

Jornada sobre aprofitament alimentari

Més de 200 persones van assistir el dia 9 de maig a la jornada *Experiències innovadores en l'aprofitament d'aliments a Europa*, organitzada per Banc de Recursos, Càritas Diocesana de Barcelona, Daleph, Fundació Formació i Treball, Nutrició Sense Fronteres i Rezero per promoure l'aprofitament alimentari generant debat sobre el model actual de reducció del malbaratament a casa nostra i cercant noves solucions imaginatives, efectives i inclusives. La jornada es va celebrar a l'edifici Roc Boronat de la Universitat Pompeu Fabra a Barcelona i va aconseguir molt de ressò a Twitter i als mitjans de comunicació.



debat amb aportacions de la fila zero i del públic assistent.

Com a cloenda de la jornada, la consultoria Daleph va presentar el projecte *debonprofit!*, un supermercat (o xarxa) en què es vendrien productes alimentaris aprofitats i de segona oportunitat, al que hi tindria accés tothom, amb uns preus reduïts i on treballarien persones amb dificultats

d'inserció laboral. La iniciativa està impulsada per Càritas Diocesana de Barcelona, Daleph, Fundació Banc de Recursos, Fundació Formació i Treball Fundació Prevenció Residus i Consum (Rezero) i Nutrició Sense Fronteres.

La jornada *Experiències innovadores en l'aprofitament d'aliments a Europa* va acabar amb un càtering amb productes aprofitats ofert amb la col·laboració de l'Escola Restaurant D'ins.

Benvinguda i ponències

La benvinguda va anar a càrrec de Laia Ortiz, segona tinenta d'alcaldia de Barcelona, mentre que la conducció de l'acte es va confiar a la periodista de TV3 Tana Collados. Després d'un vídeo de presentació del projecte *debonprofit!*, van arribar les ponències d'Andrea Calori, autor de *Food and the Cities* i membre de Està – Economia e Sostenibilitat de Milà; i Marta Llobet, professora de la Universitat de Barcelona. La taula rodona d'experiències va estar protagonitzada per Adam Smith, fundador de The Real Junk Food Project a Leeds (Regne Unit); i Eva Schwaiger, directora del projecte LeO a Viena (Àustria). Les seves intervencions van obrir la porta d'un interessant

debonprofit!

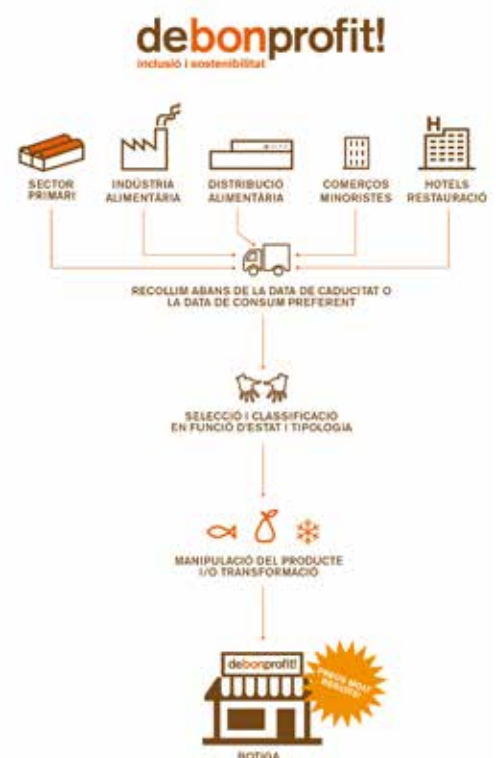
inclusió i sostenibilitat

SERÀ UNA BOTIGA...

- De productes aprofitats i de segona oportunitat
- Que crearà llocs de treball per a persones en risc d'exclusió social
- Oberta a qualsevol persona
- Garantirà el dret a l'alimentació saludable de les persones més vulnerables

ÉS UN PROJECTE...

