



## 'Recooperem', un proyecto basado en la donación, para evitar desperdicio alimentario

05-05-2021

**Cristina Marqués**, responsable técnica del proyecto 'Recooperem'

**'Recooperem' es un proyecto promovido por el Consell Comarcal del Vallès Occidental que actúa en una triple vertiente: evitar el desperdicio alimentario; proporcionar alimentos cocinados a personas vulnerables; y ayudar a la cohesión social del territorio. En cinco años se han servido más de 30.000 comidas, llegado a 2.500 familias y salvado 15.000 kg de comida. Hablamos con Cristina Marqués, responsable técnica de este proyecto basado en la donación segura de alimentos.**

– **¿De dónde surge la idea del proyecto 'Recooperem' y cuáles son los objetivos?**

– El proyecto 'Recooperem' nace en el año 2014 con el objetivo de prevenir el desperdicio alimentario de la comarca del Vallès Occidental (Barcelona) y al mismo tiempo hacer frente a las necesidades alimentarias de las familias y personas en situación de vulnerabilidad.

La idea es aprovechar y recuperar los excedentes alimentarios cocinados en los diferentes centros de producción de la zona y distribuirlos posteriormente a través de entidades sociales o de los servicios de los propios municipios. El nombre del proyecto lo indica claramente: 'Recooperem', recuperemos alimentos y cooperemos.

– **¿Con cuántos centros donantes se cuenta actualmente y qué tipo de centros son?**

– A partir del año 2015 el proyecto se implanta oficialmente y se unen los primeros municipios del Área Básica de los Servicios Sociales del Vallès Occidental: Rellinars, Viladecavalls, Vacarisses y Ullastrell con sus escuelas, como centros de producción y recuperación de alimentos. Entidades como *Amics solidaris de Vacarisses*, *Vida i Pau* de Viladecavalls o la despensa municipal de Ullastrell fueron las entidades que empezaron a redistribuir los alimentos a las familias.

El proyecto ha ido creciendo y hoy participan once municipios de la comarca y tres más están valorando su adhesión con sus escuelas y entidades. En total actualmente participan en el proyecto 46 escuelas, 22 comedores de empresa y 12 entidades sociales de ámbito local. Se está trabajando para que se unan hospitales, restaurantes y otros agentes del sector de la restauración.

El volumen de alimentos aprovechados es considerable: desde el 2015 a 2019 se donaron más de 34.000 comidas, llegando casi a 2.500 familias y evitando generar más de 15.000 kilos de residuos.

### **¿Qué tipo de comida se distribuye?**

– Una de las razones por las que se puso en marcha el proyecto, fue porque se detectó que los bancos de alimentos, especialmente los del Área Básica de Servicios Sociales (municipios de menos de 20.000 habitantes), tenían una carencia de alimentos frescos y comidas elaboradas; la mayoría de alimentos que se distribuían a las familias eran alimentos secos y poco variados.

Con 'Recooperem' llegan a las familias alimentos cocinados. Son alimentos aptos para el consumo humano que no han sido servidos y que están en buen estado. En ningún caso se distribuyen alimentos que hayan sido servidos y posteriormente devueltos a cocina. También es importante tener en cuenta que no todos los alimentos se pueden congelar y también que hay alimentos que son muy perecederos microbiológicamente. Estos alimentos se descartan y no se recomienda su aprovechamiento (platos que contengan salsas elaboradas con huevo o con base de huevo fresco, productos de pastelería, verdura u hortalizas crudas como ensaladas, fruta cruda, etc.).

### **Plan de trazabilidad para una donación segura de alimentos**

#### **– ¿Cómo tenéis organizada la logística?**

– La logística del proyecto no es compleja pero requiere que cada agente realice correctamente su labor. El proyecto cuenta con un plan de trazabilidad donde se detallan todos los pasos que hay que seguir. Una vez terminado el servicio diario de comedor, los centros retiran la comida disponible que no ha sido servida y es apta para el consumo, y la envasan en barquetas compostables que se etiquetan con el nombre del alimento, referencia del centro de producción y fecha de congelación. Seguidamente, los alimentos se congelan a -18°C. Estas son responsabilidades del personal de cocina de cada centro.

Posteriormente, la entidad social correspondiente recoge en los centros de producción esos envases congelados en unas cajas isotérmicas y las transporta hasta el centro de distribución. La entidad se responsabiliza del transporte y de hacerlo bajo las medidas higiénicas adecuadas.

Finalmente, los envases se distribuyen a las familias beneficiarias coincidiendo, normalmente, con el día de entrega de otros alimentos que hacen las despensas municipales y los bancos de alimentos. Con la entrega se informa a las familias de los métodos de descongelación de la comida, de las caducidades (dos meses máximo desde que se congela) y de otros aspectos relacionados con la seguridad alimentaria.

