



AJUNTAMENT DE REUS  
BENESTAR SOCIAL

**Programa de Gestió  
Alimentària  
Ajuntament de Reus**

Reus, 14 de novembre de 2019



## Objectiu del programa

Recuperar **aliments frescos i cuinats** aptes per al consum que queden fora del circuit comercial i fer la tria i distribució a persones amb pocs recursos econòmics, reduint al mateix temps la generació de residus orgànics.





## Lideratge del programa

La implementació d'aquest programa és a càrrec l'Àrea de Benestar Social de l'Ajuntament de Reus amb la implicació directa del la Fundació Banc dels Aliments, del Taller Baix Camp, de Càritas Interparroquial i de l'Agència de Salut Pública de Catalunya.



AJUNTAMENT DE REUS



FUNDACIO BANC DELS  
ALIMENTS  
Comarques de Tarragona



Generalitat de Catalunya  
Agència de Salut Pública  
de Catalunya



Gestió Alimentària  
ACTITUD RESPONSABLE



## Taller Baix Camp

El **Taller Baix Camp** és una entitat sense ànim de lucre amb seu a Reus, que actua per a totes les persones adultes amb discapacitat intel·lectual i les seves famílies.

Dins el PGA s'encarrega de:

**Recollir** els aliments als diferents establiments alimentaris.

**Triar i classificar** els aliments a les seves instal·lacions.

**Distribuir** a entitats de la xarxa de distribució d'aliments.





## Instal·lacions del Taller Baix Camp





## Distribució dels aliments – Pla d’Inclusió Social

Un dels objectius del programa és que totes les entitats que formen part de la xarxa de distribució d’aliments, i que distribueixen producte sec, també distribueixin aliment fresc.

La Xarxa de distribució d’aliments, és un projecte de ciutat impulsat pel Pla Local d’Inclusió Social de l’Àrea de Benestar Social, que consisteix en el treball en xarxa entre l’Administració local i les entitats socials per donar cobertura a les necessitats bàsiques de les persones i la seva promoció.

Les entitats reparteixen aliments que reben de la UE i del Banc dels Aliments un cop per setmana.

Actualment pertanyen a la xarxa 14 punts de distribució de 6 entitats.





## Distribució dels aliments – Pla d’Inclusió Social

Entitats que conformen la xarxa de distribució d’aliments:

Càritas interparroquial

Societat de Sant Vicenç de Paül

Fundació Mossèn Frederic Bara

Associació tu refugio

Associació cultural Amistad y Raíces

Església Evangèlica Pentecostal Misionera



La derivació a les entitats les fan els tècnics socials de l’ajuntament i de càritas mitjançant el programa informàtic e-qualityment





