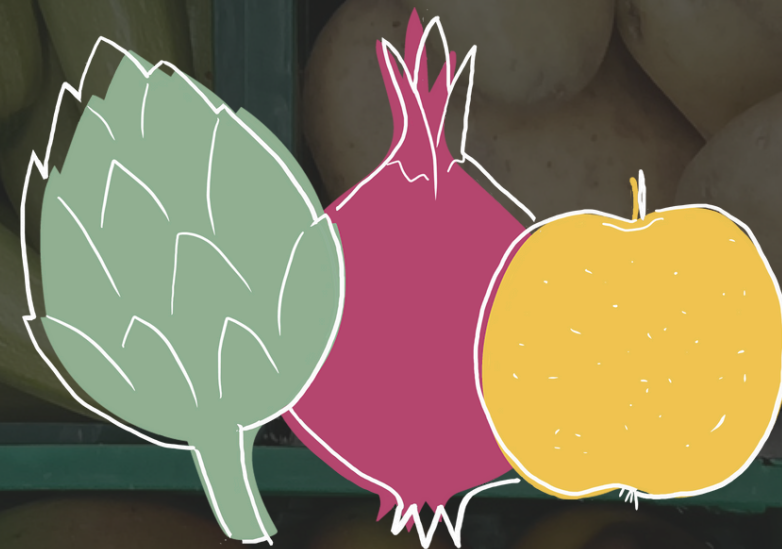




LA BOTIGA

alimenta cuida transforma

MEMÒRIA 2023



Ajuntament del
Prat de Llobregat



ABD



espigoladors



1 CONTEXT

Transformant la garantia alimentària
Estratègia alimentària municipal: Caminant cap a un sistema alimentari
municipal just, resilient i sostenible
Horitzons que compartim
Un model innovador de col·laboració públic-associativa: la gestió delegada

2 QUÈ FEM

Una mirada circular i holística al voltant del dret a l'alimentació
Sis programes, sis àrees d'actuació

3 COM HO FEM

El circuit de recollides
L'equip
El pressupost
L'espai

4 EN XIFRES

Atenció a persones
Relació amb el servei
Gestió alimentària
Participació comunitària

01 CONTEXT

Transformant la garantia alimentària

PLA D'ACTUACIÓ
MUNICIPAL (PAM)
2020-2023

En l'àmbit de la **garantia i l'accés universal al dret a l'alimentació**, les respostes tradicionals per afrontar situacions d'inseguretat alimentària s'han basat en la distribució directa d'aliments, generalment en format de lots tancats, que han provist bàsicament producte sec, de llarga conservació i de baix cost a les famílies i persones en aquesta situació.

Sovint, aquesta cobertura no ha arribat a cobrir totes les necessitats específiques de les persones, les quals a més de mantenir-se situades en una situació de vulnerabilitat davant la circumstància d'inseguretat alimentària, s'han vist en una relació desigual i de depenència cap a l'acció de les entitats donants o les institucions públiques, sense poder exercir cap correspondència.

A partir de la reflexió sobre el model i de la detecció de les necessitats de millora d'aquest, durant els últims anys, els dispositius orientats a la garantia alimentària de la població en situació de vulnerabilitat estan en procés de canvi. Els **abordatges basats en drets i estratègies d'empoderament** estan substituint les fórmules assistencialistes, adoptant un enfoc integral i centrat en la voluntat i l'agència de les persones que, més enllà de ser receptorres, passen a exercir accions de reciprocitat i corresponsabilitat.

Els nous models es completen també, incorporant totes les dimensions que configuren l'alimentació: la nutrició, els drets socials, la sostenibilitat i l'herència cultural de cada tradició culinària i dels productes que utilitza.

Al Prat del Llobregat, aquesta transformació en el model de garantia alimentària s'ha articulada a través del **Pla d'Actuació Municipal (PAM) 2020-2023**, que en l'àmbit de la cobertura de necessitats bàsiques i mínims vitals es marca els objectius de **lluitar contra les desigualtats a la ciutat i transformar els sistemes d'ajuts per garantir un acompanyament no assistencialista i treballar perquè el conjunt de la ciutadania tingui accés a una alimentació saludable**.

