Informe de Comerç Verd i reducció del malbaratament alimentari a les Corts

L'objectiu d'aquest document és descriure les actuacions dutes a terme per part del districte de les Corts en prevenció de residus i consum en el marc del projecte Comerç Verd i en reducció del malbaratament alimentari.

Aquest projecte s'inicia el 2016 amb la col·laboració de Rezero (Fundació Catalana per a la Prevenció de Residus i el Consum Responsable) i amb la voluntat de promocionar el comerç de proximitat i donar consells i alternatives perquè la ciutadania pugui optar per fer una compra més respectuosa amb el medi ambient i la salut.

Les actuacions dutes a terme es vertebren en dos àmbits: el projecte Comerç Verd i la reducció del malbaratament alimentari al sector de la restauració.

Comerç Verd de les Corts

A Catalunya, la Xarxa de Comerç Verd inclou més de 900 comerços i cada vegada hi ha més municipis que tenen la preocupació d'informar i animar els comerços perquè siguin més conscients ambientalment de la seva oferta, així com d'indicar a la població on es troben i què ofereixen.

El primer districte de Barcelona que es va afegir a aquesta xarxa va ser el districte de Gràcia el 2013; l'any següent s'hi van afegir Sant Andreu, *Sarrià* - Sant Gervasi i l'Eixample. El 2015 es van incorporar a aquesta dinàmica Sant Martí i Ciutat Vella, i, finalment, el 2016 comença el projecte a les Corts.

El projecte Comerç Verd pretén ajudar a donar visibilitat als comerços que tenen una oferta que permet a la ciutadania fer un consum responsable. Els establiments certificats com a "comerç verd" segueixen els criteris següents:

- Venen productes de proximitat, de comerç just o ecològics.
- Venen productes a granel o s'hi ofereixen envasos reutilitzables.
- Venen productes que afavoreixen pràctiques sostenibles d'estalvi energètic, estalvi
- d'aigua, disminució d'envasos, reciclatge, etcètera.
- No distribueixen gratuïtament bosses de plàstic i promouen alternatives com ara les bosses compostables o reutilitzables.

Visites als establiments per a la creació de la Xarxa de Comerç Verd de les Corts

Per tal de conèixer de primera mà l'oferta comercial del barri de les Corts i detectar els establiments que incorporen criteris de sostenibilitat, es van visitar tots els establiments que, per la tipologia de la seva activitat comercial, es consideren susceptibles de ser reconeguts com a "comerç verd".

A tots els establiments que complien amb els requisits fixats per la Fundació per a la Prevenció de Residus, se'ls va fer entrega d'un distintiu de Comerç Verd per facilitar-ne la identificació per part de la ciutadania.

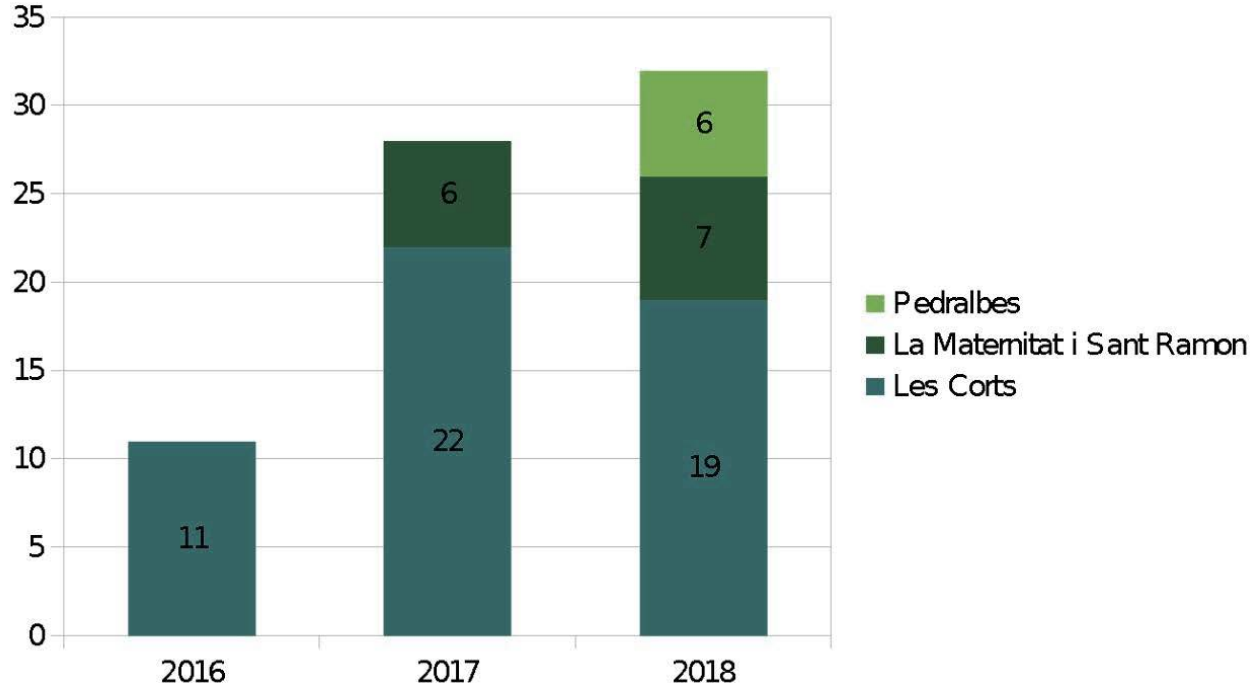
Incorporació dels comerços al Mapa Barcelona + Sostenible

