

**Treball Final de Carrera**

**GESTIÓ DELS RESIDUS ALIMENTARIS MUNICIPALS  
PROCEDENTS DE LES ACTIVITATS COMERCIALS  
DEL MUNICIPI DE MONTMELÓ PER TAL DE  
REDUIR, REUTILITZAR I RECICLAR-LOS**

Ventura de Lamo i Busquets

**Enginyeria Tècnica Agrícola**

**Especialitat Industries Agràries i Agroalimentàries**

Director: Jordi Bartrolí Almera

Avalador: Mercè Molist Lopez

Montmeló, 30 de juliol de 2014

**GESTIÓ DELS RESIDUS ALIMENTARIS MUNICIPALS  
PROCEDENTS DE LES ACTIVITATS COMERCIALS DEL  
MUNICIPI DE MONTMELÓ PER TAL DE REDUIR,  
REUTILITZAR I RECICLAR-LOS**



*Aquest projecte, coincidint amb l'any Europeu contra el Malbaratament d'Aliments, neix amb la pretensió de treballar, per una banda, la conscienciació i capacitació entre la ciutadania del greu problema que suposa el malbaratament d'aliments, tot incidint en la prevenció, mitjançant campanyes de comunicació, xerrades informatives, cursos de cuina per prevenir el malbaratament alimentari... i, per una altra, treballar amb el segon gran generador per tal de poder recuperar els aliments i repartir-los entre la població que es troba en situacions socials de vulnerabilitat i que són ateses pel departament de Serveis Socials de l'Ajuntament de Montmeló.*

# ÍNDEX

1.- Resum del treball	1
2.- Justificació del projecte	3
3.- Introducció	5
4.- Objectius	7
4.1.- Objectiu principal	7
4.2. Objectius secundaris	7
4.2.1.- Treball en xarxa	7
4.2.2.- Conscienciar a tots els sectors	7
5.- Antecedents	8
5.1.- Marc normatiu que afecta al malbaratament alimentari	11
6.- Metodologia	14
6.1.- Anàlisi	17
6.1.1.- Presa d'informació primària per al desenvolupament del projecte	17
6.1.2.- Identificació del grans generadors de residus	17
6.1.3.- Tipologia i classificació d'activitats	17
6.1.4.- Caracterització segons el tipus d'aliment	17
6.2.- Planificació i implantació	18
6.2.1.- Taula de conservació aliments	18
6.2.2.- Protocol de funcionament de la canalització de l'aliment que afecta als grans generadors	18
6.2.3.- Document d'entrega d'aliments	18
6.2.4.- Fitxa de control de condicions d'higiene	19
6.2.5.- Presa de contacte amb els principals productors	19
6.2.6.- Signatura d'acords de col·laboració	19
6.2.7.- Redistribució dels aliments	19
6.2.8.- Coordinació dels recursos materials i humans necessaris entre un grup de voluntariat i serveis socials de l'ajuntament de Montmeló	19
6.2.9.- Adaptació de la infraestructura per tal de poder conservar en condicions òptimes els aliments frescos rebuts dels diferents donants d'aliments	20
6.2.10.- Potenciació del voluntariat al municipi de Montmeló	20
6.2.11.- Protocol de funcionament de la canalització de l'aliment que	

afecta a l'entitat càritas parroquial Montmeló	20
6.2.12.- Sector de població amb necessitats	20
7.- Resultats	21
7.1.- Resultats específics de l'objectiu principal	21
7.1.1.- Anàlisi	21
7.1.1.1.- Presa d'informació primària per al desenvolupament del projecte	21
7.1.1.2.- Identificació del grans generadors de residus	22
7.1.1.3.- Tipologia i classificació d'activitats	23
7.1.1.4.- Caracterització segons el tipus d'aliment	24
7.1.2.- Planificació i implantació	24
7.1.2.1.- Taula de conservació aliments	24
7.1.2.2.- Protocol de funcionament de la canalització de l'aliment que afecta als grans generadors	25
7.1.2.3.- Document d'entrega d'aliments	25
7.1.2.4.- Fitxa de control de condicions d'higiene	26
7.1.2.5.- Presa de contacte amb els principals productors	26
7.1.2.6.- Signatura d'acords de col·laboració	26
7.1.2.7.- Redistribució dels aliments	27
7.1.2.8.- Coordinació dels recursos materials i humans necessaris entre un grup de voluntariat i serveis socials de l'ajuntament de Montmeló	27
7.1.2.9.- Adaptació de la infraestructura per tal de poder conservar en condicions òptimes els aliments frescos rebuts dels diferents donants d'aliments	28
7.1.2.10.- Potenciació del voluntariat al municipi de Montmeló	28
7.1.2.11.- Protocol de funcionament de la canalització de l'aliment que afecta a l'entitat Càritas parroquial Montmeló	28
7.1.2.12.- Sector de població amb necessitats	30
7.2.- Resultats específics dels objectius secundaris	30
7.3.- Resultats genèrics del projecte	31
7.3.1.- Usuaris atesos pels serveis socials	31
7.3.2.- Usuaris atesos per Càritas parroquial Montmeló	31
7.3.3.- Minimització dels residus orgànics generats a Montmeló	32
7.3.4.- Avaluació de l'estat en que arriben els aliments	33

8.- Conclusions	34
8.1.- Conclusions del projecte	34
8.2.- Propostes de continuació	35
9.- Annexes	37
Annex 1 Llistat d'establiments alimentaris al municipi de Montmeló	38
Annex 2 Taula conservació aliments	40
Annex 3 Protocol de Funcionament de la canalització de minves alimentàries	41
Annex 4 Document d'entrega d'aliments	43
Annex 5 Fitxa de control de condicions d'higiene	44
Annex 6 Acord de col·laboració	45
Annex 7 Notes de premsa	47
10.- Referències	60
11.- Agraïments	63

## **ÌNDEX FIGURES**

<b>Fig. 1.-</b> Les xifres del malbaratament alimentari a Catalunya, 2010	9
<b>Fig. 2.-</b> Les xifres del malbaratament alimentari a Catalunya, 2010	10
<b>Fig. 3.-</b> Eix cronològic recuperació de l'aliment, 2014	16
<b>Fig. 4.-</b> Usuaris atesos per Càrites Parroquial, 2005-2012	32
<b>Fig. 5.-</b> Dades residus orgànics generats a Montmeló 2008-2012	33

## **ÌNDEX TAULES**

<b>Taula.- 1</b> Quadre d'establiments generadors de residus de matèria orgànica en el municipi de Montmeló	23
<b>Taula.- 2</b> Taula de caracterització dels tipus d'aliments i logística	24

## **1-. RESUM DEL TREBALL**

**Enginyeria Tècnica Agrícola. Especialitat Indústries Agràries i Agroalimentàries**

**Títol:** Gestió dels residus alimentaris municipals procedents de les activitats comercials del municipi de Montmeló per tal de reduir, reutilitzar i reciclar-los

**Paraules clau:** Malbaratament alimentari, anàlisi, planificació, implantació,

**Autor:** Ventura de Lamo i Busquets

**Direcció:** Jordi Bartrolí Almera

**Avalador:** Mercè Molist Lopez

**Data:** 30 de juliol de 2014

### **Resum**

En el present treball es proposa com lluitar contra el malbaratament alimentari que es genera al llarg de tota la cadena alimentària, sent aquest degut a causa d'una planificació poc adequada.

L'objectiu principal és planificar i implantar un sistema de gestió per tal de recuperar l'excedent alimentari que es genera als comerços i les indústries del municipi de Montmeló, elaborant així un protocol per tal de poder redistribuir aquest aliment als sectors de la població en situacions econòmiques més precàries.

Com a objectius secundaris, es pretén conscienciar, fomentar i potenciar el treball en xarxa entre els diferents agents implicats, com ara: la ciutadania, les entitats socials (Càritas Parroquial Montmeló), sector privat (establiments alimentaris del municipi, mercat municipal, indústries del sector alimentari) i el sector públic (departament de serveis socials, medi ambient, comerç i brigada municipal).

A l'hora de planificar i implantar un sistema de gestió per tal de recuperar l'excedent alimentari, s'ha analitzat i valorat el camí que hi realitza, des d'on es genera fins al beneficiari final. Aquest s'ha gestionat per etapes, en les que s'han identificat els generadors, el tipus i quantitat d'aliment que malbaraten. S'ha proposat un nou sistema de recollida d'informació i les pautes que han de seguir per garantir el bon estat de l'aliment com: una taula de conservació, un protocol de funcionament, un document d'entrega i una fitxa de control de les condicions d'higiene. Per tal d'assolir una bona coordinació entre totes les parts, s'han realitzat reunions conjuntes entre els generadors, serveis socials i Càritas on s'ha acabat signant un acord de col·laboració.

Entre les conclusions més rellevants cal destacar que ha servit per establir un precedent d'aprofitament alimentari al municipi de Montmeló, aconseguint alimentar a un gran nombre de famílies amb greus problemes econòmics. A més s'ha arribat a disminuir la quantitat de residus generats, amb el consegüent estalvi de recursos econòmics i materials on s'ha recuperat un total de 5.760 Kg d'aliments aptes pel consum.

## **PROJECT ABSTRACT**

### **Agricultural Engineering. Specialty in agricultural and food industries.**

**Title:** Management of food waste generated by the commercial activity in the municipality of Montmeló, in order to reduce, reuse and recycle them.

**Keywords:** Food wasting, analysis, planning, implantation.

**Author:** Ventura de Lamo i Busquets

**Address:** Jordi Bartrolí Almera

**Guarantor:** Mercè Molist Lopez

**Date:** July 30, 2014

### **Abstract**

In the actual project we propose how to fight the food waste generated through the food chain, being this caused by a poor planning.

The first aim of this project, is to design and implant a management system so that the food surplus generated by the stores and the food industry present in Montmeló is recovered. Thus, a protocol will be generated in order to allow the redistribution of the remaining food to the most needed part of the population.

As secondary goals, we pretend to raise awareness, promote and maximize the networking among the different groups involved as: citizens, the social entities (Cáritas Parroquial Montmeló), private businesses (food stores, municipal market and the food industry) and the public sector (Social Service, Environment and Commerce Departments).

In order to plan and establish the food saving management system, we have analyzed and assessed the food chain paths, from where is generated until the final consumer. Actually, this assessment has to be managed in different stages, where we can identify the generators, in addition to the kind and quantity of the food that is wasted. Furthermore, we have proposed a new information collecting system, as well as the guidelines that must be followed in order to guarantee a proper conservation of the food. In the guidelines, we consider facts as: a conservation **table**, a protocol of action, a delivery document and a control ticket in order to assess the hygienic condition of the food. In addition, several meetings have been scheduled between the involved groups, in order to achieve a proper coordination and permitting also to sign a collaboration agreement.

## **2.- JUSTIFICACIÓ DEL PROJECTE**

Cada any al món es perden 1.300 milions de tones de productes alimentaris The High Level Panel of Experts on Food Security and Nutrition, (HLPE 2014).

Actualment, als països desenvolupats, rebutgem cada any 200 milions de tones d'aliments; i una cosa que resulta més dramàtica: el menjar que es llença als EUA i a la Unió Europea podria alimentar els 1.000 milions de persones que passen gana al món Agència de residus de Catalunya (ARC, 2007-2012).

Producció, emmagatzematge, transformació, distribució... els aliments es malbaraten en tota la cadena: a Europa, es llença a les escombraries entre el 20% i el 40% de les fruites i verdures que es produeixen abans d'arribar a les botigues i cada ciutadà es desfà a l'any d'entre 95 i 110 quilos de menjar apte per al consum. De fet, a la UE, el 45% del malbaratament de menjar prové de les famílies. A Catalunya es calcula que cada família malbarata prop de 35 kg de menjar anualment, aquesta xifra equival al 6,3% del total de residus municipals dels aliments malbaratats a Catalunya. Per tant, un ús eficient dels aliments podria reduir un 6,3% els residus municipals, que al capdavall es podria llegir com el potencial de prevenció de residus atribuïble als residus alimentaris Agència de residus de Catalunya-Universitat Autònoma de Barcelona (ARC-UAB, 2012).

Quan llencem menjar també estem llençant els recursos que hem destinat a la seva producció- sòl, aigua, energia- i contribuïm de forma indirecta a l'increment d'emissions de CO<sub>2</sub> a l'atmosfera. L'impacte es multiplica si l'aliment que llencem és importat, ja que com més lluny es produeix l'aliment, més emissions de CO<sub>2</sub> associades al transport es generen Agència de residus de Catalunya-Universitat Autònoma de Barcelona (ARC-UAB, 2012).

Llençar aliments és sempre una mala opció, tant per raons econòmiques (comporta una despesa innecessària), com ambientals (incrementa la generació de residus), però especialment per motius ètics, ja que mentre algunes persones i empreses es desfan dels productes alimentaris sobrants, hi ha sectors desfavorits que no disposen de recursos per omplir el seu plat.



És necessari promoure una cultura orientada als principis de solidaritat i de sostenibilitat, fent arribar la informació als ciutadans de les causes i conseqüències que comporta el malbaratament d'aliments i les diferents maneres de reduir-lo, cal recuperar el valor dels aliments conscienciant i sensibilitzant la població que les minves alimentàries són un gran recurs.

### **3.- INTRODUCCIÓ**

L'Agència de Residus de Catalunya defineix el malbaratament com “els aliments que es desaprofiten, tot i tenir encara valor com a recurs nutritiu per a les persones... totes aquelles restes d'aliments preparats o cuinats menjables, restes del plat, menjar fet malbé, així com menjar en bon estat (envasat o no) que hom pot trobar dins dels circuits de recollida selectiva de la FORM i la recollida de la fracció resta que generen les llars, la restauració i la distribució del detall”.

L'ONU calcula que un terç del que es produeix al món es malbarata. Cada any es llencen 260.000 tones de menjar; cadascú de nosaltres podria menjar durant unes tres setmanes amb el que llença en un any Agència de residus de Catalunya (ARC, Novembre de 2012).

Quan parlem dels aliments malbaratats que es perden al llarg de tota la cadena alimentària, ens referim a les fruites i verdures que es fan malbé abans d'arribar al consumidor, o que es llencen perquè no compleixen els criteris estètics que imposen les grans distribuïdores, dels productes que no es venen i caduquen i del menjar cuinat o cru que es llença a les llars.

El menjar que llencem a les llars respon a la falta de planificació, a la pèrdua dels bons costums i habilitats de conservació d'aliments i al desconeixement de la cuina d'aprofitament.

Finalment, la confusió entre data de caducitat i consum preferent és també un dels motius pels quals es descarten gran part dels aliments perfectament aptes per al consum.

Un cop comprès el significat de malbaratament alimentari i analitzats tots els estudis que s'han realitzat, toca enfocar aquesta problemàtica al municipi de Montmeló.

El municipi de Montmeló, situat a la comarca del Vallés Oriental, té una població de 8.830 habitants, segons dades del padró municipal 2012, amb una taxa d'atur del 18,5% segons l'IDESCAT (Juny 2014).

Des de l'any 2005 el nombre d'usuaris atesos per Càritas Parroquial s'ha incrementat exponencialment passant de 289 adults i 155 infants a 2.590 adults i 1.260 nens, l'any 2012.

Per tal de poder donar resposta al constant augment de demanda d'aliments, no només secs sinó també frescos, l'Ajuntament pren la decisió de prioritzar la recuperació d'aliments i el seu posterior repartiment a les persones que es troben en situacions econòmiques més precàries.

Fins la creació del Rebost d'Aliments Frescos de Montmeló, des del Departament de Serveis Socials es tramitaven ajuts econòmics per a la realització de compres d'aliments frescos de primera necessitat, d'aquesta manera es donava resposta a la demanda existent.

