

SANT JUST DESVERN

La prevenció del
malbaratament
alimentari a menjadors
col·lectius de Sant Just
Desvern



Novembre de 2020



Què és el malbaratament alimentari?

Actualment no hi ha una definició oficial i consensuada de malbaratament alimentari. El malbaratament alimentari es reconeix com una part diferenciada de les pèrdues dels aliments, ja que els motius que el generen són diferents.

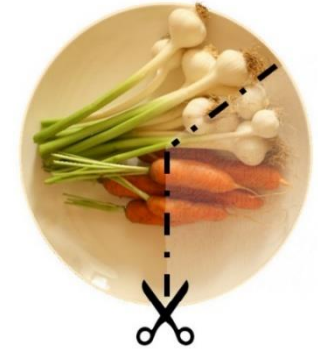
- **Perdues alimentàries:** les parts comestibles dels aliments que queden al camp, ja siguin reincorporades al sòl o utilitzades per fer compostatge in situ.
- **Malbaratament alimentari:** les parts comestibles dels residus alimentaris no consumits ni per persones ni per animals.



Algunes dades

Segons la FAO:

**Un terç del menjar
produït al món
acaba a les escombraries**



1.300 milions de Tones malbaratades anualment!

A Catalunya:

- 262.471 Tones malbaratades anualment.
- 35,4 quilos/persona/any.
- un 58% dels aliments que es llencen es produeix a la llar.
- una part significativa, **16%, es produeix a la restauració.**

El Programa general de prevenció i gestió de residus i recursos de Catalunya 2020 (PRECAT20) planteja l'objectiu de reduir en un 50 % el malbaratament alimentari respecte de 2010 per a les últimes etapes de la cadena.

Impactes associats

- **Socials i ètics:** llençar menjar mentre hi ha un 20% de pobresa a Catalunya o 1/7 part de la població mundial que passa gana.
- **Ambientals:** Major consum d'energia, major consum d'aigua potable, emissions de gasos hivernacle, reducció de terres fèrtils per sobreexplotació de l'agricultura...
- **Econòmics:** el cost estimat de malbaratar aliments és de més de 100€ per persona i any.



Què podem fer?

POSAR EN VALOR ELS ALIMENTS!

Hem pensat el munt de menjar que es llença cada dia als menjadors col·lectius?

I que aquest menjar es pot aprofitat donant-lo a persones que en tenen necessitat?

En el servei d'un menjador col·lectiu hi ha dos punts de generació d'excedents alimentaris:

- allò que es deixa al plat sense menjar
- els aliments cuinats que no han arribat a ser servits.

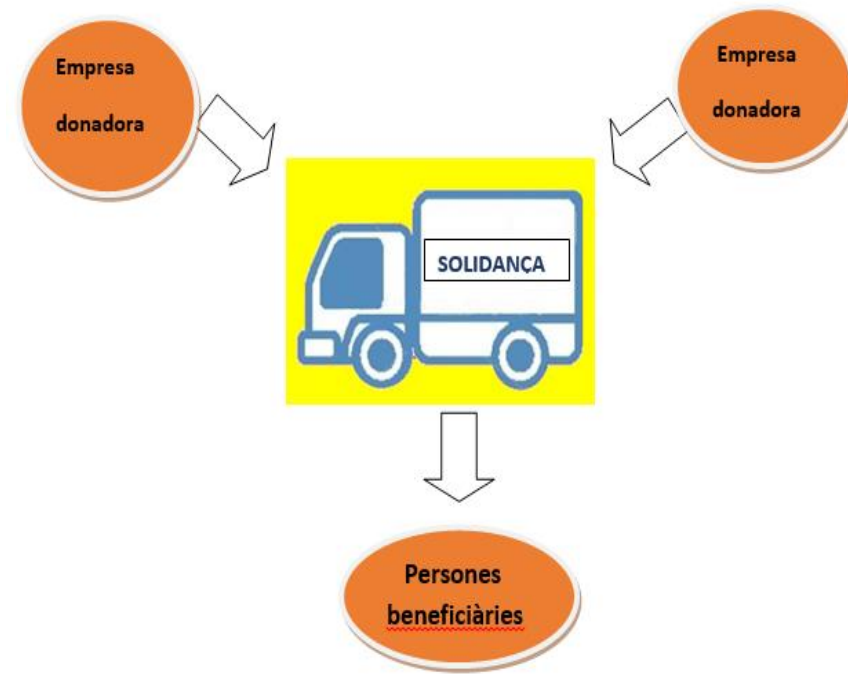
L'objectiu de la iniciativa de prevenció del malbaratament alimentari als menjadors col·lectius **és canalitzar els excedents alimentaris cuinats que no han arribat a ser servits.**

