

(ES) Iniciativa de Economía Circular en restaurantes de Pamplona

El pasado 9 de marzo la Mancomunidad de la Comarca de Pamplona puso en marcha una prueba piloto de aprovechamiento alimentario en 44 establecimientos de hostelería y restauración del Casco Viejo de Pamplona y uno de la localidad Mutilva. Gracias a esta iniciativa, los clientes que lo deseen pueden solicitar la comida sobrante que se les entregará en un recipiente apto para el microondas y que, después de su uso, podrán compostar o reciclar en el contenedor marrón de materia orgánica.

El objetivo de esta campaña es reducir la cantidad de comida en buen estado proveniente de restauración que acaba convirtiéndose en basura, así como trabajar la sensibilización de la ciudadanía y del personal de hostelería sobre la problemática del despilfarro alimentario.

Cada día se tiran toneladas de comida en buen estado a la basura, con lo que ello supone de desaprovechamiento de recursos y generación de residuos orgánicos. Esta prueba piloto, que ha sido presentada con el lema **“Aquí no se tira nada... ¡llévate tus sobras!”**, tendrá una duración de dos semanas. Inicialmente se han entregado en cada establecimiento 25 recipientes y 20 tarjetas informativas. A finales de marzo se procederá al análisis de los resultados y se valorará la continuidad de la campaña.

Arturo Ruiz de Azagra, director de comunicación de la Mancomunidad, confía en que la concienciación medioambiental que existe en Pamplona y la Comarca juegue un papel importante a la hora de que esta experiencia cale hondo en la ciudadanía. De los resultados que se obtengan se podrán extraer

conclusiones sobre los puntos fuertes y las posibles mejoras, con el objetivo de extender la experiencia a todos los establecimientos de restauración de la Comarca. La actuación de estos establecimientos, añade Ruiz de Azagra, “puede resultar clave para evitar generar un residuo que todavía no lo es, puesto que los platos que se solicitan en un restaurante o bar acaban de ser cocinados y, por lo tanto, la calidad y vida útil de los alimentos todavía tiene un recorrido”.

Cabe señalar que esta acción se integra en la campaña lanzada el pasado mes de mayo conjuntamente por el Gobierno de Navarra, el Consorcio de Residuos de Navarra y la Mancomunidad de la Comarca de Pamplona, que bajo el lema “**¿Marrones? Sí, gracias / Organikoak? Bai, mila esker**” invita a reciclar los residuos orgánicos.