Al municipi de Montmeló no es realitza cap mena d'aprofitament de les restes alimentàries tant de les activitats comercials com de les industrials. Bàsicament, els grans generadors de restes alimentàries són els mateixos que a tota Catalunya. Això permet extrapolar projectes como el present, a tota la resta dels municipis de Catalunya en un futur, optimitzant, així, la cadena alimentària cap a totes les poblacions d'aquesta societat.

Per tal d'implantar un sistema de recollida de l'excedent alimentari es planteja focalitzar l'atenció als supermercats, doncs és un sector més factible per assolir el seu desenvolupament i l'obtenció d'objectius i resultats clars. Aquests resultats després ens serviran per implantar aquest sistema a altres generadors com ara el mercat ambulant, que es realitza els divendres, on hi ha un gran malbaratament de fruita, verdura i hortalisses. Per últim, poder-lo portar a terme a les indústries alimentàries municipals.

## **4.- OBJECTIUS**

### **4.1.- OBJECTIU PRINCIPAL**

L'objectiu principal d'aquest treball tracta de **planificar i implantar un sistema de gestió per tal de recuperar l'excedent alimentari** que es genera als comerços i les indústries del municipi de Montmeló, elaborant així un **protocol** que per tal de poder **redistribuir** aquest aliment als sectors de la **població amb necessitats**.

### **4.2. OBJECTIUS SECUNDARIS**

Com a objectius secundaris, i no menys importants que el principal, s'han fixat els següents:

#### **4.2.1.- Treball en xarxa**

Fomentar i potenciar el **treball en xarxa** entre els diferents agents implicats, com ara: la ciutadania, les entitats socials (Càritas Parroquial Montmeló), sector privat (establiments alimentaris del municipi, mercat municipal, indústries del sector alimentari) i el sector públic (departament de serveis socials, medi ambient, comerç i brigada municipal).

#### **4.2.2.- Conscienciar a tots els sectors**

**Conscienciar a tots els sectors** implicats per tal d'evitar el malbaratament alimentari, com per exemple:

- **Promoure una cultura orientada als principis de sostenibilitat i solidaritat.**
- **Portar a terme accions adreçades al sector empresarial** per tal que prengui consciència que la seva col·laboració en el projecte a més de contribuir a la sostenibilitat ambiental, també té un fort contingut social i econòmic.
- Informar sensibilitzar i conscienciar a la ciutadania sobre les **causes i les conseqüències que comporta llençar aliments aptes per al consum** i les diferents maneres de reduir aquesta pràctica. **Donant eines a les llars per tal que redueixin el seu malbaratament alimentari**, contribuint a la minva de residus i estalviant diners.

## **5.- ANTECEDENTS**

Amb el fi de poder mostrar en quina realitat es troben les campanyes de malbaratament alimentari que s'han desenvolupat en el nostre entorn i de desenvolupar el projecte, podent així planificar, implantar i conscienciar a tots els sectors implicats, s'ha realitzat una recopilació de la informació existent i estudiat en quin estat i situació actual es troben.

Centrant-nos en l'objectiu principal del present treball, no s'ha trobat documentació bibliogràfica específica al respecte, ja que tota la documentació parla i quantifica quin malbaratament s'ocasiona i proposa mètodes per solucionar-ho, sense fixar un sistema d'implantació d'aprofitament d'aquests aliments. Això fa que sigui difícil fonamentar el present projecte en la literatura existent ja que no hi ha antecedents relacionats directament amb aquest objectiu.

Aquest fet justifica la raó d'esser d'aquest treball, que proposa un sistema d'implantació per combatre el malbaratament alimentari que s'ocasiona en els sectors comercials i industrials, sent pioner en aquest àmbit i servint d'exemple a altres estudis que es desenvolupin en la posteritat.

A la actualitat, la nostra societat està patint una crisi econòmica que ens planteja prendre certes mesures com prevenir l'excedent alimentari i evitar el malbaratament d'aliment en bon estat.

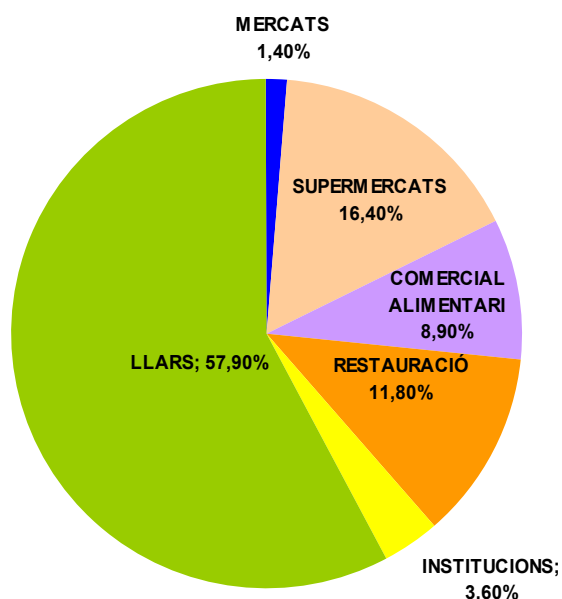
Històricament, al municipi de Montmeló no s'ha realitzat cap tipus de gestió amb els residus de matèria orgànica comercial i industrial.

Tot i així, al municipi existeix una associació (Càritas Parroquial Montmeló) que es dedica a oferir aliment als sectors de la població que es troben en situacions socials de vulnerabilitat i que han de beneficiar-se d'aquest ajut.

Per tal de poder quantificar els residus de matèria orgànica que es generen a Catalunya, s'ha agafat la "*Diagnosi del malbaratament alimentari a Catalunya*" Agència de residus de Catalunya-Universitat Autònoma de Barcelona (ARC-UAB 2012) realitzat per la Universitat Autònoma de Barcelona i encarregat per l'Agència de Residus de Catalunya. En aquest estudi es quantifiquen els residus generats a Catalunya, dels quals un 36% està compost per matèria orgànica. Si els desglossem, un 4% correspon

a la fracció vegetal (FV) i un 32% a restes d'aliments (FORM), de la qual una bona part d'aquestes restes són menjar comestible desaprofitat ocupant un 6,3% del total dels residus municipals generats. D'aquest 6,3%, prop d'un 58% prové de les llars, un 26% prové del comerç (els mercats municipals amb un 1%, els supermercats amb un 16% i el petit comerç amb un 9%) i el sector serveis a la restauració i el càtering es responsabilitza d'un 16% (càtering i restauració privada un 12% i els serveis de càtering i restauració induïts per la demanda institucional un 4%). Si aconseguim reduir aquest 6,3% de residu generat, com a valor de potencial de prevenció, això suposara una reducció del cost econòmic, social i ambiental que ens genera. Aquestes dades han servit per a quantificar la quantitat d'aliment que es desaprofita i tenir uns valors estimats per justificar la necessitat real i així poder implantar un sistema d'aprofitament d'aquest excedent.

D'acord amb la diagnosi realitzada per l'Agència de Residus de Catalunya, podem quantificar els residus municipals generats, dels quals un 6,3% estan compostats per menjar comestible desaprofitat, segons les gràfiques següents:



**Fig. 1.-** Les xifres del malbaratament alimentari a Catalunya, 2010

**Font.-** ARC, Novembre de 2012

## TONES DE RESIDUS GENERATS

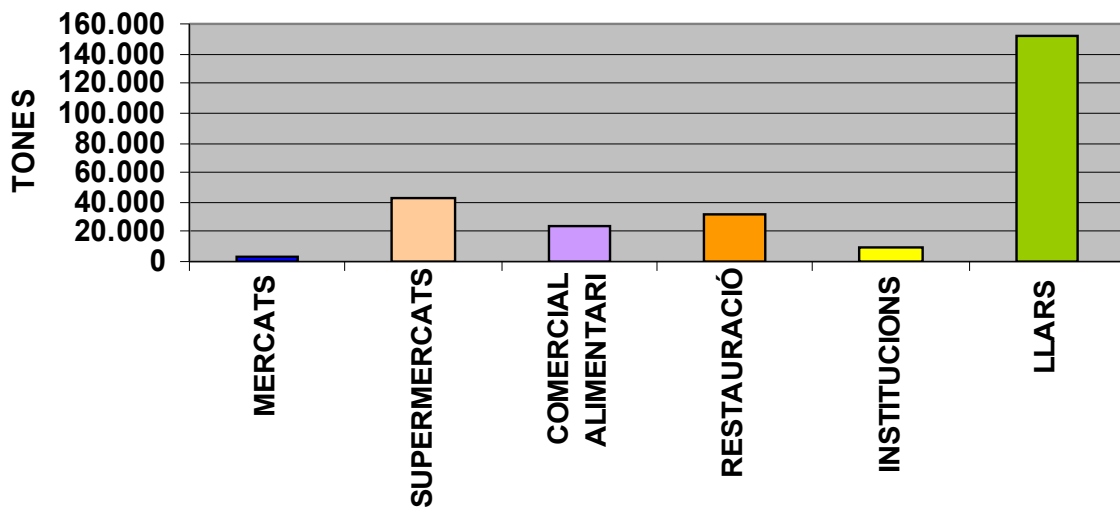


Fig. 2.- Les xifres del malbaratament alimentari a Catalunya, 2010

Font.- ARC, Novembre de 2012

Una altra font important per tal de quantificar la generació de residus es "La guia d'un consum més responsable dels aliments. Proposta per evitar i prevenir el malbaratament alimentari" Agència de residus de Catalunya (ARC, Novembre de 2012), document elaborat per la Universitat Autònoma de Barcelona per encàrrec de l'Agència de Residus de Catalunya, on es recull un resum de l'estudi Diagnosi del malbaratament d'aliment de Catalunya, dimensionant el fenomen, i identificant les causes de la seva generació, els impactes que ocasionen social, econòmica i ambientalment i proposant actuacions per la reducció. Els grans reptes que proposa aquesta guia són dur cap accions concretes per tal de recuperar el valor de l'aliment i considerar el residu com un recurs aprofitable (primera matèria). Gràcies a aquesta guia que proposa eines per combatre el malbaratament alimentari, s'han marcat les causes i problemàtiques que aquest fet comporta. D'igual forma, es quantifiquen els residus alimentaris malbaratats, i s'ha obtingut la idea que ha servit de prototip per a desenvolupar el treball. Com a conceptes que s'han tingut en compte en el treball es troben les iniciatives que fixa per proposar mesures per millorar la gestió del producte en supermercats, proposar canvis d'hàbits en la gestió dels productes amb la data de caducitat a punt de vèncer, i implicar als treballadors dels establiments comercials en l'acció contra el malbaratament.

Un cop analitzades les causes i les problemàtiques, s'han buscat municipis on s'hagi implantat un sistema d'aprofitament del malbaratament alimentari, com és el cas de Torredembarra i Castellar del Vallès. S'ha pogut consultar la *“Memòria tècnica del projecte de Creació del rebost dels aliments a Torredembarra”* Ajuntament de Torredembarra. (Desembre 2012) i la *“Prevenió del malbaratament alimentari a Castellar del Vallès”* Ajuntament de Castellar del Vallès. (Febrer 2011) que han servit com a inspiració i base per a desenvolupar el projecte al municipi de Montmeló i fixar els protocols de funcionament de la canalització de l'aliment.

Un cop estudiats els projectes d'implantació, s'han valorat els punts dèbils, com és el cas de la manipulació i conservació de l'aliment, per tal d'evitar que es malmeti o deteriori. Per a solucionar-ho, s'ha consultat la *“Guia de pràctiques correctores d'higiene per l'aprofitament segur del menjar en els sectors de la restauració i comerç minorista”* Generalitat de Catalunya, Agència Catalana de Seguretat Alimentària (Juny del 2013) i *“Guia del maneig dels aliments. Fundació Banc dels Aliments Barcelona”* Fundació Banc dels Aliments Barcelona que han servit d'orientació i per tal d'establir un mínim de normes que permetin mantenir els aliments en bon estat de qualitat, gestionant-los de la forma adequada al llarg de tot el seu cicle de vida i fins arribar al consumidor final. Aquesta ha estat la base per desenvolupar la fitxa de control de condicions higièniques i la taula de conservació dels aliments.

### **5.1.- MARC NORMATIU QUE AFECTA AL MALBARATAMENT ALIMENTARI**

Un cop consultada tota la documentació publicada per l'Agència Catalana de Seguretat Alimentària (ACSA) <http://www.gencat.cat/salut/acsa/> (Juny 2014) i Agència Espanyola de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutricion (AECSAN), no hi ha cap norma que prohibeixi aprofitar els excedents alimentaris, però sí que existeix una responsabilitat, per aquest motiu en el “document d'entrega d'aliment” es fixa un apartat que exigeix de responsabilitat al centre productor. Però sí que s'ha de tenir en compte que s'han de seguir una sèrie de normes per tal de garantir la seguretat, com és el cas de no trencar la cadena de fred, garantir un bon manteniment de l'envàs i controlar el temps que ha de transcórrer l'aliment abans de ser consumit.

Una opinió que dóna l'ACSA al respecte de consumir aliments caducats, diu:

*La postura de l'ACSA en aquest assumpte és que cal respectar les dates de caducitat. Tot aliment té una vida útil i el fabricant ens indica quin marge ens garanteix la seguretat de l'aliment. Menjar un*



*aliment caducat comporta un cert risc i n'hem de ser conscients. L'única excepció seria congelar l'aliment, que permet allargar la data de consum.*

*És cert però que cal diferenciar bé entre caducitat i consum preferent. Un aliment que hagi passat la data de consum preferent (cereals, pasta, galetes...) continua sent segur i no hi ha motiu per llençar-lo.*

*També és cert, però que cal tenir en compte altres aspectes com l'estat de l'envàs o les condicions en què s'ha conservat un aliment. L'aliment també es pot fer malbé abans de les dates indicades.*

(ACSA, Juliol 2013)

L'ACSA ha creat una guia de pràctiques correctores per l'aprofitament segur dels aliments on recull moltes de les qüestions sobre com gestionar projectes d'aprofitament. Des de l'ACSA, en tot cas, podem assessorar i posar en contacte les entitats amb els inspectors sanitaris de la zona concreta on actuem per resoldre dubtes o millorar les condicions de gestió dels aliments aprofitats.

A banda de la pròpia normativa general sobre residus, el marc normatiu que afecta els aliments i les seves implicacions per prevenir el malbaratament es fonamenta bàsicament des de tres vessants normatives: la regulació de les dates de durada dels aliments, la regulació sobre el transport d'aliments i la regulació sobre l'aprofitament dels residus alimentaris.

– La regulació de la durada dels aliments (*Ley 17/2011*) estableix una data de durada mínima que té la missió d'informar al consumidor del període de «consum preferent». Més que una indicació de seguretat dels aliments és una indicació d'homogeneïtzació de les normes d'etiquetatge a escala europea.

Només en el cas dels productes molt peribles la datació s'expressa en la forma de «data de caducitat», que s'ha de col·locar sobre els productes que puguin representar un perill per a la salut humana si se supera la data de durada mínima.

– La normativa de transport d'aliments (*RD 2483/1986, RD 237/2000, RD 380/2001, Orden de 15 de octubre de 2001*) estableix un rang de temperatures per al transport d'aliments calents, refrigerats o congelats que s'han de mantenir.

– La normativa sobre l'aprofitament dels residus alimentaris és molt variada. La que es refereix als productes carnis és la més extensa i rellevant. Aquesta ha de tenir en compte l'existència d'EET, les normes zoosanitàries aplicables a les carns amb destinació humana i la reglamentació sobre els subproductes animals no destinats al consum humà.