“A Sant Just, l’escola cuina, menja, aprofita”

L’objectiu d’aquest projecte és canalitzar els excedents alimentaris cuinats que no han arribat a ser servits i repartir-los com a àpats solidaris directament al domicili de persones amb dificultats econòmiques o en situació de dependència.

Qui hi participa?

- **Ajuntament de Sant Just Desvern**
Impulsor del projecte
- **Empreses gestores de menjadors escolars**
Donadores dels aliments.
- **Empresa de servei**
Distribuïdora dels aliments
- **Persones beneficiàries**



Què necessitem?

- Recipients de dosis individuals aptes per a congelar-se i per al microones
- Etiquetes
- Congeladors per mantenir els aliments emmagatzemats
- Albarans de recepció dels aliments
- Contenidors isotèrmics per a transportar els recipients congelats
- Vehicle per fer el transport

Com ho fem?



La recollida

L'empresa de servei recull els excedents en caixes especials, per tal que no es perdi la cadena del fred

La congelació

Els excedents es reparteixen en recipients reutilitzables aptes per a ser con-gelats i per al microones, s'etiqueten i es congelen el més ràpid possible.



Com ho fem?



El transport i lliurament

Es reparteixen com a àpats solidaris directament al domicili de persones amb dificultats econòmiques o en situació de dependència.

La traçabilitat

A cada entrega es lliura un albarà on s'indiquen els aliments entregats, el dia i l'hora de recollida.

L'albarà se signa per ambdues parts.



Continuem reduint residus

Durant la Setmana Europea de la Prevenció de Residus 2015 es va portar a terme una prova pilot d'ús de recipients reutilitzables

Objectius

- Substituir les carmanyoles compostables que s'utilitzaven fins ara per carmanyoles de plàstic ceràmic reutilitzables.
- Reduir la quantitat de residus d'envasos.
- Millorar el procés de congelació dels aliments.



Què hem aconseguit fins ara?

Algunes dades del projecte a Sant Just Desvern:



- Al novembre de 2014: prova pilot a l'escola bressol Marrecs i l'escola Montseny
- Al 2015: incorporació escola Montserrat
- Al 2016: incorporació escola Canigó
- 982 tappers lliurats durant 2015
- 1.941 tappers lliurats durant 2016
- 1.742 tappers lliurats durant 2017
- 1.859 tappers lliurats durant 2018
- Al 2019: incorporació de la residència Vitàlia. 2.539 tappers lliurats
- Al 2020: incorporació escola Madre Sacramento
- No s'ha pogut incorporar la residència Ntra. Sra. Lourdes

Beneficis del projecte

- Evitem el malbaratament dels aliments.
- Oferim ajuda a persones amb dificultats.
- Lliurem aliments cuinats que arriben a persones amb risc de pobresa energètica, per tant amb menys possibilitat de cuinar.
- Aquests àpats permeten diversificar l'oferta d'aliments que es donen, millorant en l'aspecte nutricional de les persones beneficiàries.

Any 2020: Impacte de la Covid-19



- Tancament d'escoles i menjadors escolars
- Confinament a les llars i a les residències

Continuïtat del projecte amb la Covid-19

- Adeqüem la recollida d'excedents dels menjadors escolars a la nova situació, seguint el protocol Covid-19: ús de mascareta i guants, mínim contacte físic, distancia de seguretat de 1,5m, control de temperatura del treballador, desinfecció del treballador abans i després a la realització del servei, desinfecció del vehicle que realitza el servei...
- Aturada de la recollida a les residències.





<https://www.youtube.com/watch?v=tj03aWrHKiE>

SANT JUST DESVERN

Gràcies



Ajuntament de
Sant Just Desvern

*Naturalment
Collserola*

