

# IMPLEMENTACIÓN DE MEDIDAS PARA MEJORAR LOS CIRCUITOS DE APROVECHAMIENTO DE EXCEDENTES ALIMENTARIOS EN ESTABLECIMIENTOS DE RESTAURACIÓN. EJEMPLO DE IMPLEMENTACIÓN

## *Pont Alimentari*, proyecto para reducir el desperdicio alimentario en Cataluña

### Descripción

*Pont Alimentari* es un proyecto promovido por la *Fundació Catalana per a la Prevenció de Residus i el Consum Responsable*<sup>1</sup> y la *Fundació Banc de Recursos*<sup>2</sup>, con el apoyo del Departamento de Territorio y Sostenibilidad de la Generalitat de Catalunya, que tiene como objetivo reducir el desperdicio alimentario a través de una campaña de educación ambiental basada en los valores de la solidaridad y el aprovechamiento de los recursos naturales.



Figura 1. Proyecto Pont Alimentari. Fuente: Rezero, 2018.

En este contexto, hay que mencionar que en el ámbito territorial donde se desarrolla esta iniciativa, Cataluña, se despilfarran más de 260.000 toneladas anuales, lo que equivaldrían a las

<sup>1</sup> Rezero, entidad privada sin ánimo de lucro que promueve un cambio de modelo en los sistemas de producción y consumo hacia el Residuo Zero, con acciones y políticas transformadoras para la prevención de los residuos.

<sup>2</sup> Entidad social y ambiental especializada en la reutilización y el aprovechamiento de alimentos.



---

necesidades alimentarias de 500.000 personas durante un año. El despilfarro alimentario es un fenómeno que se da en las distintas etapas de la cadena alimentaria: en la producción primaria, en el transporte de los alimentos, en el procesado, en los supermercados y tiendas, en los restaurantes o, en última instancia, en los hogares particulares.

#### Objetivos del proyecto *Pont Alimentari*

Reducir el desperdicio alimentario derivado de las actividades de la distribución al por menor, catering y restauración con la incorporación de prácticas de prevención pre-consumo y post-consumo.

Aprovechar el excedente alimentario de la distribución al por menor, catering y restauración, dando respuesta a una necesidad social mediante el *Pont Alimentari*.

Hacer visible la problemática del desperdicio, las oportunidades de prevención y la función social de las entidades.

Difundir los beneficios ambientales y socioeconómicos asociados a reducir el desperdicio alimentario.

Incidir directamente sobre los consumidores normalizando la costumbre de llevarse la comida y la bebida no consumida en bares y restaurantes para favorecer un cambio de hábitos respecto al desperdicio alimentario.

Contribuir a alcanzar los objetivos de reducción del desperdicio alimentario y prevención de residuos establecidos en la legislación europea, estatal y catalana: economía circular, uso eficiente de los recursos, mitigación del cambio climático, producción y consumo sostenibles, etc.

*Tabla 1. Objetivos del proyecto Pont Alimentari. Fuente: <http://www.pontalimentari.org>*

El proyecto incluye un diagnóstico de los alimentos que se tira en el sector de la distribución minorista de alimentos, el catering y restauración; la sensibilización de trabajadores y clientes de este sector en relación con la reducción del desperdicio alimentario; y la creación de una red de interacción entre estas empresas donantes y las entidades receptoras que apoyan a colectivos vulnerables en Barcelona. De forma paralela, se llevan a cabo acciones de sensibilización dirigidas tanto a los clientes y personal de las empresas como a la población en general, con el objetivo de promover un cambio en su comportamiento y actitud frente al desperdicio.





Figura 2. Campaña de sensibilización en el marco del proyecto Pont Alimentari. Fuente: Metròpoli Abierta Barcelona.