A tots els comerços que formen la Xarxa de Comerç Verd de les Corts, se'ls va oferir la possibilitat d'incorporar-los al Mapa Barcelona + Sostenible (www.bcnsostenible.cat). Els que hi van donar l'autorització es van incorporar com a iniciatives sostenibles de la ciutat amb l'especificació dels criteris de consum responsable que segueixen.

Evolució i característiques del "comerç verd" a les Corts

En total, als tres barris de les Corts hi ha 32 establiments certificats com a "comerç verd".

A continuació es mostra l'evolució de la certificació Comerç Verd a les Corts.



Els 32 establiments identificats com a "comerç verd" es componen de 19 establiments dedicats a l'alimentació (fruiteries, bodegues, alimentació en general, forns de pa, carnisseries, pastisseria, dietètiques) i 13 establiments d'altres ofertes, com ara perruqueries, merceries, papereries, moda, ferreteries, farmàcia, jardineria, copisteria i complements.

Això ens permet concloure que es tracta d'un districte amb una oferta variada de productes sostenibles i amb una distribució desigual en els tres barris, que obeeix al fet que hi ha més concentració de comerços al barri de les Corts i que els altres dos barris tenen zones bàsicament residencials o bé de serveis (esportius, universitaris, hospitalaris).

Campanya contra el malbaratament alimentari

Actualment, de les 262.471 tones de residus per malbaratament alimentari que es generen anualment a Catalunya, el 16% prové del sector de la restauració. Una part d'aquest excedent alimentari que es genera al sector es pot abordar des de projectes de prevenció i reaprofitament.

Per conscienciar sobre el malbaratament alimentari i la importància de prevenir-lo en el sector de la restauració, el 2017 es va iniciar la campanya Remenja'mmm al districte de les Corts. Per tal de donar a conèixer el projecte contra el malbaratament alimentari en la restauració, s'han visitat restaurants i hotels amb restaurant del districte de les Corts.

Visites als restaurants

L'objectiu de les visites ha estat, d'una banda, conèixer quines són les pràctiques que ja es fan per evitar la producció d'excedents alimentaris i valorar, en cas que en generin, si són susceptibles de donació. D'altra banda, se'ls ha informat d'altres bones pràctiques que poden incorporar a la seva activitat per reduir el malbaratament alimentari i s'ha donat una importància especial al fet d'oferir activament als clients que s'enduguin el menjar que els ha sobrat a taula.

En les visites, se'ls ha explicat el projecte Remenja'mmm, que aglutina, dona visibilitat i promociona els restaurants que segueixen aquesta filosofia, i se'ls ha donat la possibilitat d'afegir-s'hi.

A més, s'ha lliurat un díptic amb la informació d'aquesta campanya i amb un resum d'altres bones pràctiques per reduir el malbaratament alimentari.

