

Entrega de los III Premios Mercabarna contra el desperdicio alimentario

Ametller Origen y los vecinos del barrio de San Antonio galardonados por Mercabarna por sus proyectos contra el desperdicio

Hoy, en Mercabarna se han entregado los 'III Premios Mercabarna Paco Muñoz', creados por Mercabarna para promover y reconocer iniciativas que se llevan a cabo contra el desperdicio alimentario.

Este año se han presentado a los galardones 7 entidades y empresas. La dotación es de **5.000€ para los ganadores de cada una de las categorías** siguientes: Prevención del Despilfarro Alimentario e Innovación Social. La categoría de Innovación Tecnológica contra el Despilfarro ha quedado desierta.

Para la selección de proyectos premiados se ha valorado: **el impacto positivo social, ambiental y económico**; el **número de actores implicados** en los diferentes eslabones de la cadena alimentaria, la **cuantificación** de los alimentos derrochados reducidos y la **replicabilidad, escalabilidad y viabilidad económica** de los proyectos.

Los ganadores han sido:

Premio a la mejor iniciativa de la categoría Prevención del Despilfarro Alimentario

Un ejemplo de aprovechamiento alimenticio a lo largo de toda la cadena alimentaria
Ametller Origen Grup ha ganado el premio de esta categoría por **su proyecto integral** que aborda la problemática del **derroche alimentario desde el origen en el campo, pasando por la transformación y la distribución de los alimentos, llegando incluso a la concienciación de sus trabajadores y clientes.**

Con el programa 'Hacemos Camino' y el objetivo '0% Despilfarro', iniciado en 2020, comienzan en el campo, aprovechando las frutas y hortalizas sin valor comercial para elaborar zumos, platos, etc. en los obradores de sus tiendas y restaurantes. También **colaboran con la Fundació Espigoladors Barcelona**, que recoge directamente de los campos los productos fruto de una sobreproducción o aquellos que han perdido valor comercial, pero todavía son aptos para el consumo humano. Asimismo, **venden, con descuentos de hasta el 40% en las tiendas de la cadena, frutas y hortalizas con defectos morfológicos**, pero con todas las cualidades nutritivas y organolépticas.

La fruta y hortaliza excedentaria de su almacén de logística se lleva al Foodback de Mercabarna, para ser distribuida entre entidades sociales que la hacen llegar a personas vulnerables.

En cuanto a la **venta detallista**, los **productos cercanos a su fecha de caducidad se identifican con etiquetas moradas y se comercializan con un 25% de descuento en las**

tiendas del grupo, o bien a través del programa 'Too Good To Go', mediante el cual los consumidores pueden adquirir packs sorpresa de productos, a un tercio del precio de venta, en los comercios que participan en la iniciativa.

Además, **Ametller ha formado parte de su plantilla de trabajadores en sostenibilidad, desperdicio de alimentos y gestión de residuos** y realiza periódicamente campañas de concienciación social y talleres entre sus clientes.

Durante 2022, la compañía **ha donado 1.162.139 kg** de productos a entidades sociales, **ha salvado 275.556 packs** de alimentos y ha contribuido a la **reducción de 1.872.880 kg de CO2 en la atmósfera**.

Premio a la mejor iniciativa de la categoría de Innovación Social

Vecinos, entidades y comercios del barrio San Antonio, juntos contra el desperdicio

La **Federación de entidades Calàbria 66**, ha ganado el premio de esta categoría con 'Aprovéchame', **un proyecto diseñado conjuntamente entre el tejido asociativo del barrio de San Antonio de Barcelona** (Federación de Entidades Calàbria 66); **el Servicio de Rehabilitación Comunitaria de la Izquierda del Ensanche** (SRC-EE), que depende del departamento de Salud de la Generalidad de Cataluña y trabaja con personas diagnosticadas de enfermedad mental; **y la ONG de Veí a Veí** (banco de alimentos del barrio).

'Aprovéchame' es un buen ejemplo de cómo desde un movimiento vecinal y asociativo se pueden buscar fórmulas para resolver los principales problemas del entorno más cercano, en este caso las necesidades alimentarias de personas con riesgo de exclusión social, poniendo el foco en el desperdicio alimentario y **llegando, incluso, a la elaboración y distribución de los alimentos**.

El proyecto se inició en 2020, sus protagonistas son las personas usuarias del SRC-EE y los voluntarios del barrio, que se encuentran en el espacio vecinal Calàbria 66 y realizan las siguientes tareas:

- **Recogida de alimentos** descartados por estética, problemas de stock o proximidad a la fecha de consumo preferente **en los tres comercios colaboradores del barrio** (FoodCoop, Molsa-Ceres Naturals e IdoniCoop) y **los donativos recibidos por la ONG de Veí a Veí**.
- **Elaboración de los menús**, elección y selección de los alimentos, limpieza, desinfección y preparación.
- **Cocinado** de las raciones, **envasado y etiquetado en la Cocina Comunitaria** del Espacio Vecinal San Antonio.
- Traslado de los alimentos a la ONG de Veí a Veí y Calàbria 66 para ser **refrigerados y repartidos**.

Los receptores de estos alimentos **son 51 familias vulnerables** (74 mujeres, 55 hombres y 45 niños y adolescentes) **y 55 personas sin hogar del barrio de San Antonio** y su radio de influencia.

Durante 2022, Calàbria 66 ha elaborado **2.572 raciones de alimentos**, ha distribuido 615 kg de productos y **ha contribuido a la reducción de 938 kg de CO2 en la atmósfera**.

Un jurado formado por expertos

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

- **Pilar Chiva**, directora del Área de Economía Circular de la Agencia de Residuos de Cataluña.
- **Glòria Cugat**, subdirectora de Transferencia i Innovación Agroalimentaria de la Dirección General de Empresas Agroalimentarias, Calidad y Gastronomía del DACC.
- **Laura García-Herrero**, Policy Officer, Joint Research Centre en ISPRA (Instituto Italiano de Protección e Investigación Medioambiental).
- **Eduard Hernández**, responsable del Área de Tecnología de la Cátedra UPC-Mercabarna contra el Despilfarro Alimentario. Profesor de la Escuela de Ingeniería Agroalimentaria y Biosistemas de Barcelona (Universidad Politécnica de Cataluña, UPC).
- **Fernando Ortega**, presidente de la Comisión de Industrias Agroalimentarias del Colegio Oficial de Ingenieros Agrónomos de Cataluña.
- **Nuria Pedraza**, directora de Comunicación y Relaciones Institucionales de AECOC (Asociación de Fabricantes y distribuidores del sector 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 desperdicio alimentario, tanto desde la Universidad Autónoma de Barcelona como desde la Plataforma Aprofitem els Aliments (PAA).

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