



El Projecte Foodsaving



XXXI Jornada d'agricultura a Prada
Universitat Catalana d'Estiu
«El malbaratament alimentari i el sector
agroalimentari»

Dissabte, 20 d'agost de 2016

INTRODUCCIO

Foodsaving Project. Social Innovation Applied to Food Surfeits Recovery, és un projecte en el que participen 3 universitats italianes i la Universitat Autònoma de Barcelona.

Treball de camp a Itàlia i l'Estat espanyol:

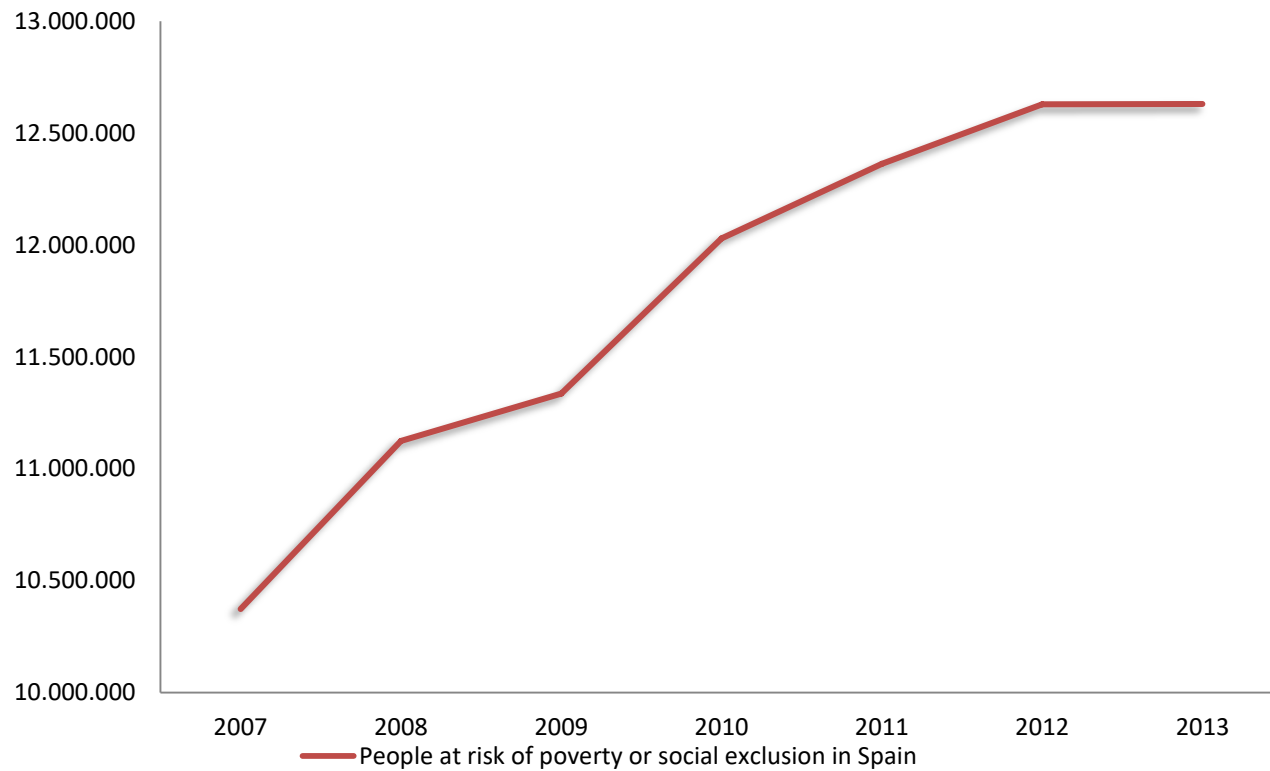
- entrevistes semiestructurades:
 - empreses (indústria agroalimentària, distribució i restauració)
 - organitzacions sense ànim de lucre
- període: gener de 2014- juliol de 2015.

Treball de camp

Tipus d'organització	Entrevistes realitzades
Sense ànim de lucre	1. 7 a l'Estat espanyol 2. 20 a Itàlia (Bocconi)
Distribució	1. 3 a l'Estat espanyol 2. 3 a Itàlia
Restauració	3. 1 a l'Estat espanyol 4. 3 a Itàlia
Transformació	5. 2 a l'Estat espanyol 6. 14 a Itàlia

Context

Graph 1: People at risk of poverty or social exclusion in Spain 2007-2013



Source: Eurostat, 2015.

