

PLATAFORMA
RESIDUS
MUNICIPALS
EINES PER A LA MILLORA DE LA GESTIÓ

WEBINAR N°2
25 Novembre de 10 h a 11.30 h
Experiències de prevenció del
malbaratament alimentari



Bloc 1: Implementació de mesures als mercats i supermercats

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

Ponent: **Albert Farré,**

Responsable del Programa de Gestió Alimentària, Regidoria de Benestar Social de l'Ajuntament de Reus.

OBJECTIUS DEL PROJECTE:

1. Recuperar els aliments frescos que queden fora del circuit comercial i encara són aptes per al consum humà.
2. Donar recursos en alimentació a les famílies en situació de vulnerabilitat, permet que aquestes famílies puguin alliberar recursos econòmics destinats a la necessitat bàsica d'alimentació per fer front a altres necessitats bàsiques.
3. Fomentar l'aprofitament alimentari.
4. Reduir els residus orgànics
5. Fomentar la inserció social de persones amb discapacitat a través de l'ocupació laboral.

LIDERATGE I FINANÇAMENT:

El programa ha estat possible gràcies a la col·laboració de diverses entitats públiques i privades que han participat en el seu **finançament: Premi Integra BBVA, Agència de Residus de la Generalitat, Diputació de Tarragona, Fundació Pere Mata, Fundació Privada Reddis, Rotary Reus, Cargill i l'Ajuntament de Reus.**

La implementació d'aquest programa és a càrrec de la **Regidoria Benestar Social de l'Ajuntament de Reus** amb la implicació directa de la **Fundació Banc dels Aliments, del Taller Baix Camp, de l'Agència de Salut Pública de Catalunya i de Càritas Interparroquial de Reus.**

La **Regidoria de Benestar** és qui fa la recerca i fomenta la col·laboració de les empreses al Programa de Gestió alimentària.

La **Fundació Banc dels Aliments** és l'entitat qui signa el conveni amb cada empresa per la donació dels aliments.



**FUNDACIO BANC DELS
ALIMENTS**
Comarques de Tarragona

El Taller Baix Camp és un centre especial de treball amb seu a Reus, que treballa amb persones adultes amb discapacitat .

El Taller Baix Camp s'encarrega de:

- **Recollir els aliments frescos** a les empreses donants.
- **Triar i classificar** els aliments a les instal·lacions ubicades al Taller Baix Camp
- **Distribuir** a les entitats de la xarxa de distribució d'aliments.



Tot aquest procés compta amb la col·laboració de l'**Agència de Salut Pública de Catalunya** (ASPCAT).

En la creació del Programa es va elaborar un protocol d'actuació en totes les fases del procés per garantir que es compleixin tots els requisits marcats per l'ASPCAT.

