



BONES PRÀCTIQUES SOCIALS

Comunitat d'innovació i coneixement

ALIMENTA

FITXA DIVULGATIVA. ANY EDICIÓ 2022

Garantia del dret a l'alimentació

Promogut per: Direcció d'Acció Social Territorial i
Comunitària (IMSS)

PRESENTACIÓ

El projecte Alimenta pretén avançar en la garantia del dret a l'alimentació de forma inclusiva i digna, a partir d'un model que vol anar més enllà de la resposta necessària de cobertura de necessitats, situant-se en la lògica dels drets per tal de garantir una alimentació saludable i sostenible.

A més, Alimenta impulsa una estratègia transformadora cercant l'autonomia i la capacitat d'elecció de les persones usuàries, evitant la generació d'efectes d'estigma. En aquest sentit, es potencia la dimensió comunitària mitjançant la creació dels espais com els tallers de reaprofitament alimentari i la cuina comunitària, on a més de socialitzar, les persones poden cuinar els seus aliments.

Aquesta pràctica està vinculada amb: Població adulta, acció comunitària, inclusió social, serveis socials, alimentació.

CONTEXT

La iniciativa sorgeix en el context d'emergència sanitària i social durant la covid-19. La crisi va endurir les condicions personals, socioeconòmiques i laborals de moltes persones i famílies i va provocar la precarització de situacions que ja eren vulnerables abans de la pandèmia. L'Ajuntament, arran de la situació d'excepcionalitat, va posar en marxa diverses accions per pal·liar la situació de vulnerabilitat de les persones i famílies amb rendes més baixes per tal d'atendre les seves necessitats bàsiques. S'aposta per la col·laboració públic-social: cooperació i treball en xarxa entre l'Ajuntament de Barcelona, les entitats socials i el teixit empresarial alimentari de la ciutat, aglutinant les accions i recursos referits a l'alimentació social.

OBJECTIUS I ABAST

Alimenta es planteja avançar en la garantia del dret a l'alimentació de forma inclusiva i digna, aprofitant les potencialitats del sistema i resolent les carències identificades. Es planteja els següents objectius específics:

- Promoure accions integradores vers la població usuària de serveis d'alimentació social potenciant la seva autonomia.

- Millorar la qualitat de l'alimentació social sota els criteris de salut, sostenibilitat, proximitat i respecte al medi ambient.
- Fomentar la integració comunitària i laboral de les persones receptores d'alimentació.
- Promoure l'aprofitament en el circuit de l'alimentació social de la ciutat.
- Impulsar el treball en xarxa entre el conjunt de sectors implicats en l'alimentació a la ciutat.

El projecte consisteix en 3 eixos d'acció:

Eix 1. ALIMENTS AMB SENTIT

Aquesta actuació ja estava identificada per l'Impulsem (procés de reflexió i acció sobre els centres de serveis socials impulsat per l'Institut Municipal de Serveis Socials de l'Ajuntament de Barcelona l'any 2016 i que té com a propòsit construir una visió de futur sobre els centres de serveis socials).

És un projecte de revisió i simplificació de la gestió dels ajuts per aliments. Vol implementar un model organitzatiu que doni resposta a les necessitats actuals, definir criteris d'accés del recurs i temporalitats associades i dissenyar un circuit/procediment envers la prescripció i renovació del recurs.

Eix 2. ESPAIS ALIMENTA

Els espais Alimenta són equipaments (impulsats i gestionats per entitats socials en col·laboració amb l'Ajuntament de Barcelona i ubicats en locals ja existents) que estan destinats a afavorir el dret a alimentar-se a les persones, a partir d'un model innovador, la conceptualització del qual va un pas més enllà dels menjadors socials convencionals (públics o gestionats per entitats socials) que avui s'adrecen a persones en situació de vulnerabilitat. Parteixen d'un doble enfocament: autònom/comunitari i ecològic.

