

recooperem

cuina per compartir



COOPERAR + RECUPERAR = RECOOPEREM

## ► RECOOPEREM: Cuina per Compartir

### **DOBLE OBJECTIU:**

**- ASSOLIR NECESSITATS ALIMENTÀRIES DE POBLACIÓ EN RISC**  
*(Dept Serveis Socials)*

**- REDUIR ELS RESIDUS DEL MALBARATAMENT ALIMENTARI**  
*(Dept Medi Ambient)*

- Mantenint la Seguretat Alimentària  
*(Dept. Salut)*

- En col·laboració amb els Centres Educatius  
*(Dept. Educació)*

## ► RECOOPEREM: Cuina per Compartir



Consell per a la  
**Gestió de Residus**  
del Vallès Occidental

### CANAL DE DISTRIBUCIÓ D'ALIMENTS

#### AJUNTAMENT

**CENTRE DE PRODUCCIÓ ALIMENTS**  
Empreses de Càtering  
Menjadors Escolars

**CENTRE DISTRIBUCIÓ D'ALIMENTS**  
Rebost Municipal  
Entitats - Voluntaris

**FAMÍLIES DESTINATÀRIES**  
Persones amb necessitats d'aliments

**ESCOLES I INSTITUTS**

## ▶ MATERIALS A UTILITZAR

- **Recipients compostables:** després d'utilitzar-se va al contenidor d'orgànica
- **Caixes isotèrmiques:** per a transportar els aliments congelats
- **Etiquetes** identificatives del contingut dels recipients
- **Documents** (albarans, elements de difusió...)



**cuina per compartir**

**recooperem**

ALIMENT

QUANTITAT (g)

REFERÈNCIA

DATA DE CONGELACIÓ

El producte pot ser consumit fins a 3 mesos després d'aquesta data

DATA D'ENTREGA

**ALIMENT CUINAT I CONGELAT NO COMERCIALIZABLE**  
Conservar al congelador a -18°C. Descongelar dins la nevera a entre 5°C i 7°C.  
Escalfar a més de 70°C. Una vegada descongelat consumir en menys de 48h.  
Aquest aliment pot contenir al·lèrgens o traces.

RECICLA'M !



## ► FUNCIONAMENT DEL PROJECTE

1. En acabar el servei (menjador, restaurant), l'aliment cuinat que no ha estat servit durant el servei d'aquell dia es reparteix en envasos individuals. ( $>65^{\circ}\text{C}$ ) ( $<8^{\circ}\text{C}$ )





## ▶ FUNCIONAMENT DEL PROJECTE

### 2. S'etiqueta amb la següent informació:

- Nom del plat (macarrons, verdura, escalopa, etc.).
- Procedència de l'aliment (referència)
- Caducitat: 3 mesos a partir de la data de congelació.
- Informació per al correcte consum (descongelació, etc.)



### 3. Conservar en congelador a **-18°C**.

## ▶ FUNCIONAMENT DEL PROJECTE

4. Es recull un/dos cops per setmana a través de voluntariat - Rebost Municipal
5. La recollida es realitza amb contenidors isotèrmics per no trencar la cadena de fred. (-18°C)
6. S'entrega a les famílies beneficiàries