No hi ha una normativa legal específica que reguli els actes de donació d'aliments. La donació és una forma de comercialització i, per tant, l'empresa donadora i l'entitat social que distribueix aliments estan subjectes a les normes generals sobre seguretat i higiene alimentàries, conforme al Reglament (CE) núm. 178/2002, pel qual s'estableixen els principis i els requisits generals de la legislació alimentària.

El Reglament (CE) núm. 853/2004, relatiu a la higiene dels aliments, estableix que s'ha de crear, aplicar i mantenir un sistema d'autocontrol basat en els principis de l'anàlisi de perills i punts de control crítics (APPCC). El Reglament preveu que, com a procediment d'autocontrol, es pugui utilitzar una guia de pràctiques correctes d'higiene que hagi estat elaborada pel sector i declarada idònia per l'autoritat competent.

Tot i que no existeix un marc normatiu vigent que pugui fixar les bases per a aquest projecte, la *"Guia de pràctiques correctes d'higiene per a l'aprofitament segur del menjar en els sectors de la restauració i comerç minorista"* Generalitat de Catalunya, Agència Catalana de Seguretat Alimentària (Juny del 2013)., que tracta dels requisits higiènic, la traçabilitat i la informació al consumidor final que les empreses donadores i les entitats socials han de complir per donar els aliments amb les màximes garanties de seguretat. Això ens dóna una ajuda i marca unes normes per tal de desenvolupar el projecte, també parla dels beneficis econòmics, socials i ambientals tant per al donador com per a la comunitat, i que els hem tingut en compte a l'hora de crear els convenis de col·laboració. El fet més important que s'ha extret és que per poder prestar qualsevol servei social a Catalunya, d'acord amb la legislació vigent, és imprescindible i obligatori estar inscrit en el registre d'entitats, serveis i establiments socials (RESES) i complir els requisits de qualitat i garantia que estableix la normativa reguladora dels serveis socials a Catalunya. Entre les tipologies de servei que preveu, hi ha la de menjador social i la de distribució d'aliments, en aquest cas l'entitat donadora és Càritas Parroquial Montmeló i es troba completament legalitzada.

## **6.- METODOLOGIA**

Per tal de desenvolupar l'objectiu principal d'aquest projecte, s'analitzarà amb detall les activitats comercials i industrials que malbaraten aliment, i es planificarà i implantarà un sistema de gestió per tal de recuperar aquest excedent alimentari al municipi elaborant un protocol per tal de redistribuir l'aliment aprofitable als sectors de la població amb necessitats. Es tractaran a fons aquests temes:

- Identificació, caracterització, informació i reconeixement dels establiments comercials generadors d'excedents alimentaris:
  - Identificar els generadors: dintre de totes les activitats comercials i industrials que hi han en el municipi de Montmeló es tindran que identificar les empreses alimentaries.
  - Detectar quin aliment es malbarata.
  - Quantificar quant aliment es malbarata.
  - Qualificar l'estat de l'aliment.
  - Quantificar quant aliment es pot aprofitar o es potencialment aprofitable
- Diagnòs del actual sistema de gestió
- Proposar un nou sistema de gestió per tal de reduir la generació de residus a petita i gran escala
- Posada en marxa del nou sistema de gestió
- Coordinar dels recursos materials i humans necessaris per a la realització de la recollida i el repartiment d'aliments

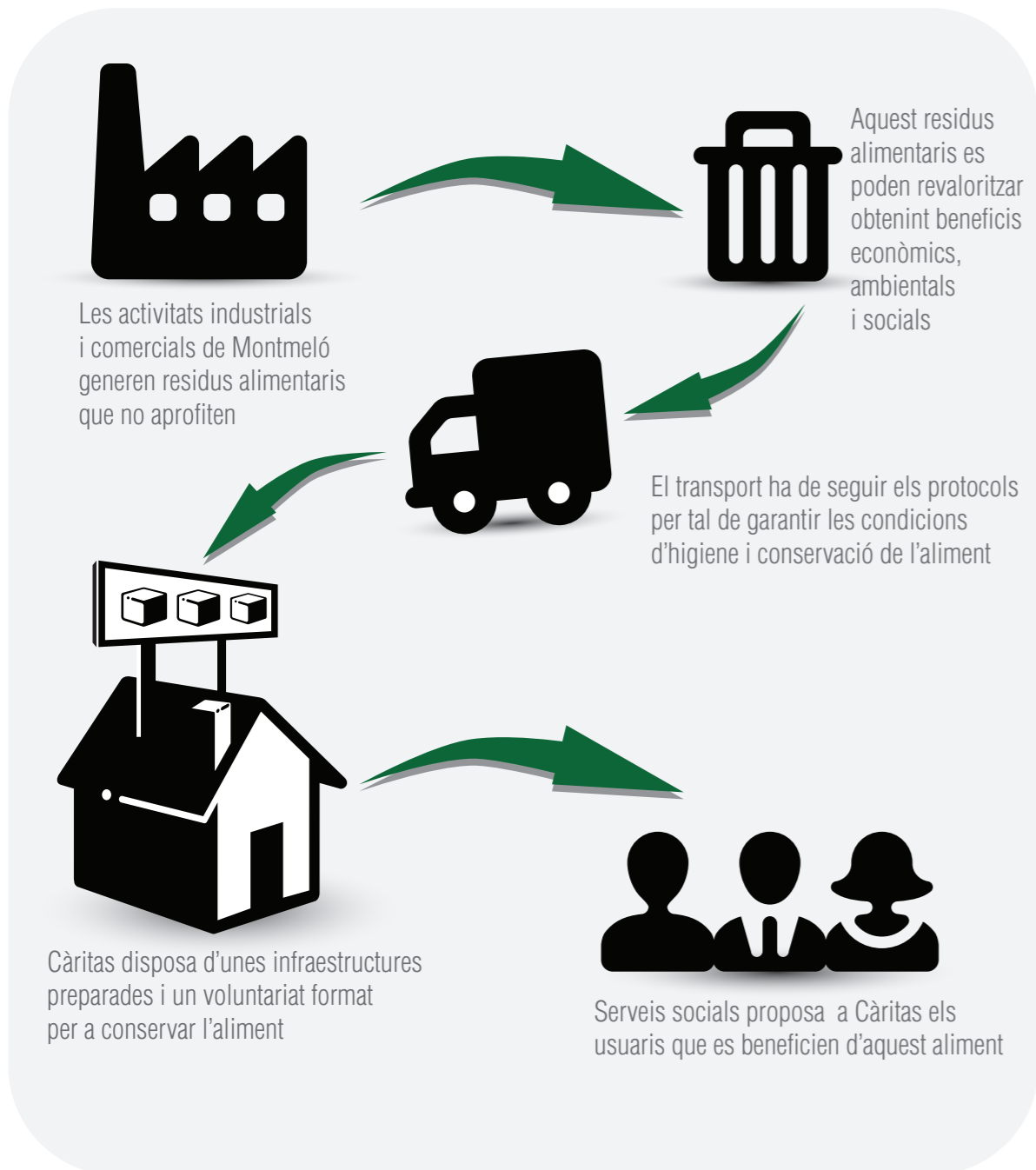
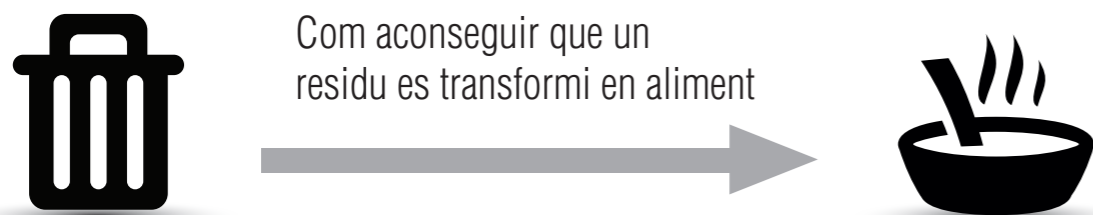
Els objectius secundaris com el treball en xarxa i la conscienciació a tots els sectors implicats s'aconseguirà de forma indirecta al desenvolupar la implantació del projecte i assolint l'objectiu principal. Com a exemples pràctics de conscienciació es determinaran metodologies de conscienciació.

El projecte s'haurà de realitzar de manera seqüencial, en etapes que es descriuran a continuació. Primer, s'hauran d'estudiar els casos existents a altres municipis, i, posteriorment, en estudiar el municipi de Montmeló a fons, es proposarà un pla d'actuació i un protocol fins a poder arribar a la implantació.

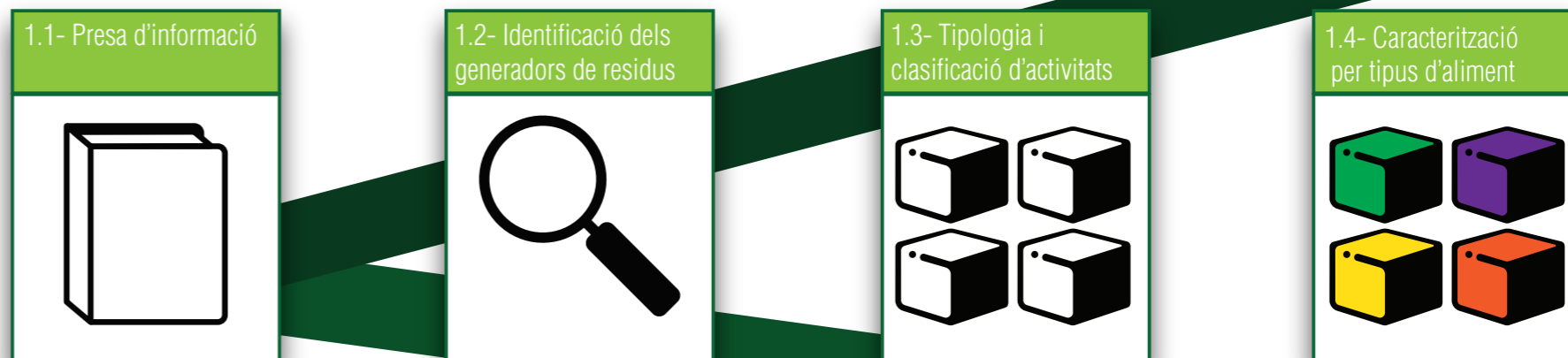
Per a la posada en marxa d'aquest estudi es requerirà la realització d'un treball en xarxa de les diferents àrees de l'Ajuntament implicades, dels grans generadors de malbaratament, de Càritas Parroquial Montmeló i de la població en general per tal d'ampliar el cos de voluntaris amb què compta el municipi.

Per tal de planificar com combatre el malbaratament alimentari que generen les activitats comercials a Montmeló, es portaran a terme les etapes següents:

## EIX CRONOLÒGIC RECUPERACIÓ DE L'ALIMENT, 2014



## 1. ANÁLISIS



## 2. PLANIFICACIÓ I IMPLANTACIÓ



Fig. 3.- Eix cronològic recuperació de l'aliment, 2014

Font.- Propia. Ventura de Lamo i Busquets

## **6.1.- ANÀLISI**

### **6.1.1.- Presa d'informació primària per al desenvolupament del projecte**

Prèvia a les accions portades a terme durant el desenvolupament del projecte, s'haurà de fer un treball previ d'investigació i recerca per tal de poder començar el projecte amb una base sòlida.

### **6.1.2.- Identificació del grans generadors de residus**

A grans trets es classificaran els grans generadors de malbaratament alimentari segons el tipus de sector. Aquests es determinaran a partir de la base de dades d'activitats de l'Ajuntament de Montmeló.

### **6.1.3.- Tipologia i classificació d'activitats**

Per tal de poder proposar mesures de prevenció es classificaran i identificaran totes les activitats comercials i industrials alimentàries o similars que hi ha al municipi a través de la base de dades d'activitats de l'Ajuntament de Montmeló.

Tota aquesta informació s'ha de plasmar i per això s'ha creat un quadre d'establiments generadors per tal d'anotar totes les dades en qüestió.

<b>Tipologia d'activitats</b>	<b>Quantificació d'establiments</b>	<b>Productes malbaratats</b>	<b>Freqüència de producció</b>	<b>% brossa orgànica</b>	<b>Causes del malbaratament</b>	<b>Mesures de prevenció malbaratament</b>

### **6.1.4.- Caracterització segons el tipus d'aliment**

Per a poder recollir totes les dades necessàries per manipular l'aliment i evitar el seu deteriorament es crearà una taula de caracterització dels tipus d'aliments i logística.

Es tindrà en compte els grans grups alimentaris que més es solen trobar, dels quals es fixara un interval de temps de conservació, com es conservarà en el transport des del centre de recollida fins l'entitat, com es conservarà als magatzems fins que es lliuri als usuaris de serveis socials, i es tindran en compte algunes mesures especials per a fomentar la conservació òptima del producte.

Tota aquesta informació es recollirà a la següent taula.

TIPUS D'ALIMENT	GRANS GRUPS	TEMPS DE CONSERVACIÓ	CONSERVACIÓ I TRANSPORT	CONSERVACIÓ AL MAGATZEM	A TENIR EN COMPTE

*\*La freqüència de recollida dels aliments es fixarà segons s'estableixi en els acords de col·laboració amb cada establiment*

## **6.2.- PLANIFICACIÓ I IMPLANTACIÓ**

### **6.2.1.- Taula de conservació aliments**

Per planificar com es conservaran els aliments es realitzarà una recerca d'informació per tal d'establir mecanismes de conservació, com pot ser, fixar una taula de conservació dels aliments on es determini com conservar cada aliment segons la seva tipologia.

### **6.2.2.- Protocol de Funcionament de la canalització de l'aliment que afecta als grans generadors**

Per tal d'assolir una correcta canalització del excedent alimentari produït pels grans generadors i garantir la seguretat alimentària, es redactarà un protocol genèric que especifiqui les accions a prendre per aquestes de cara a la recollida dels aliments. Aquest protocol es desenvoluparà per a tots els grups de treball en tot el cicle del nou producte revaloritzat. Tot això es tindrà en compte des del generador fins a l'entitat en qüestió.

### **6.2.3.- Document d'entrega d'aliments**

S'elaborarà un document d'entrega d'aliment, on el responsable de recollida haurà d'anotar totes les dades que integri la fitxa respecte l'aliment rebut, com ara el tipus i quantitat d'aliment. Aquest document haurà d'eximir de qualsevol responsabilitat al donador, i responsabilitzar l'entitat receptora, conforme aquesta realitzarà una correcta conservació dels productes segons les taules de conservació i el protocol de funcionament.

#### **6.2.4.- Fitxa de control de condicions d'higiene**

Per tal de poder marcar unes pautes i realitzar-hi un seguiment en tota la cadena que fa l'aliment, des de que es recull fins que s'entrega, es crearà una fitxa de control de les condicions higièniques, aquestes les tindrà que omplir i el responsable de la recollida.

#### **6.2.5.- Presa de contacte amb els principals productors:**

Els supermercats són un dels principals generadors d'aquest malbaratament alimentari. Per tal d'obtenir el seu compromís de col·laboració i poder aprofitar el seu excedent alimentari es realitzaran reunions, amb la finalitat d'explicar el projecte, planificar el protocol de la canalització i conscienciar sobre per què cal donar els aliments sobrant, com podrien ser beneficis econòmics, beneficis socials i beneficis ambientals, que pot comportar la col·laboració.

#### **6.2.6.- Signatura d'acords de col·laboració**

Un cop realitzades la presa de contacte amb els principals productors, s'haurà d'arribar a una espècie de conveni, on quedaran fixats els acords de col·laboració entre totes les parts implicades i es detallaran tots els compromisos de les parts.

