

IMPLEMENTACIÓN DE MEDIDAS PARA MEJORAR LOS CIRCUITOS DE APROVECHAMIENTO DE EXCEDENTES ALIMENTARIOS EN ESTABLECIMIENTOS DE RESTAURACIÓN. EJEMPLO DE IMPLEMENTACIÓN

Pont Alimentari, proyecto para reducir el desperdicio alimentario en Cataluña

Descripción

Pont Alimentari es un proyecto promovido por la *Fundació Catalana per a la Prevenció de Residus i el Consum Responsable*¹ y la *Fundació Banc de Recursos*², con el apoyo del Departamento de Territorio y Sostenibilidad de la Generalitat de Catalunya, que tiene como objetivo reducir el desperdicio alimentario a través de una campaña de educación ambiental basada en los valores de la solidaridad y el aprovechamiento de los recursos naturales.



Figura 1. Proyecto Pont Alimentari. Fuente: Rezero, 2018.

En este contexto, hay que mencionar que en el ámbito territorial donde se desarrolla esta iniciativa, Cataluña, se despilfarran más de 260.000 toneladas anuales, lo que equivaldrían a las

¹ Rezero, entidad privada sin ánimo de lucro que promueve un cambio de modelo en los sistemas de producción y consumo hacia el Residuo Zero, con acciones y políticas transformadoras para la prevención de los residuos.

² Entidad social y ambiental especializada en la reutilización y el aprovechamiento de alimentos.



necesidades alimentarias de 500.000 personas durante un año. El despilfarro alimentario es un fenómeno que se da en las distintas etapas de la cadena alimentaria: en la producción primaria, en el transporte de los alimentos, en el procesado, en los supermercados y tiendas, en los restaurantes o, en última instancia, en los hogares particulares.

Objetivos del proyecto *Pont Alimentari*

Reducir el desperdicio alimentario derivado de las actividades de la distribución al por menor, catering y restauración con la incorporación de prácticas de prevención pre-consumo y post-consumo.

Aprovechar el excedente alimentario de la distribución al por menor, catering y restauración, dando respuesta a una necesidad social mediante el *Pont Alimentari*.

Hacer visible la problemática del desperdicio, las oportunidades de prevención y la función social de las entidades.

Difundir los beneficios ambientales y socioeconómicos asociados a reducir el desperdicio alimentario.

Incidir directamente sobre los consumidores normalizando la costumbre de llevarse la comida y la bebida no consumida en bares y restaurantes para favorecer un cambio de hábitos respecto al desperdicio alimentario.

Contribuir a alcanzar los objetivos de reducción del desperdicio alimentario y prevención de residuos establecidos en la legislación europea, estatal y catalana: economía circular, uso eficiente de los recursos, mitigación del cambio climático, producción y consumo sostenibles, etc.

Tabla 1. Objetivos del proyecto Pont Alimentari. Fuente: <http://www.pontalimentari.org>

El proyecto incluye un diagnóstico de los alimentos que se tira en el sector de la distribución minorista de alimentos, el catering y restauración; la sensibilización de trabajadores y clientes de este sector en relación con la reducción del desperdicio alimentario; y la creación de una red de interacción entre estas empresas donantes y las entidades receptoras que apoyan a colectivos vulnerables en Barcelona. De forma paralela, se llevan a cabo acciones de sensibilización dirigidas tanto a los clientes y personal de las empresas como a la población en general, con el objetivo de promover un cambio en su comportamiento y actitud frente al desperdicio.





Figura 2. Campaña de sensibilización en el marco del proyecto Pont Alimentari. Fuente: Metròpoli Abierta Barcelona.

