



Reducir el hambre y el excedente alimentario, dos piezas del puzzle que casan perfectamente

09-11-2021

La pandemia ha venido a complicar la situación de muchas personas y familias a las que les cuesta acceder a una alimentación diaria, saludable y sabrosa. Con el objetivo de paliar este problema, la Fundación Social Fooding recupera la comida excedente de la hostelería y empresas de alimentación y la gestiona para poder ayudar a estas personas.

La Fundación Social Fooding es una entidad sin ánimo de lucro que se encarga de recoger los excedentes alimentarios de centros de colectividades, restaurantes, hoteles y empresas del sector de la alimentación, y los entregan a las ONGs para las familias más vulnerables de Barcelona; la idea está basada en una cadena de colaboración, por la que la comida que se desperdiciaría en un centro, se gestiona para que otras personas con recursos insuficientes puedan alimentarse.

Social Fooding cuenta con transporte refrigerado y, también, voluntarios que se trasladan en bicicleta por toda Barcelona entregando la comida en diferentes puntos y ONGs como Bona Voluntat en Acció, Fundación Ared, Arrels Fundació, Associació Juvenil la Tronada y muchas más.

Peor situación a consecuencia de la pandemia

Con el confinamiento, la situación de muchas personas empeoró y las posibilidades de recuperar excedentes alimentarios también. Fue entonces, hace ya un año y siete meses, en momentos en que los hoteles estaban cerrados, que el Hotel Hilton Diagonal Mar Barcelona les prestó sus cocinas y a sus cocineros para elaborar todos los viernes unos nutritivos y ricos menús... esta colaboración se ha alargado en el tiempo hasta el día de hoy. Todo ello, como comenta **Maite Ferre**, coordinadora de la entidad, "gracias a la colaboración de los chefs **Pedro Corredor** (chef ejecutivo del mismo hotel), **Alejandro Saldaña** y **Juan Cornejo**; además de a los muchos proveedores que han donado producto para que esto fuera posible: Legumchef, Alaskaseafood, Aropesca, Viñals Gourmet, Gavagroup, Soulblim, Agroiris, Europastry y Nice Tech".

Los beneficiarios de estos menús son los usuarios de La Llar Pere Barnés, un programa innovador de la Fundació Arrels que da respuesta a la falta de recursos residenciales de media y larga estancia para personas sin hogar afectadas física y anímicamente por

el hecho de haber vivido en la calle.

Concienciar y sensibilizar a la población

Por otro lado, este año Barcelona ha asumido la Capitalidad Mundial de la Alimentación Sostenible, y entre el 14 y el 24 de octubre se organizaron diferentes actividades para hacer reflexionar a la ciudadanía sobre la alimentación sostenible. En este marco, la Fundació Social Fooding participó concienciando y sensibilizando sobre la importancia de ser sostenibles y solidarios al mismo tiempo, organizando talleres infantiles, para que los más pequeños diseñasen sus propios imanes para las neveras de sus hogares y así poder recordarles a las familias la importancia de rescatar la comida y no desperdiciarla.

También se dieron unas charlas a los futuros cocineros, alumnos de la ESHOB - Escuela de Hostelería de Barcelona, que ya colaboran desde hace años con la fundación, donando sus excedentes alimentarios, las elaboraciones del alumnado y haciendo recetas de aprovechamiento. En estas presentaciones, Maite Ferre, explicó la misión de Social Fooding, cómo surgió el proyecto solidario y cómo se gestionan las diferentes colaboraciones con los diversos actores implicados en él... y siempre en línea con un mismo objetivo: *“reducir el hambre y el excedente alimentario en nuestra ciudad”*.

Noticias Relacionadas

- La falta de seguridad alimentaria, un problema que empeora tras la crisis sanitaria de la Covid
- Ganadores de la novena edición del premio ‘Escola, agricultura i alimentació ecològica’
- Abierto el plazo para realizar aportaciones al proyecto de la ‘ley del desperdicio alimentario’
- Social Fooding y las residencias de Grup Arrels evitan desperdiciar 1.500 kg de comida