## Entitats xarxa de distribució d'aliments







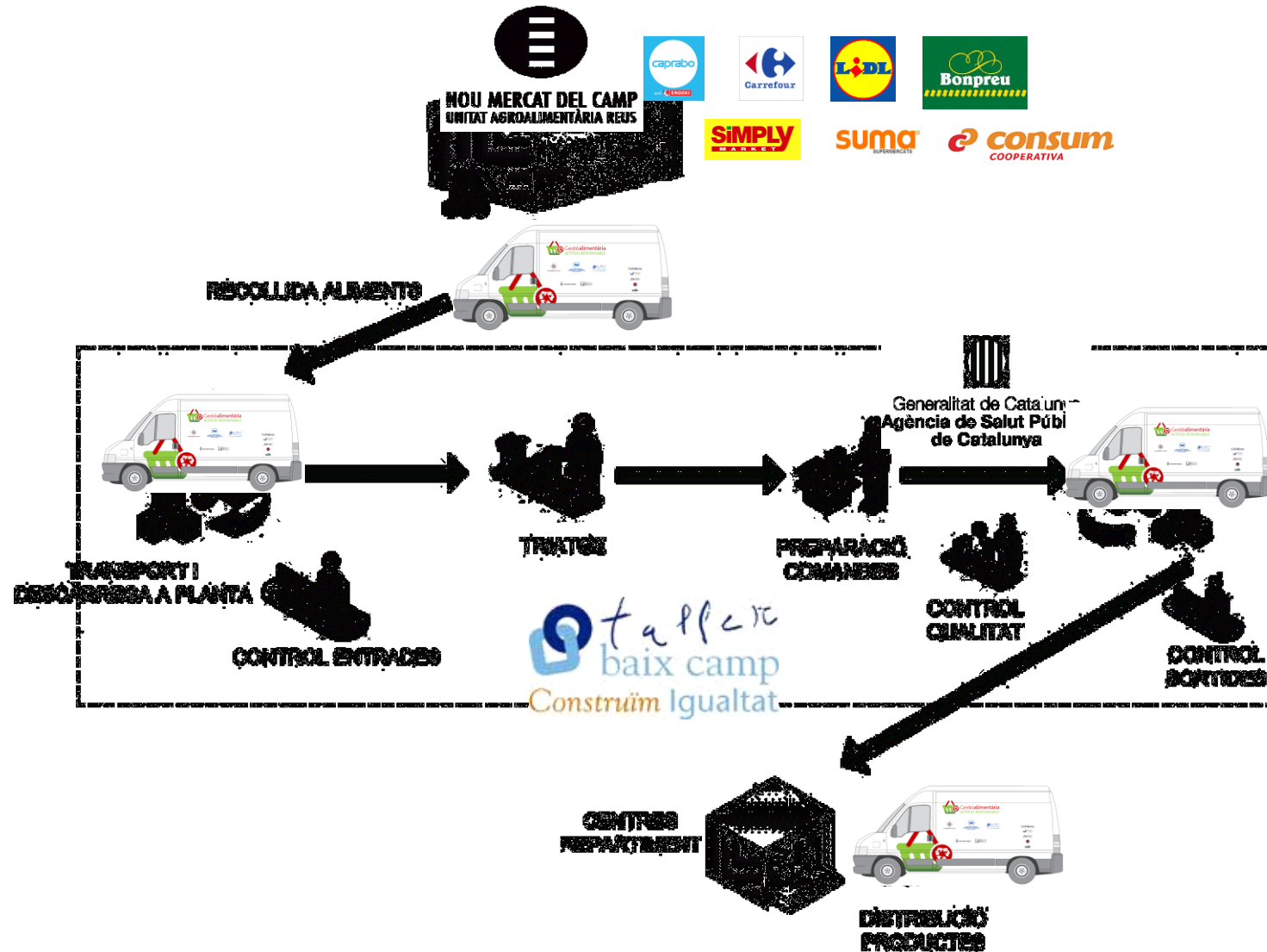
## Funcionament-1<sup>a</sup> línia d'aliment fresc

Els supermercats, el mercat del camp i altres establiments alimentaris ofereixen els aliments frescos que són retirats del circuit comercial; el Taller Baix Camp recull aquests aliments frescos i en fa la tria; les entitats socials de la ciutat que formen part de la Xarxa de distribució d'aliments, distribueixen aquests aliments entre les famílies amb pocs recursos econòmics. El Banc d'Aliments es qui fa la selecció al Mercat del Camp, junt amb els paradistes, dels aliments que després recull, tria i distribueix el Taller Baix Camp.





# Funcionament – 1a línia de recuperació aliment fresc





## Funcionament-2<sup>a</sup> línia d'aliment cuinat

El menjador social ofereix dues modalitats de menús: els presencials i els menús per emportar en format carmanyola. Aquestes persones són derivades per les treballadores socials de Càrites i de Serveis Socials de l'Ajuntament de Reus. Aquesta derivació es fa mitjançant el Cibus, un programa informàtic específic per aquest afer.

El menjador del centre de la ciutat té cuina pròpia i és on s'elaboren cada dia els àpats que s'ofereixen a les persones en situació de vulnerabilitat de la nostra ciutat.

