

22% de la població està en situació de pobresa

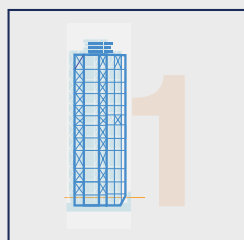
30% del menjar produït es malbarata

14% del menjar malbaratat prové del sector de la restauració

El projecte "Comparteix el menjar", neix dins de l'ong, "Nutrició sense fronteres" amb la intenció de reduir el malbaratament alimentari, treballant així pel dret a l'alimentació en l'actual context d'emergència climàtica.



T'expliquem com funciona:



Els hotels col·laboradors de 4 i 5 estrelles, o càterings, es comprometen a evitar el malbaratament alimentari.



Els aliments, d'alta qualitat, són envasats, congelats i distribuïts a 22 entitats socials.



Cada setmana recuperem 1.600kg d'aliments excedentaris i arribem a més de 6.000 persones en situació de vulnerabilitat.



BARCELONA

CAPITAL MUNDIAL DE L'ALIMENTACIÓ SOSTENIBLE

En 2021, la ciutat acollirà la cimera internacional del pacte de Milà, que agrupa 200 ciutats que es comprometen a desenvolupar models agroalimentaris sans.

Millorar el nostre model d'alimentació com ciutat, parteix de protegir el **dret universal a l'alimentació**, però va més lluny, la producció d'aliments té un gran pes en l'efecte hivernacle, i cal tenir en compte aquest aspecte en el moment de **emergència climàtica** actual.

El nostre projecte **Comparteix el menjar**, conscient d'aquest context, no només aborda la problemàtica del malbaratament i la injusta distribució d'aliments, el nostre treball comporta un **positiu impacte ambiental, impedit els gasos d'efecte hivernacle mitjançant l'estalvi energètic de la producció alimentària.**



1.600kg

de menjar recuperat setmanalment

Provinents de 21 hotels de 4 i 5 estrelles i 50 empreses del sector alimentari.

I el distribuïm a 22 entitats de l'àmbit social.

Així, evitem el malbaratament alimentari i hem distribuït

1.000.000

de racions de menjar de bona qualitat a persones en situació de vulnerabilitat.



OBJECTIUS DE DESENVOLUPAMENT SOSTENIBLE

A Nutrició sense Fronteres estem compromesos amb un futur més sostenible, per això, treballem cada dia per complir els objectius de desenvolupament de l'agenda 2030 de l'ONU. Donar a l'excedent alimentari una destinació social permet actuar per combatre la pobresa, afavorir la salut, a més de disminuir el canvi climàtic.



Protegim el dret a l'alimentació a través de la reducció del malbaratament alimentari del sector de la restauració, fent ús d'envasos compostables o reutilitzables.



info@nutriciosensefronteres.org
www.nutriciosensefronteres.org



nutrició  sense fronteres

COMPARTEIX EL MENJAR

Treballem per evitar el malbaratament alimentari com a acció a favor del planeta.



www.nutriciosensefronteres.org