EMPRESSES

PRINCIPALS INDICADORS (FOOD WASTE MANAGEMENT)

Els resultats sobre excedents a **Catalunya**, es mostren en la taula següent:

Table 1: Food surplus control and trend

ID	Assessment type	Amount as % total	Food surplus generation trend	Cause
M1	Weight of raw	0,30%	Stable	-
M2	Weight of unsold	0,25%	Decreasing	Organizational
DC1	Sales on unsold	0,30%	Decreasing	Organizational
R2	Weight of edible food	NA	Stable	-
R1	Sales on edible food	1%	Decreasing	Organizational
FS1	Weight over total*	8%	Increasing	Product mix

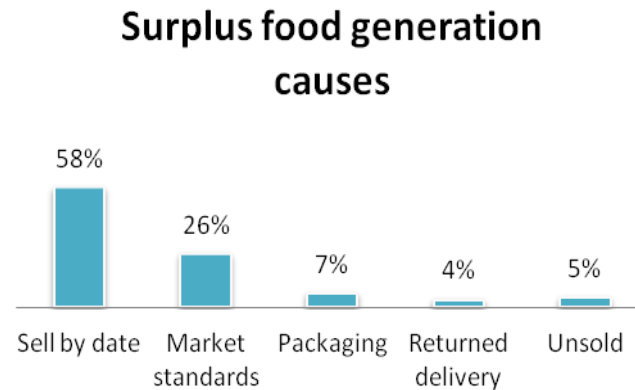
*not counting food left on customers plates

Source: Surveys

Pel que fa a **Itàlia**, la tendència també apunta a un manteniment i/o disminució dels excedents alimentaris en la transformació, gràcies a canvis organitzatius vinculats a la introducció de processos de gestió i control d'excedents.

Causes dels excedents

La principal causa dels excedents a **Catalunya** (veure gràfic) és excedir la data de consum preferent i l'incompliment dels standards del mercat.

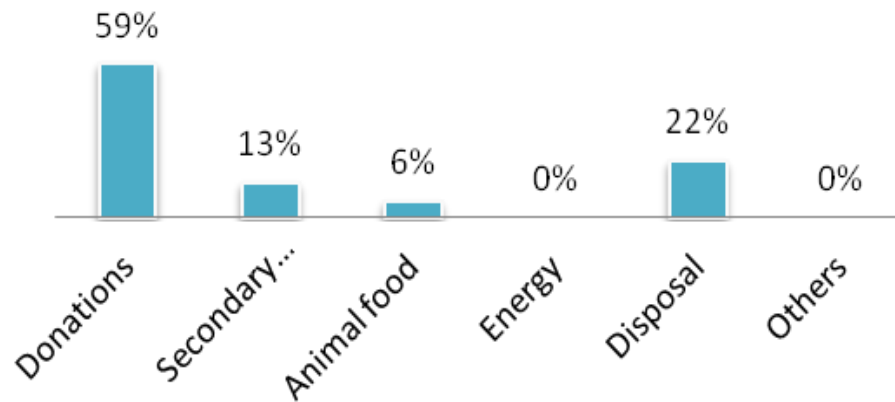


A **Itàlia**, excedir la data de consum preferent i els productes retornats són les principals causes dels excedents.

Gestió dels excedents

La major part dels excedents a **Catalunya** (veure gràfic) es destinen a donacions.

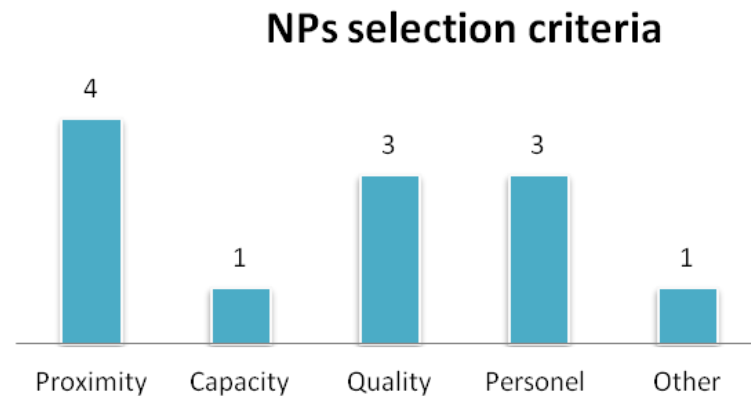
Reasons to third party



A **Itàlia**, les donacions representen un percentatge inferior al de Catalunya (especialment, en la transformació).

