

El trasllat dels excedents alimentaris d'empreses fins a les entitats socials beneficiàries segueix el següent procediment:

- **Fase 1: Pre-recepció**

En primer lloc, s'avalua el possible "donador" d'aliments. Ha de ser un operador de la cadena alimentària legalment establert, és a dir, una empresa alimentària registrada com a tal, ja sigui fabricant de productes alimentaris, botiga minorista o mercat, majorista, restaurant, hotel, càtering, etc. En el cas que la donació vingui d'una altra entitat social que distribueixi aliments, aquesta ha de ser reconeguda i tenir els coneixements de manipulació d'aliments necessaris.

En tots els casos s'han de verificar les garanties abans d'iniciar la col·laboració. L'empresa donadora d'aliments ha de ser conixedora de les seves obligacions i tenir correctament els processos i controls d'higiene alimentària que estan prescrits per a desenvolupar la seva activitat. Ha de disposar d'un sistema d'autocontrol que estigui adaptat a la distribució alimentària, tal com s'especifica en la Comunicació de la Comissió (2020/C 199/01). En relació a la garantia de qualitat microbiològica, Nutrició Sense Fronteres es reserva el dret d'analitzar el producte, a l'inici de la relació i de forma periòdica durant la col·laboració, prenent una mostra aleatòria dels aliments rebuts.

- **Fase 2: Condicions de l'aliment**

En la recepció de l'aliment, s'ha de conservar i/o enregistrar la informació d'origen del producte per poder tenir la seva traçabilitat. També és necessari assegurar-se que tots els aliments que és recepcionen pugui ser cuinat i/o distribuït a temps, abans del termini de la seva data de caducitat.

En la fase d'inspecció del producte, es tenen en compte els següents passos:

1. Revisió visual del magatzem d'on prové la donació tant a nivell de neteja, temperatura i humitat, verificant que les condicions d'emmagatzematge compleixen amb la normativa vigent de seguretat alimentària.
2. En cas d'aliment envasat, es revisa que l'envàs estigui intacte, no presenti ruptures ni fuites. Ha de presentar etiqueta sencera, correcta i llegible.



3. En cas de rebutjar aliments: es disposa d'un llistat d'aliments susceptibles de ser rebutjats, els quals corresponen a aliments que han estat exposats al públic, productes de pastisseria amb cremes o nates no pasteuritzades ni congelades, plats a base de peix i marisc cru, carns i derivats crus, etc. Així mateix, per raons nutricionals no s'accepten begudes alcohòliques.

Finalment, en cas de dubte es descarta l'aliment donat, prioritzant la seguretat i nutrició de les persones usuàries.

- **Fase 3: Avaluació de la vida útil del producte**

Es revisa la data de caducitat del producte, si en disposa, i es té consciència de cuinar/utilitzar els aliments dins del temps determinat.

Si el producte té la data de consum preferent depassada, segons lo previst en la *Guia de pràctiques correctes d'higiene per a l'aprofitament segur del menjar en la donació d'aliment*, elaborada per l'Agència Catalana de Seguretat Alimentària es decideix si és apte pel consum. En aquest sentit, la guia preveu que, un cop sobrepassada la data de consum preferent, per a què l'aliment sigui segur per a ser consumit ha d'haver-se conservat adequadament, amb l'envàs intacte i que l'aliment mantingui les seves característiques de gust, olor i aspecte. Així mateix, i de manera orientativa, en la mateixa guia s'indica una data de consum d'extensió segons el tipus d'aliment.

De forma excepcional, si es detecta que un producte no és apte pel consum, es diposita als contenidors de recollida selectiva corresponents per a la seva correcta gestió en funció de la tipologia de material (per exemple, l'envàs i l'etiqueta al contenidor d'envasos lleugers, i el menjar a contenidor de residus orgànics).

- **Fase 4: Transport i entrega**

La recollida, transport i entrega de l'excedent alimentari es realitza amb una furgoneta híbrida, isotèrmica i refrigerada. Compta amb contenidors isotèrmics, unes caixes especialment dissenyades per al transport d'aliments que permeten mantenir la temperatura requerida per a cada tipus d'aliment (fruites o verdures crues o bé, aliment cuinat i preparat per a consum).