La pràctica està clarament lligada a la lluita contra el malbaratament, la intensificació del reaprofitament, la priorització de la producció i el consum ecològic (de circuit curt i de temporada), que suposa una disminució de la petjada de carboni; així com la sensibilització en torn a una alimentació saludable i sostenible. La proximitat entre producció i consum que caracteritza aquest model, permet augmentar la sensibilització del consumidor en torn a l'alimentació i a la producció agrícola i, per altra banda, crear un major vincle entre consumidor i productor (per exemple, pot promoure la presa de decisions conjunta entorn a la tipologia dels productes).

Dins d'aquests espais els i les participants del projecte també tenen oportunitat d'apropar-se a aspectes vinculats amb l'educació econòmica. En moltes de les seves llars es produeixen tensions econòmiques per la precarietat dels ingressos i per l'augment continuat del preu de despeses fonamentals com l'habitatge, els subministraments, el

transport i molts articles bàsics. Així doncs des dels espais Alimenta treballem per a què les persones millorin la gestió de la seva economia personal i familiar per mitjà de la incorporació de nous hàbits que poden tenir un efecte important sobre la seva situació econòmica i el seu benestar. Més enllà de l'educació econòmica, la inserció laboral és una de les altres necessitats cabdals de les persones que participen de l'Alimenta.

En el decurs de 2021 s'han començat a definir estratègies de col·laboració amb el programa Làbora (projecte de foment de l'ocupació de les persones amb especials dificultats d'accés al mercat de treball, liderat per l'Institut Municipal de Serveis Socials de l'Ajuntament de Barcelona, amb la col·laboració de les entitats socials Creu Roja, ECAS i Feicat i del teixit empresarial de la ciutat). Es preveu articular a mig termini actuacions complementàries entre els dos projectes que impactin en el benestar i millora de les persones participants.

Els espais van prendre forma al juliol de 2021 amb la posada en marxa de l'espai Alimenta Fundació Jovent i l'espai Alimenta Gregal. A l'octubre del mateix any la Fundació Roure va posar en funcionament el tercer dels espais.

La definició dels espais, les seves funcions, serveis i activitats, ha comptat amb les aportacions i supervisions de la Direcció d'Innovació Social de l'Àrea de Drets Socials, Justícia Global, Feminismes i LGTBI.

Les persones destinatàries són aquelles que es deriven des dels CSS als espais Alimenta o des d'alguna altra entitat i/o servei territorial que hagi pogut identificar la necessitat. El projecte té un *target* definit com a participant dels espais:

- Persones que en algun moment van ser derivades a menjadors socials però que pel seu perfil social no van arribar encaixar (necessitarien d'un espai amb menys impacte de vulnerabilitat).
- Persones amb dificultats per cobrir l'àpat principal diari.
- Persones amb situació d'atur sobrevingudes que estan cobrint necessitats alimentàries mitjançant xarxa familiar i/o social.
- Persones que viuen en habitacions rellogades o pensions, amb dificultats d'accés a la cuina.
- Persones majors de 18 anys, amb un pla de treball que pretengui la seva inclusió comunitària o laboral.

Eix 3. ALIMENTACIÓ SALUDABLE I SOSTENIBLE

La Capitalitat Mundial de l'Alimentació Sostenible 2021 ha servit per impulsar la transformació alimentària de la ciutat. Amb la col·laboració de la pagesia, les associacions, les empreses, el món científic i les administracions locals s'han promogut més de noranta projectes i més de dues-centes activitats relacionades amb l'alimentació sostenible.

Alimenta incorpora en el seu tercer eix aquest conjunt de mesures per garantir el dret a l'alimentació de qualitat i saludable, així com per satisfer les necessitats alimentàries del projecte sota els principis de l'aprofitament alimentari, la proximitat i la sostenibilitat.