- Impulsat per 5 entitats sense ànim de lucre
- Per lluitar contra el malbaratament alimentari i fomentar l'economia circular
- Perseguix el foment de l'ocupació de les persones amb més dificultats per a accedir al mercat de treball
- Vol oferir producte sostenible, assequible i saludable per a tota la població.



> Editorial

Economia social?

D'un temps ençà sorgeixen moltes iniciatives, difoses a través dels diversos canals de comunicació, que s'anomenen "economia social", "col·laborativa", "circular"... Dins el món de l'alimentació hom parla de "consum de proximitat" "productes Km.0", etc. Això té molt d'atractiu perquè es presenta com a alternativa al model tradicional.

Paral·lelament han anat sortint notícies sobre algunes d'aquestes realitats on s'ha descobert que tot era una trampa: falsos autònoms, cooperativistes que no ho eren, productes elaborats molt lluny del consumidor...

"Cal una informació fidedigna sobre aquestes realitats doncs tots podem ser perjudicats"

És a dir, l'economia més "clàssica", disfressada d'alternativa (a voltes dependent d'una multinacional que ha descobert la nova manera de seguir funcionant o d'ampliar el seu camp d'acció).

Cal tenir una informació fidedigna sobre aquestes realitats doncs tots podem ser perjudicats, des de les persones que cerquen feina "a qualsevol preu", fins els consumidors que volem alternatives veritables a un sistema depredador, que utilitza arguments i imatges que ens agraden per "colar-nos" una realitat que no és la que sembla.

Les institucions que treballem per un altre model de societat hem de vigilar que el sistema no engoleixi les alternatives, buidant-les de contingut i de finalitat.

El Pont Solidari, entre els projectes finançats per la Magic Line 2018

El Pont Solidari de BdR és un dels 26 projectes finançats amb la Magic Line Sant Joan de Déu 2018. El nostre servei ha rebut 6.000 € en la categoria d'Exclusió Social per facilitar l'aprofitament d'equipaments i materials donats per empreses derivant-los a entitats socials necessitades. Els 26 projectes finançats amb la Magic Line 2018 es van fer públics el dia 11 d'abril a l'auditori de La Pedrera de Barcelona. A més, també es va reconèixer la implicació dels equips participants en la popular caminata solidària. En representació de la nostra entitat, van assistir a l'acte de cloenda la responsable del Pont Solidari, Maite Ortega; i el voluntari expert en logística Josep Miralles.

La cinquena edició de la mobilització ciutadana que promou l'Obra Social de Sant Joan de Déu ha permès

Breus

Donació de mobiliari a Les Corts

El servei Pont Solidari de BdR va gestionar al maig la donació de tot el mobiliari d'oficina d'un espai de 2.000 m2 ubicat a Les Corts de Barcelona. En l'operació vam distribuir 2 despatxos de direcció complets, 140 armaris, 95 bucks, 3 blocs de 6 armaris corredissos per a arxiu, 65 conjunts de taules amb extensions, 16 taules trapezoidals, 4 mampares, cadires, quadres, plafons de sostre i rajoles de moqueta a 22 entitats socials de Barcelona, Lleida i Girona. Un total de 7 persones de l'equip de BdR van coordinar durant tres dies les tasques de desmuntatge i càrrega del material per part de les entitats receptores.



Assemblea de l'Acord Ciutadà

El 24 de maig vam assistir a l'Assemblea 2018 de l'Acord Ciutadà per una Barcelona Inclusiva, celebrada a l'Espai Jove la Fontana de Barcelona. L'Assemblea va servir per fer balanç de l'activitat impulsada per l'Acord Ciutadà l'any 2017 i debatre i aprovar el full de ruta pel 2018-2019. A més, també es van explicar les noves Xarxes d'Acció i els nous projectes tractors en el marc de l'Estratègia d'inclusió i de reducció de les desigualtats socials 2017-2027 i debatre temes claus com la gentrificació i les expulsions, la renda bàsica de ciutadania i el salari mínim de ciutat.



