

Campanya de donació d'aliments



Aquesta acció està destinada a **menjar que no s'ha venut de supermercats, mercats i botigues de barri** així com al **menjar sobrant** a escoles o **menjadors d'empreses i restaurants**.

Tot i que els minoristes i botiguers intenten comprar la quantitat correcta de menjar per a vendre, segueix existint una gran quantitat de menjar que s'ha de llençar perquè ja no es pot posar a la venda. Ja que la majoria d'aquest menjar és encara comestible, això suposa un enorme desaprofítament dels aliments i recursos. Per a més informació sobre [la data de caducitat i altres etiquetes, consulteu aquí](#).

El mateix passa a menjadors i restaurants. Malgrat que els directors i treballadors de l'escola tenen molta experiència a l'hora de calcular la quantitat de menjar necessari per a un nombre específic de comensals, sovint encara hi ha menjar sobrant a olles i cassoles al final del dia. Alguns treballadors de menjadors intenten tornar a processar aquest menjar sobrant per a l'endemà, però la major part es llença al final del dia. Aquest és l'objectiu d'aquesta campanya de donació d'aliments: agafar aquests menjars cuinats¹ al final del dia o recollir aliments que no s'han venut de supermercats, mercats i botigues de barri² i fer-los servir per a un nou propòsit: **¡Alimentar més boques en lloc d'alimentar el cubell d'escombraries!** Per poder fer-ho, els participants recullen el menjar sobrant i el redistribueixen a un o a diversos banc(s) de menjar local i restaurants per a les persones menys afortunades. A més a més, els participants aprenen tot allò relacionat amb el malbaratament alimentari i obtenen consells sobre com prevenir-ne a la vida diària.

Tingueu en compte que la donació d'aliments es només la segona millor opció en la prevenció del malbaratament alimentari ([consulteu aquí](#)): abans de donar el menjar sobrant i els aliments que no s'han venut, les botigues, els restaurants i els menjadors sempre hauran de prendre en primer lloc les mesures per prevenir les restes de menjar i aliments que no s'hagin venut. Per a restaurants i menjadors, la donació d'aliments, per tant, haurà de combinar-se amb una **"acció d'eco-restaurant"** per tal de reduir considerablement els aliments desaprofitats al restaurant o al menjador. Per a supermercats, mercats i botigues de barri, consulteu el full informatiu **"reducció de residus als supermercats"** que forma part del conjunt d'eines de comunicació per a negocis.

Objectius

- ▶ Consciencieu als ciutadans europeus que les accions per prevenir el malbaratament alimentari poden dur-se a terme diàriament i informeu a aquelles parts de la societat que no es poden permetre una dieta normal i, en conseqüència, depenen dels bancs d'aliments
- ▶ Consciencieu al públic sobre els hàbits correctes per a la prevenció del malbaratament alimentari.
- ▶ Consciencieu als botiguers, treballadors, restaurants, menjadors i consumidors de la quantitat de menjar que es desaprofita cada dia.
- ▶ Consciencieu als participants sobre les senzilles opcions per portar les restes que sobren d'àpats i aliments.
- ▶ Establiu relacions entre els donants i els bancs d'aliments o restaurants per a les persones més desfavorides i fomenteu la col·laboració de forma regular.

¹ Tingueu en compte que les restes de menjar dels plats no podran, sota cap circumstància, donar-se per a motius de seguretat alimentària

² Segons el lloc on viviu, és possible que hi hagi un nombre considerable de minoristes que ja participin en aquestes activitats. Per tant, haureu d'intentar sempre trobar un supermercat o minorista que encara no hagi implementat aquestes accions.



Dia Temàtic de la Prevenció 2014 | Prou malbaratament alimentari

Què necessiteu

- ▶ Un minorista (supermercat, botiguer o propietari d'una parada al mercat), menjador o restaurant que estigui disposat a participar en aquesta acció
- ▶ Un **banc d'aliments** local (o restaurants per a persones més desfavorides) on es puguin portar els aliments recollits (o organitzeu el vostre propi esdeveniment "[Alimentar 5000](#)")
- ▶ Un **transportista** per al dia de l'acció, tenint en compte les condicions d'emmagatzematge adequades i les normes d'higiene
- ▶ **Material informatiu:** Anuncieu la vostra acció de donació d'aliments penjant cartells informatius sobre els punts estratègics o a través d'altres mitjans de comunicació. Informeu de l'acció a tots els grups objectiu repartint informació sobre el [malbaratament alimentari i sobre com prevenir-lo](#) abans de l'esdeveniment.