Els seus principals objectius en aquesta línia són:

- Elaboració dels menús i dels lots d'aliments sota els criteris de salut i sostenibilitat.
- Fomentar hàbits saludables en la dieta mediterrània, al llarg de tots els cicles de vida, per prevenir les malalties associades a una alimentació inadequada.
- Establir un pla per la distribució dels excedents alimentaris cap a entitats socials que integren la satisfacció d'aquesta necessitat bàsica en un projecte més ampli d'atenció social a les persones.
- Incorporar proveïdors de proximitat (preferentment), que reforcin les economies locals i l'agricultura de proximitat (productes de temporada, ecològics i en circuit curt), saludables per a tothom i que ajudin a combatre l'emergència climàtica.

Aquesta línia d'actuació ha estat desenvolupada mitjançant el suport de la Direcció d'Economia Social, Solidària i Política Alimentària de l'Ajuntament de Barcelona.

Vinculat a aquest tercer eix cal fer esmena de la col·laboració que des d'Alimenta s'està fent amb Mercabarna pel desplegament del centre de reaprofitament alimentari. Una de les prioritats de Mercabarna és la lluita contra el malbaratament alimentari. Des de fa anys impulsa una sèrie d'accions en aquesta línia, d'entre les quals destaca la col·laboració des de 2002 amb la Fundació Banc dels Aliments per a la gestió dels excedents de fruites i hortalisses generats per les empreses majoristes de la Unitat Alimentària (UA). Per a fer-ho, Mercabarna ha cedit sempre a Banc dels Aliments un magatzem, en el qual aquest recepciona, tria i distribueix els aliments a diverses entitats socials locals especialitzades i homologades (aproximadament 1.500 tones/any). Actualment, el magatzem del Banc dels Aliments està ubicat a les instal·lacions recentment edificades, que han d'allotjar el Foodback, el futur Centre d'Aprofitament Alimentari de Mercabarna.

El Foodback inicia la seva activitat a partir de febrer de 2022. Forma part del sistema de gestió de residus de la Unitat Alimentària de Mercabarna, un projecte pioner de bioeconomia circular, operat en aliança amb diferents actors de la cadena agroalimentària i social, des d'un enfocament sostenible amb alt impacte mediambiental i social. El projecte a més a més preveu desenvolupar la seva operativa en aliança amb diferents actors socials clau, que aportin la seva experiència quant a inserció sociolaboral de persones en situació de vulnerabilitat, com la Fundació Formació i Treball, i quant a distribució d'aliments de caire social, com Fundació Banc dels Aliments, Càritas, Creu Roja i el projecte Alimenta. La resta de membres del projecte són: l'ASSOCOME (l'associació dels gremis majoristes i empreses agroalimentàries de producte fresc que operen a Mercabarna), el Departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural de la Generalitat Catalunya i la Fundació la Caixa.

També forma part del sistema de gestió de residus, el punt verd, de 5.700 m², que és la planta de transferència especialitzada on es gestionen els residus de la unitat alimentària; ubicat també a Mercabarna. És l'espai on les empreses majoristes dels Mercats Centrals, de la Zona d'Activitats Complementàries (ZAC) i els detallistes poden disposar de forma separada els residus de la seva activitat comercial (matèria orgànica, cartó, plàstic, fusta, porexpan, etc.). Posteriorment, tot un seguit d'empreses especialitzades són les responsables de reciclar els residus recollits.

El nou sistema de gestió de residus que es posarà en marxa una vegada inaugurat el Foodback comportarà que aquest serà el primer destí obligatori on les empreses majoristes de la Unitat Alimentària hauran de portar els seus excedents d'origen vegetal. En el cas de no ser rebudes segons els criteris tècnics d'aprofitament preestablerts per Mercabarna, se'ls expedirà un document perquè els puguin portar al punt verd com a residu.

