

## Compra pública d'aliments en les escoles



Un dels reptes de SchoolFood4Change és **revolucionar les pràctiques de compra dels centres educatius**, desenvolupant i aplicant requisits nous i innovadors perquè els dinars dels xiquets i xiquetes siguin més sans, saborosos i sostenibles.

Llegeix **l'informe** que hem publicat amb els **set objectius que perseguim**: producció (agro)ecològica, benestar animal, comerç just, reducció d'emissions de gasos amb efecte hivernacle, economia social i drets laborals, educació alimentària i reducció de la pobresa alimentària.

Mitjançant **diàlegs de mercat**, SF4C pretén **donar participació a tots els agents implicats en el procés de la compra pública**. Des de les persones productores arribant fins als equips directius i les famílies, amb l'objectiu de proporcionar solucions innovadores en la direcció **cap a una compra pública que tinga en compte la salut dels xiquets i xiquetes, i la salut del planeta**.

**Cada mosset compta: és hora d'un nou menú!**



**Vols saber-ne més? Troba'ns a:**  
[www.schoolfood4change.eu/es](http://www.schoolfood4change.eu/es)



 **SCHOOLFOOD  
4CHANGE**

**- És hora d'un nou menú -**



El proyecto SchoolFood4Change ha rebut finançament del programa d'investigació i innovació Horitzó 2020 de la Unió Europea en virtut de l'acord de subvenció n. 101036763.



## ¿Què és SchoolFood4Change?

SchoolFood4Change (SF4C) és un projecte de 4 anys en què participen 12 països europeus el qual proposa redefinir el que significa menjar sa i de forma sostenible a l'escola, alhora que aborda l'educació alimentària, implicant a tota la comunitat educativa i a altres agents, com els agricultors locals.

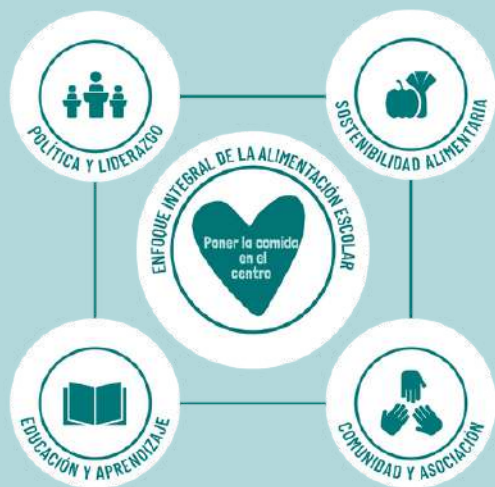


## ¿Quins són els seus eixos principals?

SchoolFood4Change es basa en els següents tres aspectes:

## ¿Com adoptar una visió alimentària a l'escola?

### Enfocament Integral de l'Alimentació Escolar



La forma en què produïm i consumim els aliments és un dels majors reptes per a aconseguir un futur sostenible. Una escola que segueix aquesta visió alimentària integrada en el seu projecte educatiu les perspectives ambiental, econòmica i social proporcionant al seu alumnat i a tot el seu entorn, coneixements sobre alimentació saludable i sostenible, així com oportunitats per a participar, actuar i ser ciutadans conscients ara i en el futur.

## Alimentació i cuina saludable

SchoolFood4Change pretén motivar i formar a les escoles perquè oferisquen **dinars saludables i sostenibles per a les persones i el planeta, alhora que siguin saboroses i adaptades a la identitat cultural del territori**. Com podem, aleshores, assegurar-nos que es compleixen tots aquests requisits alhora?

SF4C fa una crida a tots/es els/les professionals de cuina dels menjadors escolars perquè siguin agents del canvi, donat que es troben en una posició ideal perquè això es fa realitat. Per a això, s'oferiran eines i materials de formació. Es publicarà un receptari elaborat pels professionals de cuina per donar a conèixer noves idees sobre quins ingredients utilitzar, per què i com utilitzar-los per a garantir menjars sans, deliciosos i sostenibles.

### Dies del menjador

Vols conèixer més sobre els resultats del projecte? Adoptar hàbits alimentaris més saludables i sostenibles?

A la **tardor de 2024 i primavera de 2025** realitzarem una acció en la qual es donaran a tastar noves receptes (menús saludables i sostenibles). També participaran agricultors/es del territori.

