

TROBADA DE PROFIT.
RECINTE DE L'ESCOLA INDUSTRIAL

CORNELLÀ APROFITA ELS ALIMENTS

David Calabuig
Tècnic de Medi Ambient



Ajuntament de
Cornellà de Llobregat



Projectes

- ▲ Excedents alimentaris comerços
- ▲ Campanyes ciutadanes
- ▲ Excedents menjadors escolars

Pla de Prevenció de Residus 2011-2016 i (properament) Pla de Prevenció i Gestió 2020-2023

- ▲ Millora i ampliació dels circuits d'aprofitament d'aliments
- ▲ Fomentar el consum sostenible i la compra responsable
- ▲ Promoció de l'autocompostatge, el compostatge comunitari i l'ús de compost

Inici excedents comerços

- ▲ Del juny 2011 al novembre 2012
- ▲ Impuls Mercat Centre
- ▲ Acord Social 2012-2016
- ▲ Antecedents Ajuda Fraternal i Càritas
- ▲ Garantia Banc d'Aliments
- ▲ Departaments de Serveis Socials, Salut, Joventut i Solidaritat i Activitats
- ▲ Només productes frescos



Agents implicats



Botiga solidària

Entitat donant del Banc d'Aliments

- ▲ Constitució novembre 2012
- ▲ 30 entitats: Parròquies, Associacions de Veïns, Entitats culturals, Sindicats, Partits polítics, Centres escolars
- ▲ 100 voluntaris
- ▲ 400 famílies beneficiàries a l'any de perfil variat
- ▲ Amb el suport de la Fundació Banc d'Aliments, el Fons Social Europeu i donacions particulars



Suports



Subvenció per a la prevenció de residus de l'Agència de Residus de Catalunya (Contenidors i programa informàtic)

