

dimecres, 22 d'abril de 2026

# El Campus d'Igualada-UdL acull una Hackató per innovar sobre el malbaratament alimentari

## La jornada ha reunit estudiants i empreses per repensar el model de restauració col·lectiva en diferents entorns

Aquest dimecres 22 d'abril, el Campus Universitari d'Igualada-UdL ha estat l'escenari de la jornada "Igualada Hackató: repensant i revaloritzant el producte alimentari", una iniciativa orientada a impulsar solucions innovadores per reduir el malbaratament alimentari en els serveis de restauració col·lectiva, especialment en entorns escolars, hospitalaris i socio-sanitaris.

L'activitat, organitzada per l'Ajuntament d'Igualada en el marc de la campanya Igualada Agenda 2030 —finançada pel Ministerio de Derechos Sociales, Consumo y Agenda 2030—, s'alinea amb els Objectius de Desenvolupament Sostenible, en especial l'ODS 12 sobre consum i producció responsables.



Hackató | Campus Igualada-UdL

La jornada arriba en un moment marcat per un context normatiu cada cop més exigent en matèria de sostenibilitat alimentària. La Llei catalana 3/2020 estableix obligacions per als agents de la cadena alimentària, com la necessitat de disposar de plans de prevenció i de sistemes de mesura del malbaratament, mentre que a nivell estatal la nova Llei 1/2025 fixa objectius de reducció per al 2030, com la disminució del 50% dels residus alimentaris per càpita en la venda minorista i el consum, i del 20% de les pèrdues en producció i distribució.

La sessió s'ha desenvolupat al mateix campus amb la participació d'estudiants de tercer curs d'Enginyeria Química, empreses i entitats del territori, en un espai de treball compartit que ha afavorit la col·laboració entre administració, universitat i teixit productiu. Hi han participat el Col·legi Maristes Igualada, el Consorci Sanitari de l'Anoia, el Consorci Socio-sanitari d'Igualada i la Fundació Sant Josep, aportant la seva experiència en la gestió de menjadors col·lectius.

La iniciativa ha comptat amb el suport tècnic de la Unió Empresarial de l'Anoia i la consultora Inèdit, així com amb la col·laboració de la UdL, que han contribuït a la definició de la metodologia de treball i a l'acompanyament dels equips durant la jornada.

Els participants han treballat en quatre grans reptes vinculats a la reducció del malbaratament alimentari: la seva mesura i monitorització, la reducció del rebuig al plat, la incorporació de productes fora d'estàndard comercial en els menús i la gestió del residu inevitable mitjançant solucions de compostatge. Tot plegat s'ha abordat amb metodologies de disseny de serveis com el *Service Blueprint* i el *Customer Journey Map*, en una jornada intensiva de treball que ha combinat ideació, desenvolupament i presentació.

Des de la Universitat de Lleida es destaca el valor pedagògic de la iniciativa, que ha permès als estudiants aplicar coneixements en un context real i desenvolupar competències com el pensament crític, la creativitat i la capacitat de resolució de problemes, alhora que han pres consciència dels reptes ambientals i socials associats al malbaratament alimentari.