Aquests objectius es concreten, en matèria de garantia alimentària, en la normalització i ampliació de dispositius com la **targeta moneder**, com a eina de suport econòmic a les famílies, així com en la transformació del servei de garantia alimentària fins el 2021, el Punt Solidari, en un nou model de distribució basat en l'apoderament comunitari, la sostenibilitat i l'economia social, que afavoreixi el treball col·laboratiu, l'autonomia i la inserció laboral de persones en risc d'exclusió: **La Botiga**.



Estratègia alimentària municipal: Caminant cap a un sistema alimentari municipal just, resilient i sostenible

Un dels principals objectius de la línia estreatègica municipal sobre equitat social i econòmica del Prat de Llobregat és el de garantir l'accés a una alimentació saludable i sostenible a totes les persones del municipi.

Aquest objectiu s'articula, des de l'Ajuntament del Prat, a través de l'**Estratègia alimentària municipal: Caminant cap a un sistema alimentari municipal just, resilient i sostenible**, que es dota d'un ventall ampli de programes, serveis i accions per garantir aquest dret fonamental a totes les persones.

En el marc de l'aposta del Prat per promoure un sistema alimentari més sostenible i inclusiu es va encarregar a la **Fundació Espigoladors** una proposta d'estratègia alimentària municipal, que recull línies, mesures i accions estratègiques que puguin guiar les polítiques públiques relatives al sistema alimentari per fer-lo just, resilient i sostenible. Per a l'elaboració, s'han fet entrevistes a agents del municipi considerats representatius en la cadena agroalimentària local i que inclouen persones del món de l'agricultura, de l'educació agrícola, del Parc Agrari, del comerç minorista, de cooperatives de consum, de la restauració, dels menjadors escolars i de l'atenció de salut primària.

Horitzons que compartim



MILAN URBAN FOOD POLICY PACT

La Botiga s'emmarca en un pla global assumint els principis de les polítiques alimentàries definides al **Pacte de Política Alimentària Urbana de Milà**, firmat el 2015 per 210 ciutats, i que implica el

"

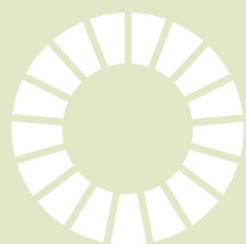
compromís a desenvolupar **sistemes alimentaris sostenibles, inclusius, resilients, segurs i diversificats**, per assegurar una alimentació sana i accessible en un marc d'acció basat en el dret humà a la salut i la alimentació, amb la finalitat de reduir el malbaratament alimentari i preservar la biodiversitat i, al mateix temps, disminuir i adaptar-se als efectes dels canvis climàtics.

"

La Botiga s'adhereix íntegrament a les propostes d'aquest pacte i treballa per complir amb els sis eixos estratègics que recullen el total de les mesures pactades:

Facilitar la governança per una acció eficaç
Promoure una nutrició sostenible
Impulsar l'equitat social i econòmica
Promoure la producció alimentària
Millorar l'abastiment i la distribució alimentària
Limitar els residus alimentaris

L'activació d'aquests eixos es duu a terme amb la implementació d'un programa central dirigit a assegurar la garantira alimentària i una serie de programes complementaris que afegeixen capacitat per al compliment dels objectius alternatius.



OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE

Els nostres objectius i programes s'alinen també amb set dels Objectius de Desenvolupament Sostenible fixats per les Nacions Unides pel 2030





02 QUÉ FEM

Una mirada circular i holística al voltant del dret a l'alimentació

OBJECTIUS

La finalitat principal de La Botiga és **garantir el dret fonamental a una alimentació saludable a les llars en situació de vulnerabilitat** del Prat de Llobregat i, en últim terme, a la població general del municipi, mitjançant un servei integral que impacti en la millora de les condicions de vida de les persones, **apoderant-les individual i comunitàriament**, sota els principis de **sobirania alimentària, sostenibilitat i economia social i solidària**. Així, l'objectiu de La Botiga és articular, en un mateix dispositiu, quatre eixos clau, a través dels seus respectius programes:



1

Sis programes, sis àrees d'actuació

GARANTIA I SOBIRANIA ALIMENTÀRIES

EIX 1 | DRET A L'ALIMENTACIÓ

LÍNIES D'ACCIÓ

El seu **objectiu** és combatre les situacions d'inseguretat alimentària al Prat de Llobregat garantint una oferta d'aliments saludables i sostenibles per a les llars del municipi que són ateses pels Serveis Socials i que no compten amb suficiència econòmica.