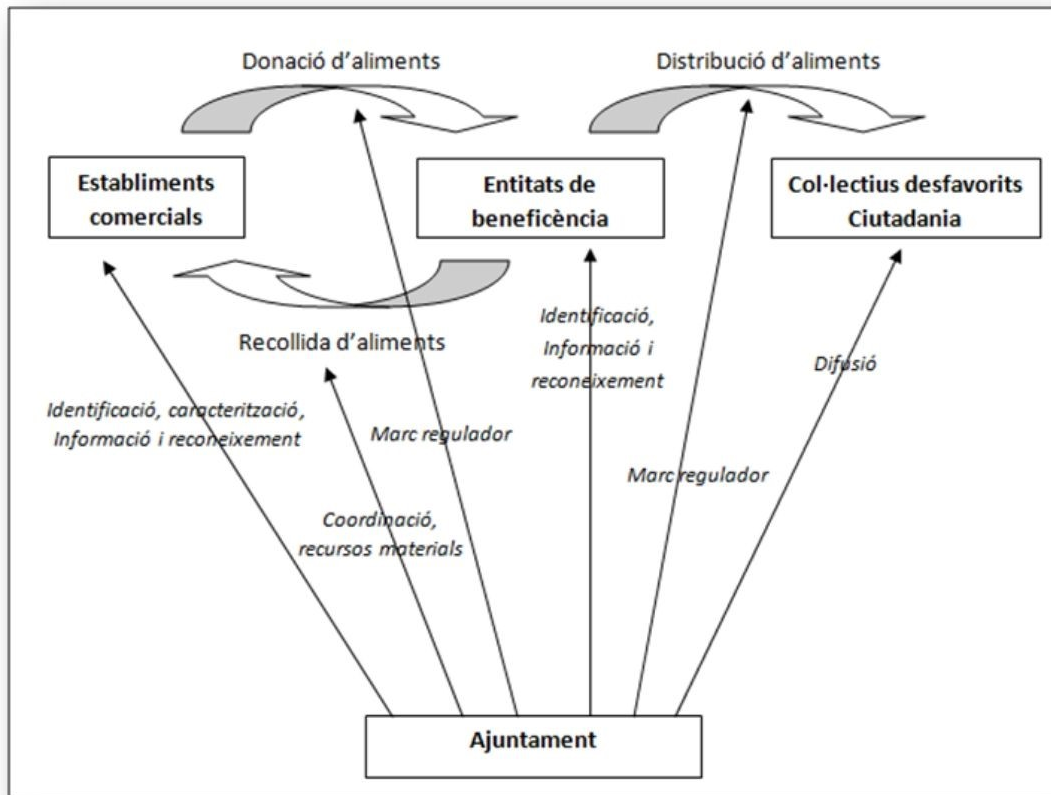


Suport tècnic de l'Àrea Metropolitana de Barcelona per elaborar un Pla d'aprofitament d'excedents alimentaris del sector distribució a un municipi metropolità

Procés

- **Identificació, caracterització i reconeixement de les entitats de beneficiència i de voluntariat**
- **Identificació, caracterització, informació i reconeixement de les entitats dels establiments comercials generadors d'excedents alimentaris**
- **Coordinació dels recursos materials i humans necessaris per a realitzar la recollida d'aliments**
 - **Contenidors isotèrmics**
 - **Transport per part de Creu Roja**
- **Creació del marc regulador de la donació d'aliments**
 - **Protocol de funcionament de la canalització d'aliments**
 - **Document d'entrega d'aliments**
- **Creació del marc regulador per a la distribució d'aliments**
 - **Consells pràctics a l'hora de preparar els aliments als beneficiaris**

Procés



Comerços col·laboradors



Protocol



PROTOCOL DE FUNCIONAMENT DE LA CANALITZACIÓ D'ALIMENTS AL MERCAT CENTRE DE CORNELLÀ

ALIMENTS QUE SERAN LLIURATS

- ✓ Els aliments lliurats han d'estar en bon estat per al 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 (per exemple, un paquet amb ous trencats o un envàs trencat d'un producte líquid).

FORMA DE LLIURAMENT DELS ALIMENTS

- ✓ Cal lliurar els productes de manera que puguin ser transportats fàcilment (en caixes o bosses).
- ✓ Es demanarà als paradistes que, en la mesura del possible, divideixin al màxim el producte lliurat per tal de facilitar la distribució final entre els destinataris.