## ▶ PLA DE TRAÇABILITAT



Consell per a la  
**Gestió de Residus**  
del Vallès Occidental

### CANAL DE DISTRIBUCIÓ D'ALIMENTS

#### AJUNTAMENT

##### CENTRE DE PRODUCCIÓ ALIMENTS

Empreses de Càtering  
Menjadors Escolars

##### CENTRE DISTRIBUCIÓ D'ALIMENTS

Rebot Municipal  
Entitats - Voluntaris

##### FAMÍLIES DESTINATÀRIES

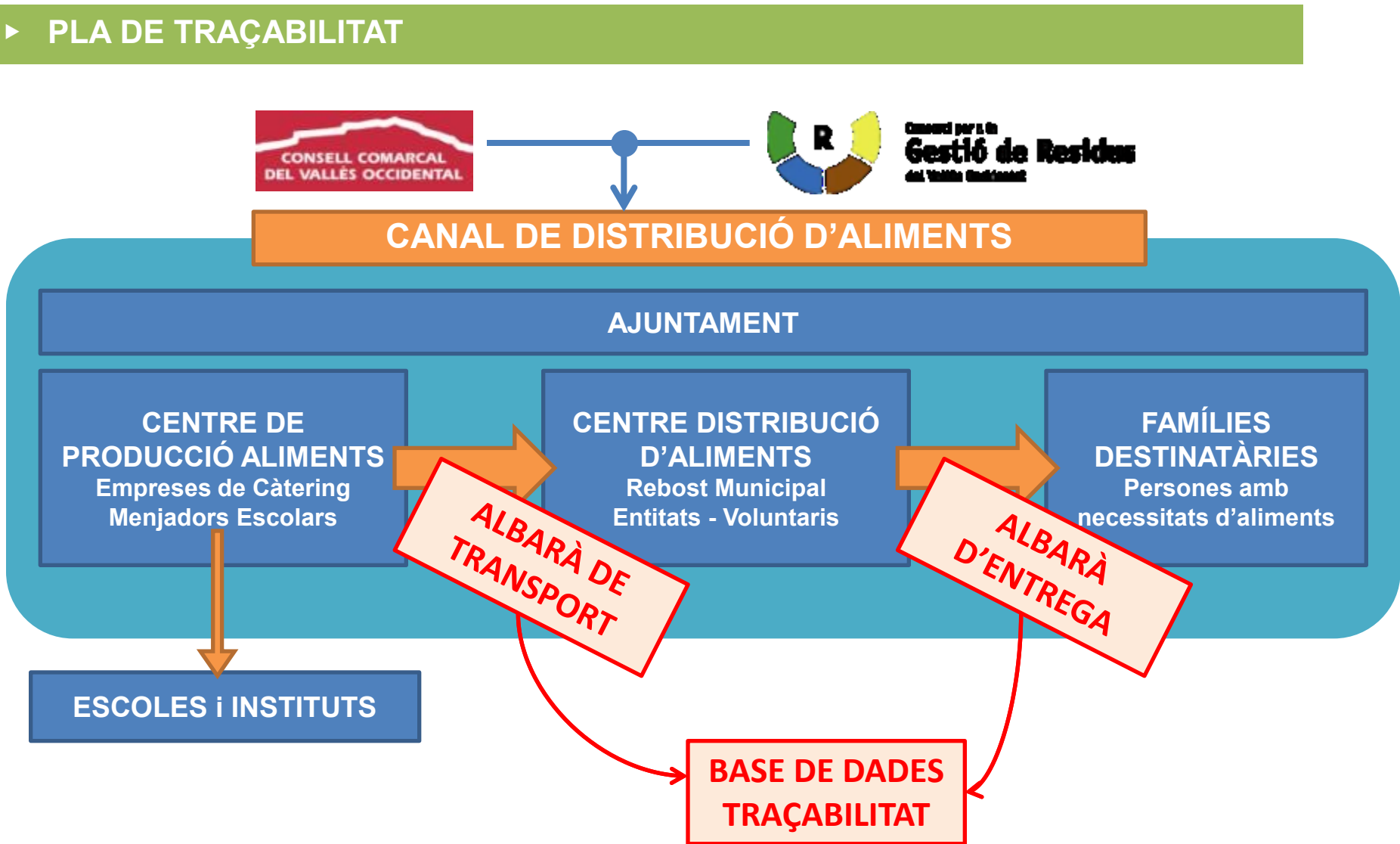
Persones amb necessitats d'aliments

ALBARÀ DE TRANSPORT

ALBARÀ D'ENTREGA

ESCOLES i INSTITUTS

BASE DE DADES  
TRAÇABILITAT





## ► RECOOPEREM: Cuina per Compartir

- **PRESA DE MOSTRES I ANALÍTIQUES:** Un cop al trimestre aleatòriament es recolliran envasos amb aliments i es portaran a analitzar com a comprovació que el protocol funciona correctament.
- **BASE DE DADES:** Cal introduir les dades dels aliments recollits en els albarans a la base de dades digital.

## ► COMPROVACIONS DE SEGURETAT

### ALIMENTS NO ACCEPTATS:

- Plats que continguin salses elaborades amb ou fresc
- Plats amb base d'ou fresc\*
- Productes de pastisseria
- Verdura o hortalisses crues com amanides (alteració de les propietats sensorials)
- Fruita crua (alteració de les propietats sensorials)
- Peix i marisc cru
- Peix fumat
- Carns i derivats crus

\* L'ou liofilitzat no es considera ou fresc. En cas de dubte és preferible que no es congeli i es descarti l'aliment.