Descripción de los servicios ofrecidos por el proyecto *Pont Alimentari*

Servicios a empresas

1. Diagnóstico del desperdicio alimentario: con el objetivo de reducir el desperdicio alimentario del sector de la restauración, catering y comercio de alimentación al por menor, *Pont Alimentari* ofrece asesoramiento gratuito para desarrollar un diagnóstico personalizado y adaptado a las necesidades de la empresa, así como propuestas de buenas prácticas para reducir el desperdicio. Consiste en analizar qué comida se tira, en qué estado y en qué fases, detectar puntos débiles en la compra y elaboración de los alimentos e identificar posibles causas, así como posibles soluciones.
2. Buenas prácticas de prevención de residuos: *Pont Alimentari* ofrece de manera gratuita a las empresas participantes una propuesta de buenas prácticas personalizada, con objetivos y actuaciones asumibles, e indicadores para realizar un seguimiento de la evolución del plan para reducir el desperdicio alimentario. Además, se acompaña a cada empresa en la implantación de las buenas prácticas que ésta considera de mayor interés y se le ofrece gratuitamente materiales de comunicación que pueden adaptarse a sus necesidades para la difusión a sus trabajadores, clientes, etc.

Servicios a entidades

1. *Pont Alimentari* es una red de interacción entre empresas donantes y entidades receptoras de acción social de Barcelona. El proyecto canaliza excedentes alimentarios perfectamente consumibles a entidades que apoyan a colectivos vulnerables. También aporta materiales de difusión para sensibilizar a la población en los valores de la solidaridad y el aprovechamiento de alimentos.

Tabla 2. Servicios ofrecidos por el proyecto *Pont Alimentari*. Fuente: <http://www.pontalimentari.org>

En materia de seguridad alimentaria, las elaboraciones excedentes de las empresas y entidades alimentarias se comprometen a mantener la misma calidad que las comidas servidas por su servicio. Por otro lado, *Pont Alimentari* procura poner en contacto a entidades donantes y receptoras según criterios como la cantidad de alimentos a ofrecer/recibir, la infraestructura y características de almacenamiento de la entidad receptora y la proximidad entre ambas.



Actualmente, en la página web del proyecto, se pueden consultar noticias sobre buenas prácticas empleadas en materia de reducción del despilfarro alimentario, llevadas a cabo en distintos lugares del mundo como, por ejemplo, la experiencia del chef Dan Barber, quien en su restaurante de Nueva York ofrece el menú WastED, elaborado íntegramente con alimentos e ingredientes descartados a lo largo de las etapas de la cadena alimentaria.

Por otro lado, *Pont Alimentari* ha elaborado una serie de guías de sensibilización sobre la prevención y reducción del desperdicio alimentario adaptadas a las distintas tipologías de empresas del sector alimentario.

Resultados

En la actualidad, nueve empresas forman parte de la iniciativa (*Fundació Casa Asil Sant Andreu de Palomar, Bonpreu, Roca, Consum Cooperativa, Condis Supermercats, Campos Estela, Bofrost, supermercados Veritas y Serunion*), así como más de veinte entidades sociales receptoras. En este sentido, durante el año 2017, *Pont Alimentari* cuadruplicó los quilos de alimentos frescos y secos aprovechados en relación con el año anterior. En total, se aprovecharon 249.058 kg de alimentos y 4.970 raciones de comida cocinada.

Asimismo, en marzo de 2020, *Pont Alimentari* canalizó la donación de 40kg de cabezas de pulpo congeladas, juntamente con 18kg de guarnición de patatas con cebolla y setas, elaborados por *Origen 100x100*, una empresa especializada en preparar platos envasados al vacío. La entidad receptora fue *Rebost Solidari de Terrassa*, resultando en aproximadamente 30 raciones de comida.

En el pasado mes de abril de 2021, la asociación de entidades del barrio de Gracia de Barcelona (*Gracia Solidaria*), a través de la intervención de *Pont Alimentari*, donó 60 kg de pollo, 12,5kg de queso y 800 yogures repartidos en 50 lotes a *La Merienda*, una ONG creada en 2012 en Barcelona la cual atiende a colectivos en riesgo de exclusión.

Enlaces de interés

- Proyecto *Pont Alimentari*. <http://www.pontalimentari.org/>



Más información

Fundació Banc de Recursos

Contacto: bancdr@bancderecursos.org



Rezero

Persona de contacto: Laia Carulla

Contacto: laiac@rezero.cat