RECOLLIDA D'ALIMENTS PER LES DIFERENTS PARADES

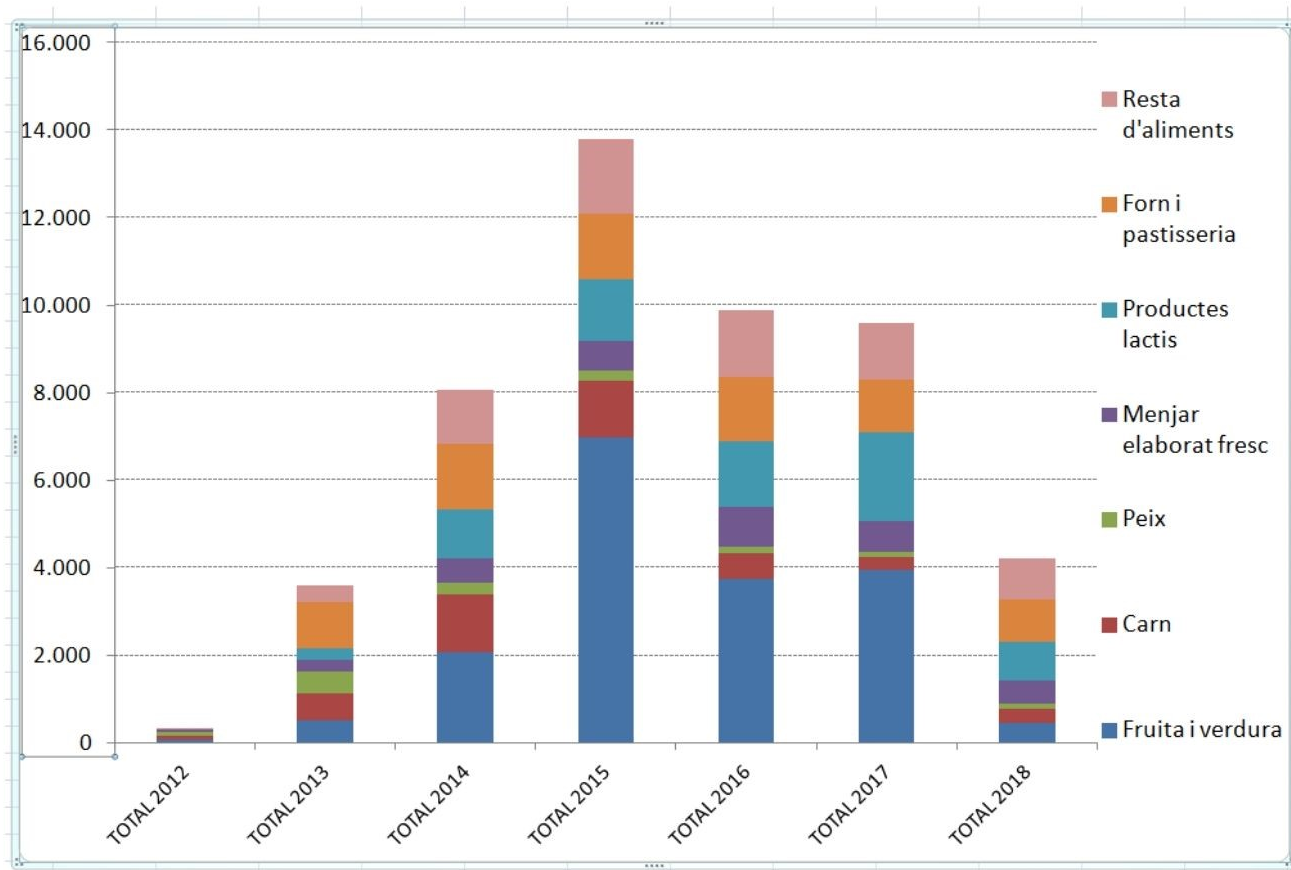
- ✓ Cada dimecres el mossos passarà a recollir les caixes i/o bosses per les diferents parades entre les 12 i les 13h.
- ✓ També es considera la possibilitat que, per iniciativa pròpia del paradista, es doni aliment tresc la resta de dies de la setmana, per tal que es pugui congelar i lliurar el dimecres. Es donarà al mossos.

