**Autora: Berta Vidal-Monés,** Universitat Politècnica de Catalunya

Títol: **Prevenció i reducció del malbaratament alimentari en els menjadors escolars de l’Àrea Metropolitana**

**Resum:** La prevenció del malbaratament alimentari (MA) és una de les mesures essencials per assolir els Objectius de Desenvolupament Sostenible. Fins ara, la majoria dels estudis s’han centrat en l’anàlisi del concepte, les causes i la re-valorització del MA, entre d’altres, però encara manquen dades reals de volums de MA i l’estudi de l’impacte de diferents estratègies de prevenció. El sector de la restauració col·lectiva, com els menjadors escolars, ofereixen un escenari adequat per avaluar diferents estratègies de prevenció del MA degut a les grans dimensions d’aquesta comunitat, i també, perquè els impactes (econòmics, ambientals i socials) del MA produït en les últimes baules de la cadena alimentaria són majors. Estudis previs reivindiquen el potencial de les “nudging strategies”- estratègies de canvi de comportament- per reduir el MA produït en menjadors universitaris i hotels. Aquest estudi té com a objectiu avaluar l'impacte de les “nudging strategies” en la prevenció del MA post-consum als menjadors escolars. Per fer-ho, aplica una metodologia de cinc etapes en 4 menjadors escolars de la regió metropolitana de Barcelona, com a estudis de cas. El present estudi té dues contribucions principals. Primer, ha aportat dades reals de MA estimant un MA diari per comensal de 46 g. En segon lloc, s’ha estimat un nivell mitjà de prevenció del MA de 34% després d’aplicar diferents estratègies de prevenció entre els 4 estudis de cas. Per tant, aquests resultats permeten considerar el potencial de les “nudging strategies” com estratègies innovadores per prevenir el MA als menjadors escolars.

Título: **Prevención del desperdició alimentario en los comedores escolares del Área Metropolitana de Barcelona**

**Resumen:** La prevención del desperdicio alimentario (DA) es una de las medidas esenciales para alcanzar los Objetivos de Desarrollo Sostenible. Hasta ahora, la mayoría de los estudios se han centrado en analizar el concepto, las causas y la valorización del DA, entre otros aspectos, aunque todavía faltan datos reales de volúmenes de DA, así como evaluar el impacto de diferentes estrategias de prevención. El sector de la restauración colectiva, como los comedores escolares, ofrecen un escenario adecuado para evaluar diferentes estrategias de prevención del DA por las dimensiones de esta comunidad, y también, porque los impactos (económicos, ambientales y sociales) del DA producido en los últimos eslabones de la cadena alimentaria son mayores. Investigaciones previas reivindican el potencial de las "nudging strategies" - estrategias de cambio de comportamiento- para reducir el DA producido en comedores universitarios y hoteles. El presente estudio tiene como objetivo evaluar el impacto de las "nudging strategies" en la prevención del DA post-consumo en los comedores escolares. Para ello, aplica una metodología, basada en cinco etapas, en 4 comedores escolares de la región metropolitana de Barcelona, como estudios de caso. El presente estudio tiene dos contribuciones principales. Primero, ha proporcionado datos de DA reales estimando un DA diario por comensal de 46 g. En segundo lugar, se ha estimado un nivel medio de prevención del DA de 34% después de aplicar diferentes estrategias de prevención entre los estudios de caso. Por lo tanto, estos resultados permiten considerar el potencial de las "nudging strategies" como estrategias innovadoras para prevenir el DA en los comedores escolares.

Title: **Food waste (FW) prevention in the school canteens of the Barcelona Metropolitan Area**

**Abstract:** Food waste (FW) prevention is an essential measure to contribute to the achievement of the Sustainable Development Goals. Until now, most research has focused on analysing the concept, the causes and different recovery options of FW among others, but still there is a lack of data on FW volumes and impact assessment of prevention strategies. Foodservices, such as school canteens, offer a proper scenario to evaluate different FW prevention strategies due to the scope of this community, and because FW at later stages of the FSC have greater impacts. Previous research claims the potential of nudging strategies to prevent FW in restoration services (university canteens and hotels). This paper aims at evaluating nudging strategies’ impact on FW prevention in school canteens. To do so, it applies a five stage methodology in 4 school canteens of the metropolitan region of Barcelona as case studies. This study has two main contributions. First, by providing real FW data by estimating a daily FW of 46 g per dinner. Secondly, it estimated a 34% FW prevention among the 4 case studies after applying different prevention strategies. Thus, nudging strategies could be considered innovative strategies to prevent FW in school canteens.