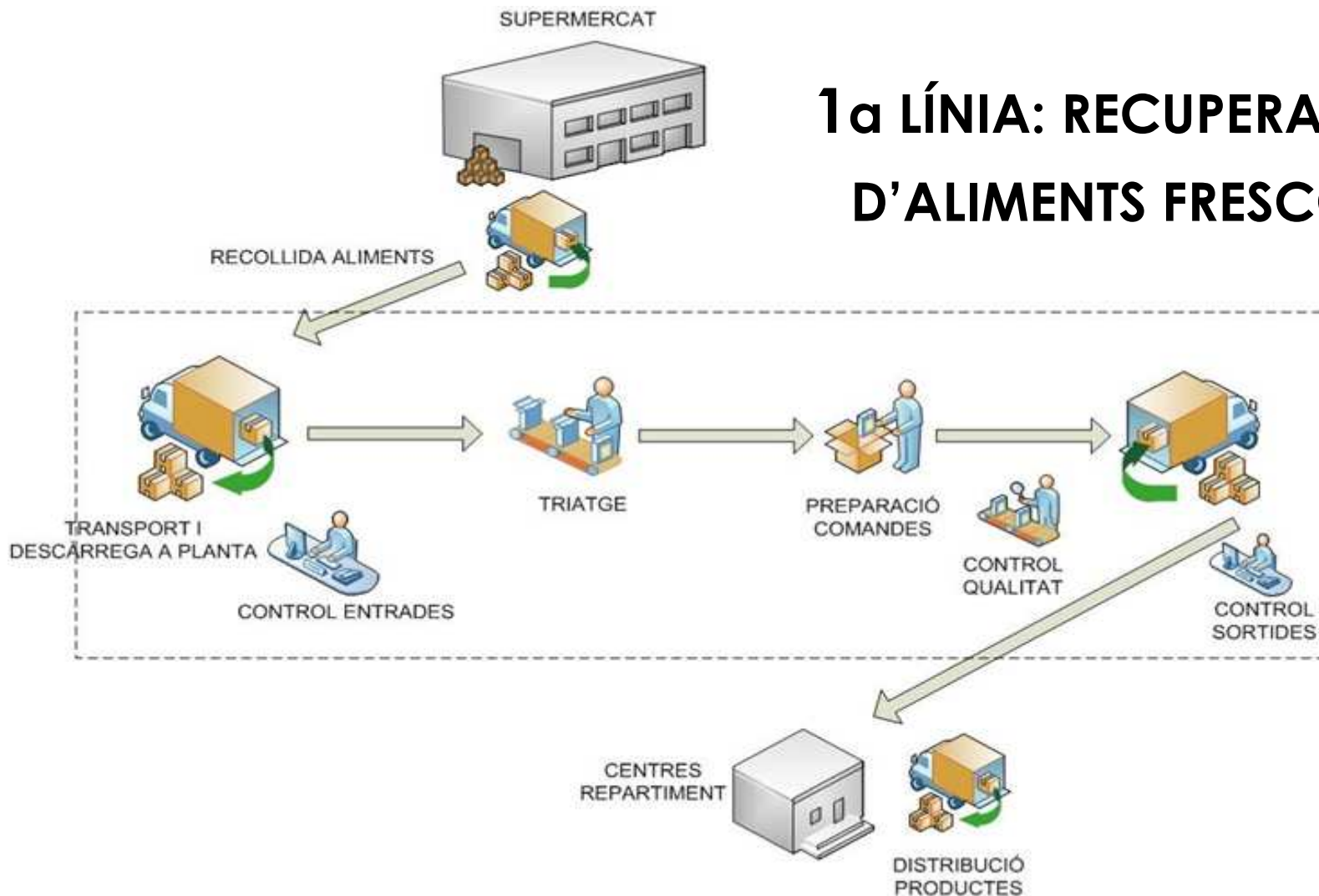
Aquest protocol ens serveix per mostrar el màxim rigor a les empreses donants. D'aquesta forma aconseguim que les empreses tinguin més confiança i tranquil·litat amb la traçabilitat de les seves donacions.



Càritas Interparroquial de Reus forma part de l'equip d'agents promotors del Programa de Gestió Alimentària.

Càritas participa en la Xarxa de Distribució d'Aliments i en el menjador social de la ciutat.

1ª LÍNIA: RECUPERACIÓ D'ALIMENTS FRESCOS

















2a LÍNIA: RECUPERACIÓ D'ALIMENTS CUINATS

Recuperació de menjar cuinat: empreses de càterring que subministren a escoles de la ciutat, dues escoles amb cuina pròpia, i donacions puntuals de grans quantitats: Port Aventura, restaurants de BonÀrea.
Donació Supermercat.