### TEMPERATURA ALIMENTS

### ENVASAT CORRECTE

### ETIQUETAT CORRECTE



## ▶ PROJECTE DE VOLUNTATS

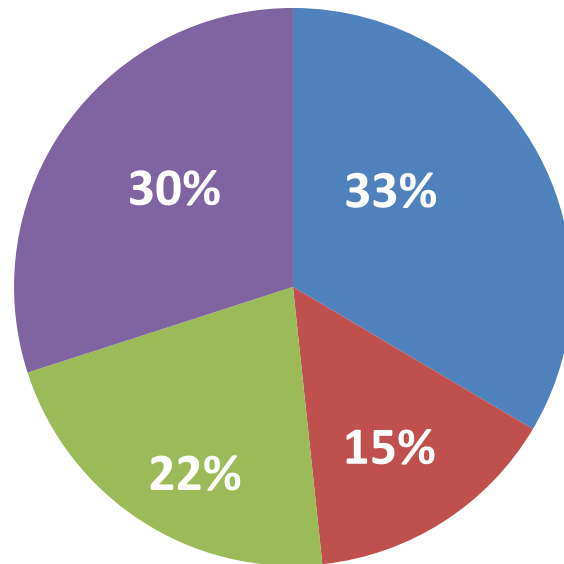
### Tasques i necessitats:

1. Entrega d'aliments sobrants: **VOLUNTAT DE L' EMPRESA DE CÀTERING**
2. Recollida i transport a l'Entitat de Distribució
3. Distribució a famílies destinatàries **VOLUNTAT DE L'ENTITAT DE DISTRIBUCIÓ**
4. Gestió de dades i traçabilitat
5. Analítiques de control **VOLUNTAT DE L'AJUNTAMENT**
6. Organització i coordinació

I tot això passa a **l'ESCOLA**

## ▶ RESULTATS PROJECTE

### GRUPS D'ALIMENTS RECOLLITS



- Grup 2: carn, ous i peix
- Grup 3: patates, llegums i fruita seca
- Grup 4: verdures i hortalisses
- Grup 6: pa, pasta, cereals, sucre i dolços

### RESULTATS

(promig per escola i any)  
150 kg d'aliments / 300 àpats

## ▶ RESULTATS CURS 2016-2017

CURS 2017/2018				
MUNICIPI	ESCOLES	FAMÍLIES	ÀPATS	KG
BARBERÀ DEL VALLÈS	4	108	544	224
CASTELLAR DEL VALLES	8	184	4876	2103
MATADEPERA	2	45	257	75
RELLINARS	1	14	330	165
RUBI	5	152	1700	780
SANT LLORENÇ	1	15	109	56
TERRASSA	5	255	1754	735
ULLASTRELL	1	0	0	0
VACARISSES	2	12	120	54
VILADECAVALLS	1	14	270	135
<b>TOTAL</b>	<b>30</b>	<b>799</b>	<b>9.960</b>	<b>4.327</b>

### Incorporacions 2019:

- Badia del Vallès (3)
- Sant Cugat del Vallès (5) (pendent)
- *Castellbisbal*



## ▶ EFECTES COLATERALS

- Un cop creat i conegut el Canal de Distribució d'Aliments al municipi es pot utilitzar per a d'altres aliments fora del projecte. (Empresa de càtering, fruita, pa, etc.)
- Activitats educatives a l'escola sobre el malbaratament d'aliments. A iniciativa de l'escola o organitzades pel Consorci de Residus.



- Tallers de cuina d'aprofitament a les famílies destinatàries dels rebosts municipals

## ▶ A TENIR EN COMPTE

- Projecte transversal
  - Educació
  - Medi Ambient
  - Serveis Socials
  - Salut
- Prioritat d'actuació / dedicació
- Valoració quantitat / esforç
- Complexitat administrativa
- Complexitat d'implantació
- Gestió de la informació
- Dependència de voluntariat

TOTAL PROJECTE (2015-2018)			
ESCOLES	FAMÍLIES	ÀPATS	KG
30	1.071	20.200	9.101



Moltes gràcies per la vostra atenció!

[ccvoc.recooperem@ccvoc.cat](mailto:ccvoc.recooperem@ccvoc.cat)

**COOPERAR + RECUPERAR = RECOOPEREM**