

Te encuentras en Inicio / Divisiones / Objetivo_RC2030 /

Premio 'Talento Joven' para 'Menú-Re', un proyecto local de lucha contra el despilfarro alimentario

©Comunidad de Madrid.

Premio 'Talento Joven' para 'Menú-Re', un proyecto local de lucha contra el despilfarro alimentario

Miércoles, 12 de marzo 2025

El proyecto 'Menú-Re' ha sido galardonado con el primer premio en la modalidad de 'Solidaridad' de la octava edición de los premios *Talento Joven-Carné Joven* de la Comunidad de Madrid. 'Menú-Re' ha recogido, durante el último curso, más de 4.000 envases de alimentos, cocinados en los cinco colegios que participan en la iniciativa. Nos lo explica el propio ganador y colaborador de esta revista, Carlo Stella, que reflexiona sobre la necesidad de aplicar iniciativas de este tipo.

El pasado 17 de febrero tuve el honor de recoger el primer premio de la modalidad de 'Solidaridad' de la octava edición de los premios *Talento Joven-Carné Joven* de la Comunidad de Madrid. Realmente, lo que se premiaba era el proyecto de reaprovechamiento de excedentes alimentarios 'Menú-Re' que se lleva a cabo en la Vicería I de Cáritas Madrid en los municipios de Alcobendas y San Sebastián de los Reyes.

Este proyecto, impulsado desde hace más de tres años en el centro de distribución de alimentos (CDA) de Cáritas, evidencia la posibilidad de llevar a cabo soluciones innovadoras, tangibles y locales al problema del despilfarro alimentario analizado desde una triple óptica económica, ambiental y social.

Aunque no ha sido tarea fácil ponerlo en marcha, el proyecto actual arroja resultados positivos en todos los ámbitos: para las personas beneficiarias, para las empresas de colectividades y colegios participantes y para el equipo voluntario. En términos cuantitativos, durante el último curso escolar se recogieron más de 4.000 envases de alimentos cocinados en los cinco centros escolares que participan en el mismo.

El actual funcionamiento cumple con todas las normativas de seguridad alimentaria (en manipulación, transporte, conservación y reparto) y se apoya en la figura de los convenios/acuerdos de colaboración y la jerarquía de prioridades recogidos en la próxima Ley de Prevención de Pérdidas y Desperdicio Alimentario.

Debo decir que este reconocimiento supone una alegría inmensa, no solo por la cuantía económica que ha sido reinvertida en el mismo, sino porque demuestra que sí que es posible donar y redistribuir los alimentos cocinados de forma segura pudiendo sembrar un precedente de lo que se podría y debería hacer en más lugares.

Además, no es la primera vez que este tipo de proyectos basados en una gestión responsable y solidaria de los excedentes alimentarios vienen premiados por sus múltiples impactos y beneficios (medioambientales, sociales, educativos, etc.). Entre otros destacamos los proyectos homólogos como son el de 'ReFood' galardonado hace poco en los premios de Emprendimiento Joven de la Comunidad de Madrid; el de 'Recooperem' en la comarca del Vallès Occidental de Catalunya galardonado con varios premios (IV Premio 'Alimentem el món', premio Paas de la Aspocat) o el proyecto [Rexcatering](#) en el País Vasco con el Premio Europeo a la Innovación Política.

Todos estos proyectos muestran lo que es posible hacer con voluntad de cambio, planificación y conciencia social, arrojando resultados espectaculares cuando colaboran de forma unida las distintas partes implicadas (voluntarios, asociaciones, empresas, administraciones, etc.).

En definitiva, esperemos que este reconocimiento no sea sino el inicio de una larga serie de nuevos proyectos en distintos lugares y un empujón motivacional para todas aquellas personas que quieran comprometerse de una u otra forma, ya sea colaborando con los mismos; replicándolos en otros lugares; o, apoyando esta gestión responsable, sostenible y solidaria de los recursos de nuestro planeta desde el ámbito en el que cada uno pueda.

Noticias Relacionadas

- ['Menu-Re', ejemplo práctico de donación del excedente alimentario en comedores escolares](#)
- [Navarra implementa Rexcatering, contra el despilfarro alimentario en comedores colectivos](#)

- ['Recooperem', un proyecto basado en la donación, para evitar desperdicio alimentario](#)
- [Te contamos las claves para reducir el desperdicio alimentario en diez artículos](#)

Carlo Stella es funcionario del Cuerpo Superior de Estadísticos del Estado. Mientras estudiaba compatibilizó varios trabajos en la restauración colectiva y educación, permitiéndole adquirir una visión completa del sector. Convencido *waste warrior*, defensor del aprovechamiento seguro de excedentes alimentarios, colabora con el grupo de incidencia #Leysindesperdicio y es impulsor del proyecto 'Menú-RE' con Cáritas Madrid. @: cstellaserrano@gmail.com.