EMMAGATZEMATGE DELS ALIMENTS

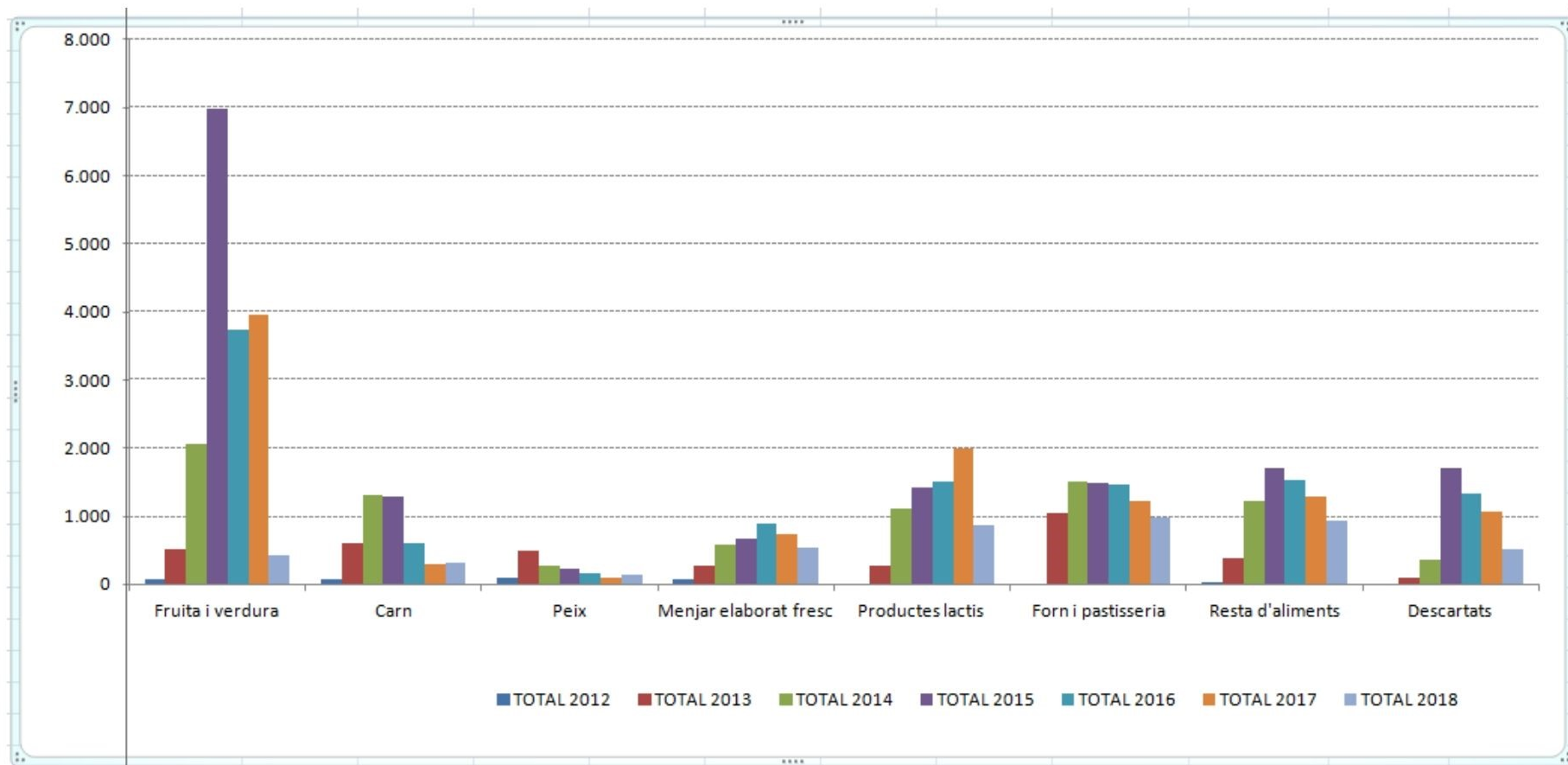
- ✓ El mossos emmagatzemarà els aliments recollits a les càmeres frigorífiques distribuïdes en diferents caixes isotèrmiques segons les següents tipologies d'aliment:

