

## Cloenda del cycle sobre malbaratament alimentari

El dia 17 de juny vam celebrar la darrera sessió del cycle *Reduir el malbaratament, alimentar el planeta* al Palau Macaya de Barcelona. Organitzat per Banc de Recursos, Rezero i Nutrició sense Fronteres (NsF) amb el suport de l'Obra Social "la Caixa", aquest acte obert al públic va recollir les conclusions de les jornades del 19 de març, 25 d'abril i 30 de maig. El cycle era un dels projectes seleccionats en la darrera Convocatòria del Palau Macaya, que té com a finalitat donar suport a iniciatives i projectes de reflexió, debat, intercanvi i difusió d'idees, que ajudin a entendre millor els reptes que té plantejats la nostra societat i que permeten identificar noves tendències de progrés i transformació social.

La sessió de cloenda va comptar amb la presència d'un centenar d'assistents vinguts del món de l'empresa, l'Administració i entitats diverses que treballen contra el malbaratament alimentari.

Després d'una breu presentació de l'acte, la gerent de NsF, Mercè Vidal, va explicar les principals causes del malbaratament, destacant la manca d'informació, les males praxis a la indústria i la compra compulsiva. La directora de Rezero, Rosa Garcia; i la responsable del Pont Alimentari a BdR, Mariona Ortiz, van abundar en els factors que ocasionen malbaratament i van enumerar les idees i propostes recollides en les tres sessions de treball anteriors.

Vingut des de Milà, el president del centre de recerca i formació Economia e Sostenibilità (Està), Andrea Calori, va pronunciar la conferència central de la jornada. Calori va posar de manifest la importància de les iniciatives locals contra el malbaratament alimentari i la necessitat de mapejar aquest nou espai públic i empoderar les persones que hi treballen per buscar consensos. El president d'Està va afirmar que "l'espai de discussió que heu creat és un dels més avançats d'Europa".



### Taula rodona

Després de la pausa-cafè, el president de NsF, Lluís Serra Majem, va donar pas als participants a la taula rodona: Leonie van der Wiele, mànager del restaurant INSTOCK a Den Haag (Holanda); Albert Alberich, director general de Formació i Treball (FIT); Alberto Alcañiz, tècnic de Política Agrària de JARC; Anna Badia, responsable de sostenibilitat de Veritas; i el mateix Andrea Calori. Les exposicions de tots ells van donar lloc a debatre qüestions relacionades amb la producció d'aliments ecològics i de proximitat com una solució viable (o no) al problema del malbaratament; la diferència entre malbaratament, sobreproducció i pèrdua d'aliments; la connexió entre política agrària europea i superproducció; i la necessitat d'empoderar els consumidors i trobar nous models que acabin amb l'especulació alimentària i aprofitin les eines tecnològiques disponibles per acabar amb el malbaratament. Val a dir que el públic també va plantejar diverses qüestions que van contribuir a alimentar el diàleg.



# > Editorial

## El paper de les ciutats en l'aprofitament alimentari

Els dos eixos del Pont Alimentari són la disminució del malbaratament (en tota la cadena) i l'aprofitament dels productes. Això s'emmarca dins una filosofia de la sostenibilitat que abasta tothom (des dels agents vinculats al sector alimentari fins els consumidors, que som tots nosaltres). I això no és fàcil dins d'un sistema absurd on es barreja la superproducció amb la fam de molt gent.

Com passa en altres sectors, les iniciatives sorgides de la base estan donant resposta a la problemàtica. D'una banda la conscienciació de la població; de l'altra, les solucions concretes als problemes. En són una bona mostra les experiències que han sorgit a Utrecht, Lisboa, Amsterdam, Milà... i Barcelona, on —com assenyala Andrea Calori— s'han creat uns nous "espais públics" (cercles) amb l'empoderament de les persones que cerquen consensos per donar respostes àgils i imaginatives davant una realitat injusta i contradictòria. Les ciutats esdevenen agents de mobilització i transformació.

**"Les iniciatives sorgides de la base estan donant resposta a la problemàtica"**

Amb els objectius d'una conscienciació col·lectiva per a un consum responsable i una planificació racional de l'àmbit alimentari, continuem fent pinya amb les entitats i persones que treballem per una "nova era" en aquest sector tan important. Treball conjunt per a una nova cultura envers la terra, la sostenibilitat i les possibilitats d'una distribució justa dels béns que tenim.

