Fundació Espigoladors

Memoria de actividades 2018

espigoladors

FUNDACIÓ ESPIGOLADORS MEMORIA ACTIVIDADES 2018

Fotografía: Jordi Flores, Glòria Solans, Rafael Coelho, Lucia Gulminelli, Archivo Espigoladors
Texto y diseño gráfico: Fundació Espigoladors
Impresión: CET Apunts

Contacto: mireia@espigoladors.com

Página web: espigoladors.com/es

@espigoladors @espigoladors
@esimperfect

Índice

4
Carta del equipo

6
¿Qué hacemos?

8
¿Quiénes somos?

9
Grupos de interés

11
Premios y reconocimientos

12
El 2018 en cifras

14
Modelo de negocio

16
Recogida

18
Donación

20
Transformación e inserción laboral

24
Sensibilización

26
Balance económico

Alguien dijo alguna vez que el mundo es de las personas valientes...

Son valientes aquellas personas que deciden encarar los problemas desde cualquier óptica, aquellas que cada día ponen cuerpo y alma en hacer posible que las cosas pasen para crear un mundo mejor. Las que pasan a la acción y dan el primer paso para convertirse en agentes de cambio e inspirar a otras personas a que también lo sean. Aquellas que siguen a los que dieron ese primer paso porque, sin ellas, solo quedarían como unas locas. Las que apoyan estas acciones y que hacen posible que crezcan y continúen generando impacto. Aquellas personas públicas o que permanecen en el anonimato que hacen posible un mundo mejor. Las que dicen "no" en un momento dado. Todas ellas son personas valientes.

Nos gustaría dar la gracias a todas esas personas valientes que han formado y forman parte de nuestra organización, no como una señal de buena educación, que también, sino como un reconocimiento a personas que han estado a nuestro lado en todo momento: personas voluntarias, entidades colaboradoras, empresas, administraciones públicas y organizaciones que nos apoyan y respaldan, junto con un largo, largo, etcétera. Pero, sobretodo, queremos destacar el papel de los agricultores y agricultoras comprometidos, aquellos que nos alimentan con sus frutas y verduras y que nos han dado la confianza y el permiso para entrar en sus tierras y así aprovechar hasta el último de los alimentos que han producido.

En definitiva, una suma de personas y organizaciones soñadoras de diferentes ámbitos y sectores que nos acompañan de distintas maneras, todas ellas igual de importantes y necesarias. Gracias a toda esta red, hoy podemos escribir esta memoria. Os invitamos a leer estas páginas que resumen lo más relevante del año 2018 para nuestra entidad.

El equipo de la Fundació Espigoladors

Homenaje a un valiente: Paco Muñoz

A principios de año recibimos la noticia de la pérdida de Paco Muñoz. Un agente de cambio, luchador incansable, activista ambiental, experto en la gestión de residuos y el aprovechamiento alimentario.

Fue vicepresidente de la Plataforma Aprofitem els Aliments y compañero de sueños . Su trabajo es un referente y su legado nos inspira y nos acompaña siempre.

Hasta siempre, Paco.

Trabajando en red

Formamos parte de las siguientes redes y plataformas, tanto de ámbito catalán como nacional y europeo, con el objetivo de trabajar conjuntamente en distintos ámbitos relacionados con nuestra razón de ser: el despilfarro alimentario, la sostenibilidad, la economía circular, la inclusión social, la economía social y solidaria y la agroecología, entre otros.

PAA PLATAFORMA APROFITEM ELS ALIMENTS

Refresh

acord Ciutadà per una Barcelona Inclusiva

xes

ECOWASTE 4 FOOD Interreg Europe

BARCELONA +SOSTENIBLE

red de ciudades por la agroecología

XARXA DE VOLUNTARIAT AMBIENTAL DE CATALUNYA

COTEC FUNDACIÓN COTEC PARA LA INNOVACIÓN

¿Qué hacemos?

Espigoladors es una fundación sin ánimo de lucro que lucha contra el despilfarro alimentario a la vez que empodera a personas en riesgo de exclusión social de una manera transformadora, participativa, inclusiva y sostenible.

Desde Espigoladors actuamos sobre tres problemas y retos sociales: el **desperdicio de alimentos**, la **falta de acceso a una alimentación adecuada, saludable y nutritiva**, y la **falta de oportunidades de personas en situación de vulnerabilidad**.

MISIÓN

Contribuir a la lucha contra el despilfarro alimentario, sensibilizar a la población sobre este problema y garantizar el derecho a una alimentación saludable y a oportunidades laborales de los colectivos en situación vulnerable.

VISIÓN

Desarrollar un modelo replicable y transferible que impacte en la reducción del despilfarro alimentario, la mejora del acceso a una alimentación adecuada y la generación de ocupación para personas en situación de riesgo de exclusión social.

VALORES

TRANSFORMACIÓN SOCIAL

Trabajamos desde la voluntad de contribuir a la construcción de una sociedad más justa, solidaria e inclusiva.

