



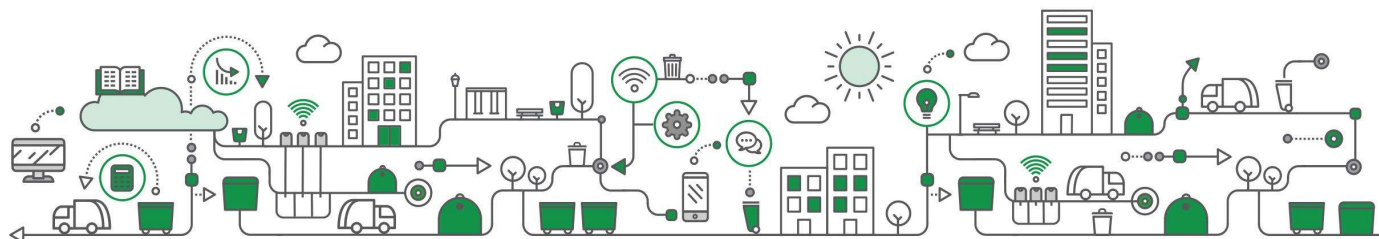
interessades a participar, sobre els aliments que desaprofiten. A més de sensibilitzar-les sobre la necessitat de reduir el malbaratament alimentari i generar propostes de millora i solucions per disminuir-lo. Paral·lelament, el projecte crea una xarxa d'interacció (un pont) entre aquestes empreses i entitats de suport a col·lectius vulnerables (persones en risc d'exclusió social, menjadors socials, gent gran...) de Catalunya, ja que el projecte està implantat a Barcelona, Girona, Lleida i Tarragona, de manera que els excedents alimentaris de les empreses es canalitzen cap a les entitats socials que s'encarreguen de repartir-los entre els seus usuaris.

Així mateix, el projecte també desenvolupa accions de sensibilització dirigides tant als clients i el personal de les empreses que participen, com també a la població general per fomentar un canvi de comportament envers el malbaratament, remarcant l'aprofitament d'aliments i la solidaritat.

Hi pot participar qualsevol empresa de càtering, de distribució d'aliments o de restauració que vulgui reduir el malbaratament alimentari i donar els seus excedents a entitats socials. Aquestes poden donar diferents tipus d'aliments (cuinats, secs, frescos, refrigerats o congelats), sempre que aquests siguin aptes per al consum humà. El projecte facilita una llista amb els aliments que són subjectes a donació i d'altres no recomanats per motius de seguretat alimentària; per exemple, per la dificultat de mantenir-los a temperatures de conservació necessàries. En aquest mateix sentit, també es defineixen les temperatures idònies de conservació seguint la normativa per a les diferents tipologies d'aliments, per garantir-ne la seguretat.

Aliments potencialment subjectes a donació	Aliments que es recomana no donar
Pastes i pa	Plats elaborats a base de peix cru (sushi, sashimi...)
Conserves	Peix fumat
Congelats	Plats elaborats a base de carn i derivats crus
Productes làctics	Productes a base d'ou fresc
Fruita i verdura fresques	
Carn i peix frescos	

Taula 1. Aliments que es poden donar i altres que no es recomana la donació. Font: Pont Alimentari, 2022.



Pont Alimentari posa en contacte les empreses donants amb les entitats receptores, fent que cada empresa donant d'aliment tingui com a mínim una entitat receptora i viceversa. Així mateix, s'estableix la freqüència de les donacions i un horari de recollida que s'adeqüi a les dues parts. Per realitzar assignacions es tenen en compte les necessitats de les empreses i entitats així com criteris de proximitat.

El transport d'excedent alimentari el realitza l'entitat receptora, tot i que en alguns casos, l'empresa donant apropa l'aliment a l'entitat. També hi ha col·laboracions entre entitats que participen en el projecte fent recollides col·lectives.

