

IMPLEMENTACIÓ DE MESURES PER A MILLORAR ELS CIRCUITS D'APROFITAMENT D'EXCEDENTS ALIMENTARIS ALS CENTRES EDUCATIUS, HOSPITALS I RESTAURACIÓ

Projecte “Reprofit”: Previsió del malbaratament alimentari en el sector de la restauració i distribució d'aliments (Catalunya)

Descripció

La iniciativa “Reprofit” neix el juny del 2020 impulsada per la Fundació Formació i Treball, amb el suport de l'Agència de Residus i la Generalitat de Catalunya, amb l'objectiu de recuperar 7.000 kg de fruita i verdura que inicialment s'haguessin destinat a l'abocador. Aquest projecte s'encabeix dins de la campanya “Som gent de profit”, de l'Agència de Residus de Catalunya, amb l'interès de complir amb els Objectius de Desenvolupament Sostenible següents: fi de la pobresa, fam zero, treball digne i creixement econòmic i producció i consum responsables.

La iniciativa s'encarrega de recollir els excedents alimentaris procedents dels diferents distribuïdors, com ara cadenes alimentàries hoteleres i de restauració. Els aliments són tractats de manera estricta mantenint la cadena del fred fins a arribar a les cuines centrals de Formació i Treball, on s'hi elaboren cistelles de 4 kg amb els productes de temporada recollits. Aquestes cistelles poden ser encarregades a través de la pàgina web de l'escola d'hostaleria D'ins, de Formació i Treball, pels ciutadans del municipi de Barcelona i de la seva àrea metropolitana que hi estiguin interessats. D'aquesta manera, la iniciativa s'adreça a tots aquells ciutadans que vulguin lluitar en contra del malbaratament alimentari mitjançant la realització de comandes de cistelles de reaprofitament.

La Fundació Formació i Treball ha fomentat la inclusió de persones en risc d'exclusió social dins del sistema de preparació i distribució de cistelles alimentàries. De fet, amb la implantació del projecte s'han creat dos llocs de treball a temps parcial per a persones en risc d'exclusió laboral.

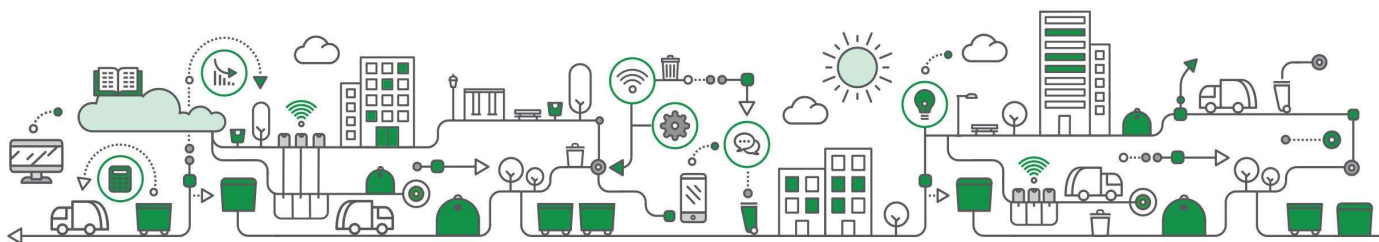




Figura 1. Promoció de cistelles del projecte Reprofit. Font: Formació i Treball, 2023.

Objectius del projecte Reprofit

Prevenir la generació de 6.720 kg/any de residus alimentaris provinents dels excedents de grans distribuïdors d'aliments a la ciutat de Barcelona i voltants, a través de la posada en marxa d'un servei a domicili de cistelles de reaprofitament. Des de Formació i Treball, s'estima que el servei pot proveir un mínim de 20 cistelles setmanals de 7 kg (en horari de dimarts a divendres), que sumarien unes 80 cistelles mensuals, valor que equival a unes 960 cistelles anuals. Multiplicant aquestes 960 cistelles anuals per 7 kg, s'obté la xifra total de residus alimentaris estalviats de 6.720 kg/any.

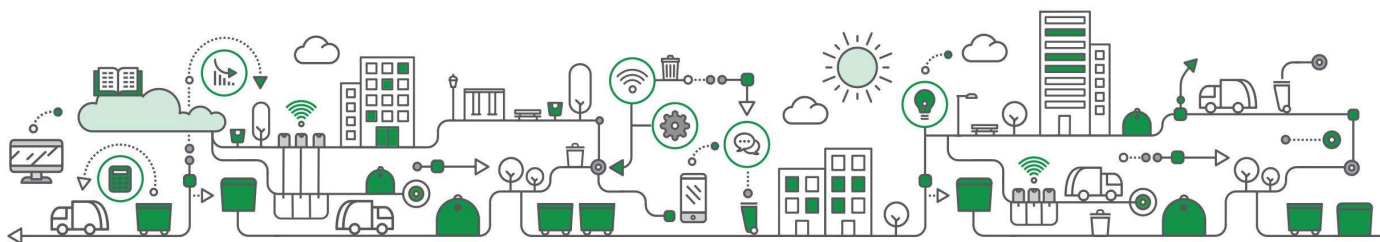
Donació d'aliments amb una segona vida, ja que són totalment aptes pel consum humà.

Estalvi d'emissions de CO₂ i altres Gasos d'Efecte Hivernacle gràcies al reaprofitament d'aliments. Utilitzant la plantilla de l'Oficina de Canvi Climàtic, 6.720 kg/any de residus alimentaris estalviats corresponen a uns 3.580 kg/any de CO₂ que es deixen d'emetre a l'atmosfera.

Generar llocs de treball per persones en risc d'exclusió laboral.

Sensibilitzar a la ciutadania de Barcelona i de l'àrea metropolitana en relació a la problemàtica del malbaratament alimentari, a través de la difusió d'accions que es poden emprendre per reaprofitar aquells aliments que són aptes pel consum humà, però que no poden comercialitzar-se.

Taula 1. Principals objectius del projecte "Reprofit". Font: Formació i Treball, 2023.



La iniciativa pretén eixamplar la xarxa de donants d'aliments als diferents distribuïdors d'aliments frescos de Mercabarna (Mercat Central d'Abasts de Barcelona, SA), ja que correspon a l'àmbit on es concentren els principals mercats majoristes de la ciutat de Barcelona i dels seus voltants.

Bibliografia d'interès

- Pàgina web per a realitzar les comandes de les cistelles de reaprofitament: <https://dinsescola.org/cistelles/>
- Pàgina Web "Som gent de profit": <https://somentdeprofit.cat/>

Més informació

Formació i treball

Persona de contacte: Olga Ochoa

Contacte: olga@formacioitreball.org