INTEGRIDAD

Garantizamos el rigor, independencia e imparcialidad en nuestras actividades.

INNOVACIÓN

Promovemos la creatividad e innovación en el diseño y desarrollo de nuevos proyectos e iniciativas de acción social.

PROFESIONALIDAD

Basamos nuestro trabajo en la eficiencia técnica con profesionales formados y capacitados para los proyectos que llevamos a cabo.

INTERCOOPERACIÓN

Fomentamos la cooperación, las sinergias y la suma de esfuerzos con otras entidades, organismos públicos e instituciones para combatir el desaprovechamiento de alimentos.

¿Por qué "espigoladors"?

Espigar, rebuscar, ir al rebusco (en catalán *espigolar*) era una actividad tradicional que se realizaba antiguamente en los campos y que hoy ha ido desapareciendo progresivamente, principalmente en las sociedades más urbanizadas e industrializadas. Personas con pocos recursos recogían en los campos de los agricultores los excedentes. Estas personas recogían espigas de trigo, frutos secos, aceitunas, entre otros productos, que quedaban en los campos, los árboles y los huertos una vez el agricultor ya había recogido la cosecha.

Actualmente, agravado por la crisis económica, nos podemos encontrar con otros espigadores y espigadoras. Personas en situación vulnerable que rebuscan en los contenedores en busca de los excedentes de la sociedad de consumo.

Ambos buscan, de un modo u otro, mejorar su situación personal, a menudo bajo la mirada estigmatizadora de la sociedad. El objetivo de Espigoladors es fomentar esta actividad como estrategia para reducir el despilfarro alimentario, facilitar el acceso a una alimentación adecuada para todo el mundo e impulsar la transformación social.

Imagen: *Des glaneuses* ("Las espigadoras"), Jean-François Millet (1857))

¿Quiénes somos?

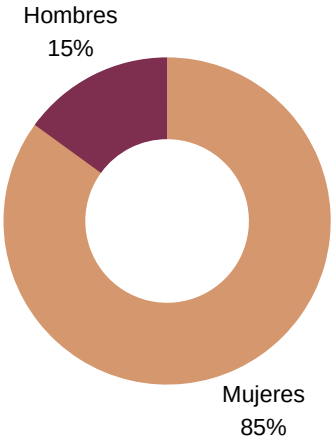
Espigoladors es una empresa social constituída bajo la forma jurídica de Fundación. Nació en 2014 con el objetivo de construir un modelo alineado con los principios de la economía circular con un triple impacto social, económico y ambiental.

PATRONATO

Presidenta: Mireia Barba
Secretario: Jaume Oller (Tandem Social)
Tesorero: Xavier Costa
Vocales: Sison Pujol, Marina Pons, Jordi Bruna, Ada Parellada

EQUIPO

20 Personas contratadas



¿DÓNDE ESTAMOS?

Estamos ubicados en El Prat de Llobregat (Barcelona), una localización estratégica, que nos permite estar muy próximos al sector primario en el Parque Agrario del Baix Llobregat, a sólo 10 km de la ciudad de Barcelona y a 2 km de Mercabarna, el mercado mayorista de Barcelona.

El Obrador central de Espigoladors, situado en el vulnerable barrio de Sant Cosme, contribuye a la revitalización social de éste y da oportunidades laborales a jóvenes y adultos.

NUESTRA HISTORIA

2014	2015	2016	2017	2018
Creación de la Asociación a partir de sus tres socios miembros y prueba piloto del modelo en todas sus fases	Arranque de las actividades y primer año de funcionamiento de la entidad	Fase de crecimiento e incremento del impacto social, ambiental y económico	Construcción del obrador propio en el Prat de Llobregat y aumento del equipo	Consolidación del modelo, puesta en marcha del obrador, impulso de la marca es im-perfect®

Grupos de interés

Nuestro compromiso con los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS)

El 25 de septiembre de 2015, los líderes mundiales adoptaron un conjunto de objetivos globales para erradicar la pobreza, proteger el planeta y asegurar la prosperidad para todos como parte de una nueva agenda de desarrollo sostenible.

Las acciones que impulsamos desde Espigoladors se alinean con los siguientes ODS:

ODS 2: Poner fin al hambre, lograr la seguridad alimentaria y la mejora de la nutrición y promover la agricultura sostenible.

ODS 3: Garantizar una vida sana y promover el bienestar para todos en todas las edades.

ODS 4: Garantizar una educación inclusiva, equitativa y de calidad y promover oportunidades de aprendizaje durante toda la vida para todos.

ODS 8: Promover el crecimiento económico sostenido, inclusivo y sostenible, el empleo pleno y productivo y el trabajo decente para todos.

ODS 10: Reducir la desigualdad en y entre los países.

ODS 12: Garantizar modalidades de consumo y producción sostenibles.

ODS 13: Adoptar medidas urgentes para combatir el cambio climático y sus efectos.

