



Una mirada social desde/para las presencias escolapias

Desperdicio cero

¡Comida que tiramos! ¡Alimentos que tiran las empresas porque no son «bonitos»!

03. Mayo 2022

Ministerio para la Transformación social



escolapios betania



¡¡Tiramos demasiada comida!!

"El 30% de los alimentos que se producen se tiran"

María González, directora de Enraíza Derechos

Sigue leyendo



Cuando las apariencias importan... demasiado

Nadie duda de que los cánones de belleza están muy arraigados en la moda o la publicidad, pero ¿alguna vez te has planteado que sucede lo mismo con la fruta y la verdura que compras en el súper?

Sigue leyendo



Yo como... Nosotros comemos

¿Y qué tiene que ver ésto con mi vida y con la tuya? Pues que una vez más, te invitamos a tomar consciencia de nuestra manera de consumir y de comprar alimentos, desde una perspectiva responsable y siendo críticos con nuestra nevera y nuestra despensa (sin olvidar el congelador que no todo se puede congelar eternamente y lo sabemos).

Sigue leyendo

¡¡Tiramos demasiada comida!!

La pandemia y sus consecuencias, la subida de los precios de los alimentos básicos y de la energía provocada por la guerra en Ucrania, y la aceleración del cambio climático han sumado a millones de personas más a la pobreza. Sin embargo, salvo que un cambio drástico en las políticas globales haga que **las 828 millones de personas que actualmente no tienen acceso a una buena alimentación**, según datos de la ONU, consigan ese derecho básico y universal, no parece que vaya a desaparecer el hambre en el mundo en 2030, tal como buscan los Objetivos de Desarrollo Sostenible.

Paradójicamente, si el desperdicio alimentario fuera un país, sería el tercer emisor de gases de efecto invernadero después de China y Estados Unidos. Se calcula que el 20% de agua dulce total disponible en el planeta se emplea para producir alimentos que van a acabar en la basura. Y **tirar comida supo-**

ne malgastar cerca del 30% de las tierras productivas del mundo. Estas son algunas de las conclusiones recogidas en la investigación Desperdicio alimentario y cambio climático. Importancia de medir para mejorar (2022) realizada por Enraíza Derechos y la Fundación Ecología y Desarrollo (Ecodes).

En junio de 2022, el Consejo de Ministros aprobó el proyecto de Ley de Prevención de las Pérdidas y el Desperdicio Alimentario, la primera regulación sobre esta materia que se promulga en España, **con el objetivo de reducir el desecho a la basura de alimentos sin consumir y favorecer un mejor aprovechamiento de éstos.** Durante el año 2020, los hogares españoles tiraron a la basura **1.364 millones de kilos/litros** de alimentos, una media de **31 kilos/litros por persona.**



Cuando las apariencias importan... demasiado

Nadie duda de que los cánones de belleza están muy arraigados en la moda o la publicidad, pero ¿Alguna vez te has planteado que sucede lo mismo con la fruta y la verdura que compras en el súper?

Miles de manzanas, pimientos o calabazas son desechadas por "no tener una talla adecuada" y ser demasiado pequeñas o demasiado grandes... Cuando el tamaño, para nada afecta a su sabor... ¿Tiene esto algún sentido?

¿Tú tiras en tu casa la comida que no te has comido, el día que la has preparado? pues esto es lo que sucede en la inmensa mayoría de los comedores escolares, residencias, bares... de nuestro país.

Por estos y otros muchos motivos y por las consecuencias medioambientales y sociales que genera el despilfarro, surge en España la ley que regula el desperdicio alimentario y que obliga a estas instituciones a tener un protocolo de reducción del despilfarro y de recuperación de todo el alimento que esté en buen estado.

Muchos proyectos han surgido con este objetivo, asumiendo, que cumpliendo las directrices higiénico-sanitarias adecuadas, es posible recuperar la gran cantidad de comida que se tira cada día a la basura y darle una vida útil. No es complicado, solo hace falta conocer los protocolos y sobre todo estar dispuesto a dar el paso. ¿Quieres ser una persona implicada en que se reduzca todo lo que tiramos a diario? Súmate a la causa, en tu casa, cuando vayas a la compra, en tu colegio, en tu trabajo...allí donde vivas.