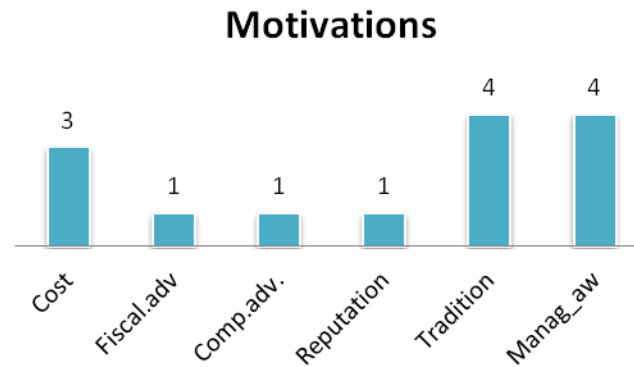
Selecció de les NPs

A l'hora de triar a quina organització es destinen els excedents, a **Catalunya** (veure gràfic) el principal criteri és la proximitat. També són importants la reputació i les relacions personals.



A **Itàlia**, el principal criteri és la reputació de l'organització.

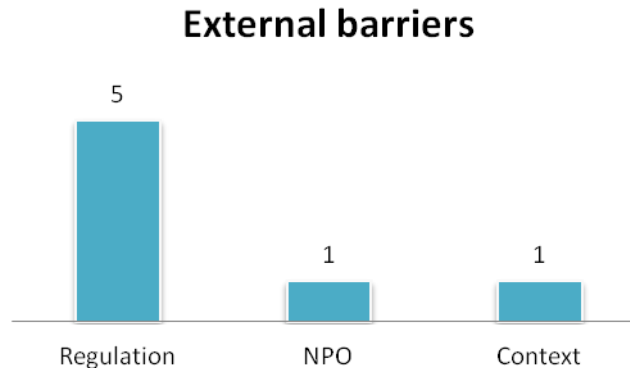
Motivacions per a la donació



Tant a **Catalunya** com a **Itàlia** sembla que les motivacions econòmiques- costos, avantatges fiscals- no són tant importants com la sensibilització i la implicació del personal de l'empresa.

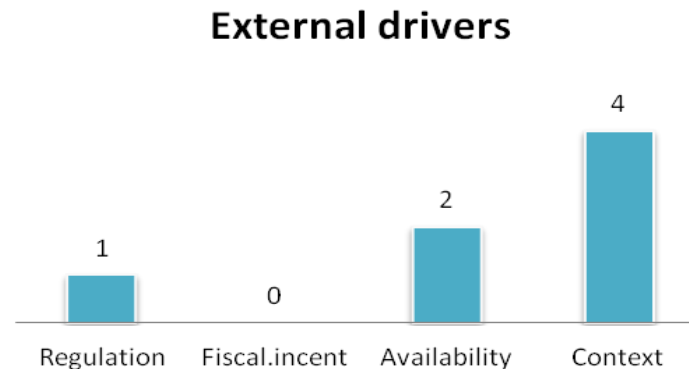
Barreres externes

Tant a **Catalunya** (veure gràfic) com a **Itàlia**, la principal barrera externa a les donacions són les regulacions: sanitàries i la inseguretat jurídica respecte a les donacions, en el cas català; les legislacions tributàries en el cas italià.