Fuente: (1) Objetivos de Desarrollo Sostenible (https://www.un.org/sustainabledevelopment/es/objetivos-de-desarrollo-sostenible/)

Premios y reconocimiemento s

Finalistas de los Premios EUSIC 2018

El premio de innovación social EUSIC está organizado por la Comisión Europea. En su sexta edición, bajo la temática "ReThink Local", buscava iniciativas que desde una óptica local pudiesen impactar la sociedad. Espigoladors pasó a las semifinales, junto a 29 iniciativas, escogidas entre más de 700 aplicantes. Después de pasar por una segunda fase de desarrollo de proyecto, junto a asesores locales y europeos, en una academia en Cluj-Napoca, Rumanía, consiguieron posicionarse entre los 10 finalistas y llegar a la gala de premios en Bruselas ante el comité de expertos y jurado.

2018

- Ganadores del Premio Medio Ambiente de la Generalitat de Catalunya.
- Finalistas al Premio Europeo EU Social Innovation Competition.

2014-2017

- Ganadores del premio Horts Educatius Ecològics de la Fundación Triodos en la categoría Agricultura Social (2017).
- Ganadores del premio Luis Fernández Noé 2016 de la Fundación Alimerka en la categoría “Acción contra el hambre” (2016).
- Ganadores del premio Eres Impulso de Font Vella dirigido a proyectos sociales liderados por mujeres emprendedoras (2016).
- Premio Fundación Nina Carasso Proyecto #desafíos (2015).
- Premio Pinyol d'Acció Solidària Contra l'Atur para la iniciativa más innovadora del año (2015).

El 2018 en cifras

191.095

KG DE ALIMENTOS RECUPERADOS

113

MILLONES DE LITROS DE AGUA AHORRADOS

137

TONELADAS DE EMISIONES DE CO2 EVITADAS

605.133

RACIONES DE ALIMENTOS SERVIDAS (300 G)

26

OPORTUNIDADES LABORALES Y FORMATIVAS GENERADAS EN EL OBRADOR

180

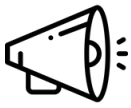
PUNTOS DE VENTA DE PRODUCTOS ES IM-PERFECT

76.438

FAMILIAS BENEFICIARIAS

5.200

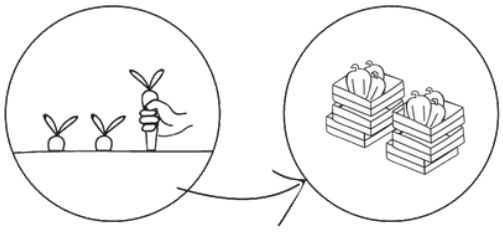
NIÑOS Y NIÑAS BENEFICIARIOS DEL PROYECTO "LA FRUTA EN UN BOTE"



9.328

PARTICIPANTES EN ACCIONES DE SENSIBILIZACIÓN

Modelo de negocio

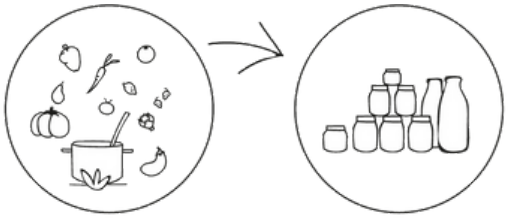


Recogida

Recuperamos la fruta y verdura que se descarta, ya sea por un descenso de ventas, por razones estéticas, por excedentes de producción o porque la fruta está madura y el consumidor ya no la compra. En ningún caso se recoge fruta o verdura que no sea apta para su consumo.

Donación

Canalizamos el 90% de los alimentos que recogemos a entidades sociales, y así facilitamos el acceso a alimentos frescos, sanos y nutritivos a personas que habitualmente no pueden acceder a ellos. Las entidades sociales son próximas a la zona de recogida.



Transformación y comercialización

Transformamos el resto de los alimentos recuperados en deliciosas conservas naturales y artesanales (mermeladas, cremas, salsas y patés) y se comercializan bajo la marca es im-perfect®.

Inclusión

En todo este proceso, integramos a las entidades sociales receptoras y a personas en situación vulnerable. Así, fomentamos la dignidad de las personas y la generación de oportunidades laborales y sociales desde una vertiente transformadora.

Sensibilización

Creemos que promover un cambio de consciencia social es la única vía para construir un mundo mejor y afrontar retos globales como el despilfarro alimentario. Talleres, cursos, formaciones, proyectos educativos, campañas y actividades de RSC son algunas de nuestras actividades para sumar cada vez más personas a la comunidad #yonotiro.

Un modelo de economía circular

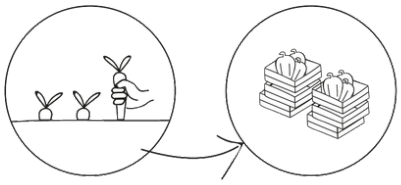
La economía circular es un nuevo cambio de paradigma que rompe con el modelo tradicional de economía lineal: busca mantener los materiales, los productos y sus componentes en procesos que puedan ser reintegrados en la cadena de valor una vez terminada su vida útil, maximizando el aprovechamiento de los recursos y minimizando la generación de residuos no aprovechables.

