



Restauración Colectiva

El portal de referencia para los profesionales del sector

Te encuentras en Inicio / Divisiones / Objetivo_RC2030 /

Navarra implementa Rexcatering, contra el despilfarro alimentario en comedores colectivos

Navarra implementa Rexcatering, contra el despilfarro alimentario en comedores colectivos

Lunes, 22 de mayo 2023

Los alimentos rescatados del comedor del colegio público 'Puente la Reina' se pondrán a disposición de la ciudadanía en una máquina de dispensación gratuita ubicada en los Servicios Sociales de Base del Ayuntamiento de Puente la Reina. Esta es la primera acción de una prueba piloto puesta en marcha de la mano de la Mancomunidad de Valdizarbe, el Fondo de Residuos del Gobierno de Nafarroa y el grupo Ausolan, que será ampliable a más centros, de cara al curso que viene.

Navarra se une a la red Rexcatering contra el despilfarro de alimentos. El lunes 15 de mayo de 2023 se inauguró de manera oficial un piloto del proyecto de recuperación de excedentes de alimentos en el comedor escolar del 'C.P. Puente la Reina' en colaboración con Residuo Cero Fundazioa, [Grupo Ausolan](#), Mancomunidad de Valdizarbe y el Fondo de Residuos del Gobierno de Nafarroa. Los alimentos rescatados se pondrán a disposición de la ciudadanía de Puente la Reina en una máquina de dispensación (*Zero Zabor Hozkailua*) a coste cero ubicada en los Servicios Sociales de Base del ayuntamiento de la localidad.

Rexcatering es un proyecto único en el estado que recupera de forma segura alimentos excedentes de cocinas centrales y comedores colectivos en línea con los ODS propuestos por la ONU. Con un fuerte componente en innovación tecnológica, se encuentra implementado ya en otros municipios como Azpeitia, Etxebarri, Hernani, Durango o Lemoa. El proyecto ha sido reconocido como uno de los seis mejores casos de buenas prácticas en innovación vasca en el '*Global innovation day 2021*', organizado por Innosbaque - Agencia Vasca de Innovación.

Además, recientemente, ha sido galardonado en los premios europeos '*Innovation in politics awards 2023*' en la categoría 'Protección climática', cuya gala tuvo lugar en Varsovia (Polonia) el pasado 11 de mayo de 2023.

Tal como sintetiza su nombre, Rexcatering **rescata excedentes alimentarios**. Es un servicio de catering colaborativo con conciencia medioambiental y social que colabora con grandes comedores, ayuntamientos y centros educativos para la recuperación de excedentes y el consumo eficiente de los alimentos. Con la idea original y el objetivo de una sociedad donde la comida no pueda ser considerada basura, busca soluciones diarias para la reutilización de alimentos y cambios normativos a futuro trabajando la concienciación, participación y activación de toda la ciudadanía, con experiencia, implantación, garantías y reconocimientos que así lo demuestran.

Este trabajo busca impulsar una sociedad donde la comida no pueda considerarse basura, y los excedentes de grandes comedores sean reutilizados entre conciudadanas; y es que, el día a día, muestra que vivimos en una sociedad en la que toneladas de comida acaban en contenedores de basura, algo que va en contra de los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) propuestos por la ONU.

Además de encontrar soluciones diarias a la reutilización de los excedentes alimentarios de grandes comedores de las comunidades autónomas Vasca y Navarra, Rexcatering también promueve cambios legislativos a futuro que hagan cumplir los ODS ya mencionados y revertir así la situación de despilfarro de alimentos. En definitiva, se trata de consumir con inteligencia los excedentes alimentarios a través de un catering innovador, logrando así reducir los residuos y universalizando la comida para toda la población.

Noticias Relacionadas

- [La digitalización como solución al desperdicio alimentario en restauración colectiva](#)
- [Hernani pone en marcha un proyecto contra el desperdicio en los comedores escolares](#)
- [Ley de Prevención de Pérdidas y Desperdicio Alimentario: #MejoraPeroNoEnamora](#)
- [Tercera guía sectorial para prevenir desperdicio alimentario, esta vez dirigida a los colegios](#)