Els objectius principals del Foodback són:

- Disminuir la generació de residus vegetals produïts per les empreses majoristes del Mercat Central de Fruïtes i Hortalisses i la Zona d'Activitats Complementàries (ZAC) de Mercabarna, des d'un enfocament de sostenibilitat mediambiental i bioeconomia circular.
- Impulsar l'aprofitament alimentari dels excedents de fruites i verdures, apartats del circuit comercial, però en bon estat, per al consum humà prioritàriament.
- Garantir l'impacte social del Foodback a través de la col·laboració amb entitats de suport social de caràcter local, tant en la distribució d'aliments com en la inserció sociolaboral.
- Garantir l'aplicació de la normativa vigent en la gestió quant a seguretat alimentària i les condicions sanitàries corresponents dels productes recuperats.
- Garantir la traçabilitat en tot el sistema de gestió de residus a Mercabarna, des del lliurament i recepció de productes al Foodback, per les empreses i majoristes ubicades a la UA de Mercabarna, fins al seu lliurament a les entitats que es fan càrrec del seu aprofitament.

El projecte també té una última línia vinculada amb la Innovació Social que pretén impulsar el vincle amb els operadors privats i d'altres relacions en el marc de la col·laboració públic-social-privat. Aquesta part es lidera des de l'Àrea de Drets Socials, concretament des de la Direcció d'Estratègia i Avaluació.

A partir de l'any 2023, el tercer eix del projecte posarà el focus en la col·laboració públic-social, donant cabuda al desplegament d'accions en aliança amb el conjunt dels sectors clau implicats en l'alimentació a la ciutat de Barcelona. Amb aquesta nova proposta es pretenen treballar els següents objectius:

- Garantir l'accés a aliment fresc i saludable a persones que es trobin en situació de vulnerabilitat social.
- Fomentar la col·laboració i la implicació de les cadenes de distribució alimentària (supermercats), mercats municipals, comerç de proximitat i economia solidària maximitzant els beneficis de la Targeta Barcelona Solidària.
- Col·laborar amb els principals actors del sector càtering i col·lectivitats en la gestió d'excedents alimentaris amb l'objectiu de reduir el malbaratament.

EL PROCÉS D'IMPLEMENTACIÓ

» ETAPES

EIX 1. ALIMENTS AMB SENTIT

FASE 1. DIAGNOSI	FASE 2. MILLORES ORGANITZATIVES	FASE 3. IMPLEMENTACIÓ-GESTIÓ DEL CANVI
<p>Conèixer la realitat actual de la cobertura de necessitats bàsiques, concretament, de la resposta alimentària a la ciutat:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Què tenim ▪ A qui dona resposta ▪ A qui prescrivim què i per què ▪ Quan prescrivim què (a primera atenció, a tractament?) ▪ Durant quant de temps (puntual, permanent) ▪ Existeixen diferències entre territoris? ▪ Existeixen canvis provocats per la pandèmia? 	<p>Desenvolupar accions de millora en els processos de prescripció i seguiment</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Definició de criteris homogenis d'accés ▪ Definició de criteris de valoració i barems ▪ Redefinició de circuits d'accés i renovació ▪ Incorporació a "Prescripció homogènia" Sirius ▪ Incorporació dins de "Fem-ho fàcil" ▪ Detecció tipus de respostes més adequades segons perfils poblacionals/necessitats 	<p>Implementar les millores organitzatives producte de la fase II i gestionar la seva posada en marxa amb els agents implicats</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Canvis en el procés de treball ▪ Canvis a nivell de Sistemes Informació ▪ Comunicació CSS ▪ Comunicació empreses proveïdores ▪ Comunicació tercer sector

EIX 2. ESPAIS ALIMENTA

FASE 1. POSADA EN MARXA DELS PRIMERS ESPAIS

Els espais prenen forma al juliol de 2021 amb la posada en marxa de l'espai Alimenta Fundació Jovent i l'espai Alimenta Gregal. És a l'octubre del mateix any quan la Fundació Roure posa en funcionament el tercer dels espais.