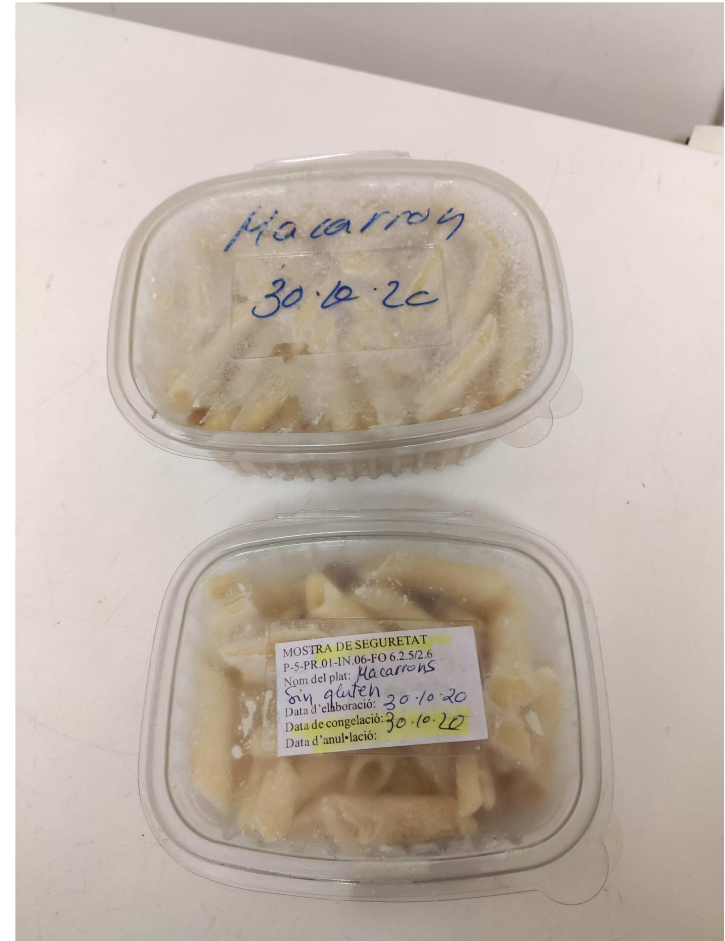
L'Agència de Salut Pública de Catalunya supervisa i orienta per garantir la seguretat alimentària en tot el procés de recepció, tria i elaboració dels aliments.

2a LÍNIA: RECUPERACIÓ D'ALIMENTS CUINATS

Aquesta segona línia de recuperació d'aliments també promou la reducció de residus de la ciutat. Per això, l'Agència de Residus de Catalunya l'ha considerat com una bona pràctica.

El volum d'aliments recuperats i d'aliments cuinats va requerir la compra de material: abatedor de temperatura, etiquetadora, cambra frigorífica...

Cas concret de l'excedent de lleties seques.



3a LÍNIA: RECUPERACIÓ AL CAMP

Arran de la situació d'emergència social que vam viure per la pandèmia de la COVID-19, estem col·laborant amb la Fundació Espigoladors.

Des del maig de 2020 fins a l'actualitat hem recuperat prop de 26.000 quilos de verdura directament del camp.

Donació d'explotació d'agricultura ecològica.

Espigolada a través de voluntariat.

TALLERS DE CUINA – XARXA DISTRIBUCIÓ ALIMENTS

- Objectiu general: evitar el malbaratament i dieta equilibrada.
- Dirigit a: Personal voluntari dels centres distribuïdors i famílies beneficiàries.
- Continguts:
 - « Elaboració de receptes per l'aprofitament del menjar.
 - « Conservació i manipulació dels aliments frescos de curta durada.
 - « Dieta saludable i equilibrada.



COSTOS ECONÒMICS I RECURSOS HUMANS

Costos econòmics directes:

- 5.300€ al mes, destinats al Taller Baix Camp.
- 18.000€ ampliació i millora de les instal·lacions de triatge i emmagatzematge (subvenció)

Recursos humans:

- 4 persones amb discapacitat contractades a través del Taller Baix Camp (Centre especial de treball).

RESULTATS OBTINGUTS

1.780.000 quilos d'aliments recuperats (des del setembre de 2012 a octubre de 2020).

Mitjana mensual: 18.000 quilos – Mitjana diària: 818 quilos.