Premis Remenja'mmm als restaurants que millor aprofiten

El Restaurant Arç de Cerdanya Ecoresort i El Mercader de l'Eixample, distingits amb el primer i segon premi

Els clients que s'acaben tot el que agafen al bufet del Restaurant Arç (dins del complex Cerdanya Ecoresort, a Prullans) són recompensats amb unes monedes internes que poden donar a tres ONG. Aquest sistema per fomentar la consciència contra el malbaratament alimentari ha estat l'iniciativa guanyadora del 1er Premi Remenja'mmm, el primer concurs nacional convocat per premiar i donar visibilitat als restaurants que hagin dut a terme les millors accions per reduir el malbaratament alimentari. El 2n Premi ha estat atorgat al restaurant El Mercader de l'Eixample (Barce-



lona) per utilitzar totes les parts del producte fent ús de les receptes catalanes d'aprofitament, entre moltes d'altres accions contra el malbaratament com deixar escollir els acompanyaments, comprar productes de temporada o oferir als comensals que s'enduguin els sobrants. El lliurament dels premis Remenja'mmm va tenir lloc el 8 de juny al Claustre

del Centre d'Arts Santa Mònica de Barcelona i va comptar amb un Jurat format per personalitats, entitats i organitzacions representatives del sector de la restauració més compromesa amb la sostenibilitat.



Perspectiva

"Són els petits canvis que podem fer entre tots els que ens ajudaran a millorar l'entorn"

Jordi Tomàs Aubets

Coordinador de restauració del Cerdanya Ecoresort

P. Acabeu de guanyar el primer premi Remenja'mmm per les pràctiques que feu de reducció del malbaratament alimentari. En què consisteixen?

R. Ara fa dos anys vam refundar la filosofia de l'empresa redissenyant diferents aspectes. Una part molt important va ser la tria selectiva i l'aprofitament de les restes orgàniques per elaborar compost pels nostres horts. Enguany hem implementat els *social cerdans*: premiem els clients que s'acaben tot el que agafen del bufet amb 2 monedes internes que poden dipositar en tres urnes d'ONG. Després nosaltres bescanviem les monedes per euros que donem a aquestes ONG. A nivell de la cafeteria bar de l'hotel i del restaurant, a la carta del menú indiquem que es poden emportar el menjar que no s'acabin. En aquest sentit, aprofitem el suport de les bosses de la campanya Remenja'mmm.

A nivell intern, el menjar que surt del bufet i no s'ha consumit el reciclem per al dinar i el sopar del personal de l'hotel. Els cuinats de carn que no han sortit al menjador però ja no estan envasats els utilitzem per elaborar croquetes de rostit o per canelons. Totes les pells de fruita, restes de verdures, closques d'ous i marro del cafè les utilitzem per fer compost. Les restes de pa i brioxeria que han estat manipulades pels clients les donem als animals de la nostra granja. El pa que s'ha assecat a la panera l'utilitzem per a torrades, pudding o torrades de Santa Teresa. Elaborem melmelades amb les produccions del nostre hort que no podem utilitzar per al bufet. Els productes envasats i refrescos que no arribem a consumir abans de la seva data preferent de caducitat els donem als treballadors del Cerdanya Ecoresort.

P. Quina ha estat la principal dificultat en aquesta qüestió?

R. La gestió de les deixalles, tenim un personal multicultural i de diferents nacionalitats amb uns valors molt diferents respecte a la tria selectiva.

P. Teniu un negoci familiar que vol ser sostenible i socialment compromès. Això és compatible?

R. La sostenibilitat és un valor prioritari per nosaltres. Produïm la nostra pròpia biomassa, utilitzem energia solar i cultivem els nostres propis horts de verdures, flors i herbes aromàtiques. També tenim pomeres i horts de producció ecològica i organitzem activitats ecoturístiques en granges de la zona amb tastet. Apliquem els principis de la permacultura en la nostra horta, produïm el nostre compost i utilitzem sistemes de disseny en què mirem d'utilitzar el mínim possible d'energia. Però també apliquem els principis ètics en tots els àmbits de la nostra empresa. Compensem l'empremta de CO2 mitjançant la plantació d'un bosc que després servirà per a fer estella de biomassa. Hem adquirit un compromís progressiu d'anar introduint productes ecològics amb l'objectiu que el 60% del nostre ecoresort acabi essent Bio: aliments, productes de neteja, papereria, manteleria, etc.

