



**Nova Llei 7/2022, de 8 d'abril.** Segons l'article 18, número 3, l'1 de gener del 2023 entrarà en vigor l'obligatorietat per als establiments del sector de l'hostaleria i la restauració d'oferir als clients aigua no envasada de manera gratuïta (...).

[Consulteu la llei](#)



**ALIMENTACIÓ ESCOLAR SOSTENIBLE: REPTES GLOBAIS, SOLUCIONS LOCALS**

**28 D'ABRIL**

**TAULA RODONA**

Per conèixer més sobre els reptes globals i les solucions locals, convidem a la Taula Rodona "Alimentació escolar sostenible: reptes globals, solucions locals" a les 18:00h, CET.

**TORN DE PREGUNTES I DEBAT AMB EL PÚBLIC**

En línia

Entrada gratuïta amb inscripció prèvia.

[Inscripcions a Fundesplai.org](#)

Fundesplai

**Alimentació escolar sostenible: reptes globals, solucions locals.** Com podem minimitzar els impactes de l'alimentació escolar i contribuir a un sistema alimentari més sostenible si just? (Traducció simultània) Organitza Fundesplai amb Data: 28 d'abril, 18-20h, en línia i gratuït

[Consulteu el programa](#) i [Inscriuiu-vos](#)



**Mites**

Falses creences sobre les fruites i les verdures



**Fals mite: La Vitamina C només es troba als cítrics.** Nou vídeo de la col·lecció de falsos mites sobre fruites i hortalisses, de l'Agència de Salut Pública de Catalunya.

[Visualitzeu-lo](#)



**Concurs de Cuina Col·lectivitats Saludables i Sostenibles**

**MENJADORS ECOLÒGICS** **CHEF 2030**



**Resultats del Concurs de Cuina. Col·lectivitats Saludables i Sostenibles.** El 26 de març, a les instal·lacions de l'Escola Superior d'Hostaleria Vedruna Gràcia, va tenir lloc la final de la 1 edició del certamen Col·lectivitats Saludables i Sostenibles, liderat per l'[Associació Menjadors Ecològics](#).

[Consulteu les receptes guanyadores](#)

[Més informació](#)