El menjar necessari per elaborar els menús diaris provenen d'un supermercat Mercadona de Reus, del Banc d'Aliments, de pagesos, excedents del parc temàtic Port Aventura, i altres. Tanmateix recollim menjar cuinat, de l'empresa de menjars per emportar Nostrum de Reus, d'empreses de càtering com Cuina i Gestió i Boris 45, i de menjadors escolars com són el de l'Escola Puigcerver i de l'Escola Montsant a través de l'empresa Appel Catering i Escola Pare Manyanet a través del càtering Àgora Col·lectivitats.





Funcionament – 2a línia de recuperació aliment cuinat

Puigcerver  
Montsant  
Pare Manyanet



Hospital Sant Joan de Reus



MENJADOR SOCIAL





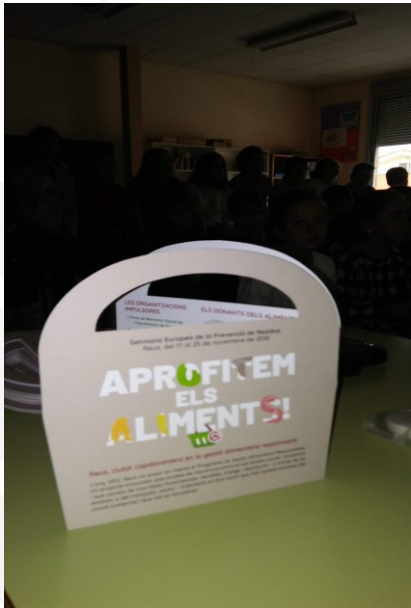
## Menjar a domicili

Al juliol del 2018 vam iniciar el «Servei de menjar a domicili per a persones vulnerables». La finalitat del servei és proporcionar a domicili uns àpats prèviament elaborats, garantint l'alimentació sana i equilibrada a aquelles persones amb dificultats permanents o transitòries per a preparar-los, o amb una mobilitat reduïda que no els permet desplaçar-se per anar a comprar i fer-se el menjar; i així retardar ingressos residencials innecessaris i no desitjats. Tot aquest procés és supervisat per una dietista/nutricionista. Actualment s'estant servint uns 15 menús a domicili.





## Prevenió malbaratament menjadors escolars



Al 2018, dins de la Setmana Europea de la Prevenció de Residus, vam elaborar una presentació del PGA adaptada a nens/es de 10-11 anys i vam iniciar una campanya de sensibilització als centres escolars de la nostra ciutat.





## Proveïdors d'aliments

### Supermercats



### Mercat d'abast



### Altres establiments



**GERMANS  
CRUSSELLS**



nostrum





## Tallers de cuina d'aprofitament



Els Tallers de cuina interactius s'organitzen dels del Pla Local d'Inclusió Social i es porten a terme en diversos punts de la ciutat.

Els objectius dels tallers són:

- evitar el malbaratament dels aliments
- conèixer receptes d'aprofitament
- aprendre a conservar i manipular els aliments frescos de curta durada
- elaborar una dieta saludable i equilibrada

Els tallers es van iniciar al 2013 i se'n realitzen 8 cada any amb un format de 2 sessions cadascun, on hi participen una mitjana de 15 persones per taller.

Se n'han fet un total de 65 fins l'actualitat.





## Tallers de cuina d'aprofitament

Els destinataris, en un inici, eren

-els voluntaris i les persones beneficiaries de les entitats de la xarxa de distribució d'aliments, per tal de fer un bon us dels aliments frescos i dels procedents del banc d'aliments.

Des del 2017 hem ampliat els grups de destinataris en funció d'altres necessitats detectades:

-persones grans que viuen soles i era l'altre membre de la parella el que habitualment cuinava;

-joves de 3<sup>r</sup> i 4<sup>rt</sup> d'ESO que cursen APS (assignatura d'aprenentatge i serveis) i volen compartir una activitat amb gent gran i recuperar receptes d'aprofitament que estaven en desús.