En este sentido, la razón de ser de Espigoladors se alinea con los principios de la economía circular, destacándose aquellos sobre los cuales nuestra actividad se centra principalmente:

- Se recuperan posibles residuos para aprovecharse como recursos.
- Se alarga la vida de los productos y se maximiza su uso.
- Los precios de los productos y servicios reflejan el coste ambiental asociado.
- Se impulsa la simbiosis industrial y el trabajo en red con tal de aprovechar alimentos entre donantes y receptores, minimizando su generación como residuo.

Fuente: (1) Ellen McArthur Foundation (https://www.ellenmacarthurfoundation.org/es/economia-circular/concepto)
(2) "Què és l'economia circular i per què és important per al territori". Xavier Marcet, Marc Marcet, Ferran Vergés. *Papers del Pacte Industrial*, nº 4

Recogida



La recogida de las frutas y verduras se realiza directamente en las empresas o espigando los campos de los productores/as. Todas las recogidas se realizan siempre con su permiso.

Los programas de espigamiento se van abriendo en diferentes zonas y siguiendo una metodología:

CREAMOS REDES DE PRODUCTORES/AS LOCALES DE UNA MISMA ZONA

Éstos se adhieren a la red de Espigoladors con el compromiso de no tirar alimentos y avisarnos cuando tengan excedentes o mermas. De esta manera:

- Sensibilizamos al sector primario.
- Reducimos el despilfarro alimentario en origen y su impacto medioambiental asociado.
- Acercamos a las personas de diferentes sectores de la vida al producto local y de proximidad y toman consciencia del valor de los alimentos y de donde provienen.

CREACIÓN DE COMUNIDADES DE ESPIGADORES

Personas derivadas de servicios sociales o usuarios de puntos de distribución de alimentos que quieran formar parte de un grupo con una identidad que dignifica y al mismo tiempo fomenta la autoestima y la generación de oportunidades o simplemente personas que quieren participar de esta actividad. Todas las personas espigadoras siguen un protocolo marcado por la organización.

Visibilizamos la tarea del sector primario mediante acciones de voluntariado ambiental y social, a la vez que sensibilizamos sobre el valor de los alimentos.

INDICADORES 2018

95
productores/as

1.148
espigadores/as participantes

191.095
kg de alimentos recuperados

113
millones de litros de agua ahorrados

45
piscinas olímpicas

137
toneladas de emisiones de CO_2 ahorrados

Programas de espigamiento

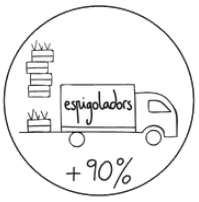
El trabajo en el campo constituye una parte muy importante de nuestra actividad. Cuando recibimos el aviso de un productor para ir a espigar un campo, rápidamente activamos nuestro protocolo de actuación. Visita sobre el terreno para determinar la magnitud del trabajo a realizar, preparación de material, difusión y movilización de nuestro voluntariado, contacto con entidades sociales y Puntos de Distribución de Alimentos (PDA), los cuales vendrán a recoger el producto *in situ*, para repartirlo posteriormente. Un engranaje que funciona a la perfección y que permite recuperar grandes cantidades de alimentos, a la vez que acercar la ciudadanía a la práctica agrícola y a sus problemáticas de un modo absolutamente vivencial.

Espigamos varias veces por semana y durante todo el año. La actividad suele tener entre 3 y 4 horas de duración, tiempo suficiente para darse cuenta del gran poder transformador y educativo que conlleva, tanto en lo que refiere al aprovechamiento de los alimentos como al fomento del consumo de producto local y de temporada.

12. Producción y consumo responsables: cada año un tercio de todos los alimentos producidos es desechado en alguna parte de la cadena alimentaria, termina estropeándose y no llega a los platos de los consumidores. Las recogidas mediante el espigamiento son una forma de evitar que este alimento se convierta en un residuo.

13. Acción por el clima: según la FAO, el despilfarro de alimentos generado en el planeta equivale a 3,3 gigatoneladas de CO2. Si el despilfarro alimentario fuera un país, sería el 3º en emisiones de gases de efecto invernadero. A través de la recogida, evitamos que estas emisiones sean en vano sino que los alimentos cumplan su función de nutrir a las personas.

Donación



EL CONTEXTO: ACCESO A UNA ALIMENTACIÓN SALUDABLE

El 27% de la población española se encuentra en riesgo de pobreza, situación que afecta a 1 de 4 personas (¡más de 12 millones de habitantes!). La crisis económica y financiera de 2008 generó importantes desigualdades sociales y una situación de emergencia social.

De estas personas, hay casi 3 millones que tienen privación material severa y presentan serias dificultades para alimentarse adecuadamente, acceder a una vivienda digna o disponer de suministros energéticos básicos.