FASE 2. CONSOLIDACIÓ DELS ESPAIS I ESTABLIMENT DE VINCLES ESTRATÈGICS

En el decurs de 2021 es refermen els tallers de cuina comunitària (posant el focus en el reaprofitament alimentari) i els espais de cuina oberta (espais on les persones participants cuinen de forma lliure, la majoria d'elles, amb productes provinents de les cistelles que obtenen del rebost. També es consoliden les accions vinculades amb l'economia domèstica i la inserció sociolaboral.

FASE 3. PROSPECCIÓ

Es preveu articular a mig termini actuacions complementàries entre els dos projectes que impactin en el benestar i millora de les persones participants.

EIX 3. ALIMENTACIÓ SALUDABLE I SOSTENIBLE

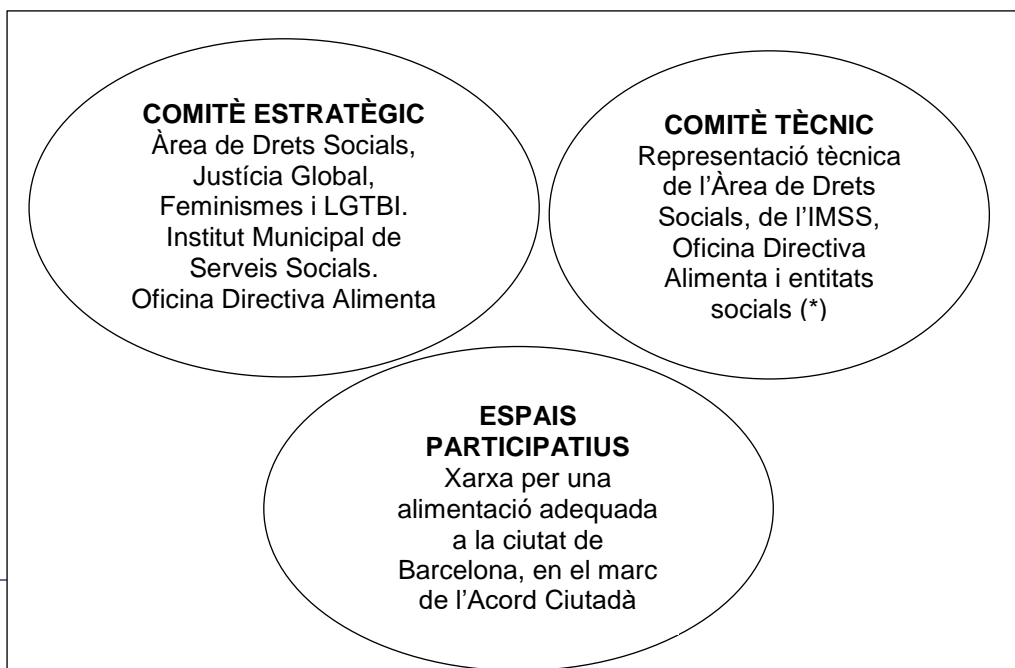
FASE 1. IMPULS

La Capitalitat Mundial de l'Alimentació Sostenible 2021 va ser l'escenari per a l'impuls de la transformació alimentària de la ciutat. L'Alimenta incorpora en el seu tercer eix aquest conjunt de mesures per garantir el dret a l'alimentació de qualitat i saludable.

FASE 2. CONSOLIDACIÓ I EXPANSIÓ

El febrer de 2022 es crea el Centre d'Aprofitament Alimentari de Mercabarna, Foodback, que forma part del sistema de gestió de residus de la Unitat Alimentària de Mercabarna, operat en aliança amb diferents actors de la cadena agroalimentària i social.