Els establiments visitats són els que ofereixen servei de menú o carta, perquè són els més susceptibles de produir excedents. En total s'han visitat 55 establiments, amb les tipologies següents:

- 49 restaurants
- 6 hotels

La distribució per barris dels 55 establiments és la següent:

- 17 a Pedralbes
- 20 a la Maternitat i Sant Ramon
- 18 a les Corts

Dels 49 restaurants visitats, en 23 s'ha pogut fer una intervenció i han aportat informació, però en la resta, 26, per situacions diverses no s'ha pogut parlar amb ningú del restaurant. Concretament, no s'ha trobat la persona responsable a l'establiment o, en aquell moment, no ens podia atendre o hi havia una possible manca d'interès.

Visites als hotels

L'objectiu de les visites als hotels ha estat el mateix que el dels restaurants: conèixer les pràctiques que fan per evitar la producció d'excedents alimentaris i valorar, en cas que en generin, si són susceptibles de donació, a més de detectar bones pràctiques i informar-los d'altres pràctiques que poden incorporar a la seva activitat.

S'han visitat 6 hotels, dels quals 1 ha estat descartat perquè només oferia esmorzars. Dels 5 restants, 3 ens han aportat informació i els altres 2 han quedat pendents de concertar una reunió en un futur.

Adhesions a la campanya Remenja'mmm

En les visites als restaurants s'ha presentat la campanya Remenja'mmm com una eina que els pot servir per reduir el malbaratament alimentari de l'establiment, concretament les restes de menjar que els comensals deixen al plat.

Amb les actuacions fetes el 2017 i enguany, s'hi han adherit 16 restaurants i, amb això, les Corts es converteix en el districte que té més restaurants adherits de tot Barcelona.

I Premi a la millor iniciativa Remenja'mmm

També en el marc d'aquesta campanya, al mes de febrer es va convocar el I Premi a la millor iniciativa Remenja'mmm i quatre restaurants de les Corts hi van presentar candidatura:

- Dhaba (pg. Manuel Girona, 50)
- Taverna Elegua (Regent Mendieta, 14-20)
- Chennai Masala Dosa (Galileu, 326)
- El Sotanillo (Cardenal Reig, 18).

Tots aquests restaurants, a més d'oferir als clients que s'emportin el menjar que els ha quedat al plat, duen a terme altres mesures per evitar el malbaratament alimentari, com ara informar la clientela sobre la quantitat de menjar dels plats perquè decideixin si els volen compartir o prefereixen escollir-ne un altre, i també pregunten als clients si volen pa, aprofiten les fruites per fer compotes, fan cuina d'aprofitament, etcètera.

I, més enllà de les accions per evitar el malbaratament alimentari, incorporen altres bones pràctiques, com demanar a la clientela habitual que compra menjar per emportar que portin els seus envasos reutilitzables.

Xerrades i activitats a les entitats de comerç del districte de les Corts

El 2016, es participa a la 1a Mostra de Comerç i Serveis Ecològics Saludables. La Fundació Catalana per a la Prevenció de Residus i el Consum Responsable instal·la una parada informativa sobre la Xarxa de Comerç Verd de les Corts. S'hi duu a terme assessorament i es fan suggeriments a la ciutadania sobre com fer una compra responsable. També es fa un taller de pintar bosses de roba, que després els nens i nenes s'emporten.

A la Fira de Nadal de Diagonal, es fan diversos tallers sobre consum responsable i s'opta per productes ecològics, de proximitat, a granel o reutilitzables. Aquests tallers inclouen la dinamització d'una educadora ambiental.

El 2017, al Mercat de les Corts, es fa una xerrada i una activitat dinamitzada: "Som gent de profit". S'hi expliquen trucs per aprofitar el menjar. És una activitat duta a terme en coordinació amb la Fàbrica del Sol, la Casa d'Oficis Barris Sostenibles de Barcelona Activa i l'Agència de Residus.

Per tal de promocionar el comerç de proximitat i donar consells i alternatives perquè la ciutadania pugui optar per fer una compra més respectuosa amb el medi ambient i la salut, s'instal·la una parada informativa i es fa un taller sobre consum responsable en el marc de la festa major del 2017 a la zona d'El Cor de les Corts.

Aquest 2018, en el marc de la ruta de tapes, s'ha incorporat una xerrada informativa i d'assessorament a cinc establiments del territori. Cada establiment pertany a una de les associacions de comerciants del districte: Eix comercial Sants - Les Corts, Mirall de Pedralbes, Associació de Venedors del Mercat de les Corts, El Cor de les Corts i Les Corts Comerç 08028. Les xerrades parlen sobre alimentació de proximitat i aliments ecològics i sempre incorporen el relat de la reducció del malbaratament alimentari i del consum responsable.

