



**Entrevista a Cristina Cusí.** Directora de restauració de l'Escola Superior d'Hostaleria de Barcelona. [ESHOB](#).

[Llegiu l'entrevista](#)

### Pla d'obertura progressiva d'activitats

**Pla d'obertura progressiva d'activitats.** El Govern de la Generalitat de Catalunya ha dissenyat un full de ruta per la revisió de la intensitat de les mesures adoptades amb motiu de la segona onada epidèmica de SARS-CoV-2 a Catalunya.

[Consulteu les mesures](#)



**Projecte solidari COOPEREM de distribució d'aliments i reducció del malbaratament alimentari.** El Consell Comarcal i el Consorci per a la Gestió de Residus del Vallès Occidental organitzen la recollida de l'excedent alimentari dels menjadors escolars.

[Més informació](#)



**Enhorabona al Restaurant Cal Ticus de Sant Sadurn d'Anoia.** L'agència de Salut Pública de Catalunya renova l'acreditació Amed a Cal Ticus, al qui felicitem per continuar fent fàcils les opcions saludables!

[Restaurant Cal Ticus](#)

[Consulteu els establiments i serveis acreditats](#)



**Plataforma de residus municipals.** Espai que facilita l'intercanvi de coneixement entre municipis i els agents del sector i posa a disposició dels professionals eines per a facilitar l'assoliment dels Objectius 2020.

[Més informació](#)

[Envia'ls una actuació](#)



**Projecte Europeu Fit4FOOD2030.** L'objectiu del projecte és recolzar la innovació i la recerca responsable per a la transformació del sistema alimentari.

[Més informació](#) (en anglès)

[Registreu-vos a la xarxa de sistemes d'alimentació sostenible](#)