## Descripción de los servicios ofrecidos por el proyecto *Pont Alimentari*

### Servicios a empresas

1. Diagnóstico del desperdicio alimentario: con el objetivo de reducir el desperdicio alimentario del sector de la restauración, catering y comercio de alimentación al por menor, *Pont Alimentari* ofrece asesoramiento gratuito para desarrollar un diagnóstico personalizado y adaptado a las necesidades de la empresa, así como propuestas de buenas prácticas para reducir el desperdicio. Consiste en analizar qué comida se tira, en qué estado y en qué fases, detectar puntos débiles en la compra y elaboración de los alimentos e identificar posibles causas, así como posibles soluciones.
2. Buenas prácticas de prevención de residuos: *Pont Alimentari* ofrece de manera gratuita a las empresas participantes una propuesta de buenas prácticas personalizada, con objetivos y actuaciones asumibles, e indicadores para realizar un seguimiento de la evolución del plan para reducir el desperdicio alimentario. Además, se acompaña a cada empresa en la implantación de las buenas prácticas que ésta considera de mayor interés y se le ofrece gratuitamente materiales de comunicación que pueden adaptarse a sus necesidades para la difusión a sus trabajadores, clientes, etc.

### Servicios a entidades

1. *Pont Alimentari* es una red de interacción entre empresas donantes y entidades receptoras de acción social de Barcelona. El proyecto canaliza excedentes alimentarios perfectamente consumibles a entidades que apoyan a colectivos vulnerables. También aporta materiales de difusión para sensibilizar a la población en los valores de la solidaridad y el aprovechamiento de alimentos.

Tabla 2. Servicios ofrecidos por el proyecto Pont Alimentari. Fuente: <http://www.pontalimentari.org>

En materia de seguridad alimentaria, las elaboraciones excedentes de las empresas y entidades alimentarias se comprometen a mantener la misma calidad que las comidas servidas por su servicio. Por otro lado, *Pont Alimentari* procura poner en contacto a entidades donantes y receptoras según criterios como la cantidad de alimentos a ofrecer/recibir, la infraestructura y características de almacenamiento de la entidad receptora y la proximidad entre ambas.



---

Actualmente, en la página web del proyecto, se pueden consultar noticias sobre buenas prácticas empleadas en materia de reducción del despilfarro alimentario, llevadas a cabo en distintos lugares del mundo como, por ejemplo, la experiencia del chef Dan Barber, quien en su restaurante de Nueva York ofrece el menú WastED, elaborado íntegramente con alimentos e ingredientes descartados a lo largo de las etapas de la cadena alimentaria.

Por otro lado, *Pont Alimentari* ha elaborado una serie de guías de sensibilización sobre la prevención y reducción del desperdicio alimentario adaptadas a las distintas tipologías de empresas del sector alimentario.

### Resultados

En la actualidad, nueve empresas forman parte de la iniciativa (*Fundació Casa Asil Sant Andreu de Palomar, Bonpreu, Roca, Consum Cooperativa, Condis Supermercats, Campos Estela, Bofrost, supermercados Veritas y Serunion*), así como más de veinte entidades sociales receptoras. En este sentido, durante el año 2017, *Pont Alimentari* cuadruplicó los quilos de alimentos frescos y secos aprovechados en relación con el año anterior. En total, se aprovecharon 249.058 kg de alimentos y 4.970 raciones de comida cocinada.

Asimismo, en marzo de 2020, *Pont Alimentari* canalizó la donación de 40kg de cabezas de pulpo congeladas, juntamente con 18kg de guarnición de patatas con cebolla y setas, elaborados por *Origen 100x100*, una empresa especializada en preparar platos envasados al vacío. La entidad receptora fue *Rebost Solidari de Terrassa*, resultando en aproximadamente 30 raciones de comida.

En el pasado mes de abril de 2021, la asociación de entidades del barrio de Gracia de Barcelona (*Gracia Solidaria*), a través de la intervención de *Pont Alimentari*, donó 60 kg de pollo, 12,5kg de queso y 800 yogures repartidos en 50 lotes a *La Merienda*, una ONG creada en 2012 en Barcelona la cual atiende a colectivos en riesgo de exclusión.

### **Enlaces de interés**

---

- Proyecto *Pont Alimentari*. <http://www.pontalimentari.org/>





---

## Más información

---

Fundació Banc de Recursos

Contacto: [bancdr@bancderecursos.org](mailto:bancdr@bancderecursos.org)



Rezero

Persona de contacto: Laia Carulla

Contacto: [laia@rezero.cat](mailto:laia@rezero.cat)

