



7. Fora de casa, si no t'ho acabes, emporta-t'ho!

En el món de l'hostaleria es prepara i es cuina molt menjar que mai arriba al consumidor final per poder oferir un menú més ampli i abastir els comensals. Aquest problema es podria estalviar sobretot amb ofertes de cartes més reduïdes, amb els menús del dia i una millor gestió interna per part dels establiments. Com a consumidors no podem solucionar-ho, però sí que podem fer una cosa: dir que ens emportarem el que ens ha sobrat i que no ens ho podem acabar. Sovint, quan anem a un restaurant demanem més del que podem menjar i acabem tips o amb restes als plats. Molta gent té vergonya de demanar que els ho posin en un tàper per emportar, però realment la majoria de cuiners que elaboren aquests plats estan ben contents que aquest menjar no acabi a les escombraries i és, si us ho pareu a pensar, una manera de reconèixer-los la seva feina.