- Carn *
- Peix (2 caixes)
- Fruita i Verdura

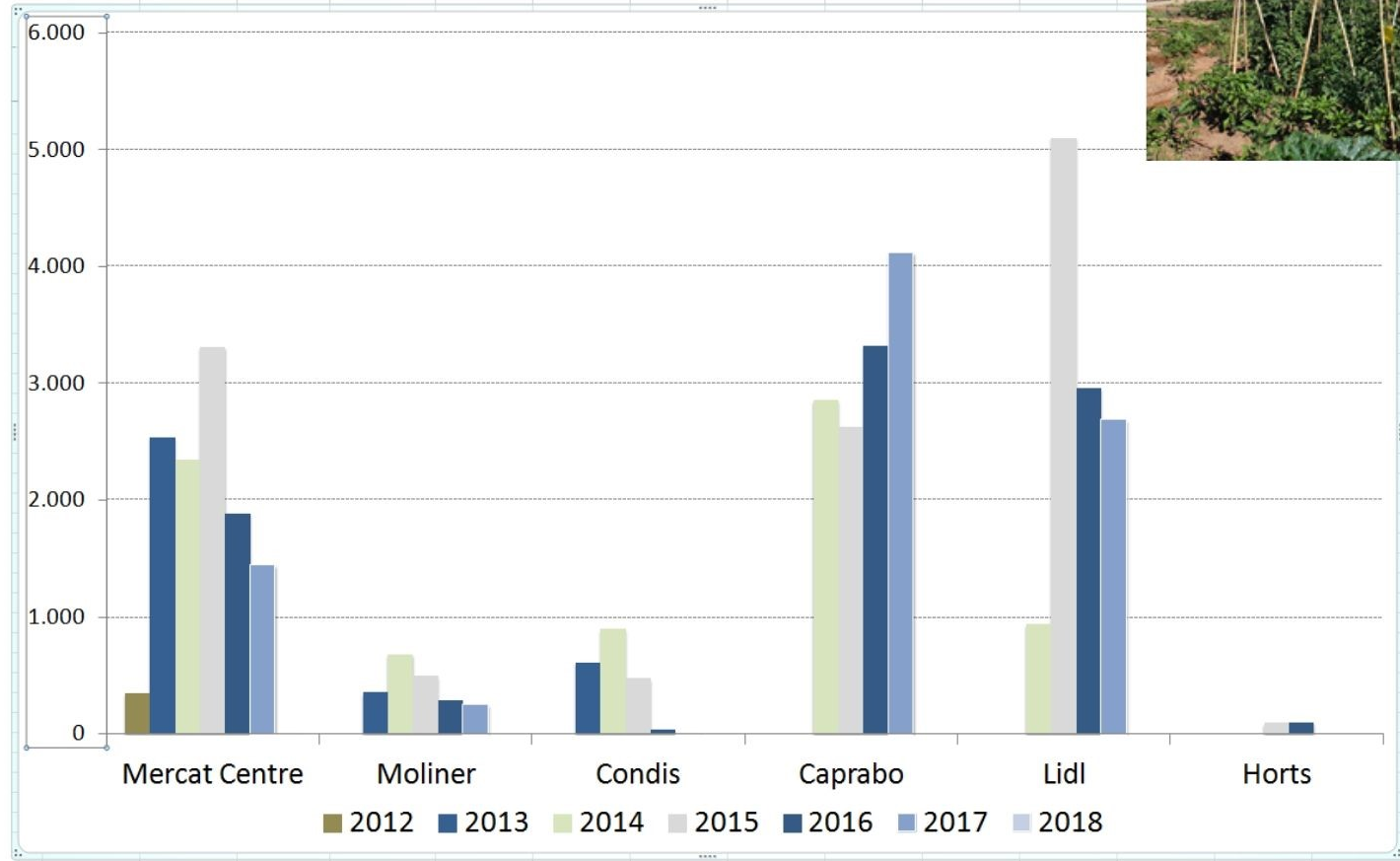
Evolució recollida aliments



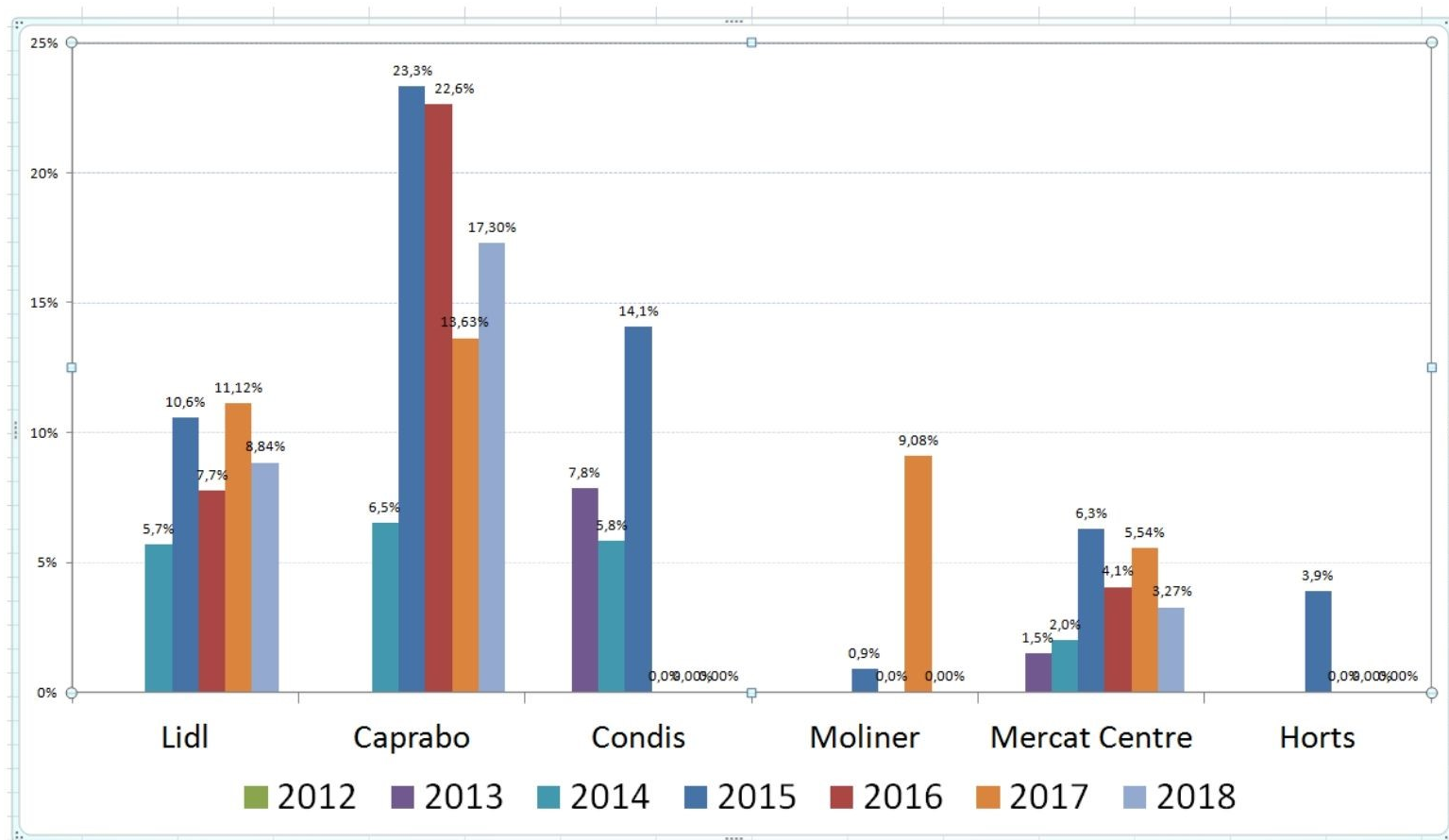
Tipus d'aliments



Evolució per centres



Descartats



Comunicació



www.cornella.cat

Ajuntament de Cornellà de Llobregat

MEDI AMBIENT

AJUNTAMENT LA CIUTAT PLÀNOL Castellano | Català

Inici

Residus

Mobilitat sostenible

Medi natural

Qualitat ambiental

Energia i canvi climàtic

Aigua

Educació ambiental

Contacte

On estem?

Departament de Medi Ambient
Plaça dels Enamorats, 7
08940 Cornellà de Llobregat
Tel. 93 475 87 18
informacio@aj-cornella.cat

DEIXALLERIES DE CORNELLA

COMPOSTATGE

ENTITATS PER A LA SOSTENIBILITAT DE CORNELLA

CORNELLÀ APROFITA ELS ALIMENTS

Cornellà aprofita els aliments

El alimentari malbaratament

A Catalunya l'any 2010 es van malbaratar 262.471 tones corresponents al 22% del total de residus alimentaris generats. El 78% restant son residus alimentaris inevitables, íntimament lligats al procés d'elaboració i al consum del menjar. Segons aquesta estimació, cada català malbarata prop de 35 kg de menjar anualment, un 6,3% del total de residus municipals de Catalunya.