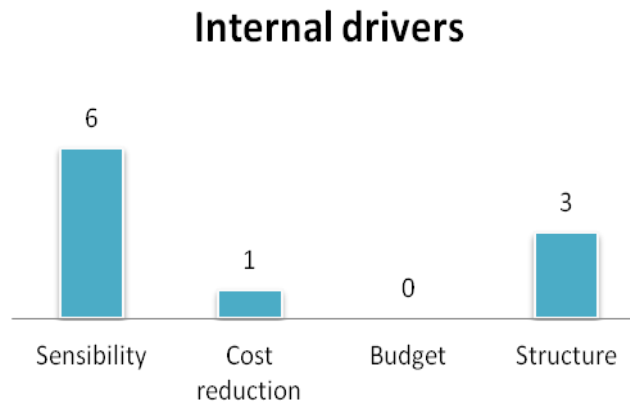
Facilitadors externs

El principal facilitador extern per a les donacions a **Catalunya** (veure gràfic) és la sensibilització respecte al context de crisi.



A **Itàlia**, els facilitadors externs són diversos: context, costos, etc.

Facilitadors interns



Pel que fa als facilitadors interns, la sensibilització és el principal motor per la donació, tal com apuntaven els resultats anteriors.

EMPRESSES

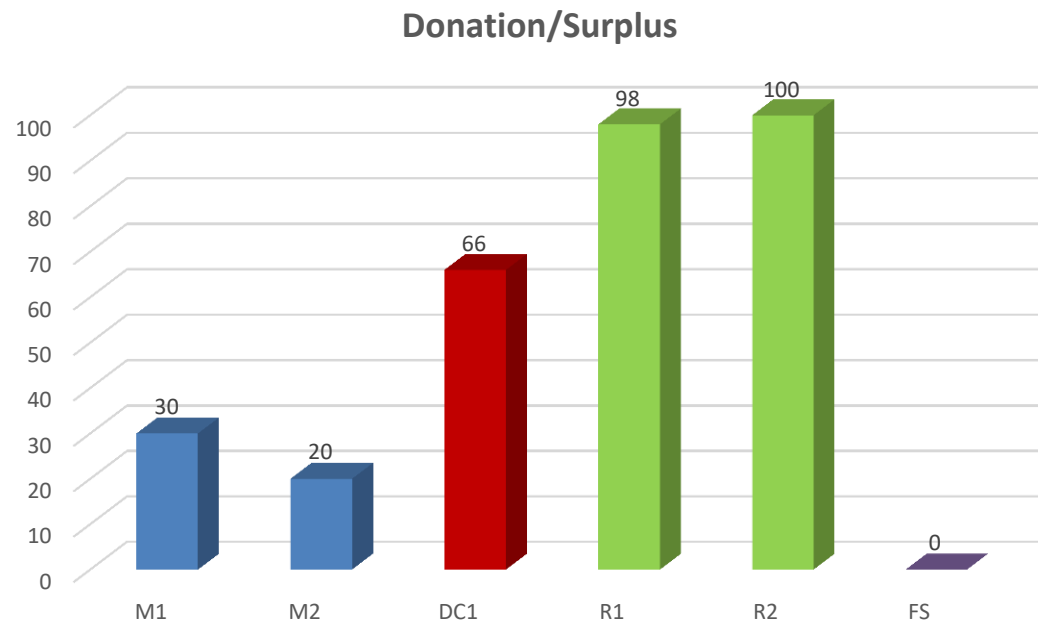
FOOD WASTE MANAGEMENT MODEL



Consideracions prèvies sobre els casos catalans (1):