#### **6.2.7- Redistribució dels aliments**

Per tal de poder redistribuir l'aliment es tindran en compte diferents aspectes per tal de poder fer arribar el producte des dels grans productors fins l'entitat, per això es planificarà com gestionar la logística. Aquest és el concepte més important a tenir en compte, com transportar el producte, com conservar-lo, qui ho realitzara, com ho realitzara, quina formació ha de tenir, etc.

#### **6.2.8.- Coordinació dels recursos materials i humans necessaris entre un grup de voluntariat i Serveis Socials de l'Ajuntament de Montmeló**

Es planificarà com coordinar els recursos materials i humans necessaris entre algun grup de voluntariat i els Serveis Socials de l'Ajuntament de Montmeló. Per aconseguir-ho es farà una recerca a veure si existeix a l'actualitat alguna entitat que vulgui col·laborar o, si no és el cas, es crearà un grup de voluntariat, per tal de treballar en xarxa i coordinació, entre ambdues parts.



### **6.2.9- Adaptació de la infraestructura per tal de poder conservar en condicions òptimes els aliments frescos rebuts dels diferents donants d'aliments**

Per tal de poder oferir el servei de distribució de l'aliment s'ha d'adequar un espai físic i aquest ha de complir amb totes les condicions per poder mantenir l'aliment en un estat optim de qualitat i evitar el seu deteriorament.

### **6.2.10.- Potenciació del voluntariat al municipi de Montmeló**

Tenint en compte que l'entitat existent Càritas Parroquial de Montmeló ampliarà el seu servei oferint aliment fresc i una vegada a la setmana, aquest haurà d'ampliar el grup de voluntariat. Es realitzaran campanyes per tal de recaptar voluntaris en el municipi.

### **6.2.11.- Protocol de Funcionament de la canalització de l'aliment que afecta a l'entitat Càritas Parroquial Montmeló**

Per tal d'assolir una correcta canalització del excedent alimentari que es manipulen en el local de Càritas i garantir la seguretat alimentària, es redactarà un protocol genèric que especifiqui les accions a prendre per aquestes de cara a la conservació dels aliments. Aquest protocol es desenvoluparà per a tots els grups de treball en tot el cicle del nou producte revaloritzat. Tot això tindrà en compte des del generador fins a l'entitat en qüestió.

### **6.2.12.- Sector de població amb necessitats**

L'Àrea de Serveis Socials de l'Ajuntament de Montmeló s'encarregarà de proposar a Càritas els usuaris que es troben en situacions socials de més vulnerabilitat i per tal que aquests es puguin beneficiar d'aquest ajut.

## **7.- RESULTATS**

A l'hora d'analitzar els resultats primer s'han valorat els resultats de forma específica segons l'objectiu principal i tenint en compte cada etapa des de l'anàlisi fins a la planificació i implantació, i després s'ha determinat de forma genèrica els objectius secundaris. Un cop tots els resultats s'han analitzat de forma individual es valoren els resultats del projecte en conjunt. A continuació s'especifica i detalla:

### **7.1.- RESULTATS ESPECÍFICS DE L'OBJECTIU PRINCIPAL**

#### **7.1.1.- ANÀLISI**

##### **7.1.1.1.- Presa d'informació primària per al desenvolupament del projecte**

Al realitzar el treball previ d'investigació i recerca s'han trobat i tingut en compte els següents temes:

- Reunions amb les àrees implicades: Alcaldia, Càritas, Serveis Socials, Medi Ambient i Comerç.
- Visita al recurs El Xiprer: projecte de Càritas Granollers nascut l'any 1997 amb una àmplia experiència en la recollida i posterior repartiment d'aliments frescos, entre d'altres serveis com el menjador social, pisos d'acollida..
- Recerca d'altres projectes que ja es troben en funcionament: L'Ajuntament de Castellar del Vallès i el de Torredembarra han posat en marxa diferents actuacions per prevenir el malbaratament alimentari i recuperar els aliments per repartir-los entre la població més necessitada.
- Reunió informativa amb els ciutadans i ciutadanes del municipi per tal d'informar del projecte i poder formar un grup de voluntariat específic del Rebot d'Aliments Frescos de Montmeló.
- Procés de selecció d'una persona, aturada de llarga durada per tal que sigui l'encarregada, un cop tingui la formació adequada, del transport dels aliments
- Coordinació de la persona responsable del transport.

-Reunió amb els establiments comercials d'alimentació i signatura dels acords de col·laboració.

-Establiment de reunions de coordinació i seguiment trimestrals amb les voluntàries, el tècnic responsable del projecte i la coordinadora de Càritas Parroquial Montmeló

-Valoració tècnica dels Serveis Socials d'aquells usuaris que es beneficiaran del projecte.

#### **7.1.1.2.- Identificació del grans generadors de residus:**

A partir de la base de dades d'activitats de l'Ajuntament de Montmeló s'han identificat i classificat els grans generadors segons sectors:

- Supermercats: aquest és el principal grup que genera excedent alimentari, i on més interessa actuar, degut a que implica un gran nombre de sectors de la societat, on es veu reflectida la feina de forma més destacable i és més factible és assolir els objectius. Es planteja com a primera fase d'actuació i serveix com a prototip amb la intenció que tots els altres sectors és vagin afegint en un futur.

- Mercat municipal: un cop a la setmana els divendres es realitzarà el mercat municipal, on es genera molt residu alimentari de fruita, verdura i hortalisses. Com aquest mercat és ambulant, els residus generats queden acumulats al carrer i dóna molt mala imatge, a part de que hi ha gent que aprofita per a recollir l'aliment sobrant. Això crea un problema doncs aquest no ha sigut gestionat de forma correcta, perdent valor, qualitat i podent ocasionar problemes de salubritat. Si aconseguim que els botiguers ambulants donin les sobres alimentàries, aconseguirem que hi hagi més aliment potencialment aprofitable i es malbarati menys aliment. Aquesta fase seria la segona a desenvolupar.

- Unió de botiguers (comerços alimentaris): en el municipi de Montmeló existeix l'associació d'unió de botiguers, composta per tots els petits comerços que es troben dins el nucli urbà, on es planteja en un futur arribar a un conveni de col·laboració on els bars i restaurants i les petites botigues alimentaries pugin donar l'aliment en qüestió.

– Indústries alimentàries: no s'han detectat moltes indústries alimentàries al municipi i això fa que es plantegin haver d'anar a buscar-les a altres municipis i proposar la col·laboració.

### 7.1.1.3.- Tipologia i classificació d'activitats

S'ha classificat i identificat totes les activitats comercials i industrials alimentàries o similars que hi ha al municipi a través de la base de dades d'activitats de l'Ajuntament de Montmeló. A l'annex 1 (títol) es pot veure la relació de tots els establiments. Per tal de poder quantificar i proposar mesures de prevenció, s'ha efectuat un resum, aquests s'han plasmat en una taula que es detalla a continuació:

Tipologia d'activitats	Quantificació d'establiments	Productes malbaratats	Freqüència de producció	% brossa orgànica	Causes del malbaratament	Mesures de prevenció malbaratament
Bar	58	- Sobres de menjar	Esporàdicament	5-10%	Dificultat planificació demanda	- Repartir el producte sobrant en bon estat als empleats - Congelar les sobres
Servei de càtering	3	- Sobres de menjar - Menjar a punt de caducar	Diàriament	10-20%	Mesures sanitàries	- Repartir el producte sobrant en bon estat als empleats - Congelar el producte a bans de la data de caducitat
Carnisseria	3	- Molt pocs	Gairebé mai	Insignificant	Per problemes amb el sistema de refrigeració	- No és necessari
Forn de pa	4	- Pa - Pastes	Diàriament	10-20%	Dificultat planificació demanda	- Repartir el producte sobrant en bon estat als empleats - Previsions d'estocs ajustades a la demanda - Aprofitar el producte per fer altres
Fruiteria	3	- Restes netejar verdures - Fruites molt madures	Diàriament	10-20%	Dificultat planificació demanda	- Repartir el producte sobrant en bon estat als empleats - Fer rotacions del producte - Oferir producte mes madurs
Peixateria	4	- Molt pocs	Gairebé mai	Insignificant	Dificultat planificació demanda	- Repartir el producte sobrant en bon estat als empleats - Previsions d'estocs ajustades a la demanda
Supermercat	12	- Restes netejar verdures - Fruites madures - Iogurts caducats - Envasos malmesos - Pa	Diàriament	5-20%	- Dificultat planificació demanda - Acumulacions de massa estoc	- Rotacions del producte - Comandes cada pocs dies - Repartir el producte sobrant en bon estat als empleats - Previsions d'estocs ajustades a la demanda

**Taula.- 1** Quadre d'establiments generadors de residus de matèria orgànica en el municipi de Montmeló

**Font.-** Propia. Ventura de Lamo i Busquets

### 7.1.1.4.- Caracterització segons el tipus d'aliment

En la taula següent es recullen els diferents tipus d'aliments, la classificació en grups, el temps de conservació de cadascun, la conservació requerida durant el transport i per al seu emmagatzematge i les qüestions importants a tenir en compte per a la conservació òptima del producte.

TIPUS D'ALIMENT	GRANS GRUPS	TEMPS DE CONSERVACIÓ	CONSERVACIÓ I TRANSPORT	CONSERVACIÓ AL MAGATZEM	A TENIR EN COMPTE
Carn	- Porcí - Boví - Oví - Aviram	Llarg mitjançant congelació	Caixa isotèrmica amb gel	Congelador	No trencar la cadena de fred un cop congelat. Entregar després de 48h congelat (mínim).
Peix	- Peix Blau - Peix Blanc - Mol·lusc - Crustacis	Llarg mitjançant congelació	Caixa isotèrmica amb gel	Congelador	No trencar la cadena de fred un cop congelat. Entregar després de 48h congelat (mínim).
Productes làctics	- Formatge - Llet - Mantega - Postres - Derivats	Des de 24h a una setmana	Caixa isotèrmica amb gel	Nevera	No trencar la cadena de fred. Conservar envasat.
Fruites	- Secs - Carnosos	Des de 24h a una setmana	Caixa isotèrmica	Nevera	Retirada aliment malmès. Evitar cops produeix enranciment.
Verdures i hortalisses	- Arrel - Fulla - Fruit - Llavor	Des de 24h a una setmana	Caixa isotèrmica	Nevera	Retirar part de l'aliment malmès. Netejar i desinfectar si és el cas.
Menjar preparat	- Diversos	Llarg mitjançant congelació	Caixa isotèrmica	Congelador o nevera	Definir tipologia d'emmagatzematge adequada. Conservar envasat.
Resta d'aliments	- Diversos	Depenent de cada cas	Caixa isotèrmica	Nevera o prestatges	Definir tipologia d'emmagatzematge adequada.

**Taula.- 2** Taula de caracterització dels tipus d'aliments i logística

**Font.-** Propia. Ventura de Lamo i Busquets

**Nota.-** La freqüència de recollida dels aliments s'ha fixat en els acords de col·laboració amb cada establiment

### 7.1.2.- PLANIFICACIÓ I IMPLANTACIÓ

#### 7.1.2.1.- Taula de conservació aliments

Per poder establir un mecanisme de conservació de l'aliment s'ha trobat l'informació al respecte en la fundació Banc dels Aliments, Annex 2 (Taula conservació aliments) que col·labora amb el projecte, ha facilitat un document "Taula de conservació d'aliments", on recomana els intervals de temperatura segons el tipus d'aliment, (carn, peix, llet, postres, etc) i tipus de tractament (refrigeració, congelació, conservació fora de la nevera) que s'ha de tenir en compte en la seva manipulació.

### **7.1.2.2.- Protocol de Funcionament de la canalització de l'aliment que afecta als grans generadors**

Per tal d'assolir una correcta canalització del excedent alimentari produït pels grans generadors i garantir la seguretat alimentària, s'ha redactat un protocol genèric Annex 3 (Protocol de funcionament de la canalització de minves) que especifica les accions a prendre per aquestes de cara a la recollida dels aliments. Aquest protocol està desenvolupat per a tots els grups de treball en tot el cicle del nou producte revaloritzat. Tot això s'ha tingut en compte des del generador fins a l'entitat en qüestió. A grans trets el protocol contempla els aspectes següents:

#### Aliments que seran lliurats

Els aliments lliurats han d'estar en bon estat i ser aptes per al consum. Han de ser aliments que avui es podrien vendre, però demà ja no.

En cap cas es recolliran productes caducats, productes malmesos o amb l'envàs trencat que puguin fer malbé la resta d'aliments (per exemple, un paquet d'ous trencat o un envàs trencat d'un producte líquid).

#### Forma de lliurament

Els aliments han de ser lliurats de forma que puguin ser fàcilment transportables i es puguin introduir a les caixes isotèrmiques.

#### Recollida

L'Ajuntament acordarà amb els establiments col·laboradors el dia i l'hora de la recollida.

El responsable de la recollida, contractat per l'Ajuntament, revisarà l'estat dels aliments lliurats per tal de garantir que aquests siguin aptes per al consum, i complimentarà la descripció dels productes recollits en el document d'entrega d'aliments.

### **7.1.2.3.- Document d'entrega d'aliments**

S'ha elaborat un "document d'entrega d'aliments" Annex 4 (Document d'entrega d'aliments), on el responsable de recollida ha d'anotar totes les dades que integra la fitxa, respecte l'aliment rebut, com ara el tipus i quantitat d'aliment. Aquest document eximeix de qualsevol responsabilitat al donador, i es responsabilitza l'entitat receptora de la

correcta conservació dels productes segons les taules de conservació i el protocol de funcionament.

#### **7.1.2.4.- Fitxa de control de condicions d'higiene**

Per tal de marca les pautes i realitzar un seguiment en tota la cadena que fa l'aliment, des de que es recull fins que s'entrega, s'ha creat una "fitxa de control de les condicions higièniques" Annex 5 (Fitxa de control de condicions d'higiene), aquesta l'omple el responsable de la recollida.

#### **7.1.2.5.- Presa de contacte amb els principals productors:**

Per tal d'obtenir el compromís de col·laboració amb els grans generadors i poder aprofitar el seu excedent alimentari s'han realitzat reunions liderades des d'Alcaldia de l'Ajuntament de Montmeló amb la finalitat d'explicar el projecte, planificar el protocol de la canalització i conscienciar sobre per què cal donar els aliment sobrants, obtenint un benefici econòmic, un benefici social i un benefici ambiental amb la col·laboració.

#### **7.1.2.6.- Signatura d'acords de col·laboració**

Les reunions portades a terme amb els diferents supermercats s'han concretat amb la signatura dels "acords de col·laboració" Annex 6 (Acord de col·laboració) amb l'Ajuntament de Montmeló i amb Càritas Parroquial en el quals es detallen els compromisos de les parts.

Des del mes de març que es posa en funcionament el Rebot d'Aliments Frescos de Montmeló (nom que ha rebut el projecte implantat en el municipi de Montmeló), han col·laborat en el projecte els establiments i centres següents:

- Supermercat Dia Montmeló
- Supermercat Esclat Montmeló
- La Finestra Sul Cielo, Montmeló
- Escola Bressol La Fireta, Montmeló
- Supermercat Sorli Discau Montmeló\*
- Supermercat Caprabo El Masnou\*
- Supermercat Caprabo Alella\*

*\*Acords de col·laboració signats amb la Fundació Banc d'Aliments de Barcelona i cedits a Càritas Parroquial Montmeló.*

En l'actualitat, també es treballa en la captació de nous establiments que vulguin col·laborar en el projecte.