Les empreses donants són responsables d'envasar els excedents cuinats, etiquetar-los correctament amb la informació pertinent i emmagatzemar-los frescos, refrigerats o congelats, seguint sempre una guia que marca les pràctiques correctes de manipulació. En concret, l'aliment que està cuinat s'ha d'identificar amb una etiqueta on es detalla la següent informació:

- Nom del producte
- Data de preparació / data de congelació (si està congelat)
- Data de caducitat
- Possible presència d'ingredients al·lèrgens (proteïna de la llet i derivats, lactosa, ou, crustacis, mol·luscs, peix, gluten, soja...)

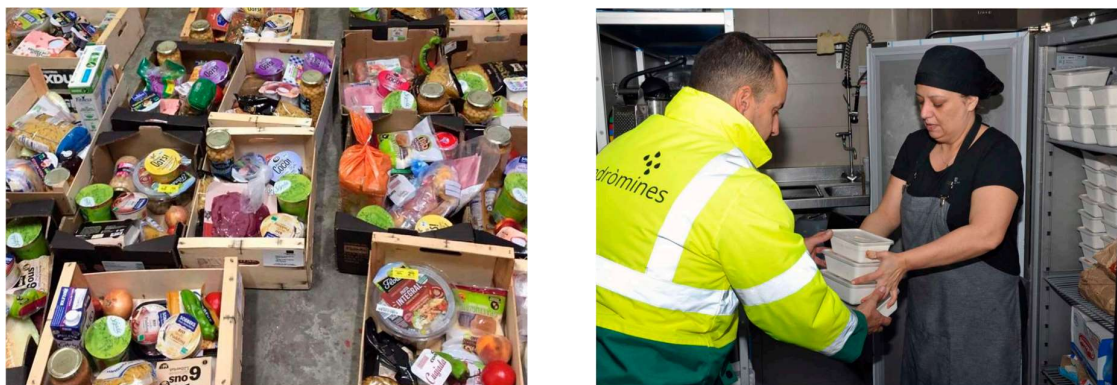


Figura 2. Etiqueta que porten els aliments cuinats. Font: Pont Alimentari, 2022.

A més, es recomana l'ús de carmanyoles reutilitzables per a distribuir els excedents alimentaris cuinats, evitant usar envasos d'un sol ús i generar residus. Tot i que les empreses donants de menjar que no utilitzin carmanyoles reutilitzables poden utilitzar altres recipients, preferiblement de materials sostenibles.

Un cop preparats, els aliments s'entreguen a les entitats corresponents i aquestes lliuren els aliments a les persones usuàries. Després, l'entitat s'ha de fer càrrec de recuperar les carmanyoles reutilitzables i retornar-les a l'empresa corresponent.





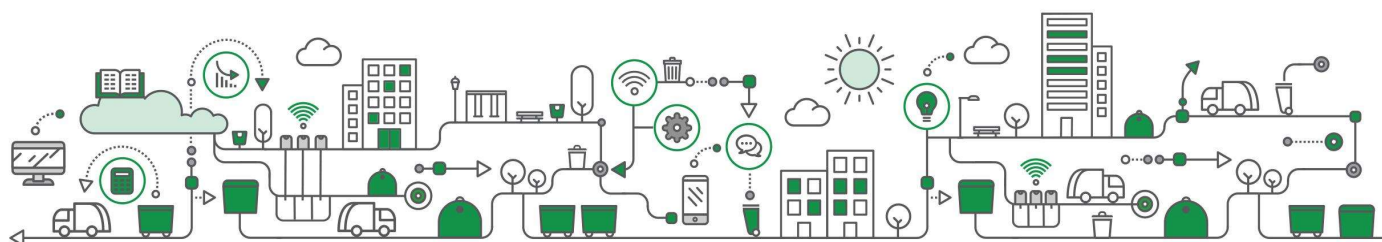
*Figura 3 Aliments preparats per ser transportats (esquerra) i moment de recollida d'aliments congelats (dreta). Font: Pont Alimentari, 2022.*

Amb l'objecte de garantir la traçabilitat dels aliments, les empreses donants han de portar un control dels aliments lliurats en cada entrega (quilograms d'aliments repartits, data de lliurament, entitat que efectua la recollida, característiques del producte...) i facilitar la informació a l'entitat que coordina el projecte, permetent així un registre actualitzat dels aliments aprofitats i, si hi ha alguna incidència de seguretat alimentària, es pugui fer un seguiment.