Desde Espigoladors proponemos un modelo de acceso de estos colectivos a una alimentación digna y saludable centrado en el empoderamiento, la dignificación, la autonomía, el fortalecimiento de las redes comunitarias y la participación.

CREAMOS UNA RED DE ENTIDADES SOCIALES LOCALES POR ZONA

Estas entidades sociales tienen un punto de distribución de alimentos para personas en situación de vulnerabilidad. Estos puntos de distribución de alimentos tienen que tener la capacidad de recibir y conservar alimentos frescos. Al mismo tiempo también es un requisito que sean puntos de distribución con proyectos presentes o futuros de creación de una metodología de donación de alimentos transformadora que rompa con un modelo asistencialista.

Luchamos para facilitar el acceso de productos frescos a personas en situación de riesgo de exclusión social.

INDICADORES 2018

49
entidades sociales receptoras

605.133
raciones de alimentos servidas (300 g)

76.438
familias beneficiarias (entre 1 y 5 miembros)

Fomentando el derecho a una alimentación saludable

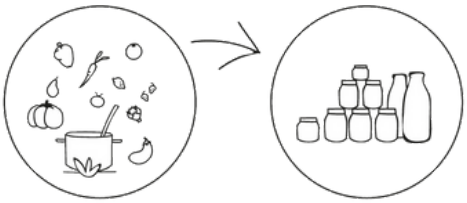
Trabajamos directamente con los Puntos de Distribución de Alimentos (PDA). Éstos pueden ser tanto una entidad social sin ánimo de lucro, como pertenecer a una administración pública. Activamos los PDA más cercanos al campo donde se llevará a cabo el espigamiento, siendo ellos mismos quiénes se desplazan hasta el punto exacto y cargan con el producto. A medida que ampliamos nuestro radio de acción, también vamos creando más red y sinergias con distintos PDA's.

Estamos explorando y consolidando una nueva línea de trabajo, consistente en acercar al campo a espigar a los beneficiarios de estas entidades, convirtiéndose en actores activos de este proceso de recolección y donación de alimentos.

2. Hambre cero: tan sólo con la mitad del despilfarro que se genera actualmente en el mundo se podría alimentar a la población que no tiene el debido acceso. A través de la donación mostramos que existe abundancia para alimentar la humanidad, que los alimentos deberían ser accesibles para todos, y apostamos por una alimentación sana y saludable, con frutas y verduras, para la población en situación de vulnerabilidad.

10. Reducción de las desigualdades: al ofrecer una canalización directa de producto fresco, local y saludable a personas en riesgo de exclusión social, se reduce la inseguridad alimentaria, que es una forma de desigualdad. Somos conscientes que ésta no es la solución a ser perpetuada, por ello apostamos también por la educación, la sensibilización y los cambios políticos para que las desigualdades se reduzcan de base.

Transformación e inserción laboral



TRANSFORMACIÓN

Transformamos una parte de los alimentos recuperados en deliciosas conservas naturales y artesanales (mermeladas, cremas, salsas y patés) y los comercializamos bajo la marca **es im-perfect®**. Se trata de la primera marca de alimentos del Estado español que comercializa productos de calidad elaborados a partir de excedentes alimentarios y frutas y verduras imperfectas en la que participan colectivos en riesgo de exclusión social.

Elaboramos diferentes gamas de productos con la capacidad de innovar y producir nuevas gamas. Actualmente, a partir de la fruta y verdura recuperada, producimos salsas, mermeladas, cremas y patés vegetales que comercializamos a través de:

1. La marca es im-perfect® de conservas artesanales elaboradas a partir de materias primeras que se descartan.

2. La elaboración de una marca blanca para productores, organizaciones y empresas que quieren reducir el despilfarro de alimentos mediante la comercialización de conservas que diversificarán la oferta de sus productos y contribuirán a hacer impacto social y medioambiental positivo.

INDICADORES 2018

5.200
niños y niñas en situación vulnerable receptores de compotas

180
total puntos de venta en 2018

21.182
kg transformados en el obrador

¿Y si... frutas y verduras feas e imperfectas diesen oportunidades a personas en situación de riesgo de exclusión social y viceversa?

Puesta en marcha del obrador

El 2018 se caracteriza por la puesta en marcha del obrador de Espigoladors, hecho que consolida firmemente el proyecto. Con este avance, se consigue tener todo el control sobre el desarrollo de productos así como de la inserción laboral, con el objetivo de ofrecer toda la excelencia a nuestros clientes y garantizar la máxima calidad y seguridad en todos los procesos.

Nueva gama de patés

Este año ha sido destacado no sólo por haber puesto en marcha nuestro obrador, sino porque hemos apostado por ampliar nuestra línea de productos. Hemos desarrollado y producido tres patés vegetales: zanahoria con comino, berenjena con alcaparras y alcachofa. Continuamos trabajando para ofrecer productos de alta calidad, 100% naturales, sin conservantes, sin colorantes y sin alérgenos.

