



PREGUNTES/RESPOSTES DEL XAT DEL WEBINAR n° 2

Preguntes a la Sra. Mireya Plaza, Tècnica de medi ambient de l'Ajuntament de Cornellà de Llobregat

Experiència: Botiga Solidària, Ajuntament de Cornellà de Llobregat

- 1. Has parlat d'aliments de llarga durada però també de congeladors/càmeres frigorífiques. Amb quina antelació a la data de caducitat s'agafen els aliments? Es congelen i després de la data de caducitat o consum preferent es descongelen?**

A la Botiga Solidària reparteixen principalment producte de llarga durada. En aquest cas, sempre sense la data de caducitat i tampoc la de consum preferent superada. En el cas dels productes frescos provinents del Mercat Centre, com que només es recull un dia a la setmana (dimecres), si han tingut excedent un altre dia de la setmana, per exemple dissabte, que és quan hi ha més volum de feina i a més a més no tornaran fins dilluns, els mateixos botiguers envasen i congelen el producte del dia indicant la data de congelació i s'emmagatzema, tant al mercat com després quan es porta a la Botiga, congelat. Als receptors finals també es lliura congelat, indicant que un cop es comença a descongelar l'han de consumir en les següents 24 hores.

- 2. Heu notat una davallada en les quantitats de FORM recollides en els circuits comercials?**

El màxim d'aliments mensuals que es van recollir durant el 2019 van ser 264 kg. És una quantitat poc significativa respecte el total de residus orgànics recollits, que a més a més fins l'any passat no tenien un circuit propi sinó que es recollien en el mateix circuit que la recollida domiciliaria. Per tant, no hem pogut apreciar modificacions de les quantitats de FORM recollides.

- 3. Quan comentes que el projecte ajuda a X famílies, vol dir que aquestes X famílies reben menjar periòdicament i per tant el nombre de donacions es multiplica o són el total de donacions fetes al llarg de l'any?**

Es tracta de persones/famílies beneficiàries. Tot i això, confirmant amb serveis socials, en els darrers mesos la dada de 400 famílies s'ha superat amb molta diferència. Aquest any 2020 i fins ara s'han atès 1297 famílies i s'han fet 5668 lliuraments d'aliments (es lliuren aliments 3 dies per setmana).

Preguntes al Sr. Albert Farré, Responsable del Programa de Gestió Alimentària, Regidoria de Benestar Social de l'Ajuntament de Reus

Experiència: Programa per a la recuperació d'aliments frescos per a persones sense recursos econòmics, Ajuntament de Reus

1. Heu notat una davallada en les quantitats de donacions recollides en els circuits comercials?

Dades mensuals de les donacions recollides en els circuits comercials de l'any 2019 i 2020:

	gener	febrer	març	abril	maig	juny	juliol	agost	setembre	octubre	total
2019	11.294	12.084	13.451	10.739	13.792	12.272	12.465	9.532	7.941	7.906	113.494
2020	10.714	9.510	10.344	9.737	8.903	10.442	11.519	10.721	9.435	12.213	105.559
diferència	-580	-2.573	-3.107	-1.002	-4.889	-1.830	-947	1.190	1.494	4.307	-7.935

Sí, hem notat una davallada respecte l'any anterior, tot i que en els mesos d'agost, setembre i octubre s'ha girat la tendència. Octubre es deu a les donacions de Port Aventura i setembre es deu a les de BonÀrea, procedents dels seus restaurants.

A nivell de recuperació ho hem compensat i superat, amb recuperació de verdura directe del productor. Des de maig, estem treballant amb la Fundació Espigoladors i també tenim una altra empresa que ens dona grans quantitats de verdura. En total, portem uns 32.000 kg de verdura recuperada en aquesta nova línia de recuperació. Aquestes 32 tones no estan incorporades a les dades anteriors, ja que són exclusivament de la recollida comercial, el que recuperem en la primera línia de recuperació del programa de gestió alimentària.

2. Quan comentes que el projecte ajuda a X famílies, vol dir que aquestes X famílies reben menjar periòdicament i per tant el nombre de donacions es multiplica o són el total de donacions fetes al llarg de l'any?

La xarxa d'aliments de Reus, estava atenent a unes 900 famílies durant el 2020 abans del confinament (735 just la setmana del confinament).

Des de benestar vam obrir una segona xarxa de distribució d'aliments (xarxa COVID), des de finals d'abril fins a principis de setembre, on hi van passar prop de 750 famílies, amb 6 punts de distribució. Aquesta xarxa va distribuir productes comprats, donacions del banc d'aliments, compres a través de donacions econòmiques i recuperació de verdures del camp (Fundació Espigoladors i empresa agrícola). Al final la xarxa COVID es va integrar a la xarxa d'aliments de la ciutat, a mitjans de setembre, amb 450 famílies noves. Ara mateix, a dia d'avui, la xarxa atén prop 1.100 famílies.

A nivell d'entregues, sempre s'ha seguit la mateixa periodicitat. La periodicitat és quinzenal i algunes entitats, de les 16, durant els mesos de juliol i/o agost, fan un entrega mensual doblant les quantitats d'aliments entregats.

Pel que fa la xarxa COVID vam fer el mateix, entregues quinzenals i durant juliol i agost entregues mensuals. El mes de maig vam fer entrega setmanal degut a l'emergència.

Per la xarxa COVID vam calcular els aliments que s'entregaven des de les entitats i vam fer l'entrega d'aliments similars (disposem de l'aplicació eQualiment i podem explotar aquestes dades).

Durant la pandèmia, s'ha dut a terme un sistema de lliurament format lot, és a dir, s'entreguen els aliments per evitar contagi per contactes, en lloc del sistema tipus supermercat on les persones trien els aliments segons els punts que té cada família.