Yo como... Nosotros comemos

¿Y qué tiene que ver ésto con mi vida y con la tuya? Pues que una vez más, te invitamos a tomar consciencia de nuestra manera de consumir y de comprar alimentos, desde una perspectiva responsable y siendo críticos con nuestra nevera y nuestra despensa (sin olvidar el congelador que no todo se puede congelar eternamente y lo sabemos). Pensar en el bien común y no solo en nosotr@s, es el horizonte y mira

qué fácil puede llegar a ser. Te planteamos diferentes propuestas para que veas que empezamos por nuestra propia nevera y nuestra casa o comunidades donde vivimos y miramos más allá, en nuestros colegios, instituciones y Presencias en las que convivimos. Y una vez más, con pequeños gestos cambiamos el mundo, invitando a nuestro entorno a hacer alguna de las propuestas.

FAMILIARES Y ENTORNOS COTIDIANOS (TAPPEREANDO)

¿Aplicamos las 3R a las comidas familiares y de amig@s? Por si no la conoces, esta son las tres propuestas de un buen consumo:

REDUCE: Cocina los alimentos ajustados a las necesidades personales o de tu familia. Evita las sobras. Es preferible que nos falte un poco a tener que tirar comida sobrante que no podemos guardar. En consecuencia, compra las cantidades más ajustadas para evitar su envejecimiento y deterioro.

REUTILIZA: Guarda todo lo que sobre en tappers y asigna un día de la semana donde no se cocinará nada porque la comida será todo lo acumulado durante la semana.

RECICLA: Transforma los alimentos que te sobren en otros reelaborados.

INSTITUCIONES (COLEGIOS, RESIDENCIAS...)

Te invitamos a investigar cómo se gestiona nuestro comedor escolar, los comedores de residencias y viviendas compartidas que conozcas... ¿realmente hacemos lo que podemos? ¿tenemos margen de mejora? ¿por dónde podríamos empezar? Te mostramos algunos ejemplos de organizaciones que se han movilizad@ para concienciar y dar respuesta a este tema.

DONACIÓN A ENTIDADES SOCIALES

Todos y todas somos conscientes que en los grandes comedores de instituciones sociales y también de restaurantes privados, TODAVÍA se desperdicia mucha comida porque la mentalidad comercial es que al cliente nunca le falte de nada. Y esto conlleva que estas instituciones, a las que nosotros apoyamos y con las que colaboramos, tiren a la basura kilos y kilos de comida en buen estado. ¡Desperdicio alimentario a lo bestia!

Para no seguir siendo cómplices de esta barbaridad os hacemos dos propuestas

para que se las pidáis/exijáis a estas instituciones y/o restaurantes:

AJUSTA: Los menús deben estar más ajustados al número y tipo de comensales.

COMPARTE: Todas las sobras se pondrán en tappers bien etiquetados y precintados para donar a particulares que lo necesiten o a asociaciones que lo aprovechen. Pe. Se podría explicar que los 20 migrantes de Puente Vida comen gracias a la comida sobrante/compartida de un centro educativo, una residencia de ancianos y un hospital.



otras iniciativas

REXCATERING
Residuos alimentarios Cero



FEEDING ZGZ



Un compromiso compartido.

La experiencia de Refood en Pan Bendito



más info

Descubre la iniciativa de Refood España en Pan bendito (Madrid) aquí



En el barrio de Pan bendito surgió la preocupación de disminuir el despilfarro alimenticio y buscando información, conocimos el proyecto refood Tetuan. En lugar de inventar nada nuevo hablamos con ellos para instaurar un local en nuestro barrio siguiendo su dinámica.

Este proyecto se sostiene con voluntariado. Nosotros hemos arrancado abriendo los martes aunque con la ilusión de poder ampliar en el futuro.

Corremos económicamente con los gastos de todo, del local, de la logística de los tupper, la gasolina de la recogida, el material necesario ... y lo único que hemos hecho ha sido contactar con colegios y residencias y bares a los que les contamos el proyecto y quieren colaborar con nosotros donándonos lo que les



sobra. Económicamente al donante no le supone nada y la responsabilidad civil la asume refood España.

El donante, de lo único de lo que se tiene que responsabilizar es de cumplir con los protocolos higiénicos sanitarios para que no se rompa la cadena de frío de los alimentos. Nosotros recogemos de 4 a 5 y el excedente del martes lo llevamos al local donde lo dividimos entre los tupper de las familias que se lo van a llevar y a las 7:30



las familias lo recogen. Normalmente las familias se implican en el proceso para que no sean solo destinatarios sino también participantes del proyecto. Para participar como voluntari@ solo hay que tener ganas, disponer de un par de horas un día a la semana y sacarse el título de manipulador de alimentos. Refood tiene todo protocolizado por lo que si hay recursos humanos, es sencillo iniciar un proyecto como este. Por si alguien está interesado dejamos un teléfono de contacto. 600054915