Annex

Llista dels comerços “verds” de les Corts 2018

BARRI DE LES CORTS

Esenzia Eco	Galileu, 306
La Gripaueta	Constança, 8-10
Wine Palace	Av. Sarrià, 30
Fent Punt	Trav. de les Corts, 48
Un mar d’idees	Joan Güell, 142
Les Corts Naturals	Vallespir, 169
Bloi	Guitard, 71
B69 Ferreteria	Berlín, 69
Diet Center	Joan Güell, 170
El Til·ler	Caballero, 72
Visalut	Vilamur, 15
Forn Caballol	Remei, 27
Cal Fruitós	Lluçà, 38-40
Cal Forner	Joan Güell, 125
Pastisseria Jaume	Joan Güell, 135
Vinalium Les Corts	Joan Güell, 148
Queviures Laura	Taquígraf Martí, 22
Naty Blanco Estilistes	Trav. de les Corts, 340
La Peculiar	Can Bruixa, 23-33

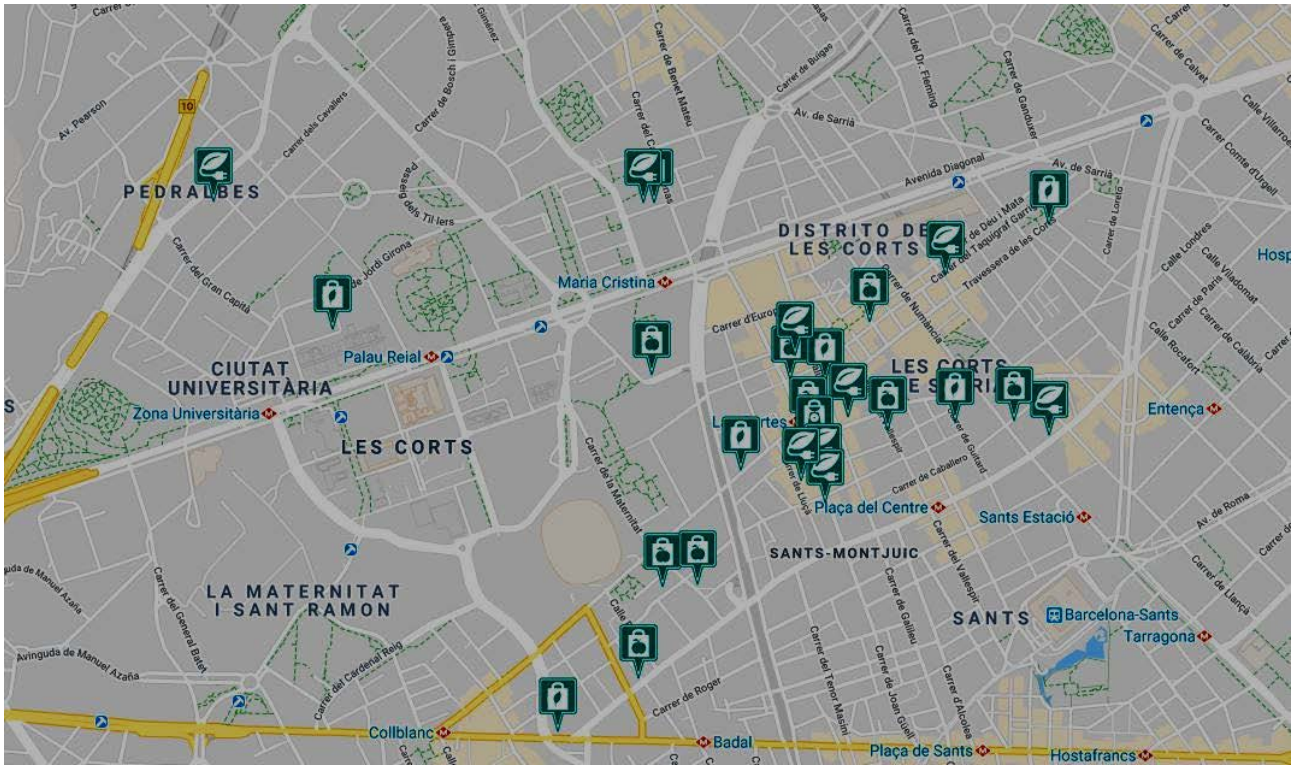
BARRI DE LA MATERNITAT I SANT RAMON

Divines Temptacions	Comandant Benítez, 8
Lampisteria Marsa	Maria Barrientos, 3
Ágape (La Cistella)	Felipe de Paz, 6
El Rebost de Can Peradalta	Av. Madrid, 39-41
Fruites i Verdures Spaital	Cardenal Reig, 28
Esenzial	Sants, 384
mtfarmàcia	Sabino Arana, 18