### **7.1.2.7.- Redistribució dels aliments**

Per donar resposta a les necessitat de redistribució dels aliments s'ha considerat necessari uns recursos mínims formalitzats: en un vehicle, una persona, unes cambres istoèrmiques. S'ha previst ua recollida de dues vegades per setmana.

L'Ajuntament de Montmeló ha posat a disposició de Càritas Parroquial un vehicle per tal de poder realitzar la recollida dels aliments encara aptes per al consum i ha realitzat la contractació i formació d'una persona responsable de la recollida i transport, juntament amb el voluntariat de Càritas, que es coordina des de l'Àrea de Serveis Socials .

La persona contractada és un aturat de llarga durada que ha pogut beneficiar-se del projecte de Mesures Especials de Foment de l'Ocupació (MEFO) creat per l'Ajuntament de Montmeló per a persones amb especials dificultats d'inserció laboral.

La recollida d'aliments a les superfícies es realitza generalment dos cops per setmana, dilluns i dijous. Encara que els establiments col·laboradors es posen en contacte amb nosaltres quan tenen excedent i el recollim quan ens ho indiquen també fora dels dos dies fixats.

### **7.1.2.8.- Coordinació dels recursos materials i humans necessaris entre un grup de voluntariat i Serveis Socials de l'Ajuntament de Montmeló**

Inicialment es creia necessari crear un grup de voluntariat pero s'ha vist que en el municipi de Montmeló compta des de l'any 1993 amb els diferents recursos que ofereix Càritas Parroquial Montmeló. Des dels seus inicis ha treballat en coordinació amb el Departament de Serveis Socials, donant resposta a les diferents demandes plantejades. En els últims anys la seva col·laboració ha esdevingut clau per poder donar cobertura a l'increment de persones que es troben en situacions econòmiques precàries.

Càritas Parroquial Montmeló treballa en coordinació amb el Departament de Serveis Socials de l'Ajuntament de Montmeló. En els últims anys hi ha hagut un fort increment en la demanda d'aliments i el nombre d'usuaris ha anat creixent de manera exponencial.



La implicació de Càritas ha sigut clau en aquest aspecte, ja que a més de poder comptar amb un recurs organitzatiu amb una experiència molt àmplia, des de l'entitat s'han realitzat diferents accions adreçades a la consecució de recursos i de donacions molt importants per poder portar a terme el projecte.

#### **7.1.2.9.- Adaptació de la infraestructura per tal de poder conservar en condicions òptimes els aliments frescos rebuts dels diferents donants d'aliments**

Càritas Parroquial ha habilitat un nou local cedit per la Parròquia, per tal de poder ampliar el servei que es presta.

Aquestes noves instal·lacions consten de més espai. S'ha adequat la instal·lació elèctrica i d'aigua, s'ha instal·lat neveres, congeladors i màquines envasadores. Tot per poder mantenir en millors condicions l'aliment i facilitar la feina a l'entitat. Per tal d'evitar problemes amb les plagues de paneroles i rossegadors, s'ha col·locat trampes i un cop al mes va una empresa especialitzada en tractament de plagues a aplicar tractament fitosanitari.

Actualment les instal·lacions de Càritas estan preparades física i organitzativament per rebre i distribuir els aliments frescos gràcies a les diferents donacions rebudes per empreses que han volgut implicar-se en el projecte de creació del Rebot d'Aliments Frescos de Montmeló.

#### **7.1.2.10.- Potenciació del voluntariat al municipi de Montmeló**

Càritas Parroquial compta actualment amb 38 voluntaris i voluntàries, que dediquen els seus esforços a donar resposta a la greu situació en què es troben molts ciutadans i ciutadanes del municipi.

S'ha creat un grup específic de voluntaris per realitzar el repartiment d'aliments frescos donats per les empreses que col·laboren amb el projecte. Aquest grup de voluntariat se'ls ha instruït i format realitzant el curs de manipuladors d'aliments. En l'actualitat es realitza el repartiment de forma setmanal.

#### **7.1.2.11.- Protocol de Funcionament de la canalització de l'aliment que afecta a l'entitat Càritas Parroquial Montmeló**

Per tal d'assolir una correcta canalització de l'excedent alimentari que es manipula al

local de Càritas i garantir la seguretat alimentària, s'ha redactat un protocol genèric Annex 3 (Protocol de funcionament de la canalització de minves) que especifica les accions a prendre per aquestes de cara a la conservació dels aliments. Aquest protocol està desenvolupat per a tots els grups de treball en tot el cicle del nou producte revaloritzat. Tot això s'ha de tenir en compte des del generador fins a l'entitat en qüestió. A grans trets el protocol contempla els aspectes següents:

#### Entrega dels aliments a Càritas

Els responsables de la recollida transportaran els productes fins a l'interior de la sala de distribució d'aliments de Càritas.

Els treballadors de l'ajuntament pesaran els diferents productes recollits i completaran el document d'entrega d'aliments afegint-hi els Kg recollits, tot especificant el producte.

Els treballadors de l'ajuntament s'enduran els "*Documents d'entrega d'aliments*" per lliurar-los al tècnic responsable del projecte.

#### Triatge

Els voluntaris de Càritas faran el triatge dels aliments rebuts, eliminant aquells que estiguin malmesos.

Els aliments malmesos es recolliran en bosses compostables.

#### Pesatge de les minves

Un cop finalitzat el triatge dels aliments malmesos i prèviament a llençar-los al contenidor d'orgànica, els voluntaris faran el pesatge de les diferents bosses i lliuraran la informació al tècnic responsable del projecte.

#### Lliurament dels aliments

El departament de serveis socials de l'Ajuntament de Montmeló valorarà quines persones es poden beneficiar d'aquest servei i ho comunicarà a Càritas.

Càritas lliurarà els aliments frescos un cop per setmana al usuaris derivats per serveis socials.

### **7.1.2.12.- Sector de població amb necessitats**

L'Àrea de Serveis Socials de l'Ajuntament de Montmeló s'encarrega de proposar a Càritas els usuaris que es troben en situacions socials de més vulnerabilitat per a que es beneficiïn d'aquest ajut.

Des de l'any 2005 el nombre d'usuaris atesos per Càritas Parroquial s'ha incrementat exponencialment passant de 289 adults i 155 infants a 1437 adults i 733 infants que suposen 710 famílies.

Actualment el repartiment a les famílies usuàries de serveis socials es realitza els dilluns a la tarda.

### **7.2.- RESULTATS ESPECÍFICS DELS OBJECTIUS SECUNDARIS**

Els objectius secundaris s'han aconseguit de forma indirecta al tractar l'objectiu principal. Com a exemples pràctics de conscienciació:

- Presentació pública el mes de maig del 2014 del "projecte Rebot d'Aliments Frescos de Montmeló".
- Elaboració de la guia contra el malbaratament alimentari: Amb el menjar, no s'hi juga!
- Campanya de comunicació per a la prevenció del malbaratament d'aliments (Xerrades, realització de tallers de cuina d'aprofitament, creació de receptaris...)
- Accions de sensibilització als dos centres escolars i a l'institut del municipi (xerrades i visita al Rebot dels Aliments Frescos de Montmeló.)
- Campanya de prevenció contra el malbaratament.
- Estudi i caracterització del malbaratament alimentari produït als diferents establiments de Montmeló mitjançant entrevistes amb els responsables.
- Ampliació dels establiments col·laboradors amb el projecte.
- Signatura d'acords de col·laboració amb la Unió d'Hortelans de la Zona del Raiguer de Montmeló per tal que facin aportacions de les seves collites.

-Signatura d'acords de col·laboració amb els paradistes del Mercat Setmanal per recollir el seu excedent.

### **7.3.- RESULTATS GENÈRICS DEL PROJECTE**

Per tal de poder avaluar el projecte d'una forma genèrica, aquest s'ha quantificat des de diverses vessants:

#### **7.3.1.- Usuaris atesos pels Serveis Socials**

Per tal de poder donar resposta al constant augment de demanda d'aliments, no només secs si no també frescos, l'Ajuntament pren la decisió de prioritzar la recuperació d'aliments i el seu posterior repartiment a les persones que es troben en situacions econòmiques més precàries.

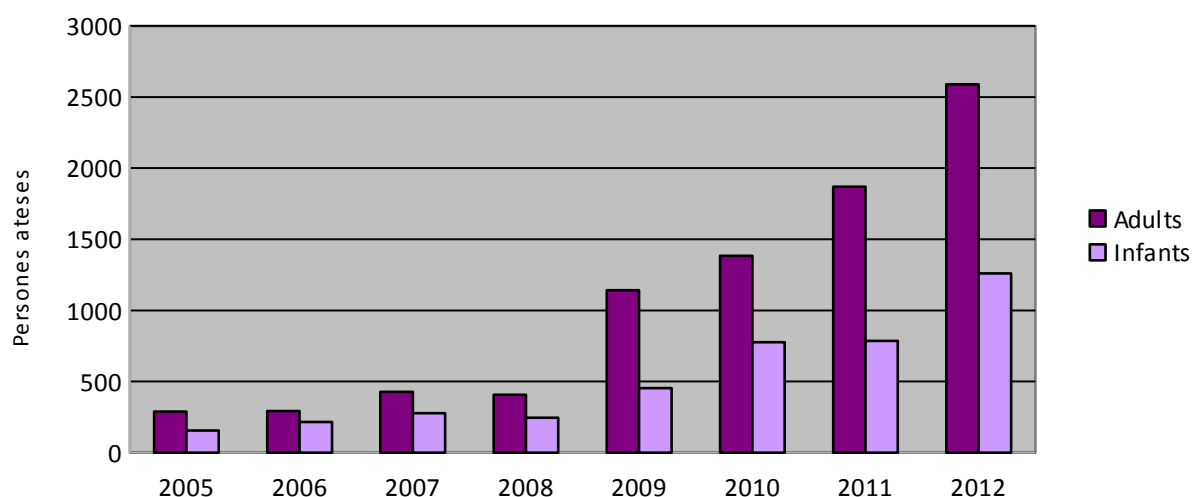
Fins la creació del Rebot d'Aliments Frescos de Montmeló, des del departament de serveis socials es tramitaven ajuts econòmics per a la realització de compres d'aliments frescos de primera necessitat, d'aquesta manera es donava resposta a la demanda existent.

Una forma d'avaluar els usuaris atesos es la quantificació dels aliments recuperats i que han pogut ser repartits a les famílies derivades del Departament de Serveis Socials de l'Ajuntament de Montmeló.

En els primers 6 mesos de vida del projecte, s'han atès **320 famílies**, que signifiquen un total de **1.036 persones** amb un **38% d'infants**.

#### **7.3.2.- Usuaris atesos per Càritas Parroquial Montmeló**

Des de l'any 2005 l'increment d'usuaris atesos per Càritas parroquial s'ha incrementat exponencialment passant de 289 adults i 155 infants a 2590 adults i 1260 nens, l'any 2012.



**Fig. 4.-** Usuaris atesos per Càrites Parroquial, 2005-2012

**Font.-** Càrites Parroquial, 2005-2012

Actualment, els usuaris que es beneficien d'aquest recurs expressen la seva satisfacció i la millora en la resposta a aquesta demanda.

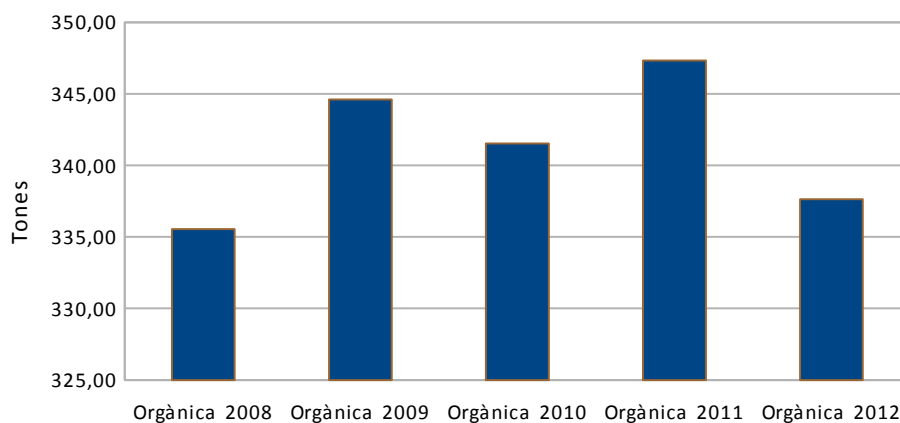
### **7.3.3.- Minimització dels residus orgànics generats a Montmeló.**

Quant més aliment es recuperi menys residus orgànics s'han de generar.

S'estima que el potencial de prevenció d'aquesta intervenció pot arribar a 8 kg per habitant i any que en un municipi com el de Montmeló pot suposar 70 tones de residus l'any.

La següent taula facilitada per l'empresa Serveis Ambientals del Vallès Oriental SA (SAVOSA) indica les dades sobre els residus orgànics generats entre l'any 2005 i l'any 2012.

A l'hora de calcular si s'ha produït una minimització en els residus orgànics municipals després de la implantació d'aquest estudi, trobem una dificultat al hora de quantificar-ho. Doncs els residus orgànics que es recullen en el municipi procedeixen de totes les activitats i habitatges. El sector on s'ha implantat aquest estudi es un tant per cent insignificant respecte al global. Per aquest motiu no podem obtenir cap dada exacte.



**Fig. 5.-** Dades residus orgànics generats a Montmeló 2008-2012

**Font.-** Savaso, 2008-2012

### **7.3.4.- Avaluació de la quantitat i de l'estat en que arriben els aliments**

L'avaluació de l'estat en el qual arriben els aliments es realitza mitjançant la "fitxa de control de condicions d'higiene" Annex 5 (Fitxa de control de condicions d'higiene). S'ha establert un mecanisme de control sobre l'aliment recuperat, l'aliment conservat i l'aliment lliurat, i que aquest es trobi en condicions òptimes de salut i higiene. A l'hora de realitzar el repartiment totes les parts implicades: generador, transportista, i voluntariat de Càrites hauran de vetllar pel bon estat dels aliments per tal d'evitar-ne la pèrdua per contaminacions o enranciment, i poder corregir i minimitzar la pèrdua d'aliments, fins al beneficiari final.

Per calcular la quantitat d'aliment recuperat, vam fer pesar diferents lots, en diferents lliuraments. El resultat va ser de 35 kg per família, per tant la quantitat d'aliment recuperat ha estat de 24850 kg.

La forma de quantificar els residus que acaben tenint més potencial de recuperació es comparant el pes de l'aliment que ha entregat el gran generador i l'aliment lliurat al consumidor final. Quant més pròxim sigui aquest valor voldrà dir que es realitza una bona gestió de totes les parts implicades en el procés de revalorització. En canvi quanta més diferència hi hagi entre aquest valors, voldrà dir que s'està realitzant un mal procés de revalorització, ja sigui per una contaminació d'un aliment en mal estat o perquè s'ha trencat la cadena de fred, o altres casos no previstos. Això ens farà plantejar-nos un nou canvi en el protocol de funcionament, dotar de millors eines i donar nova formació als voluntariats. No s'ha pogut quantificar cap dada perquè aquesta mesura s'implantara prou bé.

## **8.- CONCLUSIONS**

### **8.1.- CONCLUSIONS DEL PROJECTE**

En aquest projecte s'ha realitzat un treball previ d'investigació amb el fi d'establir les bases per a poder realitzar el projecte. Durant aquest preprojecte es va tenir que gestionar a diferents grups del municipi (ciutadans, Càrites, empreses, etc.), fomentant d'aquesta manera una pre-conscienciació per la futura posada en escena del projecte. Així mateix, l'estudi de l'art ha sigut imprescindible podent plasmar una idea bàsica sobre el que s'havia fet abans.