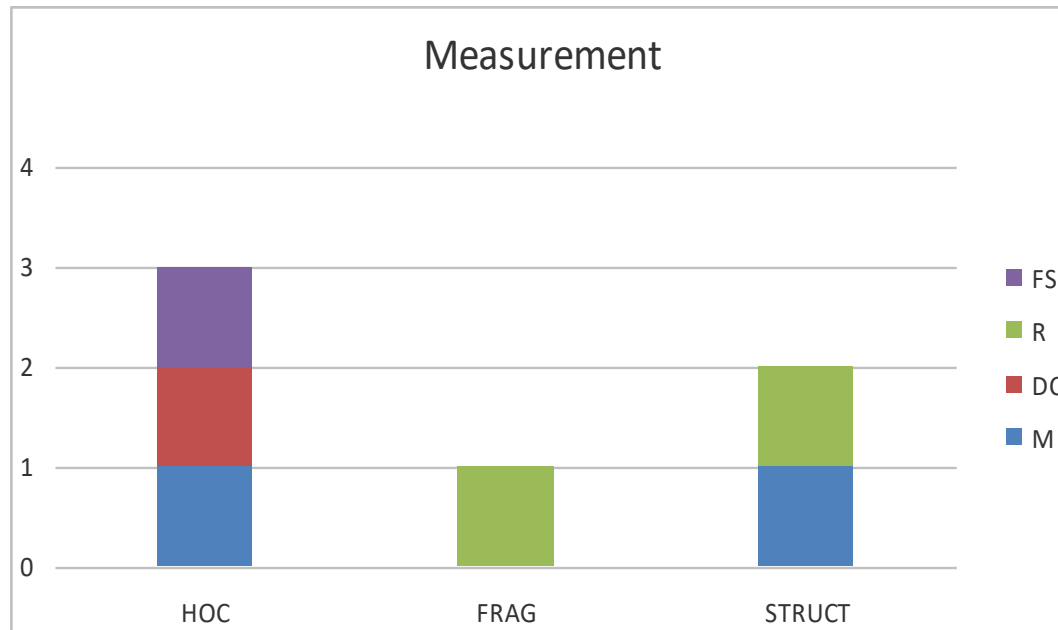
- Dels 6 casos analitzats, 4 havien establert procediments de prevenció d'excedents (les 3 empreses transformadores més grans i un dels distribuïdors).
- D'acord amb els experts entrevistats, gairebé totes les grans empreses han implementat sistemes de gestió/prevenció d'excedents en els últims anys.
- Aquests procediments inclouen: gestió dels excedents en base a l'origen de l'excedent, els departaments implicats i els criteris utilitzats en base a cada tipus de producte.
- Aquests procediments han automatitzat les decisions i han facilitat que molts aliments que es malbarataven ara vagin a donacions.

Consideracions prèvies sobre els casos catalans (2):



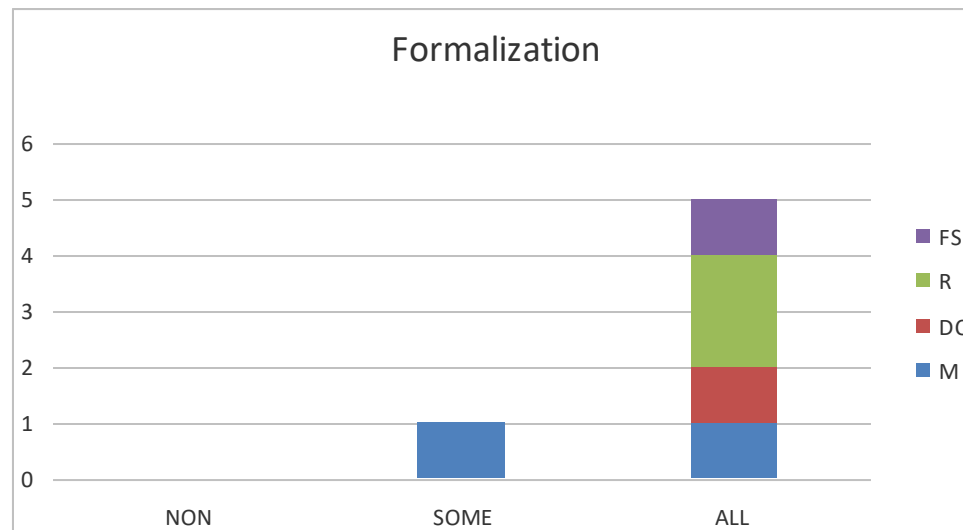
☐ Els distribuïdors donen la major part dels seus excedents. Per altra banda, la restauració no dona aliments sobrants dels seus restaurants.