BARRI DE PEDRALBES

Conillas Garden Center	Av. Esplugues, 74-76
Papereria Alfambra	L’Alfambra, 16
Fotocòpies 34	Trias i Giró, 21
Kidani Complements	Manila, 45
Carnisseria Santa Gemma	Manila, 51
Locos por la Fruta	Capità Arenas, 13

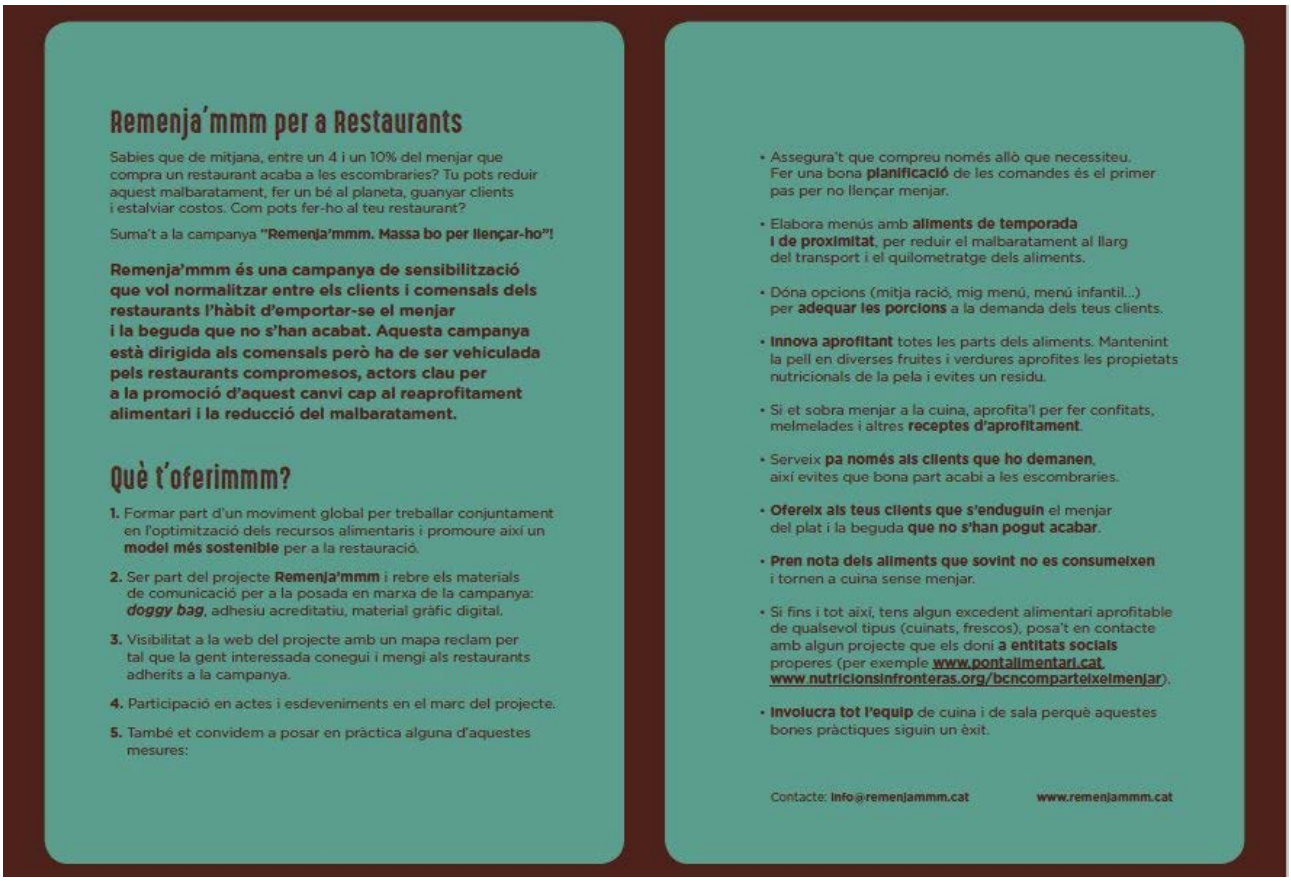
Itinerari del Mapa Barcelona + Sostenible de "comerços verds" de les Corts
(http://www.bcnsostenible.cat/web/itinerari/comercos-verds-de-les-corts)



