comunicacio@mutuaterrassa.cat](mailto:comunicacio@mutuaterrassa.cat)/Twitter: [@Mutua\\_Terrassa](https://twitter.com/Mutua_Terrassa)/Instagram: [@mutuaterrassa](https://www.instagram.com/mutuaterrassa)

Terrassa, 6 de febrer de 2026