## Donation Room 2019

El Pont Solidari va repartir el 9 de maig 2.051,5 kg d'excedents del Mobile World Congress 2019. El material, valorat en 7.793,00 €, es va distribuir a Acció Planetaria DRS, Andròmines, Associació DAE de Badalona, Associació Refem, Fundación Babel punto de encuentro, Associació Juvenil Barnabitas i Associació Catalana Síndrome X Fràgil. El lot era molt variat i, a banda de taules i cadires, hi havia prestatgeries, coixins, catifes, cafeteres, llums de sostre, quadres, fruïteres i fins i tot tovalloletes neteja-pantalles.



## Breus

### Jornada dels Facility Managers

La directora de BdR, Rosaura Serentill, va participar el dia 9 de maig en la jornada *Gestió Mediambiental i Economia Circular en Facility Management, beneficis per a l'organització*, convocada per International Facility Management Association (IFMA). L'objectiu era debatre i presentar propostes d'economia circular en un context en què l'esgotament dels recursos naturals obliga a replantejar els patrons actuals i avançar cap a models més respectuosos amb l'entorn. En el transcurs de la jornada, la directora de BdR va parlar del model d'economia circular que defensa la nostra Fundació i va presentar diversos exemples d'aplicació vehiculats a través dels serveis Pont Solidari i Pont Alimentari.



### VI Esmorzar a ESADE

El dia 16 de maig vam celebrar a la seu d'ESADE a Barcelona el VI Esmorzar Solidari. L'objectiu de l'acte era presentar iniciatives, projectes i solucions per reduir el malbaratament alimentari i millorar pràctiques sociolaborals i mediambientals al món de l'empresa. L'esmorzar va comptar amb la participació de tres entitats socials (BdR, Formació i Treball i Rezero) i l'assistència de 12 empreses (Aramark, Arcasa, Bayer, Bonpreu, Campos Estela, F. Roca Restauración, Fundació Prevent, Hispasat, Serunion, Soho House, Teno i Zurich), amb representació, a més, d'ESADE i la Facultat de Turisme i Direcció Hotelera Sant Ignasi.



### Projectes de Consum Responsable

BdR va participar el dia 9 de maig en la 1a Trobada de Projectes de Consum Responsable de 2016-2019, organitzada per l'Ajuntament de Barcelona. L'objectiu de la reunió era proporcionar un espai on conèixer projectes, compartir experiències, interessos i generar complicitats i sinergies.



## 2a edició dels Premis Remenja'mmm

El dia 6 de juny vam lliurar els Premis Remenja'mmm reconeixent les millors accions contra el malbaratament alimentari dutes a terme per restaurants de tot el territori català. En aquesta segona edició, els guanyadors van ser el restaurant Esbiosfera de Cardedeu (primer premi), Sopa de Barcelona (segon premi) i Contrast Gastrolab de Sabadell (accèssit).

Seguint el lema "si no ho veus a l'hort, no ho trobaràs al plat", el restaurant vegetarià Esbiosfera ha fet del menjar de temporada un tret d'identificació. Un altre dels seus secrets per reduir el màxim el malbaratament alimentari és cuinar a principis de setmana el menjar just que serviran de primer. Al seu torn, el Sopa de Barcelona aprofita oportunitats sorgides de les noves tecnologies com la presència a l'aplicació de mòbil *ToGoodToGo* per reduir el menjar que s'hauria malbaratat.

Els Premis Remenja'mmm estan convocats per Banc de Recursos, Rezero i el Grup GSR i tenen el suport de l'Ajuntament de Barcelona, l'Agència de Residus de Catalunya, la Federació Intercomarcal d'Hosteleria i Turisme i l'Associació Restaurants Sostenibles.



## Perspectiva

**"No podem servir tomàquets a l'hivern, oi que no?"**

### Jordi Bonet

Fundador d'Esbiosfera i guanyador del Premi Remenja'mmm 2019

#### P. Quina és la filosofia d'Esbiosfera?

R. Esbiosfera és una escola d'autosuficiència i un restaurant eco-vegetarià que té un objectiu clar: augmentar la proporció de persones impulsores de canvis. Amb l'escola capacitem les persones per ser més autosuficients i dependre menys del sistema organitzatiu actual, alhora que aconseguim generar un sentiment d'autoestima en els participants a través dels tallers pràctics. Amb el restaurant transmetem la possibilitat d'una alimentació sana, gustosa, intensament mediterrània, i sense haver de sacrificar animals, contribuint així a augmentar la consciència de l'impacte negatiu de l'actual cria massiva d'animals de granja. A més, cultivem allí mateix 50 varietats de tomàquet perquè la gent conegui veritablement quin és el gust dels bons tomàquets.

