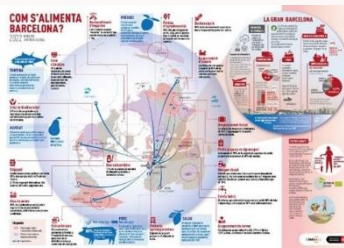




Nova Guia per a la Prevenció del malbaratament alimentari en el sector de la restauració i cuines centrals. La nova guia, coordinada pel Departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural, es va presentar el passat dia 21 de març en el marc del Fòrum Gastronòmic de Girona i va anar acompanyada d'una taula rodona amb experts del sector. Consulteu la [guia](#).



Es regulen els aliments i begudes de les màquines expenedores i de les cafeteries i menjadors dels hospitals i centres sanitaris. El Departament de Salut, a través del Pla integral per a la promoció de la salut mitjançant l'activitat física i l'alimentació saludable (PAAS) de l'Agència de Salut Pública de Catalunya (ASPCAT), promou l'aigua a través de fonts i regula l'oferta d'aliments i begudes envasades que es venen a les màquines expenedores i a les cafeteries i menjadors dels hospitals i centres sanitaris de la xarxa d'utilització pública (SISCAT). Ho fa a través d'una [instrucció](#) del Servei Català de la Salut, que va entrar en vigor el passat 20 de febrer.



Com s'alimenta Barcelona? Després d'un primer mapa sobre els impactes ambientals i un segon sobre els impactes energètics de la ciutat de Barcelona, Lafede.cat ha publicat un nou mapa sobre el model agroalimentari de la ciutat de Barcelona i els impactes que aquest genera tant al Sud Global com al Nord. Descarregueu-vos el [mapa](#) i vegeu [més informació](#).



Barcelona acull la primera Cimera Internacional sobre el Sector Agroalimentari. Els dies 22 i 23 de març es va celebrar a Barcelona la Cimera Agroalimentària – *Sistemas Alimentarios Global.es* – organitzada per la Fundació INCYDE de les Càmeres de Comerç, la Fundació Dieta Mediterrània i la Fundació Triptolemos. La trobada es va produir al Palau de Congressos de Montjuïc, Fira de Barcelona, i va comptar amb experts internacionals d'un sector clau per l'economia europea, i sobretot per l'espanyola. Consulteu la [web](#) i la jornada del [dia 1](#) i [dia 2](#).