Un cop iniciat el projecte s'ha dut a terme la identificació dels grans generadors així com la seva classificació i caracterització. Aquesta fase va ser imprescindible i clau per al desenvolupament del projecte, ja que la identificació dels grans generadors permet obtenir una informació estimada dels aliments que es podrien reaprofitar, a on s'originen, tipologia, etc. de tal manera que es pot optimitzar els recursos per la gestió del projecte.

La següent fase del projecte tracta de planificar i implantar, de manera que amb la informació clau recollida i tractada, es genera una sèrie de protocols d'accions (taula per la conservació dels aliments, protocol de funcionament, entrega d'aliments, fitxa de control de condicions higièniques, ...), que estableixen les accions a realitzar en cada moment. D'aquesta manera, s'ha pogut establir les pautes per a una correcta recollida i redistribució dels aliments, reduint els riscos i maximitzant en cada moment el seu aprofitament.

Per altre costat, s'ha aconseguit coordinar als grups prèviament anomenats, de manera que existeixi una metodologia d'actuació per la continuació del projecte en el futur.

Tot i no haver pogut comptabilitzar-lo, s'estipula que s'ha aconseguit conscienciar a gran part de la població del municipi de Montmeló, així com a part dels generadors i del propi ajuntament.

La educació social és molt important de cara a continuar i donar sortida als excedents en un futur.

A banda de l'aspecte ambiental, l'actuació sobre el malbaratament alimentari iniciat a Montmeló té una vessant socioeconòmica molt important, ja que d'una banda permet un estalvi per a les economies domèstiques, i, de l'altra, que els recursos disponibles siguin accessibles per a les persones amb dificultats econòmiques mitjançant sistemes de redistribució i aprofitament dels aliments. Resumidament, aquest projecte ha servit per establir un precedent d'aprofitament alimentari en el municipi de Montmeló, aconseguint alimentar a un gran nombre de famílies amb greus problemes econòmics. A més s'ha aconseguit disminuir la quantitat de residus generats, amb el conseqüent estalvi de recursos econòmics i materials i s'ha recuperat un total de 5.760 Kg d'aliments apte per al consum.

En l'actual context de crisi econòmica, ens sumem amb aquest projecte a les noves iniciatives que han anat sorgint arreu per aconseguir un màxim aprofitament dels recursos existents, tants humans com materials.

Valorem com a molt positiva la rebuda que ha tingut aquest projecte entre la ciutadania en general i ja estem treballant per a aconseguir els objectius marcats inicialment, també pretenem ampliar l'actiu de donants i el nombre de persones que es beneficien del recurs.

Tot i que queda molt treball per fer, es pot extreure una valoració positiva del projecte ja que s'ha aconseguit complir els objectius fixats al desenvolupar el treball.

## **8.2.- PROPOSTES DE CONTINUACIÓ**

Per tal de donar continuïtat al projecte s'han proposat les accions següents:

- Elaboració de la guia de prevenció del malbaratament alimentari: Amb el menjar, no s'hi juga.
- Campanya de comunicació a la ciutadania amb consells per a la prevenció del malbaratament alimentari.
- Creació d'un portal web temàtic.
- Xerrada sobre la prevenció del malbaratament alimentari.



- Realització de tallers de cuina per a la reducció de residus alimentaris (joves i gent gran).
- Difusió de les diferents donacions rebudes pels establiments col·laboradors.
- Implantació de mesures de prevenció del malbaratament alimentari en els menjadors escolars.
- Creació d'un receptari de cuina d'aprofitament.
- Millora de la infraestructura del local de Càritas Parroquial que permeti un millor emmagatzematge dels aliments.
- Signatura d'acords de col·laboració amb la Unió d'Hortelans de la Zona del Raiguer de Montmeló, per tal que facin aportacions regulars de les seves collites.
- Ampliació dels establiments donants d'aliments i de les persones beneficiàries del recurs.
- Donació de terrenys municipals per a la seva explotació a persones que es troben en situacions econòmiques precàries
- Stop al malbaratament alimentari

## **9.- ANNEXES**

Annex 1 Llistat d'establiments alimentaris al municipi de Montmeló

Annex 2 Taula conservació aliments

Annex 3 Protocol de Funcionament de la canalització de minves alimentàries

Annex 4 Document d'entrega d'aliments

Annex 5 Fitxa de control de condicions d'higiene

Annex 6 Acord de col·laboració

Annex 7 Notes de premsa

## Annex 1 LLISTAT D'ESTABLIMENTS ALIMENTARIS AL MUNICIPI DE MONTMELÓ

Tipologia d'activitats	Nom d'activitats	Quantificació d'establiments
	BAR BOTE	
	BAR CAFETERIA SERAFIN	
	BAR CAMP DE FUTBOL	
	BAR CAPRICHIO	
	BAR CIBERCAFÉ PEPE.COM	
	BAR DIEGO	
	BAR EL GARAJE	
	BAR EL REFUGIO	
	BAR EL RINCON ARGENTINO	
	BAR FRANKFURT LISAN	
	BAR KIWI	
	BAL LA HABANA MONTMELÓ	
	BAR LA RUTA	
	BAR LA TACITA	
	BAR LA TROBADA	
	BAR LARA	
	BAR LINARES	
	BAR LOS AMIGOS	
	BAR MAS QUE AMIGOS	
	BAR PIT-STOP	
	BAR LA PLAÇA GRAN	
	BAR RESTAURANT CAPITAN LAGARTO	
	BAR RESTAURANT EL PEDREGAR	
	BAR RESTAURANT LA CAFETERA	
	BAR RESTAURANT LA PEDRA	
	BAR RESTAURANT LORO CIRCUIT	
	BAR RESTAURANT MARIA	
	BAR RESTAURANT MELÓN 113	
	BAR RESTAURANT TONYSA	
	BAR SANTA ROSA	
	BAR SERAFÍN	
	BAR TAVIS	
	BAR Y YO QUE SÉ	
	CAFÉ CENTRAL	
	CAFÉ J.GIL	
	CAFETERIA FARRIOL	
	CAFETERIA GRANJA LA CREPE	
	CAFETARIA RESTAURANTE 2D2	
	CAL QUIM	
	EL GURÚ DE LES TAPES	
	EL NOU PICNIC	
	GRANJA VITA	
	HAMBURGUSERIA CAFETERIA VENÈCIA	
	HOSTAL SERRA	
	HOTEL IBIS MONTMELÓ	

Tipologia d'activitats	Nom d'activitats	Quantificació d'establiments
Bar	KOSKO'S BAR	58
	LA MARIETA MONTMEÓ TAPAS	
	MAREA ROJA	
	MONTCAFÉ	
	MONTMELÓ HOTEL	
	PIZZERIA MIL·LENARI KEBAB	
	RESTAURANT CAN MAJOR	
	RESTAURANT VIA AUGUSTA	
	RESTAURANTE CAN TACÓ	
	RESTAURANTE CHINO FAMILIA FELIZ	
	ROSTISSERIA CAN PAU	
	TOP KING DONER KEGAG	
	XURRERIA EL GALLEGO	
	ZURICH CAFÉ	
Servei de càtering	DÈRIA CÀTERING, SCP	3
	CAL NEN POLLASTERIA I ROSTISSERIA	
	ROSTISSERIA ROSMERY	
Carnisseria	CARNISSERIA ASSALAM	3
	CARNISERIA-CANSALADERIA MANILS	
	LA TENDA DE TINTO CAROLA	
Forn de pa	FORN DE PA LA CANTONADA	4
	FORN I PASTISSERIA FARRIOL	
	PANADERIA BOLLERIA RAQUEL	
	PASTISSERIA VINALONGA	
Fruiteria	FRUITERIA SANTOS	3
	SUPERS FRUITS	
	CAN PAU DE L'ESTANC	
Peixateria	MARISQUERIA I PEIXOS JORDI	4
	PEIXATERIA CARBÓ	
	PEIXATERIA RAFA I SÒNIA	
	MERCAFRED	
Supermercat	CONDIS SUPERMERCATS	12
	DIA MARKET	
	ESCLAT	
	HARIHAR	
	MIRZA SUPER	
	QUASIM ALIMENTACIÓ	
	SCHLEKER	
	SORLI DISCAU	
	SPAR	
	SUPER BONAREA	
	SUPERMERCAT ARO	
	MERCAT MUNICIPAL SETMANAL	
BODEGA CAMELOT		



## FUNDACIÓ BANC DELS ALIMENTS

Per a la lluita contra la fam.

Motors, 122  
08040 BARCELONA  
Tel. 93 346 44 04 Fax 93 346 69 03  
E-mail: info@bancdelsaliments.org

### CONSERVACIÓ D'ALIMENTS

#### REFRIGERACIÓ

Conservar a baixa Temperatura ( $T^a$ ) però superior a  $0^{\circ}\text{C}$ . A aquesta  $T^a$  els microorganismes estan vius però el seu desenvolupament és menor o no es produeix i es comencen a multiplicar quan s'escalfa l'aliment.

#### REFRIGERACIÓ DOMÈSTICA

**A nevera :**  $2^{\circ}\text{C}$  a la zona superior i  $8^{\circ}\text{C}$  en zona inferior (cubetes i contraporta)

<b>Carn crua :</b> 4-5 dies <b>Peix fresc :</b> 2 dia <b>Carn cuita, peix cuït i restes :</b> 1- 2 dies <b>Llet pasteuritzada oberta :</b> 2-3 dies <b>Postres casolans :</b> 2-3 dies <b>Verdura cuïta :</b> 2-3 dies <b>Ous :</b> 3 setmanes <b>Nata fresca, iogurt, margarina, mantega, formatge fresc :</b> porten data de caducitat <b>Pastissos o pasta fresca :</b> 1 dia <b>Productes càrnics :</b> 3 dies <b>Peix fumat :</b> 3 setmanes	<b>Fruita y Verdura :</b> nevera +/- $8^{\circ}\text{C}$ de 2-7 dies <b>Verdura fulla verda :</b> 2-3 dies <b>Maduixes, cireres, figues :</b> 2-3 dies <b>Albergínia, pastanaga, tomàquet :</b> 3-5 dies <b>Albercoc, plàtan, préssec:</b> 3-5 dies <b>Raïm, pruna, pera :</b> 3-5 dies <b>Poma, meló, taronja, pinya :</b> 6-8 dies <b>Formatge fresc envasat :</b> 3 setmanes <b>Formatge fresc al tall :</b> 1 dia <b>Plats preparats :</b> 2-3 dies <b>Pasta fresca, pizzes :</b> 3 setmanes <b>Semi-conserves :</b> més de 6 mesos
---	--

#### CONGELACIÓ

Baixar a Teoria de  $-20^{\circ}\text{C}$  al nucli de l'aliment. A aquesta  $T^a$  els microorganismes no es desenvolupen. Es limiten les reaccions químiques i enzimàtiques. Si els aliments estan diversos mesos en congelador, disminueix el seu contingut en vitamines i els greixos tendeixen a ranci. Si és possible coure sense descongelar.

Descongelar a la nevera (no a  $T^a$  ambient) i coure tot seguit. També descongelar al microones que és molt ràpid. Peces grans de carn o peix: descongelar sobre reixeta que evita contacte amb el líquid que deixa anar que serà caldo de cultiu dels microorganismes.

**Plats congelats i gelats :** més de 6 mesos

#### CONSERVACIÓ FORA DE NEVERA

<b>Pa:</b> a $T^a$ ambient: 1 dia <b>Galetes:</b> a lloc fresc i sec: + de 6 mesos <b>Aperitius secs:</b> a lloc fresc i sec: + de 6 m. <b>Xocolata:</b> a lloc fresc i sec: més de 6 mesos <b>Cervesa:</b> a lloc preservat de la llum: 3 mesos <b>Llet i sucs esterilitzats:</b> a $T^a$ ambient: 3 mesos	<b>Embotits secs:</b> a lloc fresc, sec i airejat: més de 6 mesos <b>Arroz, pasta:</b> a lloc sec i sense llum : més de 6 m. <b>Té, cafè, cacau:</b> a lloc sec i sense llum: més de 6 mesos <b>Llaunes i conserves:</b> a lloc sec (els envasos de vidre, sense llum) : més de 6 mesos
--	--

## Protocol de Funcionament de la canalització de minves alimentàries

### ALIMENTS QUE SERAN LLIURATS

- Els aliments lliurats han d'estar en bon estat pel seu consum
- Han de ser aliments que avui es podrien vendre però demà ja no
- En cap cas es recolliran productes caducats o productes malmesos o amb l'envàs trencat que puguin fer malbé la resta de productes.

### FORMA DE LLIURAMENT DELS ALIMENTS

- Cal lliurar els productes de manera que puguin ser transportats fàcilment (en caixes o bosses)

### RECOLLIDA DELS ALIMENTS

- S'estableix com a dia de recollida .....entre les ..... i les .....hores
- Els responsables de la recollida revisaran que els aliments lliurats estiguin en bon estat per al seu consum
- Els responsables de la recollida complimentaran la descripció dels productes recollits en el "*Document d'entrega d'aliments*"

### ENTREGA DELS ALIMENTS A CÀRITAS

- Els responsables de la recollida transportaran els productes fins a l'interior de la sala de distribució d'aliments de Càritas.
- Els treballadors de l'ajuntament pesaran els diferents productes recollits i completaran el document d'entrega d'aliments afegint-hi els Kg recollits, tot especificant el producte.
- Els treballadors de l'ajuntament s'enduran els "*Documents d'entrega d'aliments*" per lliurar-los al tècnic responsable del projecte.

## **TRIATGE I CONTROL DE LES MINVES**

- Els voluntaris de Càritas faran el triatge dels aliments rebuts, juntament amb la persona responsable del transport, eliminant aquells que estiguin malmesos.
- Els aliments malmesos tindran la consideració de rebuig i es gestionaran com a residu orgànic. Els voluntaris controlaran el volum dels residus llençats al contenidor i lliuraran la informació al tècnic responsable del projecte.

## **LLIURAMENT DELS ALIMENTS**

- El departament de serveis socials de l'Ajuntament de Montmeló valorarà quines persones es poden beneficiar d'aquest servei i ho comunicarà a Càritas, seguint el protocol que ja tenim establert.
- Càritas lliurarà els aliments frescos un cop per setmana al usuaris derivats per serveis socials.

**Annex 4**  
**DOCUMENT D'ENTREGA D'ALIMENTS**

**DOCUMENT D'ENTREGA D'ALIMENTS**

L'entitat receptora Càritas Montmeló, amb la col·laboració de l'ajuntament de Montmeló, encarregat de realitzar el transport de l'establiment a la seu de Càritas.

Hem rebut del \_\_\_\_\_ els productes indicats a continuació:

	<b>Descripció dels productes</b>	<b>Kg</b>
FRUITA	_____	<input type="text"/>
VERDURA	_____	<input type="text"/>
CARN	_____	<input type="text"/>
PEIX	_____	<input type="text"/>
MENJAR PREPARAT	_____	<input type="text"/>
PRODUCTES LÀCTICS	_____	<input type="text"/>
RESTA D'ALIMENTS	_____	<input type="text"/>
<b>TOTAL KILOS</b>	_____	<input type="text"/>

L'entitat es responsabilitza de la correcta conservació dels productes rebuts, en particular del manteniment dels mateixos a les temperatures de conservació requerides.

En cap cas els productes seran lliurats per al seu consum final quan hagi sobrepassat la seva data de caducitat.

Signat .....

Data de recollida .....