Impactes de <i>Comparteix el Menjar</i>	Beneficis de les donacions d'excedent alimentari per les empreses
Promou l'autonomia i empoderament de les persones.	Estar en línia amb les polítiques globals.
Garanteix el dret a una alimentació saludable.	Incrementar el compromís mediambiental i social de l'empresa.
Redueix la petjada ecològica, minorant la destrucció de l'excedent alimentari.	Reduir els espais d'emmagatzematge de l'empresa.
Dona visibilitat al comportament de corresponsabilitat alimentària de la xarxa d'actors per tal d'incrementar les accions de suport als col·lectius vulnerables.	Obtenir beneficis fiscals per la donació d'aliments.

Taula 1. Beneficis de les donacions d'excedent alimentari per les empreses i Impactes de *Comparteix el Menjar*. Font: *Nutrició Sense Fronteres, 2023*.

Tot i que la principal funció de la iniciativa és traslladar els aliments de les empreses fins a les entitats socials, també es realitzen altres activitats relacionades, així com:

- **Cuines Solidàries:** projecte en el qual empreses, organitzacions i cooperatives del sector de la restauració posen a disposició d'entitats socials la seva infraestructura i equip humà per elaborar menús complets realitzats a base de producte excedent aportat per empreses productores d'aliment, cobrint així les necessitats alimentàries de la població que ho necessita.
- **Tallers Interculturals:** promoció de bones pràctiques alimentàries i de lluita contra el malbaratament des d'una perspectiva intercultural, en el marc del projecte "Gastronomia intercultural saludable i sostenible". Concretament, s'han realitzat dues iniciatives:
 1. Sessions participatives amb dones d'origen divers (majoritàriament senegaleses i gambianes) a Calella, amb l'objectiu de formar-les en bones pràctiques alimentàries i contribuir al seu empoderament. L'impacte d'aquests tallers més enllà de compartir bones pràctiques alimentàries i nutricionals, van contribuir a enfortir els vincles i la cohesió comunitària entre les participants així com la cohesió social a través del coneixement de productes i plats locals.



Resultats

En la següent taula es pot observar l'evolució segons els principals indicadors del projecte en els últims 10 anys (2012-2022). En aquest sentit, s'observa una evolució general dels resultats obtinguts per cada any, arribant al 2021 a la quantitat màxima de quilograms d'aliments recuperats des de l'inici del projecte, un total de 114.944 kg.

No obstant això, les dades de l'any 2022 presenten una fluctuació important respecte als anys anteriors. Aquesta variació es deguda a què durant l'any 2022, per raons alienes a la voluntat de l'organització, es va interrompre el servei durant 2 mesos (juny i juliol), i es va reprendre al setembre, després de 3 mesos d'aturada del servei (atenent al període de vacances corresponent al mes d'agost).

Any	Kg d'aliments recuperats	Litres d'aigua estalviats	Tones de CO ₂ estalviades	Persones ateses	Àpats distribuïts ¹
2012	1.211	1.211.000	5	40	2.422
2013	20.480	20.480.000	78	683	40.960
2014	27.709	27.709.000	105	924	55.418
2015	26.829	26.829.000	102	894	53.658
2016	32.680	32.680.000	124	1.089	65.360
2017	35.727	35.727.000	136	1.191	71.454
2018	60.179	60.179.000	229	2.006	120.358
2019	63.104	63.014.000	239	2.100	126.028
2020	84.259	84.259.000	320	2.809	168.518
2021	114.944	114.944.000	437	3.831	229.888
2022	53.935	53.935.000	205	1.798	107.870

Taula 2. Evolució en matèria de dades del projecte Comparteix el Menjar durant els últims 10 anys. Font: Institut Cerdà a partir de dades de Nutrició Sense Fronteres, 2023.

¹ El càlcul d'àpats distribuïts és el resultat de dividir el total de kg recuperats entre 0,5 kg (1 àpat). A partir d'aquí, es calcula el nombre de persones que reben 2 àpats diaris durant 1 mes (30 dies), obtenint així el n° de persones ateses.



Per tant, des del 2012 fins al 2022, la iniciativa *Comparteix el Menjar* ha permès recuperar més de 520 tones de menjar, suposant l'estalvi de més de 520 milions de litres d'aigua i 1.980 tones de CO₂. A continuació s'observa en els següents gràfics l'evolució de la quantitat d'aliments aprofitats segons tipologia des de l'any 2019 fins al 2022:

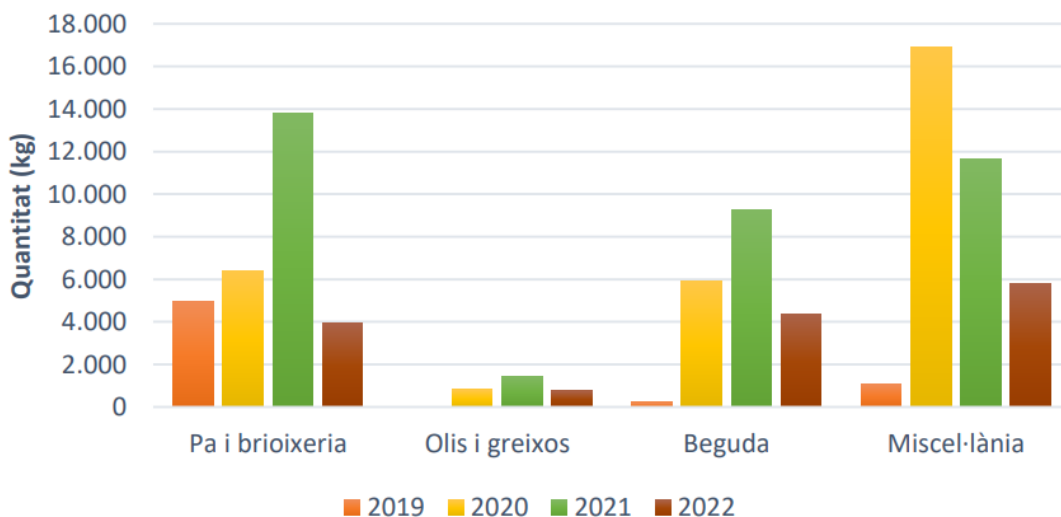
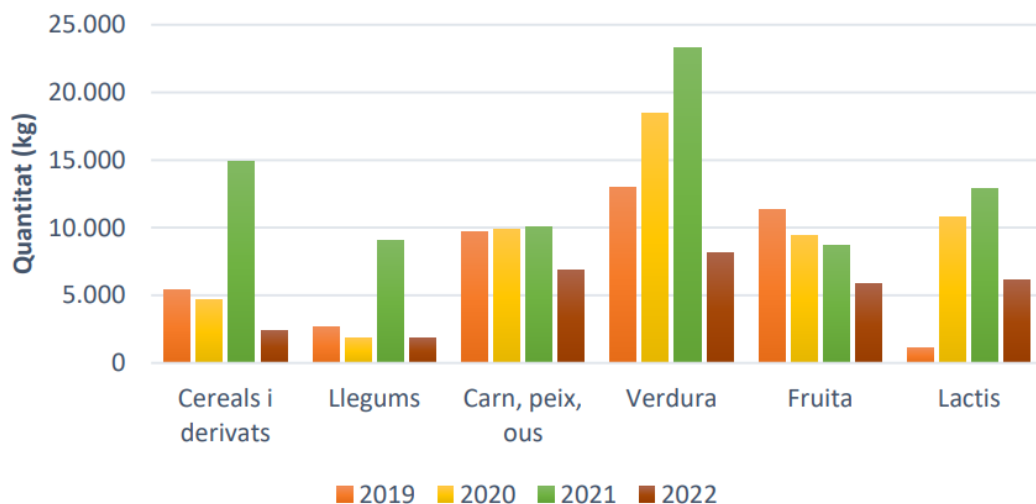


Figura 5. Gràfiques evolutives de la quantitat d'aliments aprofitats segons tipologia des de l'any 2019 fins al 2022. Font: Nutrició Sense Fronteres, 2023.



Les empreses que podran afegir-se a la iniciativa seran aquelles que tinguin un compromís social i mediambiental, i que per tant, comparteixin els objectius de *Comparteix el menjar*. A més, hauran de ser acceptats com a donadors tenint en compte els criteris establerts per Nutrició Sense Fronteres i finalment, signar un conveni de col·laboració. Des de l'organització, es preveu ampliar la xarxa d'empreses i entitats al llarg del segon semestre de l'any 2023 i inicis del 2024.

Bibliografia d'interès

- Pàgina web BCN Comparteix el menjar: <https://www.nutricionsinfronteras.org/bcn-comparteix>
- Guia de pràctiques correctes d'higiene per a l'aprofitament segur del menjar en la donació d'aliment:
https://acs.gencat.cat/web/content/_Publicacions/Guies_i_documents_de_bones_practiques/Guies_de_Practiques_Correctes_dHigiene_reconegudes_oficialment/Aprofitament-menjar/Guia-aprofitament-menjar.pdf

Més informació

ONG Nutrició sense fronteres

Persona de contacte: Nuria Camps i Vidal

Contacte: nuriacamps@nutriciosensefronteres.org