» ACTORS IMPLICATS



(*) Les entitats socials que hi participen són les següents: Càritas, Creu Roja, Banc dels Aliments, Agència de Salut Pública de Barcelona, Mercabarna, Menjador Solidari Gregal, Fundació Privada Jovent, Fundació Roure, Formació i Treball, Institut dels Aliments de Barcelona, Fundació Ared, Fundació Àurea, ABD Fundació, Salesians Sant Jordi, Cuina Justa, Universitat Ramon Llull-Blanquera, Plataforma Aprofitem els Aliments, Fundació Banc de Recursos, Fundació Catalana de l'Esplai, Nutrició Sense Fronteres, Unió de Pagesos, Pont Alimentari, Barcelona Restaurants Sostenibles, World Central Kitchen, Espigoladors, Caprabo Supermercats, Casa Ametller, Ferrer Sostenibly Fundació, The Honest Food Collective, Ecocentral, Revisa.

» RECURSOS

Per a l'exercici 2022, el projecte Alimenta ha comptat amb un pressupost de 320.000 euros que dona cobertura a la posada en marxa i funcionament dels tres espais Alimenta (àpats, dinamitzadora Alimenta i tallers de cuina comunitària). El projecte té a cada espai la figura d'una dinamitzadora que és la referent de les persones participants. Altres despeses són l'oficina directiva, el suport a la comunicació, i els serveis de consultoria.

RESULTATS

Cal tenir present el recorregut de la pràctica, donat que només han transcorregut 2 anys des de la posada en marxa del projecte. Entre els indicadors principals destaquen els següents resultats corresponents a l'any 2022. Alimenta va arribar a 170 persones usuàries (92 dones i 78 homes, la majoria entre 25 i 54 anys i ateses per itineraris tècnics i socials), repartint més de 13.000 àpats i 1.600 lots entre els espais Roure, Gregal i Jovent. D'altra banda, es van realitzar 34 tallers de cuina comunitària.

Pel que fa als resultats específics de l'eix 1, "Aliments amb sentit", pot consultar-se l'informe executiu de la fase de diagnosi. Pel que fa a l'eix 2, "Espais Alimenta", es disposa dels indicadors dels espais de 2021 (també es poden veure a la memòria) i els del tercer trimestre de 2022.

Alimenta ha estat una de les sis finalistes de bones praxis de la Plataforma Europea dels Serveis Socials (European Social Services Awards). També ha estat reconeguda entre les 10 millors iniciatives socials d'Iberoamèrica l'any 2021 pel Banc de Desenvolupament d'Amèrica Llatina i *Revista Haz*.

APRENTATGE

El desplegament d'Alimenta ha permès l'oportunitat d'obrir el debat sobre la metodologia de resposta a la necessitat alimentària de les persones en situació de vulnerabilitat de la ciutat de Barcelona, així com articular noves respostes que facin de l'alimentació un dret.

En aquest sentit, els equips, departaments i direccions implicades estan treballant al voltant d'una mateixa taula amb la voluntat d'homogeneïtzar la resposta al mateix temps que s'identifiquen potencialitats i mancances dels recursos actuals. S'aborda la necessitat de procedimentar la prescripció que es realitza des dels centres de serveis socials, la qual s'ha alineat amb l'avaluació paral·lela dels actuals projectes, programes i recursos de l'Ajuntament per a la provisió alimentària.

Alhora, els espais Alimenta funcionen com a "laboratoris" que permeten posar a prova tots els aspectes que es van concloure en l'espai de treball teòric.

INFORMACIÓ PRÀCTICA

Promoguda per: Direcció d'Acció Social Territorial i Comunitària (IMSS)

Professional/tècnic referent: Josep Antoni Arroyo i Corpas Tel. 664 282 437
ja.arroyo@alimenta.org

Documentació disponible:

Document	Tipus	Data
Presentació Projecte Alimenta	Pdf	2022
Memòria projecte Alimenta 2021	Pdf	2021
Eix 1: informe executiu fase diagnosi	Pdf	2022
Indicadors espais Alimenta 2021	Pdf	2021
Indicadors espais Alimenta 3T_2022	pdf	2022