Prepareu l'acció

Abans de la EWWR (com a mínim amb un mes d'antelació)

- ▶ Decidiu quin és el vostre públic objectiu: ¿A qui voleu arribar amb aquesta acció? ¿I a qui voleu dirigir-vos com a donant d'aliments? ¿Supermercats, botigues petites de barri, parades de mercat, restaurants o un menjador?
- ▶ Prepareu un cartell per anunciar la campanya de donació d'aliments o feu servir els cartells d' EWWR ([descarregueu-los aquí](#))
- ▶ Envieu la informació de la vostra acció així com la informació general sobre el malbaratament alimentari i com evitar-lo per correu al vostre grup objectiu o imprimiu-la i repartiu-la
- ▶ **Realitzeu una auditoria sobre el malbaratament alimentari** ([food waste calculator de EWWR](#)) per avaluar el menjar que es produeix en un dia normal a aquella botiga, restaurant, mercat o menjador
- ▶ Convideu al públic objectiu per tal que participin al vostre esdeveniment
- ▶ Impliqueu el personal en l'acció
- ▶ Consulteu amb les autoritats locals si ofereixen recolzament per dur a terme aquest tipus d'iniciatives, en forma de serveis de recollida gratuïts (per a que els aliments sobrants siguin traslladats a bancs d'aliments o restaurants per als més desfavorits) o envasos reutilitzables per a aquests transports

Pre-EWWR (amb una o dues setmanes d'antelació)

- ▶ Milloreu la publicitat del vostre esdeveniment, torneu a recordar a la gent que participi en l'esdeveniment
- ▶ Impliqueu el botiguer/propietari del restaurant, director i personal en l'acció
- ▶ Aclariu els detalls de l'acció amb
 - el botiguer/personal del menjador: ¿quan recollireu els aliments sobrants/que no s'han venut? ¿Podeu fer servir els seus materials (caixes, cartrons, embalatge) per al transport o cal que porteu el vostre propi material?
 - Banc d'aliments/restaurant per a les persones més desfavorides: Assegureu-vos que hi siguin quan aneu a portar el menjar i que el poden fer servir i si no és així, busqueu un altre banc d'aliments.
- ▶ Imprimiu material informatiu per distribuir-lo durant l'acció, informant al personal i als participants sobre el malbaratament alimentari i les seves mesures de prevenció.

Implementació de l'acció = dia de l'acció!

- ▶ Implementeu la vostra companya de donació d'aliments
- ▶ Aproveiteu l'esdeveniment per informar sobre la problemàtica del malbaratament alimentari i aconselleu als participants sobre com prevenir-ne a la vida diària, repartiu material informatiu



With the financial support
of the European Commission





Dia Temàtic de la Prevenció 2014 | Prou malbaratament alimentari

- ▶ Feu fotos i graveu vídeos
- ▶ **Realitzeu una auditoria sobre residus alimentaris** ([food waste calculator de EWWR](#)) per avaluar la quantitat de menjar sobrant que es redistribueix a bancs d'aliments. A partir d'això, podreu avaluar la quantitat de residus que s'han evitat
- ▶ Comuniqueu als participants els resultats de l'auditoria de malbaratament alimentari
- ▶ Feu que el personal participi en l'acció per tal de crear la base per establir una relació llarga entre la botiga/restaurant/menjador per una banda i els bancs d'aliments/restaurants per als més desafavorits per altra banda.

Avaluació i comentaris

Després de la EWWR

- ▶ Transmeteu els comentaris al vostre Coordinador nombre de participants, quantitat de residus evitats, etc.
- ▶ Envieu fotos i vídeos de l'acció al vostre Coordinador d'EWWR
- ▶ **Realitzeu una altra auditoria sobre el malbaratament alimentari** ([food waste calculator de EWWR](#)) per avaluar el menjar que s'ha desaprofitat (I no s'ha donat/redistribuit) durant un dia normal a la botiga/restaurant/menjador aproximadament dues setmanes després de l'acció de redistribució per tal de veure si la donació s'està convertint en un hàbit habitual
- ▶ Establiu una col·laboració de forma regular entre el minorista/restaurant/menjador i el banc d'aliments: Intenteu convèncer a l'encarregat perquè ho estableixi com a pràctica habitual i comproveu si el personal pot portar els aliments que no s'han venut i el menjar sobrant a bancs d'aliments i restaurants per a les persones més desafavorides durant el seu horari laboral o si estarien disposats a fer-ho de forma voluntària després del treball i en cas contrari, cerqueu voluntaris de fora