Mesura dels excedents



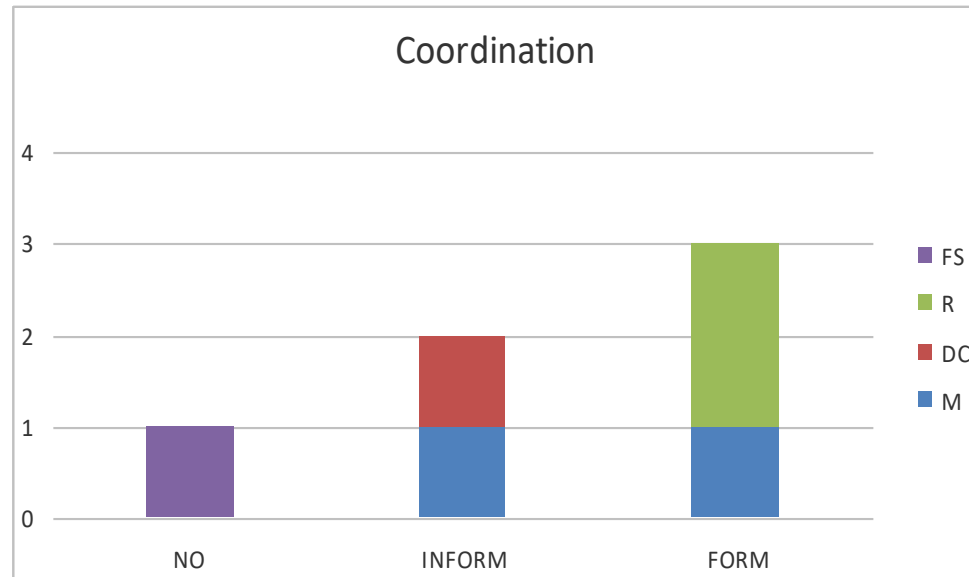
❑ Les empreses més grans són les que tenen establerts sistemes més exhaustius de mesura dels excedents. No obstant, la majoria de les empreses (4/6) utilitzen softwares interns per mesurar excedents.

Formalització del procés



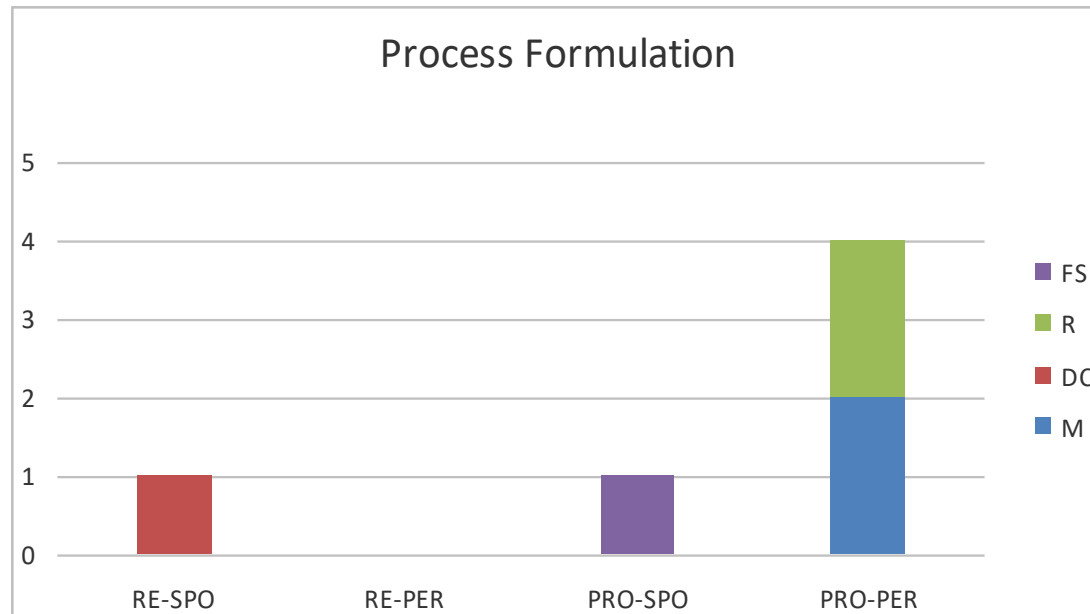
☐ En tots els casos el procés de gestió està molt formalitzat (depenent del tipus de producte, es fa un tipus de gestió).

Coordinació entre departaments



❑ Les empreses grans tenen establerts sistemes de coordinació entre els diferents departaments implicats (principalment, logística, producció i qualitat). Les empreses mitjanes-petites tenen coordinació informal.

