Restauracióncolectiva
El portal de referencia para los profesionales del sector

La Nevera Solidaria de la residencia Galileo Galilei entrega casi mil raciones en mes y medio

Miércoles, 27 de abril 2016

El proyecto Nevera Solidaria es una iniciativa de lucha contra el despilfarro de alimentos, cuyo propósito es crear una 'red de neveras' que compartan la misma filosofía y que favorezca una corriente solidaria. El colegio mayor Galileo Galilei del Campus de Valencia, cuyo servicio de alimentación gestiona Galileo Colectividades, ha distribuido más de 900 raciones de alimentos en poco más de mes y medio, que de otra manera habrían ido a parar a la basura.

El objetivo de este proyecto no es otro que frenar la alta tasa de despilfarro de comida, ya que alrededor de un 40% de los alimentos que se producen a nivel mundial acaban en la basura, siendo muchos de ellos perfectamente aprovechables. Con esta iniciativa se propone dar un fin digno a estos alimentos y que las personas que así lo deseen, puedan aprovecharlos.

Desde la organización destacan que no se trata de un servicio exclusivo para las personas 'necesitadas' ya que si lo que se busca es acabar con la estigmatización del pobre resulta bastante ilógico poner un servicio en exclusiva para estas personas ya que, en ese caso, el mero hecho de abrir la nevera ya le señala como un 'necesitado'. *"Nuestra intención* –aseguran en su página web– *va más allá; creemos en la integración y no en la exclusión. Queremos huir de etiquetas que no ayudan en modo alguno a la inclusión social, objetivo esencial de todo movimiento solidario. Insistimos, se trata de recuperar alimentos que, de otra forma, terminarían en la basura, no de dar de comer a los pobres. No estamos hablando de caridad"*.

La 'nevera' de la residencia universitaria Galileo Galilei

A principios del mes de marzo se inauguró la Nevera Solidaria del colegio mayor Galileo Galilei del Campus de la Universidad Politécnica de Valencia, gracias al impulso y la colaboración entre la residencia de estudiantes y Galileo Colectividades, la empresa de restauración colectiva que gestiona el servicio de alimentación.

Galileo Colectividades es una empresa valenciana que presta servicio a residencias de estudiantes, empresas, universidades y escuelas infantiles, que produce una media de 50.000 raciones de comida al mes, una parte de las cuales, al final del día no son consumidas. Sólo el colegio mayor ofrece una media de 400 menús diarios, lo que, inevitablemente, propicia un excedente de comida de un día para otro.

Tal como explica **Lorena Larrañaga**, directora de Calidad de la firma, *"eso hace que tengamos comida excedente que se encuentra en perfecto estado, pero que evidentemente ya no podemos servir al día siguiente. **Álvaro Saiz**, creador de Nevera Solidaria, nos habló de la iniciativa y pensamos que debíamos participar en ella, aunque en nuestro caso con algún cambio respecto proyecto inicial. Para garantizar la seguridad y la trazabilidad de los alimentos, utilizamos una máquina dispensadora tipo vending, pero a coste '0'. De esta forma no hay posibilidad de que nadie ajeno a nosotros pueda dejar alimentos o manipular los depositados por nosotros"*.

La máquina está gestionada por la empresa tanto en lo que respecta al mantenimiento como al funcionamiento y es de uso público y gratuito para todas las personas que lo deseen.

Los alimentos se depositan en la máquina en barquetas monodosis y envasados mediante el sistema de 'atmósfera protectora' para garantizar la seguridad alimentraria. La capacidad es de 120 barquetas (120 raciones individuales) y todas ellas están etiquetadas indicando los ingredientes utilizados para la elaboración y la fecha de consumo máximo. A partir de las 10 de la mañana, se rellena la nevera con los alimentos sobrantes del día anterior.

Tal como comenta Lorena Larrañaga, *"desde el primer momento vimos muchas ventajas en la iniciativa de Nevera Solidaria. Una ventaja solidaria ya que contribuimos a la lucha contra el despilfarro de alimentos y el hambre. Una ventaja ecológica porque de esta forma minimizamos el impacto medioambiental que producimos al tirar comida a la basura. Tiene también una ventaja ética porque de esta forma incrementamos el valor social de los alimentos, sirviendo además como vía de concienciación colectiva, y más en nuestro caso ya que muchos de nuestros clientes son jóvenes en proceso de formación y desarrollo. Y por último también tiene una ventaja educativa, porque constantemente hablamos de que 'la comida no se tira', entonces ¿por qué no poner en marcha un ejemplo práctico de gran valor para las generaciones que vienen?"*.

Desde el principio se intuyó que la iniciativa iba a funcionar bien. Al mes y medio se habían distribuido ya más de 900 raciones que,

de no ser por la Nevera Solidaria, habrían acabado en la basura. Desde el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medioambiente han felicitado a los impulsores del proyecto.

¿Por qué es tan importante luchar contra el despilfarro de alimentos?

Debemos ser conscientes de que 1/3 de los alimentos que se producen acaba en los vertederos, mientras que una de cada ocho personas en el mundo se encuentra en estado de desnutrición. Hace unos años veíamos el hambre en el mundo con cierta distancia. La crisis económica nos ha hecho darnos cuenta de que hay personas muy cerca de nosotros que tienen dificultad para acceder a los alimentos diariamente, en ocasiones familias enteras con hijos.

También debemos darnos cuenta de que vivimos en un mundo global. Si en el primer mundo incrementamos desproporcionadamente la demanda de alimentos (1/3 de los cuales acabamos tirando) hacemos que en otros países menos favorecidos no puedan acceder en igualdad de condiciones, ya que los precios de las materias primas se encarecen debido a la ley de oferta-demanda.

Pero esto es sólo una vertiente del despilfarro de alimentos. Otro de los aspectos a tener en cuenta es el medioambiental. Destruir una tonelada de alimentos en un vertedero produce 4,5 toneladas de CO2. Otro aspecto que debemos tener presente siempre que tiramos comida a la basura.

Artículos relacionados:
‘Los españoles desperdiciamos 25,5 millones de kilos de alimentos a la semana’.
‘Recomendaciones para evitar el desperdicio alimentario en los comedores escolares’.
‘Cómo ahorrar costes y reducir el impacto ambiental y social revisando la basura’.
‘*Guía práctica para reducir el desperdicio alimentario en centros educativos*’.