FUNDACIÓ
BANC DELS ALIMENTS

"La fruta en un bote"

Hemos iniciado un proyecto en colaboración con la Fundación Banc dels Aliments y Fundación Agbar para producir 56.670 unidades de compotas de frutas, que han sido distribuídas para 5.200 niños y niñas menores de 6 años en situación vulnerable. Creemos que este tipo de colaboraciones son la continuación de las actividades que ya desarrollamos, para poder ofrecer también la donación de productos en conserva, con la misma calidad que el producto fresco.

INSERCIÓN LABORAL

El obrador permite la contratación de personas en riesgo de exclusión social, jóvenes y mujeres mayores de 45 años que encuentran en Espigoladors y la marca es im-perfect® una oportunidad laboral en una organización que fortalece la dignidad de las personas, las empodera e incrementa su autoestima.

Nuestro obrador es un laboratorio de innovación a favor del aprovechamiento alimentario.

INDICADORES 2018

14	7	10
oportunidades laborales generadas en el obrador	personas que cumplen medidas penales alternativas	oportunidades formativas y de prácticas

Inauguración del obrador

A finales de noviembre celebramos la inauguración oficial del obrador de Espigoladors, en un acto en el cual fueron invitados el Presidente de la Generalitat de Catalunya Quim Torra, y otros cargos gubernamentales. También asistieron representantes del Ayuntamiento del Prat de Llobregat y entidades sociales vecinas o colaboradoras, entre otros. El acto, presenciado por un número notable de medios de comunicación, se vivió por encima de todo como una fiesta para todo el equipo, un momento de celebración de todo el trabajo hecho.

8. Trabajo decente y crecimiento económico: ofrecemos oportunidades tanto laborales como formativas. Desde reinserción laboral a través de servicios sociales, como prácticas para estudiantes o servicios a la comunidad derivados de justicia. Esto se realiza de manera local, de forma que se reactiva la economía cercana y puede generar impacto a largo plazo.

10. Reducción de las desigualdades: al ofrecer oportunidades formativas y laborales en el obrador se disminuye la brecha de paro entre los sectores más desfavorecidos y los privilegiados. La adquisición de nuevos conocimientos y habilidades permite dar un impulso a cierta parte de la población para que se promuevan sus carreras profesionales y mejoren su calidad de vida.

Sensibilización

Proyectos educativos

Premio #lacomidanosetira, talleres educativos, Proyectos ApS, formación a profesorado, espigadas escolares...

Cultura de aprovechamiento alimentario

Talleres de cocina de aprovechamiento, degustaciones contra el despilfarro, formación en alimentación saludable y cocina eficiente en entidades sociales...

Proyectos y campañas de sensibilización

Campañas con administraciones, acciones y actividades para la ciudadanía, participación en charlas, ferias, congresos...

Estudios y consultoría

Proyectos de diagnóstico, evaluación y prevención del despilfarro alimentario, asesoramiento a empresas y entidades, acompañamiento a nuevos proyectos...

Campañas y acciones para empresas

Acciones de RSC: campañas de comunicación a medida, voluntariado corporativo, actividades *team building*...

Creamos un movimiento ciudadano a través de la sensibilización, para promover la prevención de residuos alimentarios.

INDICADORES 2018

371
acciones de sensibilización

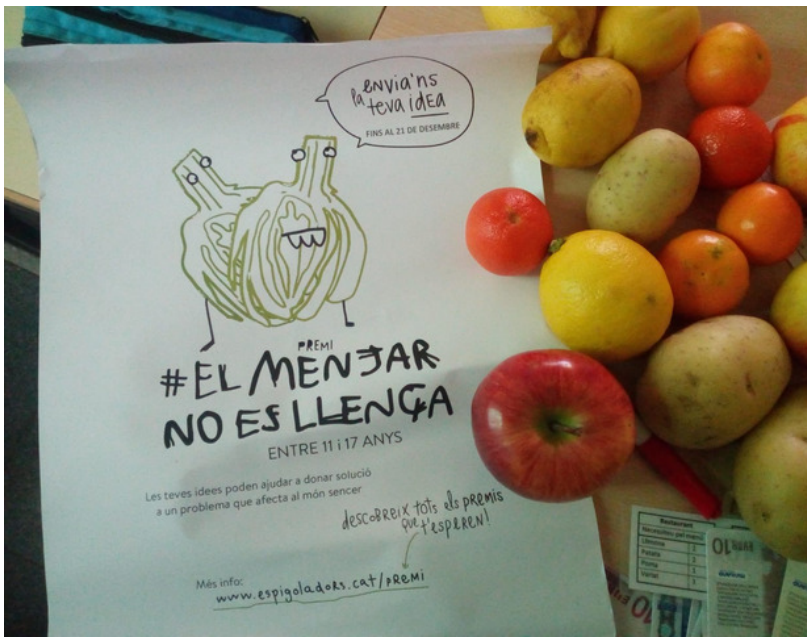
6.066
participantes en acciones de sensibilización

3.262
alumnos/as participantes en talleres en escuelas e institutos

4. Educación de calidad: a través de actividades de sensibilización divulgamos información para todo tipo de comunidades, para empoderar a la población y sobre todo a las futuras generaciones acerca del despilfarro alimentario, de la alimentación saludable, de eficiencia de los recursos, etc. para que puedan tomar decisiones con espíritu crítico.