Restaurants de les Corts adherits a la campanya Remenja'mmm

Mabi	Constança, 6
Quaranta	Déu i Mata, 50
Chennai Masala Dosa	Galileu, 334
Zucca	Marquès de Sentmenat, 60
La Riera	Regent Mendieta, 15
Bugui	Av. Diagonal, 633
Restaurant Dhaba	Pg. Manuel Girona, 50
El Sotanillo	Cardenal Reig, 18
Bar Xile	Av. Sant Ramon Nonat, 10
El vuit - Bodega Iniesta	Gállego, s/n
Taverna Elegua	Regent Mendieta, 14-20
Caribean Coffee	Vallespir, 161
Restaurant Can Barça	Joan Güell, 230
Restaurant Brétema	Violant d'Hongria, 123
La Fábrica 47	Equador, 47

Díptic lliurat als restaurants



Remenja'mmm per a Restaurants

Sabies que de mitjana, entre un 4 i un 10% del menjar que compra un restaurant acaba a les escombraries? Tu pots reduir aquest malbaratament, fer un bé al planeta, guanyar clients i estalviar costos. Com pots fer-ho al teu restaurant?

Suma't a la campanya **"Remenja'mmm. Massa bo per llençar-ho"!**

Remenja'mmm és una campanya de sensibilització que vol normalitzar entre els clients i comensals dels restaurants l'hàbit d'emportar-se el menjar i la beguda que no s'han acabat. Aquesta campanya està dirigida als comensals però ha de ser vehiculada pels restaurants compromesos, actors clau per a la promoció d'aquest canvi cap al reaprofitament alimentari i la reducció del malbaratament.

Què t'oferimmm?

1. Formar part d'un moviment global per treballar conjuntament en l'optimització dels recursos alimentaris i promoure així un **model més sostenible** per a la restauració.
2. Ser part del projecte **Remenja'mmm** i rebre els materials de comunicació per a la posada en marxa de la campanya: ***doggy bag***, adhesiu acreditatiu, material gràfic digital.
3. Visibilitat a la web del projecte amb un mapa reclam per tal que la gent interessada conegui i mengi als restaurants adherits a la campanya.
4. Participació en actes i esdeveniments en el marc del projecte.
5. També et convidem a posar en pràctica alguna d'aquestes mesures:

- Assegura't que compreu només allò que necessiteu. Fer una bona **planificació** de les comandes és el primer pas per no llençar menjar.
- Elabora menús amb **aliments de temporada i de proximitat**, per reduir el malbaratament al llarg del transport i el quilometratge dels aliments.
- Dóna opcions (mitja ració, mig menú, menú infantil...) per **adequar les porcions** a la demanda dels teus clients.
- **Innova aprofitant** totes les parts dels aliments. Mantenint la pell en diverses fruites i verdures aprofites les propietats nutricionals de la pela i evites un residu.
- Si et sobra menjar a la cuina, aprofita'l per fer confitats, melmelades i altres **receptes d'aprofitament**.
- Serveix **pa només als clients que ho demanen**, així evites que bona part acabi a les escombraries.
- **Ofereix als teus clients que s'enduguin** el menjar del plat i la beguda **que no s'han pogut acabar**.
- **Pren nota dels aliments que sovint no es consumeixen** i tornen a cuina sense menjar.
- Si fins i tot així, tens algun excedent alimentari aprofitable de qualsevol tipus (cuinats, frescos), posa't en contacte amb algun projecte que els doni **a entitats socials** properes (per exemple **www.pontalimentari.cat**, **www.nutricionsinfronteras.org/bcncomparteixelmenjar**).
- **Involucra tot l'equip** de cuina i de sala perquè aquestes bones pràctiques siguin un èxit.

Contacte: **info@remenjammm.cat** **www.remenjammm.cat**