Per últim, cal destacar que les persones particulars també poden contribuir en el projecte, mitjançant aportacions econòmiques per contribuir a la gestió del Pont Alimentari o sent voluntaris captant noves empreses, coordinant recollides d'aliments o fent tasques administratives. Les empreses interessades a participar, a banda de donar els excedents de menjar de les seves activitats (càtering, hostaleria, supermercats...) també poden fer aportacions econòmiques.

### Resultats

Cada any la quantitat d'aliments repartits en el projecte ha augmentat. L'any 2015, es van aprofitar 1.000 kg i 2.096 racions d'aliments cuinats i l'any 2021, es va evitar el malbaratament de 691.057 kg d'aliments i de 12.443 racions d'aliments cuinats.



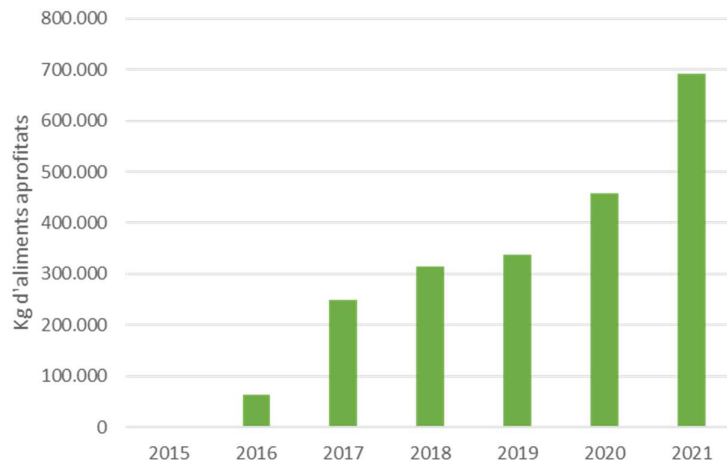


Figura 4. Gràfica de la quantitat d'aliment aprofitat al llarg dels anys. Font: Institut Cerdà a partir de dades del Pont Alimentari, 2022.

A excepció del primer any del projecte (2015) es dona més aliment fresc/sec que racions de menjar cuinat, tal com es pot observar en la següent figura.

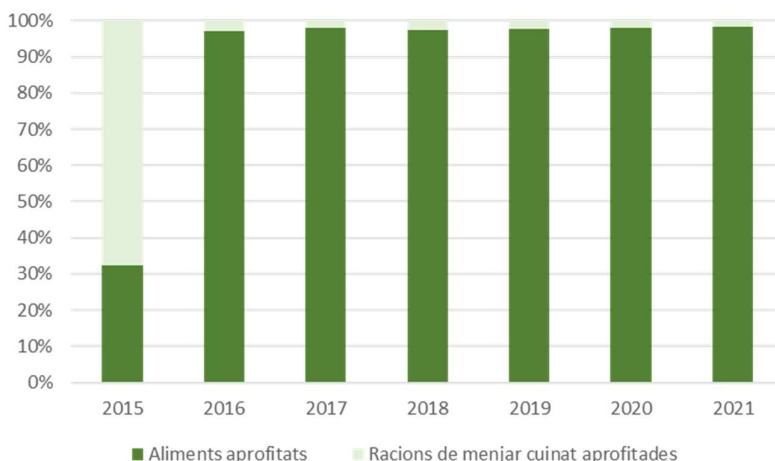


Figura 5. Gràfica que mostra el percentatge de quilograms d'aliments i de racions de menjar aprofitades al llarg dels anys. Font: Institut Cerdà a partir de dades del Pont Alimentari, 2022.

Aquestes xifres reflecteixen un augment de les empreses participants. Així, a l'inici del projecte, l'any 2015, hi havia dues empreses que hi participaven donant aliments (Bonpreu i F. Roca) i l'any 2020 el nombre d'entitats va créixer fins a tenir 130 establiments donants i 57 entitats de suport a col·lectius socials receptores d'aliments. Cal destacar que l'any 2021, per efecte de la pandèmia, es va reduir el nombre d'empreses donants a 117.