## Tallers de cuina d'aprofitament





## Resultats d'impacte social

# RESULTATS

## any 2018

12 supermercats

6 entitats

14 punts de  
distribució

**5.037** persones  
beneficiàries de  
**1.811**  
famílies

# 1.126

**TONES ALIMENTS  
RECUPERATS**

Des de 2013 s'han  
realitzat **40 tallers  
de cuina** amb **600  
assistents**

**Menjar cuinat**

**Port Aventura**

**3 càterings**

**3 menjadors  
escolars**





## Repartiment percentual per tipus d'aliments recuperats



1.126 tones d'aliments recuperats

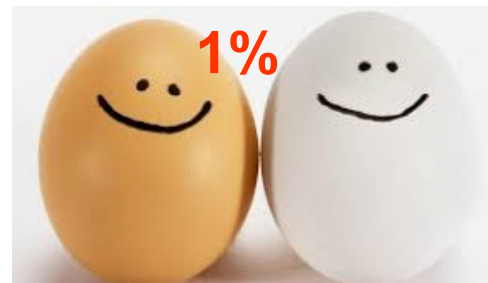
9%



5.037 pers. beneficiaries 2018



18%



1%

5%



7%



9%



13%





## Resultats d'impacte ambiental



2012

2019

Naixement

Actualitat

**1.884.463 euros estalviats en menjar**

**1.365 tones d'aliments recuperats**

**1.980 tones co2 eq. estalviades**

**(gas d'efecte hivernacles)**

**1.215 ha terreny estalviades**

**(petjada ecològica)**





## Administracions col·laboradores – agència de salut pública de catalunya

Tot el procés compta amb la cooperació de l'Agència de Salut Pública de Catalunya, pel que fa a la seguretat alimentària, garantint així que tots els aliments que s'ofereixen estan en bon estat i són aptes per al consum humà.

A les entitats de distribució, inscrites al registre d'entitats, serveis i establiments de serveis socials (RESES) del Departament de Benestar Social i Família, se'ls va fer una jornada formativa el passat 20 de setembre de 2019 amb el material divulgatiu que hi ha al web del Departament de Salut.



Generalitat de Catalunya  
**Agència de Salut Pública  
de Catalunya**





## Administracions col·laboradores – agència de residus de catalunya

Un dels objectius d'aquest programa és reduir l'impacte ambiental dels residus orgànics, evitant que es els aliments encara aptes per al consum es converteixin en residus i generin impactes ambientals no desitjats.

Aquest programa ha estat escollit per l'Agència de Residus Catalunya com a projecte pilot per a veure la seva aplicabilitat en altres territoris i ens va convidar a participar en el Comitè Estratègic del Projecte Interreg ECOWASTE 4 FOOD.

També hem participat en la creació del Pla d'Acció per a la Prevenció del Malbaratament Alimentari de Catalunya (2019-2020) presentat al febrer del 2019.





## línies de futur del programa



Crear un gran centre de distribució dels aliments recuperats amb tota la infraestructura necessària per a la bona conservació i distribució.

Iniciar una 3<sup>a</sup> línia de recuperació d'aliments provinents d'establiments de restauració i hosteleria.



Difondre entre la ciutadania la importància d'evitar el malbaratament alimentari, per ajudar a resoldre tant problemes socials com ambientals .







## Nou centre social – evolució de l'equipament



Presó preventiva 1929 - 1968

Llar d'infants el Roser 1979 - 2013

Centre social El Roser Reus 2018



## Nou centre social





## Nou centre social



MOLTES GRÀCIES!!!



AJUNTAMENT DE REUS  
BENESTAR SOCIAL

[www.reus.cat/serveis/gestio-alimentaria-responsable](http://www.reus.cat/serveis/gestio-alimentaria-responsable)