Cost del quilo d'aliments recuperat (5.300€/mes): **0,30€.**

Cost del quilo d'aliment recuperat a preu de mercat és de **1,38€.**

Estalvi per quilo d'aliment recuperat: **1,08€.**

Estalvi del Programa: **1.922.400€.**

RESULTATS OBTINGUTS

Càlcul de l'estalvi emissions CO2 eq. (gas d'efecte hivernacle):

1,45 t CO2 eq. X 1.780 tones d'aliments recuperats = **2,581t CO2 estalviades.**

Càlcul de la petjada ecològica:

0,89 Ha/t x 1.780 tones d'aliments recuperats = **1.584 ha. terreny.**

Càlcul de l'estalvi despeses de gestió de residus orgànics:

184,24€ x 1.780 tones d'aliments recuperats = **327.947€.**

Fracció orgànica de residu municipal (FORM) de recollida comercial equival a una despesa de 125€ dedicats al transport fins a la planta de tractament de residus orgànics. Tractament FORM a través de la planta de compostatge té un cost de 59,24€ la tona de residus.

PROVEÏDOR	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	ACUMULAT	
SIMPLY	404	7.673	2.533	2.609	1.959	1.169	629	239	0	17.215	1,19%
ALCAMPO								652	0	652	0,05%
CARREFOUR	2.258	8.476	11.038	10.126	13.720	16.251	12.773	7.209	3.901	85.753	5,95%
BON PREU	3.702	10.493	12.912	13.070	14.244	13.222	8.653	14.962	12.044	103.303	7,16%
MERCAT DEL CAMP	27.874	110.802	127.702	87.170	73.027	40.052	20.006	40.969	35.951	563.553	39,08%
CONSUM	416	4.246	9.622	11.580	13.280	10.480	10.962	22.464	27.447	110.495	7,66%
PORT AVENTURA						334	1.624	2.439	6.400	10.797	0,75%
ESCLAT REUS							1.517	1.728	287	3.531	0,24%
SUMA	208	6.040	0	0	0	0	0	0	0	6.248	0,43%
POLLOS CRUSVI						4.404	0	0	0	4.404	0,31%
CAN VICENÇ		46.712	46.857	36.365	6.566	0	0	0	0	136.500	9,47%
GERMANS CRUSELLS		7.518	5.664	8.344	14.930	5.760	5.230	1.953	0	49.398	3,43%
CAPRABO		10.584	13.671	6.239	4.786	7.678	13.748	13.627	6.555	76.888	5,33%
KOMKAL		540	0	0	0	0	0	0	0	540	0,04%
VERITAS					1.091	8.176	5.934	3.877	4.501	23.579	1,64%
CRUSVI		4.748	10.700	3.805	8.823	5.694	5.708	439	0	39.917	2,77%
LIDL		3.831	7.230	8.756	4.165	1.395	1.818	2.589	536	30.319	2,10%
IQUODRIVE	59	0	3.255	13.037	17.510	21.815	678	0	0	56.355	3,91%
NOVUS				1.376	1.488	1.394	1.407	803	968	7.435	0,52%
Llegums cuïtes menjador social					1.401	0	0	0	0	1.401	0,10%
CARREFOUR GAVARRES					19.904	21.352	16.377	16.508	4.133	78.273	5,43%
CARREFOUR MARKET					120	231	73	0	0	424	0,03%
BORGES SA								1.385	0	1.385	0,10%
BONAREA									817	817	0,06%
Espigoladors									14.448	14.448	1,00%
VerdCamp									8.423	8.423	0,58%
Varis									9.935	9.935	0,69%
TOTAL RECOLLIT	34.921	221.664	251.184	202.474	197.015	159.407	107.138	131.842	136.345	1.441.991	100,00%
RECUPERAT	24.590	179.611	222.511	163.414	158.902	129.487	87.608	114.177	129.406	1.209.706	
NO RECUPERAT (ORGÀNIC)	10.332	42.054	28.672	39.060	38.113	29.920	19.530	17.666	6.940	232.286	
% RECUPERACIÓ	70%	81%	89%	81%	81%	81%	82%	87%	95%	84%	