**Annex 5**  
**FITXA DE CONTROL DE CONDICIONS D'HIGIENE**

Hora de recollida: \_\_\_\_\_

Hora d'entrega: \_\_\_\_\_

S'ha de realitzar un seguiment en tota la cadena que fa l'aliment recuperat, des de que es recull fins que s'entrega, per tots els agents implicats

	<b>Transportista</b>	<b>Voluntariat</b>
L'aliment es troba emmagatzemat en un bon lloc		
L'aliment es troba degudament etiquetat		
L'aliment s'entrega abans de la caducitat		
L'aliment s'ha transportat en contenidors isotèrmics		
L'aliment es troba separat segons tipologia d'aliment		
L'aliment s'ha conservat a la temperatura requerida		
L'aliment donat va acompanyat d'un albarà de lliurament		
L'envasat es conserva en bones condicions		
El transport de l'aliment ha sigut per un temps inferior 1h		
La data de consum preferent està passada		
La data de caducitat està passada		
S'ha registrat totes les dades: tipus d'aliment, quantitat, caducitat		
S'informa sobre la seguretat alimentaria als usuaris		

Observacions:

Montmeló, \_\_\_\_\_

Transportista,

Voluntariat,

**Annex 6**  
**ACORD DE COL-LABORACIÓ**

## Acord de col·laboració

### ***El Rebot dels aliments frescos de Montmeló***

REUNITS:

El Sr. \_\_\_\_\_, en representació de l'establiment comercial \_\_\_\_\_.

El Sr. Antoni Guil Romàn, Alcalde de l'ajuntament de Montmeló.

La Sra. Montserrat Seguí, en la seva qualitat de coordinadora de Càritas Parroquial Montmeló.

Exposen:

Des d'Alcaldia i les àrees de Medi Ambient i Serveis socials de l'ajuntament de Montmeló juntament amb Càritas Parroquial Montmeló, s'està iniciant un projecte que té com a objectius prioritaris el foment de la prevenció del malbaratament d'aliments i la redistribució d'aquests als usuaris de serveis socials que presenten situacions d'especial necessitat.

En aquesta línia, l'ajuntament està treballant en la creació del projecte anomenat "*El Rebot dels Aliments Frescos de Montmeló*". Aquest projecte vol, d'una banda, donar resposta a l'increment en la demanda d'aliments frescos en un sector de la població que es troba en risc d'exclusió social alhora que, pretén contribuir en la reducció de la generació de residus, sensibilitzant i conscienciant al sector empresarial vers la realitat ambiental i social.

Els signants volem manifestar la nostra voluntat de participar en el projecte *El Rebot dels Aliments Frescos de Montmeló*.

Per tot lo exposat, les parts adquireixen els següents compromisos:

1. L'Ajuntament es compromet a fer difusió de la col·laboració prestada (a través de la pàgina web, de les publicacions que s'editin des de l'ajuntament, i la televisió comarcal Vallès Visió).
2. L'establiment lliurarà l'excedent alimentari en bon estat per al seu consum. Aquests productes han de ser aliments que, tot i ser aptes pel consum, es llencen per altres motius (per tenir una data de caducitat propera, per acumulació d'estoc, o per no complir amb els criteris estètics fixats per l'empresa).

**Annex 6**  
**ACORD DE COL-LABORACIÓ**

3. La recollida es durà a terme per part de personal de l'ajuntament degudament identificat, el dia i hora que s'acordi a l'inici del servei. En el moment del lliurament dels excedents es realitzarà la signatura del document d'entrega d'aliments, en el qual l'entitat receptora es responsabilitza de la correcta conservació, manipulació i transport dels productes rebuts.
4. Càritas Parroquial Montmeló es compromet, juntament amb les voluntàries del projecte, a realitzar el repartiment d'aquest aliments a aquelles famílies derivades des del departament de serveis socials de l'Ajuntament de Montmeló

Aquest acord serà vigent fins que sigui denunciat per alguna de les parts.

I com a prova de conformitat amb el contingut d'aquest acord, les parts signen per triplicat.

L'Alcalde

Representant de  
l'Establiment

Coordinadora Càritas  
Parroquial Montmeló

Montmeló, \_\_\_\_\_

## Presentació pública del projecte Rebost dels Aliments Frescos de Montmeló

27 de juny de 2013

Dijous 4 de juliol a les 7 de la tarda a la Sala de la Concòrdia es farà la presentació pública del projecte Rebost dels Aliments Frescos de Montmeló

Aquest projecte té com a objectius generals:

- Prevenir la generació de matèria orgànica, tot incidint en el malbaratament d'aliments i en l'aprofitament dels excedents alimentaris al municipi de Montmeló.
- Portar a terme accions adreçades al sector empresarial per tal que prengui consciència que la seva col·laboració en el projecte a més de contribuir a la sostenibilitat ambiental, també té un fort contingut social i econòmic.
- Sensibilitzar i conscienciar als ciutadans vers la prevenció de residus en general, i especialment el d'aliments.
- Donar eines a les llars per tal de prevenir el malbaratament alimentari, reduint residus i estalviant diners
- Donar resposta a l'increment de la demanda d'aliments frescos per part dels usuaris atesos al departament de serveis socials de l'ajuntament de Montmeló.
- Redistribuir els aliments als ciutadans de Montmeló que es troben en situació econòmica precària i en risc d'exclusió social.

Per tal de portar a terme aquest projecte, s'han signat acords de col·laboració amb supermercats del municipi i s'ha fixat un protocol de recollida de les minves, que són recollides per personal de l'Ajuntament i portades al local de Càritas Parroquial Montmeló, preparat específicament per poder rebre aliment fresc.

Quan es compleixen tres mesos de la posada en funcionament del projecte s'han repartit aliments a més de 200 famílies, el que suposa un total de 659 persones de les quals un 38% són infants.

Les persones ateses al Rebost d'Aliments Frescos, són famílies usuàries del departament de Serveis Socials de l'Ajuntament de Montmeló que es troben en l'actualitat en situacions socials de risc. I el repartiment es porta a terme per voluntàries de Càritas Parroquial Montmeló.

Una altra xifra a destacar és la quantitat d'aliment recuperat dels establiments comercials apte pel consum que s'ha fet arribar a les persones beneficiàries d'aquest recurs més de 3600 Kg d'aliments procedents dels supermercats amb els quals l'Ajuntament i Càritas Parroquial han signat acords de col·laboració i de donacions d'altres empreses.

L'acte de presentació comptarà amb la presència de:

- Sor Lucía Caram – monja dominica contemplativa, resideix a Manresa on ha impulsat nombroses iniciatives de caràcter social. La radicalitat i la franquesa amb que s'expressa han fet d'ella un personatge mediàtic molt estimat. Darrerament ha publicat el llibre "Mi claustro es el mundo".

### Imatges relacionades



Grup de voluntaris de Càritas Parroquial Montmeló



Grup de voluntaris de Càritas Parroquial Montmeló

- Paco Muñoz – autor de la guia de recomanacions per evitar el malbaratament dels aliments i tècnic de l'Oficina de Medi Ambient de la Universitat Autònoma de Barcelona. Paco Muñoz, diu que la baixada del pressupost que destinen les famílies a comprar menjar fa que es menystinguin els aliments. Segons Muñoz, hem de "recuperar el gust" per allò que mengem i pensar que "tot aquell menjar que nosaltres llencem, són diners que no hem empleat bé. "

## Es presenta el projecte Rebost dels aliments frescos, que ja ha repartit menjar a més de 200 famílies

8 de juliol de 2013

L'Ajuntament de Montmeló va presentar dijous 4 de juliol de 2013, el projecte El Rebost dels aliments frescos, que vol reduir el màxim possible el malbaratament del menjar i posar-lo a disposició de les necessitats socials del municipi, és a dir, d'aquells veïns que pitjor ho estan passant. Alhora, es busca sensibilitzar i conscienciar als ciutadans vers la prevenció de residus en general, especialment el d'aliments, i donar eines a les llars per tal de prevenir el malbaratament alimentari, reduint residus i estalviant diners.

El projecte es va presentar a la sala de la Concòrdia de l'Ajuntament de Montmeló, amb la presència de l'alcalde Antoni Guil; Sor Lucia Caram, monja que resideix a Manresa, on ha impulsat nombroses iniciatives de caràcter social; Montserrat Seguí, responsable de Caritas Parroquial Montmeló; i Paco Muñoz, autor d'una guia de recomanacions per evitar el malbaratament dels aliments, que va subratllar en aquests moments, quan el nombre de famílies amb necessitats alimentàries no para de créixer, "no ens podem permetre que es perdin tants aliments en la cadena de distribució alimentària i en el consum domèstic".

El 32% dels aliments es malbarata

Muñoz va mostrar les xifres del malbaratament alimentari a Catalunya. Prop d'un 32% de la producció d'aliments es malbarata: es perd al camp o als centres de producció, en bona part perquè els costums alimentaris i els requisits de la distribució converteixen en inservible una part de la producció; i es perd en les llars i en els centres de consum per manca d'una bona cultura de compra o consum.

Les persones ateses al Rebost dels aliments frescos de Montmeló són famílies usuàries del departament de serveis socials de l'Ajuntament que es troben en situacions socials de risc. El repartiment el porten a terme voluntaris de Càritas Parroquial Montmeló. Quan es compleixen tres mesos de la posada en funcionament del projecte, s'han repartit aliments a més de 200 famílies, el que suposa un total de 659 persones, de les quals un 38% són infants.

Com funciona el programa?

El programa funciona gràcies a la col·laboració entre l'administració local, empreses i comerços, entitats sense ànim de lucre i el treball de persones voluntàries. L'Ajuntament de Montmeló ha contractat una persona (aturat de llarga durada) i ha posat a disposició del projecte un vehicle que dos cops per setmana recull els excedents alimentaris de supermercats i comerços i els trasllada als magatzems de Caritas Parroquial. Gràcies a la donació d'empreses com Fagor, i de particulars, els magatzems de Caritas disposen de frigorífics i congeladors adequats per mantenir l'aliment en bon estat.

Finalment, un grup de voluntaris reparteix els aliments recaptats entre les famílies que els serveis socials de l'Ajuntament de Montmeló deriven cap a aquest servei, juntament amb la resta d'aliments del Banc dels aliments del municipi. Per tal de portar a terme aquest

### Imatges relacionades



Presentació del Rebost dels aliments frescos



Presentació del Rebost dels aliments frescos



Presentació del Rebost dels aliments frescos

projecte, s'han signat acords de col·laboració amb supermercats del municipi i s'ha fixat un protocol de recollida de les minves. I finalment, algunes empreses del municipi aporten mensualment aliments frescos d'acord amb les necessitats expressades pels responsables del Rebost i se'n fan càrrec del cost dels mateixos.

---

- Nom: [Ajuntament de Montmeló \(Serveis Socials\)](#)
- Adreça: Plaça de la Vila, 1 (1<sup>a</sup>. Planta)
- Telèfon: 93 572 00 00

## Motmeló y Càritas ponen en marcha "La Despensa de los Alimentos Frescos"

Las donaciones de empresas ha permitido habilitar espacios para conservar los alimentos frescos

Granollers - Vallès Oriental | 13/05/2013 - 16:22h | Última actualización: 11/06/2013 - 18:16h



Montmeló. El proyecto 'El Rebot dels aliments frescos' pretende recuperar la **comida apta por el consumo**, reduciendo el **derroche alimentario** y la generación de rechazo y recuperar para su redistribución los alimentos perfectamente aptos por el consumo a aquellos ciudadanos que se encuentran en **situación económica precaria**. El proyecto también trabajará la prevención y la concienciación de la población mediante campañas de comunicación, charlas y cursos de cocina para que las familias no derrochen alimentos.

Para llevar a cabo el proyecto se ha contado con la colaboración de Càritas Parroquial Montmeló que desde hace más de 20 años se ocupa de distribuir alimentos procedentes, en su gran mayoría del Banco de Alimentos y que en la actualidad atiende además de 100 familias del municipio. Cuenta con 38 voluntarias que colaboran para llevar a cabo para dar cobertura a las necesidades que presenta la población.

En los últimos años el incremento de la demanda debido a la grave situación económica ha ido acompañada de la colaboración de los ciudadanos del municipio, que junto con el voluntariado configuran un gran recurso para las personas que se encuentran en situación de necesidad.

También gracias a las donaciones de diferentes empresas, se ha podido adaptar un nuevo espacio para incluir en el reparto, el alimento fresco. La empresa Fagor ha hecho donación de neveras que permiten conservar en perfecto estado los productos entregados por los diferentes establecimientos y también se ha recibido donaciones de la empresa Storopack, entre otros.

El Alcalde de Montmeló, Antoni Guil, la coordinadora del departamento de servicios sociales Montserrat Gallego y la coordinadora de Càritas Parroquial Montmeló, Montserrat Seguí, mantuvieron diferentes reuniones con los representantes de los supermercados del municipio para establecer las diferentes líneas de colaboración. Por ello, los supermercados Día y Esclat han firmado los acuerdos de colaboración para establecer la recogida de producto alimentario fresco apto para el consumo. La guardería la Fireta de Montmeló también colabora mensualmente haciendo donaciones de alimentos frescos. Próximamente se trabajará para hacer extensivo este acuerdo al resto de centros escolares.

La recogida de alimentos la llevará a cabo un trabajador contratado por el ayuntamiento, procedente de la bolsa de parados de larga duración.





## El Rebot dels Aliments Frescos de Montmeló ha ajudat més de 200 famílies en tres mesos

Posted by: [redaccio](#) in [Societat](#) 04/07/2013 Desactiva els comentaris

Des de la seva entrada en funcionament fa tres mesos, el Rebot dels Aliments Frescos de Montmeló ha repartit aliments a més de 200 famílies del municipi, el que suposa un total de 659 persones de les quals un 38% són infants.

Les persones ateses al Rebot d'Aliments Frescos, són famílies usuàries del departament de Serveis Socials de l'Ajuntament de Montmeló que es troben en l'actualitat en situacions socials de risc. I el repartiment es porta a terme per voluntàries de Càritas Parroquial Montmeló.

Una altra xifra a destacar és la quantitat d'aliment recuperat dels establiments comercials apte pel consum que s'ha fet arribar a les persones beneficiàries d'aquest recurs més de 3.600 Kg d'aliments procedents dels supermercats amb els quals l'Ajuntament i Càritas Parroquial han signat acords de col·laboració i de donacions d'altres empreses.

## **OBJECTIUS DEL PROJECTE**

Aquest projecte té sis objectius generals:

- 1) Prevenir la generació de matèria orgànica, tot incidint en el malbaratament d'aliments i en l'aprofitament dels excedents alimentaris al municipi de Montmeló.
- 2) Portar a terme accions adreçades al sector empresarial per tal que prengui consciència que la seva col·laboració en el projecte a més de contribuir a la sostenibilitat ambiental, també té un fort contingut social i econòmic.
- 3) Sensibilitzar i conscienciar als ciutadans vers la prevenció de residus en general, i especialment el d'aliments.
- 4) Donar eines a les llars per tal de prevenir el malbaratament alimentari, reduint residus i estalviant diners
- 5) Donar resposta a l'increment de la demanda d'aliments frescos per part dels usuaris atesos al departament de serveis socials de l'ajuntament de Montmeló.
- 6) Redistribuir els aliments als ciutadans de Montmeló que es troben en situació econòmica precària i en risc d'exclusió social.

Per tal de portar a terme aquest projecte, s'han signat acords de col·laboració amb supermercats del municipi i s'ha fixat un protocol de recollida de les minves, que són recollides per personal de l'Ajuntament i portades al local de Càritas Parroquial Montmeló, preparat específicament per poder rebre aliment fresc.