P. Què diries a altres empreses perquè s'animin a avançar cap a la sostenibilitat?

R. Són els petits canvis que podem fer entre tots els que ens ajudaran a millorar l'entorn i sobretot a no espantillar-lo més.

Conveni amb el CEC



El president de Fundació Banc de Recursos, Jesús Lanao, i el degà del Col·legi d'Economistes de Catalunya (CEC), Joan B. Casas, van signar el 7 de maig un conveni de col·laboració pel qual el CEC durà a terme accions de difusió i comunicació de la tasca de BdR a través de la seva pàgina web, newsletter

i comunicats. A més, el Col·legi també inclourà un encartament gratuït anual amb informació de BdR en una de les edicions de *l'Informatiu de l'Economista*. Per la seva banda, BdR es compromet a fer constar aquesta col·laboració en els suports de comunicació propis de l'entitat. El conveni té una durada inicial de 7 mesos (fins al 31 de desembre de 2018) i es prorrogarà tàcitament per successives anualitats.

Altres notícies

Gràcia Solidària estrena seu

El 23 de maig vam assistir a la inauguració de la seu social de Gràcia Solidària, que s'ha equipat amb mobiliari i ordinadors procedents de donacions d'empreses al Pont Solidari de BdR. Ubicada al carrer del Robí entresol 18 de Barcelona, aquesta seu social ha estat un projecte llargament reivindicat per les entitats de cooperació internacional que formem part de Gràcia Solidària, atès que algunes no disposaven d'espais adequats per desenvolupar la seva activitat.



Amb la col·laboració de



Agraïments

ASEPEYO, MÚTUA COL·LABORADORA AMB LA SEURETAT SOCIAL Nº 151, (LLEIDA), ASSOCIACIÓ CÍVICA LA NAU, BRS RELOCATION SERVICES, CAIXA DE CRÈDIT DELS ENGINYERS, S.COOP DE CTO, COL·LEGI D'ADMINISTRADORS DE FINQUES DE BARCELONA-LLEIDA, COMISIÓ NACIONAL DE LOS MERCADOS Y LA COMPETENCIA, COMMERCE GATE, ESCOLA TAVOR, ESTEVE, FUNDACIÓ FORMACIÓ I TREBALL, H10 RACÓ DEL PI, INDUKERN, S.A., INSTITUT QUÍMIC DE SARRIÀ, NESTLÉ ESPAÑA, S.A., ROTECNA, S.A., SOLANAD'ESPÍ, S.L., VACACIONES EDREAMS, S.L., VISTAPRINT

FORMULARI DE SUBSCRIPCIÓ A BANC DE RECURSOS



Desitjo col·laborar com a soci amb la quota de:

30 euros/semestre 75 euros/any 100 euros/any 150 euros/any euros/any

NOM COGNOMS TLF
ADREÇA POBLACIÓ CP
NIF NÚM DE COMPTE
E-MAIL DATA SIGNATURA

Núm. de compte Banc de Recursos ES72 2100 0423 9202 0027 9011

El signant declara ser major d'edat, que les dades que facilita en aquesta butlleta són certes i atorga el consentiment per que siguin inclosos als fitxers automatitzats degudament inscrits al Registre General de Protecció de Dades. El responsable dels fitxers és Fundació Banc de Recursos, que garanteix el tractament respectuós d'aquests fitxers amb la normativa vigent sobre protecció de dades de caràcter personal (Llei Orgànica 15/1999 de 13 de desembre). Si desitja exercir els drets d'accés, rectificació, oposició o cancel·lació, posi's en contacte amb Fundació Banc de Recursos.

bancdr@bancderecursos.org - www.bancderecursos.org

Gran de Gràcia, 167, Pral. 2a - 08012 BARCELONA - Telf. 93 217 71 54 - Fax 93 237 70 65