En el nostre cas, al tenir 16 punts a la xarxa, s'entreguen aliments cada dia de la setmana, tant matins com tardes. Tot i així, distribuïm a les famílies per proximitat al punt d'entrega més proper per facilitar el desplaçament.

Tant la xarxa d'entitats com la xarxa COVID també van rebre productes recuperats d'empreses, tot i que algunes ho van rebutjar per la dificultat que tenien en logística i voluntaris, i com a conseqüència, ho vam entregar al menjador social.

El menjador social també va augmentar el nombre de persones beneficiàries. La periodicitat d'entrega de les carmanyoles al menjador social és diària, per tant, podem donar sortida immediata als productes recuperats pel programa de gestió alimentària (la majoria estan a punt de superar la data de caducitat o consum preferent).

Preguntes a la Sra. Laia Carulla, Directora adjunta de projectes de Rezero

Experiència: Programa per a la recuperació d'aliments frescos per a persones sense recursos econòmics, Ajuntament de Reus

1. Comptabilitzeu les quantitats de menjar estalviades d'anar a les escombraries?

Actualment no tenim sistematitzat el seguiment de la reducció del malbaratament aconseguit en els diferents establiments. El volum de restaurants adherits és força elevat i hi apliquen una gran diversitat de bones pràctiques de reducció, fet que dificulta poder estandaritzar la metodologia i portar un seguiment acurat.

Preguntes a la Sra. M^a Dolors Moreno, Tècnica Auxiliar de medi ambient de l'Ajuntament de Sant Just Desvern

Experiència: Aprofitament excedents alimentaris dels menjadors escolars i residències de la 3a edat, Ajuntament de Sant Just Desvern

1. Recupereu també els menús testimonis?

No els recuperem, els menjars testimoni segueixen un protocol diferent, es recullen mostres de 150g cadascuna, es conserven en congelació un temps i normalment es fan servir a posteriori per a processos interns d'autocontrol de l'empresa alimentària.

2. Com es netegen les carmanyoles reutilitzables?

L'Ajuntament de Sant Just té contractat el servei de recollida, transport i lliurament dels excedents de menjar i, també la recollida dels recipients entregats la setmana anterior als domicilis, i la seva neteja i posterior entrega dels recipients reutilitzables. L'empresa contractada neteja i desinfecta els recipients reutilitzables cada setmana. Es fa en rentavaixelles a una temperatura de 80°C per tal d'higienitzar correctament els recipients reutilitzables. L'empresa garanteix que els recipients presentin un aspecte correcte i que el rentat dels recipients sigui suficient per poder etiquetar-los de nou.

3. És fàcil treure les etiquetes?

Les etiquetes que fem servir són etiquetes en adhesiu removibles, es poden enganxar i desenganxar fàcilment sense deixar residu de cola. És un tema important ja que així les carmanyoles es netegen més fàcilment i tenen un aspecte net i polit.

4. Hi ha moltes pèrdues de carmanyoles?

No hi ha moltes pèrdues. L'empresa contractada, al moment de la recollida de les carmanyoles amb excedents de menjar lliura als centres col·laboradors el mateix número de carmanyoles recollides. En algun cas que la persona beneficiària ha estat baixa del servei, per canvi de domicili o ingrés sobtat a l'hospital, si que ha estat complicat recuperar els tappers.

I s'ha fet compra individual de tapes de les carmanyoles, que es poden fer malbé amb més facilitat que el recipient pròpiament dit.

Preguntes al Sr. Alfred Vara, Cap del Departament de Prevenció i Eficiència dels Recursos de l'Agència de Residus de Catalunya

1. Quan hi haurà un consens entre sanitat i l'ARC perquè els clients no només es puguin endur el menjar sobrant, sinó que també puguin portar el seu propi tupper (envàs des de casa)?

Pel context, entenem que es fa referència a emportar-nos el menjar sobrant en el sector HORECA. A data d'avui no som conscients de què hi hagi cap discrepància sobre la situació que es planteja, al contrari. És més, hem identificat demanda del propi sector de la restauració reclamant que sigui el client que aporti el seu envàs per poder emportar-se el menjar sobrant i no haver d'assumir el cost d'oferir un envàs, del tipus que sigui, i més encara després de l'aparició de la llei 3/2020, de prevenció de les pèrdues i el malbaratament alimentaris,

<https://portaldogc.gencat.cat/utillsEADOP/PDF/8084/1789127.pdf>

que recull en el seu article 6 b) l'obligació de les empreses del sector de l'hostaleria i la restauració de "facilitar al consumidor que es pugui endur, sense cap cost addicional, els aliments que no hagi consumit, i informar d'aquesta possibilitat de manera clara i visible al mateix establiment, preferentment a la carta o al menú".

Com a referència, es pot consultar en el següent enllaç un pòster publicat per l'Agència Catalana de Seguretat Alimentària el juliol de 2019, on justament es recull, com a opció, la possibilitat d'endur-se el menjar sobrant en envasos propis dels consumidors:

http://acsa.gencat.cat/web/.content/Publicacions/Consells-recomanacions/Consells_generals/del-restaurant-a-casa/Del-restaurant-a-casa.pdf.

Sí és cert que la situació actual derivada de la COVID-19 ha aconsellat fer un pas enrere transitori en consells com aquest, però la posició al respecte de l'ús d'envasos propis del consumidor és més que acceptada.

En qualsevol cas, i a banda de l'anterior, s'està treballant actualment amb els diferents sectors afectats per l'ús d'envasos reutilitzables en un protocol que determini les condicions sota les quals serà acceptable per totes les parts fer ús d'envasos reutilitzables, incloent els envasos propis.