

Entrega de los II Premios contra el despilfarro alimentario de Mercabarna

Nutrición sin Fronteras, Caprabo y Too Good to Go, ejemplos de aprovechamiento alimentario

- **A pesar de la crisis de la Covid-19 han llevado a cabo sus proyectos para no derrochar, crear empleo y ayudar a los más vulnerables**
- **Mercabarna quiere seguir garantizando los alimentos a los ciudadanos pero, ahora, con impacto cero al medio ambiente**

Hoy, el director general de Mercabarna, Jordi Valls, y los miembros del jurado han entregado los 'II Premios Mercabarna Paco Muñoz', creados por Mercabarna para promover y reconocer iniciativas que se llevan a cabo contra el despilfarro alimentario.

La denominación de estos galardones es un homenaje póstumo a Paco Muñoz por su larga trayectoria profesional en el ámbito de la lucha contra el despilfarro alimentario, tanto desde la Universidad Autónoma de Barcelona como desde la Plataforma Aprofitem els Aliments (PAA).

Este año se han presentado a los premios 12 entidades y empresas. **La dotación del premio es de 5.000€ para los ganadores de cada una de las 3 categorías siguientes:** sector privado, emprendedores y tercer sector.

El director general de Mercabarna, Jordi Valls ha presentado el acto explicando que el aprovechamiento alimentario forma parte de la idiosincrasia de Mercabarna. **“Hasta ahora -ha afirmado- el propósito de Mercabarna era garantizar los alimentos a los ciudadanos y, ahora, es el mismo pero con impacto cero en el medio ambiente”.**

Los ganadores de las tres categorías de los Premios han sido:

Premio a la mejor iniciativa del sector privado

La lucha contra el despilfarro compatible con la rentabilidad

Caprabo ha puesto en marcha, este mes de mayo, en los 210 supermercados propios que tiene en Cataluña, un sistema de recogida de la materia orgánica (carne, charcutería y pescado) no aprovechable para el consumo humano que se recicla para obtener piensos, jabones y biogás. El objetivo principal es minimizar los residuos de origen animal, que si no deberían ir al vertedero, y contribuir así en la lucha contra el despilfarro y el cambio climático. Desde que comenzó a aplicar este sistema, la cadena de supermercados **ha conseguido reciclar 18.289 kg de subproductos de carne y pescado y ha ahorrado a la atmósfera unas emisiones de 32,92 toneladas de CO2.**

Caprabo ha calculado que tardará 2 años en amortizar los gastos de las infraestructuras necesarias para el funcionamiento del sistema, pero una vez amortizadas le reportarán

una reducción del coste de la gestión de residuos, que ha valorado en 37.600€ al año, así como el ahorro que genera la disminución del derroche alimentario, que supone 24.360€. La puesta en marcha de este sistema ha generado, además, nuevos puestos de trabajo.

Premio a la mejor iniciativa de emprendedores

Empoderar a las personas para evitar el desperdicio

Too Good To Go es un movimiento que surge, según definen sus creadores, "con el objetivo de inspirar y empoderar a las personas para evitar el desperdicio alimentario". A través de una App móvil, conectan usuarios con productores, restaurantes, supermercados, fruterías, panaderías ..., que venden su excedente diario de comida a un precio reducido para que no se desperdicie.

Los establecimientos crean cada día packs sorpresa con el excedente y dan una segunda oportunidad a estos alimentos que no se han vendido. Con esta iniciativa todos ganan: el establecimiento porque reduce las pérdidas económicas y evita el desperdicio; el usuario porque consigue alimentos de calidad a un precio más reducido; y sobre todo el planeta. Además, el funcionamiento es muy sencillo. Una vez que el usuario ha descargado gratuitamente del App, ésta le muestra todos los establecimientos adheridos que tiene cerca, de manera que puede elegir el establecimiento que más le convenga y pagar el pack sorpresa a través de la App, para recogerlo después a la hora indicada.

Too Good To Go se creó en 2016 en Copenhague y actualmente opera en 14 países de Europa y Estados Unidos. En España, comenzó a actuar en 2018 y ya tiene 3 millones de usuarios y 9.000 establecimientos adheridos. Desde entonces, con esta aplicación se **han salvado 3 millones de packs sorpresa, equivalentes a 3 millones de kg de alimentos y se le ha ahorrado al planeta 7.000 toneladas de CO2.**

Premio a la mejor iniciativa del tercer sector

Multiplicando esfuerzos para combatir la pobreza surgida con la Covid

Nutrición Sin Fronteras desarrolla desde 2012 el programa 'Comparte la Comida', en Cataluña. Desde el inicio de este programa, y con una red de 81 restaurantes y hoteles colaboradores, ha conseguido, hasta 2020, **distribuir 355.408kg de comida cocinada sobrante entre 43 entidades sociales que la reparten entre personas vulnerables, así como un ahorro de 1.350 toneladas de CO2 al planeta.**

Con el inicio del estado de alarma, los hoteles y restaurantes se vieron obligados a cerrar. Ante este hecho y el incremento de la pobreza en Cataluña, que provocó que muchas entidades sociales se vieran sobrepasadas, el equipo de Nutrición Sin Fronteras se centró en generar sinergias con otros agentes de la cadena alimentaria, como supermercados, proveedores de alimentos, iniciativas solidarias surgidas a raíz de la Covid, otras entidades sociales, etc. Esta actuación permitió conseguir **repartir 152.425 kg de alimentos, más del doble que en 2019 (61.500 kg), entre personas vulnerables, a través de las entidades sociales colaboradoras.**

Un jurado formado por expertos

El jurado de los premios está formado por expertos de diferentes instituciones y entidades:

- Casimir Llorens, presidente de la Asociación de Empresarios Mayoristas de Mercabarna (Assocome).
- Eduard Vicente, coordinador del Programa Alimenta del Ayuntamiento de Barcelona y gerente del distrito de Horta-Guinardó.
- Gaby Susana, directora de la Plataforma Aprofitem els Aliments (PAA).
- Gloria Cugat, subdirectora general de Inspección y Control Agroalimentario del Departamento de Acción Climática, Alimentación y Agenda Rural de la Generalidad de Cataluña.
- José Ma Gil, director del Centro de Investigación en Economía y Desarrollo Agrario (CREDA) y de la Cátedra UPC-Mercabarna para la lucha contra el despilfarro alimentario.
- Lluís Fatjó-Vilas, director de la Fundación Banc dels Aliments de Barcelona.

Más información: Roser Lapuente, Responsable de Medios de Comunicación
Tel: 93 556 35 08/93 556 30 00/610 59 50 24; lapuente@mercabarna.cat