#### **– Las empresas y profesionales de la restauración colectiva muchas veces no se sienten seguros con la donación porque tienen dudas respecto a la responsabilidad, a nivel de seguridad alimentaria ¿Qué les diríais a las empresas del sector que son reticentes a la donación por inseguridad?**

– Esta pregunta es muy interesante ya que como dices, a menudo hay desconocimiento y miedo en torno a la donación segura de los alimentos. Os doy algunos argumentos que animarán a dar el paso a todas aquellas empresas que tengan interés en unirse a 'Recooperem'.

En primer lugar, como se ha comentado anteriormente, el proyecto tiene un plan de trazabilidad que permite detectar el recorrido de los alimentos y prevenir peligros. El protocolo incluye unos albaranes que se cumplimentan y se firman cada vez que los alimentos se mueven de sitio (albarán de transporte cuando se entrega a la entidad y el albarán de entrega al domicilio, que es el documento firmado entre la entidad y la persona beneficiaria). Estos albaranes, junto con la etiqueta de los envases, dan información precisa del recorrido de los alimentos congelados, el centro de producción, la fecha de recogida, las unidades, etc.

En segundo lugar, cada vez que adhiere una nueva localidad al proyecto, se realiza una reunión formativa dirigida a todas aquellas personas involucradas, para explicar detalladamente todo el protocolo y las tareas concretas en cada una de las fases. Además, la *Agència de Salut Pública* de la Generalitat de Catalunya da soporte facilitando información sobre nuevas legislaciones, dudas en torno al plan de trazabilidad, cambios en las normativas de higiene, etc. La propia agencia ha editado una guía sobre la donación segura de alimentos.

Por último, si hay cualquier incidente en torno a la cadena de frío (problemas con algún congelador, con el control de temperaturas...), con el envasado o cualquier otro incidente, el personal de cocina sabe que esos alimentos se deben retirar y no se pueden donar. En cuanto al transporte, es la persona que lo hace quien revisa que los envases y temperaturas sean los correctos. Finalmente las personas de la entidad son responsables de la entrega, teniendo en cuenta las caducidades, la visibilidad del etiquetado, etc.

### **Más allá de evitar el desperdicio alimentario**

#### **– ¿Cómo valoras la trayectoria del proyecto desde sus inicios?**

– Después de todos estos años coordinando e impulsando el proyecto, valoramos positivamente el impacto social, ambiental, educativo y económico del mismo.

'Recooperem' permite que las empresas de restauración puedan conocer y medir sus excedentes y, por tanto, poner los medios para reducirlo; esto permite reducir costes, al mismo tiempo que se promueve la acción social. Por otra parte, la Ley 3/2020 de 11 de marzo obliga a las empresas de la cadena alimentaria a diseñar y disponer de un plan contra el despilfarro, así a como facilitar canales de aprovechamiento para el consumo humano y medir y cuantificar el desperdicio alimentario. La participación en este proyecto encaja perfectamente en estas nuevas obligaciones.

Por otro lado, el proyecto permite a muchas familias acceder a alimentos cocinados saludables y a mantener una dieta más equilibrada. El proyecto también nos ha permitido conocer mucho mejor las redes locales y como éstas promueven el apoyo mutuo y la creación de nuevos vínculos sociales.

Asimismo, somos conscientes de que el proyecto se lleva a cabo gracias a la implicación, esfuerzo y dedicación de muchas personas: personal de cocina, voluntariado, entidades, transportistas, profesionales, etc. Es un claro ejemplo de trabajo en equipo.

**– ¿Que objetivos tenéis a medio y largo plazo?**

– El objetivo prioritario es consolidar el proyecto en los municipios donde ya funciona; debido a la pandemia, el proyecto se paró de forma temporal por el cierre de las escuelas y hay que activar de nuevo todos los circuitos. Además, nos gustaría que se sumasen más municipios para conseguir reducir el desperdicio alimentario en toda la comarca, a la vez que se fomenta la cohesión social. Queremos incorporar tanto a escuelas, como a hospitales y a empresas. Somos conscientes que la ampliación del proyecto planteará la necesidad de mejorar los procesos, debiendo tener digitalizados todos los circuitos, así que otra de las metas que tenemos pendiente es digitalizar e implantar herramientas de innovación tecnológica.

Es importante destacar también que queremos desarrollar más a fondo la parte socioeducativa de 'Recooperem', involucrando a los niños y alumnos de las escuelas y/o vinculando a jóvenes adultos para trabajar la sostenibilidad alimentaria y la sensibilización sobre el desperdicio alimentario.

Por último, y a otro nivel, nos gustaría también ampliar y replicar el proyecto en otros territorios y vincularlo a iniciativas ya existentes para poder unir fuerzas y avanzar entre todos hacia el camino de la transición ecológica, la reducción de las pérdidas alimentarias y la lucha contra las desigualdades sociales.

**Noticias Relacionadas**

- La concienciación contra el desperdicio de alimentos, clave para evitar el derroche de agua
- Decálogo de iniciativas para ser sostenible y 'circular' en el sector de las colectividades
- "Si concienciamos a los niños y niñas respecto a los ODS, tendremos el futuro asegurado"
- El desperdicio alimentario, importante reto de sostenibilidad para cumplir con la Agenda 2030