

Programa 7ena. Jornada Serhs-ACCAC

Dimarts 10 de desembre – [La Fageda Fundació](#) (Santa Pau).

09.15 h. Recepció assistents

09.30 h. **Visita a les instal·lacions de *La Fageda Fundació*** (opcional)

De la mà dels amfitrions que acullen la Jornada d'enguany, coneixerem el projecte empresarial i social d'un dels productes més consumits a les nostres instal·lacions, el iogurt.

10.10 h. Benvinguda i presentació jornada

10.15 h. **Un pas més enllà de la neteja, la desinfecció a les cuines i el tractament de les aigües**

Tots som conscients de la importància de la neteja a les cuines, però la desinfecció sempre ha d'anar de la mà per aconseguir la reducció real de microorganismes causants de possibles malalties. Coneixerem processos i productes de baix impacte ambiental, així com solucions integrals de tractament d'aigua de consum.

11.00 h. **Cases de colònies amb cuines més sostenibles, moda o necessitat?**

A càrrec de Diana Reinoso

La implementació d'una restauració sostenible consisteix en introduir criteris de sostenibilitat en la gestió de la nostra instal·lació per tenir un impacte positiu en el nostre entorn i sense que necessàriament comporti reduir el rendiment econòmic. De la mà de la consultoria [Te lo sirvo Verde](#) descobrirem les claus per dur a terme una gestió més sostenible de les cuines a cases de colònies i albergs: aspectes com l'eficiència energètica, la gestió de residus, política de compres, consum responsable de l'aigua, mobilitat o la comunicació que en fem de la nostra acció.

12.30 h. Pausa – cafè

13.00 h. **Solucions per una cuina més sostenible**

[Serhs Distribució](#) aposta per una [distribució més eficient i sostenible](#), així com vol facilitar solucions que ajudin a ser més sostenibles en la gestió de la nostra instal·lació. Es presentaran des de productes d'un sol ús alternatiu al plàstic, paper higiènic i de cuina sense impacte ambiental, com aliments de proximitat, ecològics i de la línia *healty*.

També productes que ajudin a reduir residus, amb productes en grans i nous formats, dispensing,... Els [nous envasos de La Fageda](#), són un bon exemple.

13.30 h. Espai d'intercanvi

Espai d'intercanvi entre els participants per compartir idees, suggeriments o resoldre dubtes i inquietuds.

14.00 h. Dinar en restaurant de la zona