#### P. Quines accions (principals) feu al restaurant per reduir el malbaratament alimentari?

R. Planificar bé els menús, ajustar les racions, cuinar allò que serviràs en breu i després tornar a cuinar per tal que el diumenge la nevera quedi buida. I utilitzar receptes que tinguin una certa durabilitat, res que al dia següent de cuinar-ho no sigui igual de bo que quan ho has elaborat. I tot el que sobra de les verdures (pells, fulles...) s'ho menjen les nostres gallines o fem el compost que alimentarà els tomàquets de l'any vinent.

#### P. Què creieu que dificulta la sostenibilitat de la restauració?

R. Si vols estalviar en material, tot el sistema està pensat en grans formats, que es poden fer malbé i acabar llençant-los. Les grans distribuïdores tenen les infraestructures preparades per

subministrar qualsevol producte conreat/elaborat al món per portar-lo a casa teva i a un preu de vegades inferior al que podria tenir un producte de proximitat. I existeix poca consciència d'aquest impacte dins del món de la restauració, on prima l'excel·lència del producte elaborat sense tenir en compte els perjudicis generats. Tanmateix això està canviant.

#### P. Què us va impulsar a presentar-vos al Premi Remenja'mmm?

R. Ens va arribar la convocatòria a través del col·lectiu Slowfood, al qual pertanyem, i vam pensar que érem els candidats perfectes.

#### P. Com a guanyadors del Premi Remenja'mmm 2019, què diríeu per animar altres restauradors a aplicar mesures de reducció del menjar que es llença?

R. Que pensin més enllà del seus propis plats, que s'informin d'on provenen els seus productes, que tinguin el coratge de deixar d'elaborar un plat "estrella" si els ingredients no són de temporada o l'habilitat de transformar-lo perquè sigui sostenible. Que apostin per una economia circular. No podem servir tomàquets a l'hivern, oi que no?

#### P. Com valoreu iniciatives com Remenja'mmm? Heu tingut algun retorn després del premi?

R. Positivament, com no pot ser d'una altra manera. El reconeixement a la feina ben feta ens anima a millorar, a optimitzar, a aprendre que encara ho podem fer més i millor. I serveix per a que altres iniciatives de restauració repensin la seva forma de treballar. El retorn l'hem obtingut a través del nostres clients, que ens segueixen a les xarxes.



## Activitats a Lleida



Banc de Recursos va assistir el dia 27 d'abril a l'esdeveniment *Tecnologia Solidària*, organitzat pel grup de desenvolupadors de Google a Lleida (GDG) amb l'objectiu de presentar tecnologies

Google Assistant per facilitar la vida de les persones amb discapacitat. En el transcurs de l'acte, BdR va tenir ocasió de fer difusió del Pont Solidari, servei amb què GDG Lleida ja col·labora en la posada a punt d'ordinadors.

Per una altra banda, el delegat de BdR Lleida, Francesc Villanueva, va signar el dia 15 de maig la renovació del conveni de col·laboració amb l'Ajuntament de Lleida que permetrà continuar un any més les passanties amb CEDESCO (Bolívia).

## Altres notícies

### 90è aniversari de l'Andrés Ferrán

El dia 21 de juny vam celebrar el 90è aniversari del nostre voluntari més antic, Andrés Ferrán, que va incorporar-se a BdR poc després de jubilar-se i ha viscut els 24 anys de l'entitat. Molt fidel, resolt i generós, la seva presència forta i veu potent està ja indissolublement lligada a la nostra història. L'Andrés portava fins fa dos anys la Comptabilitat de BdR.



## Amb la col·laboració de



## Agraïments

AENA, ASPHALION, S.L., AUTOPISTAS, BE MATE, BOX MOTIONS, S.L., CENTRO MÉDICO TEKNON, CONDIS SUPERMERCATS, S.A., ESCOLA PÚBLICA ELS CIGNES, FUNDACIÓ FORMACIÓ I TREBALL, FUNDACIÓ PRIVADA BENJAMIN FRANKLIN, HOTEL DOLCE BY WYNDHAM SITGES BARCELONA, IGROBE RODAR 2001 SLU, MULTIMUDANZAS, NOLKERS CONSULTING, PARC SANITARI PERE VIRGILI, PRIM, S.A., PUMA IBERIA, S.L.U., SANFE 1997, S.A., SEVEN DEGREES GLOBAL PARTNERS, SUMINISTROS HOSPITALARIOS, S.A., TRIÁNGULO MARKETING GROUP, VACACIONES EDREAMS, S.L., VIAJES PACÍFICO, S.A.

## 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](mailto:bancdr@bancderecursos.org) - [www.bancderecursos.org](http://www.bancderecursos.org)

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

 **Pont Solidari**  
Fundació Banc de Recursos