

## Lliurament dels II Premis contra el malbaratament alimentari de Mercabarna

### **Nutrició sense Fronteres, Caprabo i Too Good to Go, exemples d'aprofitament alimentari**

- **Malgrat la crisi de la Covid-19 han dut a terme els seus projectes per a no malbaratar, crear feina i ajudar als més vulnerables**
- **Mercabarna vol seguir garantint els aliments als ciutadans però, ara, amb impacte zero al medi ambient**

Avui, el director general de Mercabarna, Jordi Valls i els membres del jurat han lliurat els **'II Premis Mercabarna Paco Muñoz'**, creats per Mercabarna per promoure i reconèixer iniciatives que es duen a terme contra el malbaratament alimentari.

La denominació d'aquests guardons és un homenatge pòstum a Paco Muñoz per la seva llarga trajectòria professional en l'àmbit de la lluita contra el malbaratament alimentari, tant des de la Universitat Autònoma de Barcelona com des de la Plataforma Aprofitem els Aliments (PAA).

Enguany s'han presentats als premis 12 entitats i empreses. **La dotació del premi és de 5.000€ per als guanyadors de cadascuna de les 3 categories** següents: sector privat, empenedoria i tercer sector.

**El director general de Mercabarna, Jordi Valls** ha presentat l'acte explicant que l'aprofitament alimentari forma part de la idiosincràsia de Mercabarna. **"Fins ara -ha afirmat- el propòsit de Mercabarna era garantir els aliments als ciutadans i, ara, és el mateix però amb impacte zero al medi ambient"**.

**Els guanyadors de les tres categories dels Premis han estat:**

#### **Premi a la millor iniciativa dels sector privat**

##### **La lluita contra el malbaratament compatible amb la rendibilitat**

**Caprabo** ha posat en marxa aquest mes de maig, als 210 supermercats propis que té a Catalunya, un sistema de recollida de la matèria orgànica (carn, xarcuteria i peix) no aprofitable per al consum humà que es recicla per obtenir pinsos, sabons i biogàs. L'objectiu principal és minimitzar els residus d'origen animal, que si no haurien d'anar a l'abocador, i contribuir així a la lluita contra el malbaratament i el canvi climàtic. Des que va començar a aplicar aquest sistema, la cadena de supermercats **ha aconseguit reciclar 18.289 kg de subproductes de carn i peix i ha estalviat a l'atmosfera unes emissions de 32,92 tones de CO2.**

Caprabo ha calculat que trigarà 2 anys en amortitzar les despeses de les infraestructures necessàries per al funcionament del sistema, però un cop amortitzades li reportaran una reducció del cost de la gestió de residus, que ha valorat en 37.600€ a l'any, així com l'estalvi que genera la disminució del

malbaratament alimentari, que suposa 24.360€. La posada en marxa d'aquest sistema ha generat, a més, nous llocs de treball.

### **Premi a la millor iniciativa d'Emprenedoria**

#### **Empoderar les persones per evitar el malbaratament**

**Too Good To Go** és un moviment que sorgeix, segons defineixen els seus creadors, "amb l'objectiu d'inspirar i empoderar a les persones per evitar el malbaratament alimentari". A través d'una App mòbil, connecten usuaris amb productors, restaurants, supermercats, fruïteries, forns..., que venen el seu excedent diari de menjar a un preu reduït perquè no es desaprofiti.

Els establiments creen cada dia packs sorpresa amb l'excedent, i donen una segona oportunitat a aquests aliments que no s'han venut. Amb aquesta iniciativa tothom hi guanya: l'establiment perquè redueix les pèrdues econòmiques i evita el malbaratament; l'usuari perquè aconsegueix aliments de qualitat a un preu més reduït; i sobretot el planeta. A més, el funcionament és molt senzill. Un cop l'usuari s'ha descarregat gratuïtament l'App, aquesta li mostra tots els establiments adherits que té a prop, aleshores tria l'establiment que més li convé, paga el pack sorpresa a través de l'App i pot anar-lo a buscar a l'hora indicada.

Too Good To Go es va crear al 2016 a Copenhague i actualment opera a 14 països d'Europa i Estats Units. A Espanya va començar a actuar al 2018 i ja té 3 milions d'usuaris i 9.000 establiments adherits. Des d'aleshores, amb aquesta aplicació **s'han salvat 3 milions de packs sorpresa, equivalents a 3 milions de kg d'aliments i s'han estalviat al planeta 7.000 tones de CO2.**

### **Premi a la millor iniciativa del tercer sector**

#### **Multiplicant esforços per combatre la pobresa sorgida amb la Covid**

**Nutrició Sense Fronteres** desenvolupa des de 2012 el programa 'Comparteix el Menjar', a Catalunya. Des del inici d'aquest programa, i amb una xarxa de 81 restaurants i hotels que hi col·laboren, ha aconseguit, fins al 2020, distribuir **355.408 kg de menjar cuinat sobrant, entre 43 entitats socials que ho distribueixen entre persones vulnerables i un estalvi de 1.350 tones de CO2 al planeta.**

Amb l'inici de l'estat d'alarma, els hotels i restaurants es van veure obligats a tancar. Davant d'aquest fet i de l'increment de la pobresa a Catalunya, que va provocar que moltes entitats socials es veiessin sobrepassades, l'equip de Nutrició Sense Fronteres es va centrar a generar sinèrgies amb altres agents de la cadena alimentària, com supermercats, proveïdors d'aliments, iniciatives solidàries sorgides arran de la Covid, altres entitats socials, etc. Aquesta actuació va permetre **aconseguir repartir 152.425 kg d'aliments, més del doble que al 2019 (61.500 kg),** entre persones vulnerables, a través de les entitats socials col·laboradores.

#### **Un jurat format per experts**

El jurat dels premis està format per experts de diferents institucions i entitats:

- Casimir Llorens, president de l'Associació d'Empresaris Majoristes de Mercabarna (Assocome).
- Eduard Vicente, coordinador del Programa Alimenta de l'Ajuntament de Barcelona i gerent del districte d'Horta-Guinardó.
  
- Gaby Susana, directora de la Plataforma Aprofitem els Aliments (PAA).
- Glòria Cugat, subdirectora general d'Inspecció i Control Agroalimentari del Departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural de la Generalitat de Catalunya.
- José Ma Gil, director del Centre de Recerca en Economia i Desenvolupament Agrari (CREDA) i de la Càtedra UPC-Mercabarna per la lluita contra el malbaratament alimentari.
- Lluís Fatjó-Vilas, director de la Fundació Banc dels Aliments de Barcelona.

**Més informació:** Roser Lapuente, cap de Mitjans de Comunicació  
T. 93 556 35 08/ 93 556 30 00/ 610 59 50 24; [lapuente@mercabarna.cat](mailto:lapuente@mercabarna.cat)