► Vols saber més sobre les causes i conseqüències del malbaratament alimentari?

- 1. CORNELLÀ ACTUA CONTRA EL MALBARATAMENT ALIMENTARI
- 2. PER QUÈ ES MALBARATEN ELS ALIMENTS?
- 3. QUINES CONSEQÜÈNCIES TÉ EL MALBARATAMENT ALIMENTARI?
- 4. TRUCS I CONSELLS PER PREVENIR EL MALBARATAMENT D'ALIMENTS

Tria les racions adequades

Calcular les racions adequades pot ser una eina molt útil per tal de no cuinar més menjar del compte i evitar així que acabi fent-se malbé. A continuació teniu diversos enllaços per tal d'ajudar-vos a calcular-les:

 Calculadora de porcions

 Guia de quantitats per no cuinar en excés


 Calculadora de porcions perfectes (en anglès)




Un munt de receptes

Un cop hem cuinat els àpats, podem utilitzar les sobres que ens han quedat per preparar-ne d'altres, evitant així llençar a les escombraries aliments que encara es poden aprofitar. A continuació es faciliten alguns enllaços amb algunes de les moltes receptes de cuina existents per tal d'aprofitar aquests aliments sobrats:

 Recull de receptes presentades al 1r Concurs de Receptes de Cuina d'Aprofitament de l'Ajuntament de Cornellà

 Recicla't a la cuina. Les receptes per gaudir de la cuina reciclant. Consell Comarcal de l'Anoia

 Concurs de receptes de cuina per escurar el plat i la nevera. Ajuntament de Castellar del Vallès

 Receptes creatives i d'aprofitament. Espai ambiental

 Comunitat de San Marcos. Receptari "Para no dejar ni las migas"

 Para reparar o prato!. Sociedade Galega do Medio Ambiente (en gallec)

 Love Food Hate Waste. Waste & Resources Action Programme (en anglès)

Planificador d'àpats

Planificar els àpats i elaborar llistes de compra ens pot ajudar a estalviar temps i diners, així com haver de llençar aliments.

El nostre planificador us ajudarà a tenir un major control sobre els aliments que emmagatzemem a la vostra llar, per d'aquesta manera no haver d'anar a comprar massa sovint o haver de llençar massa menjar.



 Planificador d'àpats i llista de la compra (plantilla)

Campanyes



Setmana de Prevenció de Residus 2019



Agafem el cabàs.
Activitat sobre consum responsable a la Festa del Parc del Canal de la Infanta. 17 Novembre.



Inspecció a un contenidor de Resta. A la Plaça de l'Església, 23 Novembre.



Taller: "El menjar no es llença" a l'Institut Neus Català. 29 Novembre.

Setmana de Prevenció de Residus 2019



Ampolles de vidre pels treballadors municipals



Bosses reutilitzables per la fruita i verdura



Projecte hort Esplai Font Santa i Residència Sant Jordi

Canalització excedents menjadors

- ▲ Implantació curs 2019-2020
- ▲ Escoles Sant Miquel i Torre de la Miranda
- ▲ S'ha de coordinar amb l'AMPA, Departament de Família, Direcció centres, empreses de menjadors
- ▲ Neteja de carmanyoles reutilitzables a Tecalsa, empresa municipal d'inserció
- ▲ Amb el suport d'AMB (carmanyoles) i ARC (subvenció neveres)



Canalització excedents menjadors

Procediment

- ▶ A l'escola: congelar diàriament els aliments no servits
- ▶ Emmagatzematge al congelador de la Botiga Solidària
- ▶ Recollida setmanal
- ▶ Lliurament a les famílies que reben aliments a la Botiga Solidària, com un complement a la cistella bàsica
- ▶ Transport en caixes isotèrmiques
- ▶ Retorn de carmanyoles i neteja professional