RESULTATS (en quilograms) DE LA RECUPERACIÓ D'ALIMENTS DEL PROGRAMA

1a LÍNIA DE RECUPERACIÓ D'ALIMENT FRESC – ENTITATS XARXA D'ALIMENTS

PROVEÏDOR	Total 2012 (set a des)	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	Acumulat
TOTAL RECOLLIT	34.862	221.663	251.184	202.468	197.029	137.722	107.040	130.458	1.283.811
RECUPERAT	24.590	179.611	222.512	163.417	158.902	129.487	87.608	114.177	1.080.304
NO RECUPERAT (ORGÀNIC)	10.272	42.052	28.672	39.051	38.127	8.235	19.505	17.667	203.500
% RECUPERACIÓ	71%	81%	89%	81%	81%	94%	82%	88%	84%

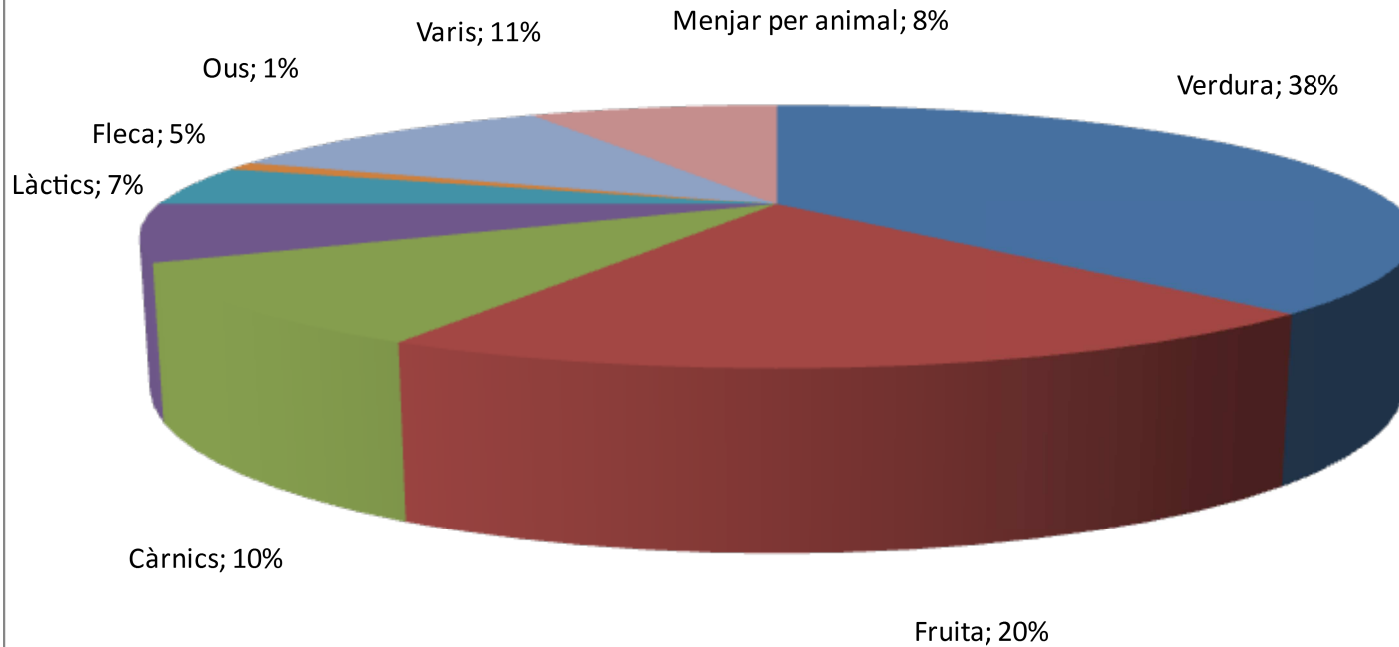
2a LÍNIA DE RECUPERACIÓ D'ALIMENT FRESC I CUINAT – MENJADOR SOCIAL

PROVEÏDOR	Total 2012 (set a des)	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	Acumulat
MERCADONA (menjar per cuinar)	---	---	---	21.028	36.588	55.220	65.140	60.459	238.435
MENJAR CUINAT	---	---	---	2.857	4.096	3.460	3.458	3.166	17.038
TOTAL RECOLLIT	---	---	---	23.885	40.684	58.680	68.598	63.625	255.473
% RECUPERACIÓ	---	---	---	100%	100%	100%	100%	100%	100%

TOTAL DE RECUPERACIÓ D'ALIMENT FRESC I CUINAT

	Total 2012 (set a des)	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	Acumulat
TOTAL RECOLLIT	34.922	221.665	251.184	226.362	237.698	218.084	175.638	194.084	1.559.636
RECUPERAT	24.590	179.611	222.511	187.299	199.583	188.168	156.206	177.802	1.335.770
NO RECUPERAT (ORGÀNIC)	10.332	42.054	28.672	39.060	38.116	29.920	19.505	17.667	225.325
% RECUPERACIÓ	70%	81%	89%	83%	84%	86%	89%	89%	89%

Tipus d'aliment recuperat



PROBLEMES EN L'EXECUCIÓ

PROBLEMES QUE ENS VAM TROBAR EN ELS INICIS:

- Entrega el mateix dia dels aliments recollits per la data de caducitat i consum preferent: eficiència i immediatesa del Taller Baix Camp.
- Garantir la seguretat alimentària en tot el procés. Treball de l'ACSA.
- Qualitat dels aliments recollits: treball de conscienciació amb els donants.