Premio #lacomidanosetira

A todo el mundo le han dicho alguna vez "la comida no se tira". Sin saber las cifras, nuestras abuelas y bisabuelas ya lo decían y lo hacían, aprovechándolo todo. Espigoladors ha convertido esta expresión en el leitmotiv de la entidad, en el objetivo principal de su acción y el lema de concurso de ideas que desde 2015 promueve, entre niños, niñas y jóvenes entre 6 y 17 años. Unas ideas que pueden cambiar el mundo a través de las nuevas generaciones.



Talleres de cocina

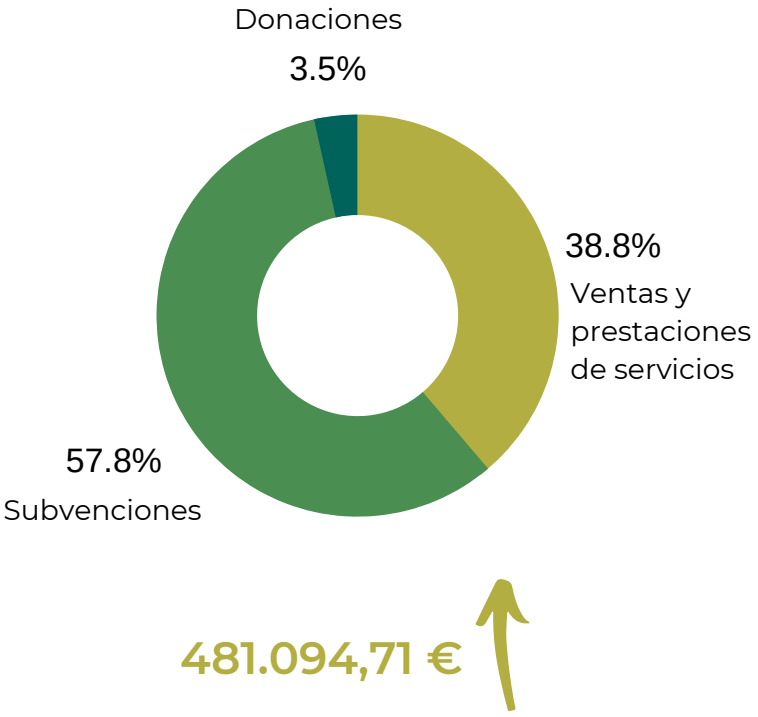
Promovemos la cocina de aprovechamiento como espacio de transformación social, de relación entre las personas, de oportunidad de compartir aprendizajes y de espacio donde promover un consumo responsable y una alimentación adecuada. Hacemos talleres a medida dirigidos a todo tipo de público: a personas que reciben alimentos de puntos de distribución y no siempre escogen los alimentos que consumen; a personas con una economía muy ajustada que les interese optimizar los recursos; a personas con hábitos alimentarios poco saludables, o a personas interessadas en la cocina eficiente y de aprovechamiento.

Espacios de diálogo y conocimiento

Organizamos sesiones y jornadas para reflexionar, debatir y conversar acerca del aprovechamiento alimentario, de la prevención de los residuos de alimentos y de otras temáticas relacionadas. También asesoramos iniciativas incipientes del mismo sector. En este sentido en 2018 hemos llevado a cabo, junto con otros socios, el proyecto Moviment Zero Waste, y queremos dar continuidad a esta línea de asesoramiento a otras entidades para fortalecer a quien hace una apuesta por una sociedad más equitativa y justa.