Més informació

- ▶ Material d'informació
 - Food waste and its impact: [Do you dare to be aware?](#)
 - Tips to reduce food waste:
 - [Shopping & Planning](#)
 - [Storing](#)
 - [Cooking & Eating](#)
 - [Use-by / best-before dates](#)
- ▶ Exemples d'accions
 - Allwin (SE):
www.ewwr.eu/docs/case_studies/EWWR%202010_Case%20Study_Business_Sweden.pdf
 - Dinnertime (UK):
www.ewwr.eu/docs/case_studies/EWWR_2012_Case%20Studies_Others_Oxfordshire.pdf Community Action Group Project
 - Feeding the 5000 (UK):
www.ewwr.eu/docs/case_studies/EWWR_2011-Case%20studies_NGO_London-UK.pdf
 - Food waste donation and reuse of fruit and vegetables boxes (ES):
www.ewwr.eu/docs/case_studies/EWWR%202010_Case%20Study_Business_Asturias.pdf
 - Launch of the "Eco - Management" action for the itinerant market (FR):
www.ewwr.eu/docs/case_studies/FR_Association_Trophees_CSf.pdf
 - The Bread That Combines - IL PANE CHE UNISCE: Selezione rifiuti e recupero materiali provenienti dalla GDO (media e grande distribuzione) con destinazione a scopo sociale (IT):



With the financial support
of the European Commission





Dia Temàtic de la Prevenció 2014 | Prou malbaratament alimentari

www.ewwr.eu/docs/case_studies/EWWR%202010_Case%20Study_Other_Italy.pdf

- Turning municipal market and supermarket chain leftovers into local solidarity resources (ES): www.ewwr.eu/docs/case_studies/EWWR_2011-Case%20studies_NGO_Catalonia.pdf
- Waste Watchers Cookoff (UK): www.ewwr.eu/docs/case_studies/EWWR_2012_Case%20Studies_Association_Scotland.pdf

- ▶ Web dels coordinadors de la EWWR/contacte: www.ewwr.eu/list-organisers
- ▶ Setmana Europea de la Prevenció de Residus: www.ewwr.eu contact@ewwr.eu

- ▶ Parts interessades rellevants
 - [European Federation of Food Banks](#) (FEBA)
 - [Belgian Food Banks Federation](#) (BE)
 - [Best Before Project](#) (UK)
 - [Fareshare](#) (UK)
 - [Food AWARE](#) (UK)
 - [FoodCycle](#) (UK)
 - [Foodwe](#) (BE)
 - [Italian Federation of Food Bank](#) (IT)
 - [Last Minute Market](#) (IT)
 - [Plan Zheroes](#) (UK)
 - [Spanish Food Banks Federation](#) (ES)

- ▶ Enllaços interessants
 - European Commission: [Stop Food Waste](#)
 - [European Environment Agency](#) (EEA)
 - [European Environmental Bureau](#) (EEB)
 - [Every Crumb Counts](#)
 - [Food and Agriculture Organization](#) (FAO)
 - IGD: [Food redistribution](#)
 - [Love Food Hate Waste](#)
 - Love Food Hate Waste: [Food waste recycling - What to do with the food you can't eat?](#)
 - OECD [Food Chain Network](#)
 - [SAVE FOOD initiative](#)
 - [Slow Food Movement](#)
 - [Think.Eat.Save.](#)

- ▶ Publicacions
 - BIO by Deloitte / European Economic and Social Committee: [Comparative Study on EU Member States' legislation and practices on food donation. Executive summary.](#) June 2014.
 - Brussels Environment (IBGE-BIM) / Fédération des Services sociaux – Fédération des Services sociaux bicommunautaires (FdSS-FdSSB): [Benchmarking- Invendus & Aide alimentaire.](#) Octobre 2013



With the financial support
of the European Commission