Foto: Ajuntament

Montmeló presenta el rebost d'aliments frescos, que ja ajuda 200 famílies

04-07-2013 | 16:00

L'Ajuntament de Montmeló presenta aquest dijous el projecte del Rebost d'Aliments Frescos, que funciona al poble des de fa un parell de mesos. Durant aquest temps, s'ha ajudat unes 200 famílies i 659 persones, el 38% dels quals són infants, segons les dades de l'Ajuntament.

La presentació es farà a les 7 de la tarda a la sala de la Concòrdia, a l'Ajuntament, amb la presència de la monja Lucia Caram. En el projecte, hi col·laboren els supermercats del poble amb qui s'han signat acords.

Personal municipal recull les minves d'aquests establiments que es traslladen a les dependències de Càritas, que s'han adequat per poder conservar els aliments frescos mentre no es reparteixen a les famílies amb més necessitats.



## La monja dominicana Lucía Caram assistirà a la presentació del rebost d'aliments frescos de Montmeló

Categoria: [Societat](#) Publicat el Dimecres, 03 Juliol 2013 08:05 Vist: 436



Fotografies: Ajuntament de Montmeló

**En els tres primers mesos de funcionament s'han repartit aliments entre 200 famílies, 659 persones, de les que un 38% són infants.**

La Sala de la Concòrdia de l'Ajuntament de Montmeló acollirà aquest dijous a les 19 h la presentació del projecte del rebost d'aliments frescos, una iniciativa del consistori amb el suport de Càrites de Montmeló i de diferents supermercats i empreses del municipi que han signat en els darrers mesos convenis de col·laboració.

La Regidoria de Serveis Socials és qui decideix quines són les famílies que necessiten l'ajuda del Banc d'aliments que fins ara ha obtingut 3.600 quilos de menjar, procedents de supermercats. El projecte té com a objectiu prevenir la generació de matèria orgànica, tot incidint en el malbaratament d'aliments i en l'aprofitament dels excedents alimentaris al municipi de Montmeló, portar a terme accions adreçades al sector empresarial per tal que prengui consciència que la seva col·laboració en el projecte té un fort contingut social i econòmic.

També es vol sensibilitzar i conscienciar als ciutadans vers la prevenció de residus en general, i especialment el d'aliments, donar eines a les llars per tal de prevenir el malbaratament alimentari, reduint residus i estalviant.

El rebost també vol donar resposta a l'increment de la demanda d'aliments frescos per part dels usuaris atesos al departament de serveis socials de l'Ajuntament i redistribuir els aliments als ciutadans de Montmeló que es troben en situació econòmica precària i en risc d'exclusió social.

A la presentació hi assistirà **Sor Lucía Caram**, monja dominicana contemplativa molt mediàtica que resideix a Manresa on ha impulsat nombroses iniciatives de caràcter social. Darrerament ha publicat el llibre "Mi claustro es el mundo" i **Paco Muñoz**, autor de la guia de recomanacions per evitar el malbaratament dels aliments i tècnic de l'Oficina de Medi Ambient de la Universitat Autònoma de Barcelona.

Per tal de portar a terme aquest projecte, s'han signat acords de col·laboració amb supermercats del municipi i s'ha fixat un protocol de recollida de les minves, que són recollides per personal de l'Ajuntament i portades al local de Càritas Parroquial Montmeló, preparat específicament per poder rebre aliment fresc.

En els tres mesos de funcionament s'han repartit aliments a més de 200 famílies, el que suposa un total de 659 persones, de les quals un 38% són infants. Les persones ateses al Rebost d'Aliments Frescos, són famílies usuàries del departament de Serveis Socials de l'Ajuntament de Montmeló que es troben en l'actualitat en situacions socials de risc. El repartiment l'han portat a terme voluntàries de Càritas Parroquial Montmeló.

Fonts municipals asseguren que fins ara s'ha fet arribar a les persones beneficiàries d'aquest recurs més de 3.600 quilos d'aliments procedents dels supermercats amb els quals l'Ajuntament i Càritas Parroquial han signat acords de col·laboració i de donacions d'altres empreses.



## Es posa en marxa el projecte del rebost d'aliments frescos de Montmeló

Categoria: [Societat](#) Publicat el Dimarts, 07 Maig 2013 23:57 Vist: 365



**L'Ajuntament contractarà dins les mesures especials pel foment de l'ocupació un aturat de llarga durada que s'encarregarà de recollir els aliments.**

Per portar a terme aquest projecte s'ha comptat amb la col·laboració de Càritas Parroquial Montmeló que des de fa més de 20 anys s'ocupa de distribuir aliments procedents, en la seva gran majoria del Banc d'Aliments i que en l'actualitat atén a més de 100 famílies del municipi.

De moment, els supermercats Dia i Esclat han estat els primers que han firmat un acord amb l'Ajuntament i Càritas parroquial per posar en marxa el projecte El Rebost dels Aliments Frescos de Montmeló, que repartirà productes encara aptes per al consum entre famílies amb pocs recursos. El pla també compta amb el suport d'empreses i altres entitats del municipi, així la firma Fagor ha donat neveres que permeten conservar els aliments i l'empresa Storopack també ha fet altres donacions.

A més l'escola bressol municipal La Fireta també col·labora mensualment fent donacions d'aliments frescos i ja es treballa a fer extensiva aquesta col·laboració a la resta de centres escolars de Montmeló. El projecte també inclou campanyes de comunicació, xerrades i cursos de cuina per reduir el malbaratament alimentari en les famílies. L'entitat Càritas de Montmeló té 38 persones voluntàries i treballa en coordinació amb els serveis socials municipals que fan la valoració tècnica de les famílies que han de ser ateses.

## Montmeló recupera aliment fresc de supermercats per a famílies amb dificultats econòmiques

**Gràcies a un acord entre l'Ajuntament, Càritas i els supermercats Dia i Esclat es posa en marxa el projecte El Rebot dels Aliments Frescos de Montmeló**

Montmeló Diumenge, 5.5.2013. 06:35 h

**L'Ajuntament de Montmeló i Càritas Parroquial han posat en marxa el projecte El Rebot dels Aliments Frescos de Montmeló, una iniciativa que pretén, d'una banda, recuperar el menjar apte pel consum, reduint d'aquesta manera el malbaratament alimentari i la generació de rebuig i, de l'altra, recuperar per a la seva redistribució els aliments perfectament aptes pel consum a aquells ciutadans que es troben en situació econòmica precària.**

L'Alcalde de Montmeló Antoni Guil, la coordinadora del departament de serveis socials Montserrat Gallego i la coordinadora de Càritas Parroquial Montmeló, Montserrat Seguí, van mantenir diferents reunions amb els representants dels supermercats del municipi per tal d'establir les diferents línies de col·laboració. Fruit d'aquest treball, els supermercats Dia i Esclat han signat els acords de col·laboració per tal d'establir la recollida de producte alimentari fresc apte pel consum. L'escola bressol la Fireta de Montmeló també col·labora mensualment fent donacions d'aliments frescos. Properament es treballarà per fer extensiu aquest acord a la resta de centres escolars de Montmeló.

Gràcies també a les donacions de diferents empreses, s'ha pogut adaptar un nou espai per tal de poder incloure en el repartiment, l'aliment fresc. L'empresa Fagor ha fet donació de neveres que permeten conservar en perfecte estat els productes lliurats pels diferents establiments, s'ha rebut també donacions de l'empresa Storopack, entre d'altres.

Per portar a terme aquest projecte s'ha comptat amb la col·laboració de Càritas Parroquial Montmeló que des de fa més de 20 anys s'ocupa de distribuir aliments procedents, en la seva gran majoria del Banc d'Aliments i que en l'actualitat atén a més de 100 famílies del municipi.

Actualment Càritas Parroquial Montmeló compta amb 38 voluntàries que col·laboren per portar a terme els objectius de l'entitat i per donar cobertura a les necessitats que presenta la població. Des dels seus inicis la entitat ha treballat en coordinació amb el departament de serveis socials de l'ajuntament que és qui fa la valoració tècnica de les famílies que han de ser ateses des de l'entitat. En els últims anys l'increment de la demanda degut a la greu situació econòmica ha anat acompanyada de la col·laboració dels ciutadans del municipi, que juntament amb el voluntariat configuren un gran recurs per a les persones que es troben en situació de necessitat.

El projecte també vol treballar la prevenció i la conscienciació de la població mitjançant campanyes de comunicació, xerrades informatives i cursos de cuina per a reduir el malbaratament alimentari en les famílies, considerades el gran generador de residus.

Aquesta recollida la portarà a terme un treballador contractat per l'Ajuntament, en aquest sentit, l'aposta de l'Ajuntament és la de donar continuïtat a les Mesures Especials de Foment de l'Ocupació mitjançant la contractació d'aturats de llarga durada per a aquest projecte.

# Ayuda para 200 familias de Montmeló

Publicado por *Actual en Sociedad* | 0 comentarios

5 Jul, 2013



Desde su entrada en funcionamiento hace tres meses, el Rebost dels Aliments Frescos de Montmeló ha repartido alimentos a más de 200 familias del municipio, lo que supone un total de 659 personas de las cuales un 38% son niños.

Las personas atendidas en el Rebost dels Aliments Frescos, un proyecto impulsado por el ayuntamiento de Montmeló junto a Cáritas, son familias usuarias del departamento de Servicios Sociales del Ayuntamiento de Montmeló que se encuentran en la actualidad en situaciones sociales de riesgo. Y el reparto se lleva a cabo por voluntarias de Cáritas Parroquial

Montmeló.

Una parte fundamental del proyecto es la recuperación de alimentos y así evitar su pérdida. El proyecto ha recuperado de los establecimientos comerciales alimentos aptos para el consumo que se han hecho llegar a las personas beneficiarias de este recurso. Se trata de más de 3.600 Kg de alimentos procedentes de los supermercados y de otras empresas con los que el Ayuntamiento y Cáritas parroquial han firmado acuerdos de colaboración.





## **10.- REFERÈNCIES**

Agència catalana de seguretat alimentària. Consultat el juny del 2014 des de <http://www.gencat.cat/salut/acsa/>

Agència de residus de Catalunya (ARC, 2007-2012), "Programa de gestió de residus municipals a Catalunya".

Agència de residus de Catalunya (ARC, Novembre de 2012) "Guia: un consum responsable dels aliments. Propostes per a prevenir i evitar el malbaratament alimentari".

Agència de residus de Catalunya-Universitat Autònoma de Barcelona (ARC-UAB 2012) "Estudi Diagnosi del malbaratament alimentari a Catalunya".

Ajuntament de Castellar del Vallès. Febrer 2011. Prevenció del malbaratament alimentari a Castellar del Vallès.

Ajuntament de Torredembarra. Desembre 2012. "Creació del Rebot dels Aliments de Torredembarra. Memòria Tècnica".

El municipi en xifres: Montmeló. Consultat el juny del 2014 des de <http://www.idescat.cat/emex/?id=081350>

Fundació Banc dels Aliments Barcelona. "Guia de maneig dels aliments".

Generalitat de Catalunya, Agència Catalana de Seguretat Alimentària (Juny del 2013). "Guia de pràctiques correctes d'higiene per a l'aprofitament segur del menjar en els sectors de la restauració i comerç minorista".

The High Level Panel of Experts on Food Security and Nutrition (HLPE 2014). "Food losses and waste in the context of sustainable food systems", Rome.

Entrevista amb Alfons Vilarrasa, Director de l'Agència Catalana de Seguretat Alimentària. (Juliol 2013). "La seguretat alimentària no hauria de ser una barrera per a l'aprofitament dels aliments". Consultat el juny del 2014 des de <http://nollencemnimica.wordpress.com/2013/07/29/acsa/>.

#### **- Altre documentació de consulta:**

Diputació de Barcelona. Àrea de Benestar Social (Agost 2010). “Experiències de coordinació entre el tercer sector i els serveis socials per a la cobertura de necessitats bàsiques”.

Carta fundacional dels Bancs d'Aliments d'Europa.

Generalitat de Catalunya Departament de Territori i Sostenibilitat. Agència de Residus de Catalunya (2013). “Setmana europea de la prevenció de residus. Acció comuna 2. Malbaratament Alimentari”.

La Asociación de Empresas de Gran Consumo AECOC (2012). Plan de col·laboració para la reducción del desperdicio alimentario. “La alimentación no tiene desperdicio aprovechala”.

Ajuntament de Cornellà de Llobregat (desembre, 2011). “El malbaratament alimentari avui en dia a Catalunya vist des de l'àmbit municipal. Què estem fent? Què podem fer?”

Generalitat de Catalunya Departament de Territori i Sostenibilitat (novembre, 2011). “El 58% del menjar en bon estat que es llença prové de les llars. Comunicat de premsa”.

Fundació Banc dels Aliments Barcelona (2011). “Memòria anual 2011: Ho donem tot contra la fam d'aquí”.

UAB oficina de Medi Ambient (2012). “Stop al Malbaratament Alimentari”.

#### **- Legislació**

*Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición.*

*Real Decreto 2483/1986, de 14 e noviembre, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria sobre Condiciones Generales de Transporte Terrestre de Alimentos y Productos Alimentarios a Temperatura Regulada.*

*Real Decreto 237/2000, de 18 de febrero, por el que se establecen las especificaciones técnicas que deben cumplir los vehículos especiales para el transporte terrestre de productos alimentarios a temperatura regulada y los procedimientos para el control de conformidad con las especificaciones.*

*Real Decreto 380/2001, de 6 de abril, por el que se modifica el apartado 4 del artículo 9 del Real Decreto 237/2000, de 18 de febrero, por el que se establecen las especificaciones técnicas que deben cumplir los vehículos especiales para el transporte terrestre de productos alimentarios a temperatura regulada y los procedimientos para el control de conformidad con las especificaciones.*

*Orden de 15 de octubre de 2001 por la que se modifica el Real Decreto 237/2000, de 18 de febrero, por el que se establecen las especificaciones técnicas que deben cumplir los vehículos especiales para el transporte terrestre de productos alimentarios a temperatura regulada y los procedimientos para el control de conformidad con las especificaciones.*

## **11.- AGRAÏMENTS**

Amb aquest apartat es vol agrair la seva col·laboració a tots els voluntaris i voluntàries que dediquen els seus esforços de forma desinteressada a la construcció d'una societat millor. Sense ells aquest projecte no hauria estat possible, en especial a la senyora Montserrat Segui, coordinadora de Càritas Parroquial Montmeló, que des de l'any 1993 dona un gran servei a aquelles persones que es troben en situacions de més vulnerabilitat.

A les empreses Farmhispania, Fagor, i Estoropack que s'han ofert a col·laborar desinteressadament aportant material imprescindible pel bon desenvolupament del projecte.

A l'escola bressol La Fireta per les seves aportacions al Rebost d'Aliments Frescos.

A Sor Lucia Caram i al Sr. Paco Muñoz per acompanyar-nos en la presentació pública del projecte i aportar la seva experiència i els seus coneixements.

Als responsables i empleats dels supermercats DIA, Esclat i Sorli Discau Montmeló, Caprabo Alella, Caprabo Masnou i a l'establiment La Finestra Sul Cielo.

Al departament de medi ambient, serveis socials i alcaldia de l'Ajuntament de Montmeló, per la coordinació d'aquest projecte.

A l'Ajuntament de Torredembarra i Castellar del Vallès per la cessió de documentació que ha servit com a guia de treball.

A Grafreak per l'assessorament en el disseny de la figura.- 3

A la Mercè Molist per donar forma acadèmica i assessorament a aquest projecte.