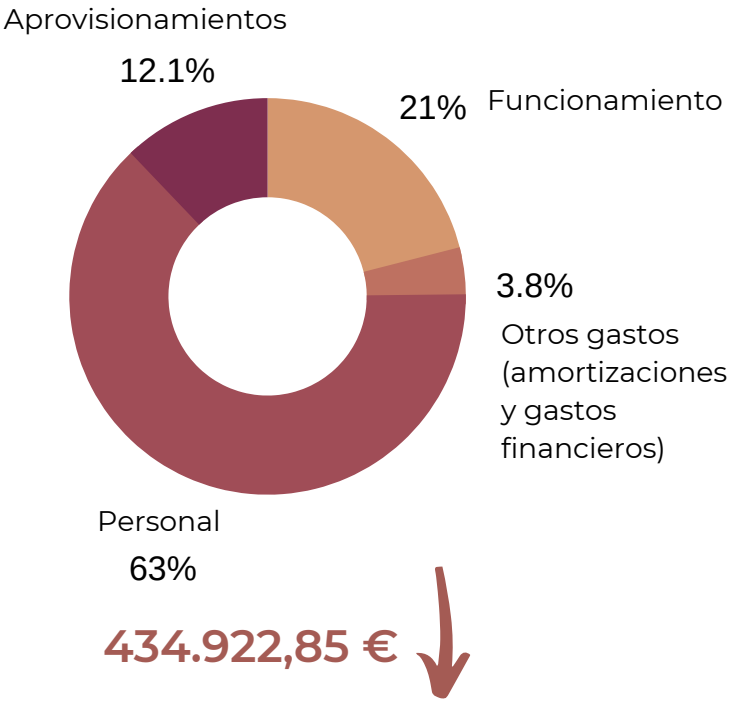
Balance económico

INGRESOS



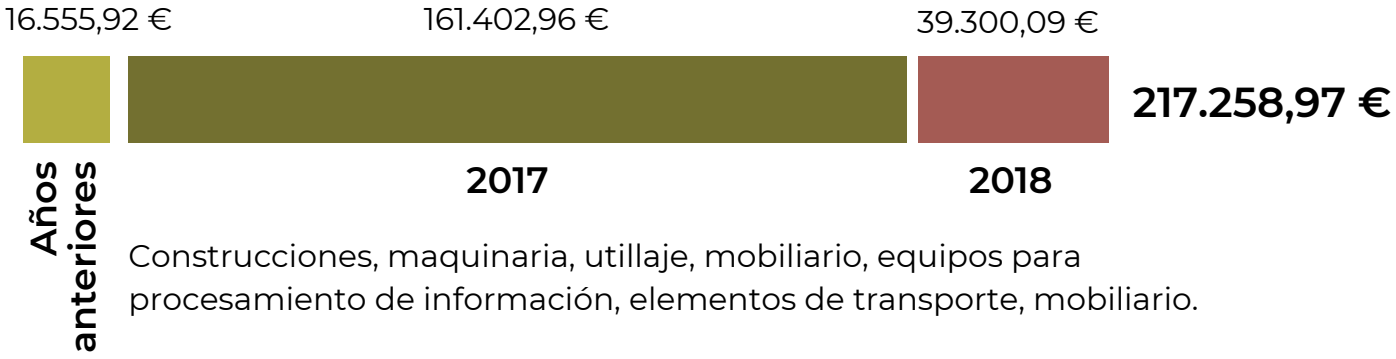
481.094,71 €

GASTOS



434.922,85 €

INVERSIONES



Construcciones, maquinaria, utillaje, mobiliario, equipos para procesamiento de información, elementos de transporte, mobiliario.

Colaboradores

INSTITUCIONES

Ajuntament del Prat de Llobregat
Ajuntament de Barcelona
AMB
Agència de Residus de Catalunya
Setmana Europea de la Prevenció de Residus
Generalitat de Catalunya
Diputació Barcelona
Unió Europea Fons social europeu L'FSE inverteix en el teu futur
Gobierno de España Ministerio de Trabajo, Migraciones y Seguridad Social
SOC Servei d'Ocupació de Catalunya
Generalitat de Catalunya Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca, Alimentació i Medi Natural
economia social
Generalitat de Catalunya Departament de Treball, Afers Socials i Famílies

EMPRESAS

Semproniana
Carasso Daniel&Nina
contec group
NOMON DESIGN
Cargill
TANDEMSOCIAL
breakeven assessors s.l.
IESE Business School University of Navarra
GIROTEC
Fundació Agbar
tech CIBUS
fundació fòrum ambiental
EDAFO
Aigües del Prat
RETTENMAIER IBÉRICA JRS
BDN FOOD Ingeniería de Alimentación
UNLTD SPAIN
campos estela
cunovesa GROUP
vistaprint
ecoembes
ESADE Alumni
INTANGIBLES

ENTIDADES SOCIALES

Fundació Banc dels Aliments
fundació aspasim Atenció a la discapacitat psíquica
Acció Solidària Contra l'Atur Fundació Privada
Creu Roja
sae prat associació
Acció contra la fam
Acción contra el hambre
Fundació Marianao Sant Boi de Llobregat
La Fundació Rubricatus Pro persones amb discapacitat
Càritas
Barberà Promoció Fundació
voluntaris.cat Federació Catalana de Voluntariat Social
Fundesplai Fundació Catalana de l'Esplai
Fundación Secretariado Gitano
Dones Savies de Sant Cosme

SECTOR AGRÍCOLA

Coop. Agrícola del Prat
Cooperativa Agrària Santboiana
Agrogavà
Cooperativa agrària de Sant Vicenç dels Horts
Parc Agrari del Baix Llobregat
Unió de Pagesos
JARC Joves Agricultors i Ramaders de Catalunya
Federació de Cooperatives Agràries de Catalunya

... y 89 productores y productoras de toda Cataluña que participan en los programas de espigamiento.

espigoladors.com