Fortalesa:

- Voluntat política i tècnica:** lideratge, implicació, pressupost...
- Agents promotores:** Treball en equip i amb implicació directa del Taller Baix Camp, Banc d'Aliments, Càritas Interparroquial de Reus, Agència Salut Pública i l'Ajuntament de Reus.
- Xarxa Distribució Aliments:** xarxa d'entitats – CDA i menjador social.

Oportunitat:

- Treball de màster MBA URV.**
- Implicació i sensibilitat de supermercats,** paradistes del Mercat del Camp, empreses alimentàries...
- Finançament públic i privat.**
- Xarxa Distribució Aliments: eQualiment:** millorar la distribució d'aliments a través de les entitats.
- Infraestructura:** Taller Baix Camp, menjador social, ajuts menjador escolar durant estiu.

Debilitat:

- Malbaratament alimentari:** origen del malbaratament alimentari*:
 - **16% Supermercats**
 - **4% Càterings**

*Dades estudi ""Un consum més responsables dels aliments""

Amenaça:

- El possible augment de les **necessitats bàsiques d'alimentació**, augmentades per la crisi econòmica.
- Seguretat alimentària.**

TRANSFERIBILITAT

5 COSES A FER:

1a. Augmentar nombre donants: supermercats, pagesos, espigolades...

2a. Incidir en orígens malbaratament: llars, restaurants.

3a. Millorar les infraestructures: menjador social.

4a. Garantir cistella bàsica: aliments que falten, sobretot proteïna, productes neteja...

5a. Millorar ajut menjador escolar durant estiu.

Web del programa

<https://gestioalimentaria.reus.cat/>

Correu electrònic

afarre@reus.cat

Videos

Vídeo 1

<http://www.alacarta.cat/banc-dels-aliments/capitol/19-gestio-alimentaria-responsable-de-reus>

Vídeo 2

<http://www.canalreustv.cat/noticies/la-gestio-alimentaria-reus-model-catalunya>

Vídeo 3

<http://www.canalreustv.cat/noticies/3500-persones-beneficiades-pel-programa-gestio-alimentaria>