

# GESTIÓN DE RESIDUOS Y DESPERDICIO ALIMENTARIO

¿Qué personal de mi instalación se debe formar Gestión de residuos y desperdicio alimentario?

## ¿QUIÉN?

Personal de cocina, sala, bar, chefs ejecutivos, personal de calidad, dirección y particulares interesados, añadiendo también a otros departamentos involucrados en la gestión de residuos.



## ¡RECUERDA!

*La ley catalana 3/2023 de 11 de marzo de desperdicio alimentario, establece la **obligatoriedad de disponer de un plan y formar a todo el personal relacionado con la gestión directa o indirecta de los alimentos.***

- En Cataluña, pendiente de aprobación el decreto que desarrolla esta ley.
- A nivel estatal, el gobierno ha aprobado una ley pionera contra el desperdicio alimentario para su posterior tramitación parlamentaria.



## ¿Dudas o más info?