Formulació del procés de donació

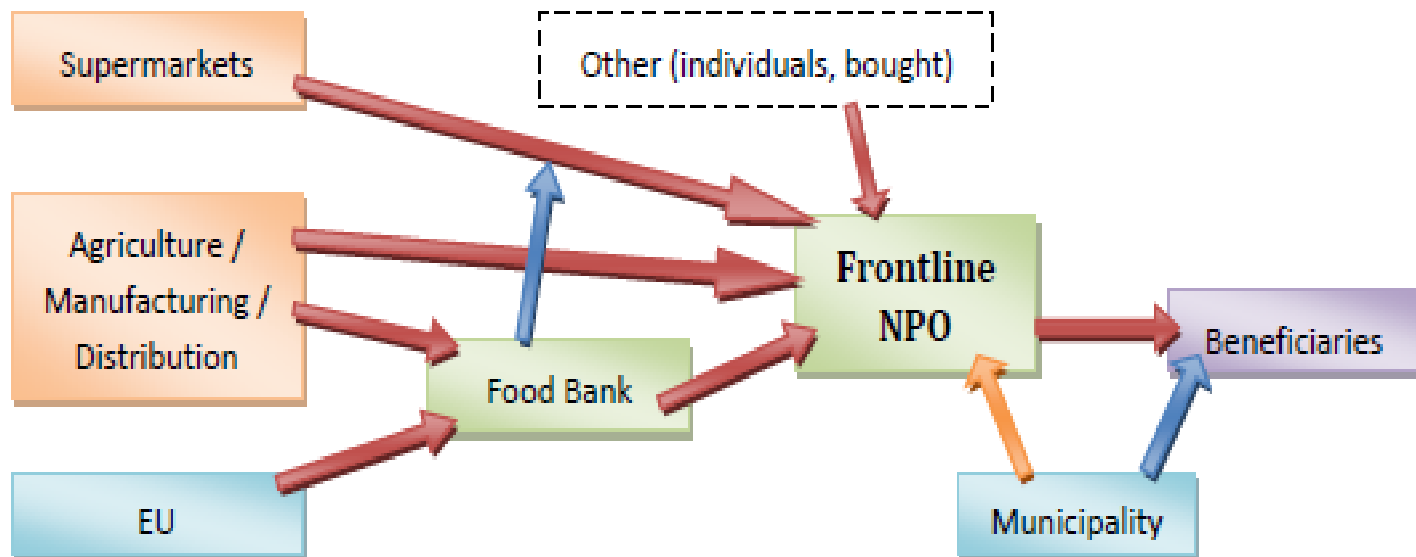


☐ En la majoria dels casos, les companyies són proactives i han establert relacions estretes amb ONGs locals o el Banc dels Aliments.

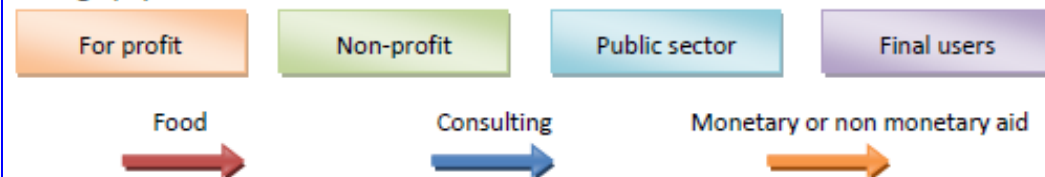
ORGANITZACIONS SENSE ÀNIM DE LUCRE

Sistema d'assistència alimentària a l'Estat espanyol

Diagram 3: Frontline non-profit organization network structure



Iconography:



Principals barreres i facilitadors

Principals barreres:

- Dimensió de les ONGs
- Logística (sobretot pel que fa a aliments frescos)
- Disponibilitat de voluntaris

Principals facilitadors:

- Sensibilitat social en aquesta temàtica i col·laboració de les empreses
- El paper de les Administracions (locals). Authorities (municipalities)

Best practices

- Externalització i professionalització (serveis socials) en la selecció dels beneficiaris.
- Sensibilització social i el fet d'actuar a nivell local.
- Dignificació dels processos de distribució d'aliments
- Introducció de innovacions
- Networking i el paper del Banc dels Aliments



UAB
Universitat Autònoma
de Barcelona



POLITECNICO
DI MILANO

 **foodsaving**

 **POLITECNICO DI MILANO**



Foodsaving Project

Gràcies per l'atenció!