Tot i l'especial èmfasi en la inseguretat alimentària de collectius amb dificultats per a l'accés a una alimentació saludable, La Botiga és un model de distribució alimentària per al conjunt de tota la població del Prat.

GESTIÓ DE COMPRES

Definició d'una nova política alimentària, de compres i de preus, basades en la justícia ambiental i social, prioritant els productors de proximitat, el producte de qualitat i els principis d'economia social

GESTIÓ DE DONACIONS

Consolidació de les xarxes de donació actuals i cerca de nous donants de productes alimentaris que fomentin la solidaritat comunitària i la reducció del malbaratament

GESTIÓ D'EXCEDENTS

Gestió d'excedents, agraris i urbans, i de circuits de segona oportunitat, de la xarxa d'entitats i empreses productores i distribuïdores del Prat de Llobregat i rodalies

GESTIÓ D'ESTOC I MAGATZEM

Sistematització del registre d'entrades i sortides, i comptabilització de tot el producte rebut a través de les diferents vies d'entrada i gestió de la qualitat i la caducitat dels productes

A través del programa de garantia i sobirania alimentàries, fem accessible una alimentació saludable, variada i de qualitat a les llars en situació de vulnerabilitat alimentària del Prat de Llobregat.

Funcionem sota un model de lliure elecció i d'autoservei, en resposta a les estratègies tradicionals de repartiment d'aliments davant les situacions d'inseguretat alimentària.

Ens nodrim de les vies tradicionals de subministrament d'aliments i, a més, establim circuits de donació amb petits i mitjans donants, formem part de la xarxa local d'aprofitament alimentari i comprem a proveïdors de l'economia social i solidària, que ens proveeixen de producte fresc, de proximitat i social i ambientalment responsable.

Sistematització del registre d'entrades i sortides, i comptabilització de tot el producte rebut a través de les diferents vies d'entrada i gestió de la qualitat i la

2

SOSTENIBILITAT I
ECONOMIA CIRCULAR

El seu **objectiu** és instaurar la lògica de l'economia circular per tal d'evitar la generació de residus i promoure la reutilització dels que es generin.

Vol establir també un sistema en la xarxa de distribució alimentària que prioritzi els productes de proximitat i que incorpori producte procedent de la recuperació d'excedents i/o compra.

EIX 3 | SOSTENIBILITAT

A través del programa de sostenibilitat i economia circular treballem per evitar el malbaratament alimentari a través de l'aprofitament dels excedents que es generen en les diferents baules de la cadena de la indústria alimentària (excedents agraris i de supermercats i altres empreses distribuïdores).

Apostem per un model de distribució que redueix els envasos i fomenta el consum a granel, a través d'envasos reutilitzables, i col·laborem per compostar i revaloritzar els nostres residus orgànics, promovent circuits d'economia circular.

LÍNIES
D'ACCIÓABASTIMENT DE
PRODUCTES

Priorització de la compra de proximitat, establiment de circuits curts de comercialització i foment de l'autoproducció sense venda

ACCIONS CONTRA EL
MALBARATAMENT
ALIMENTARI

Gestió d'excedents i productes de segona oportunitat. Manipulació de productes propers a la caducitat

SENSIBILITZACIÓ
I FORMACIÓ

Realització de tallers d'aprofitament alimentari i activitats de sensibilització contra el malbaratament

RESIDU ZERO

Promoció de la distribució i compra a granel, minimització dels envasos d'un solús i foment d'aquells reutilitzables i biodegradables. Aprofitament dels residus plàstics, de paper i vidre i autocompostatge dels orgànics.

EFICIÈNCIA I
ESTALVI ENERGÈTIC

Implementació de mesures per reduir el nostre impacte energètic.

3

PARTICIPACIÓ I DINAMITZACIÓ
COMUNITÀRIA

EIX 4 | APODERAMENT

A través del programa de participació i dinamització comunitària impulsem l'activació comunitària a través de projectes participatius al voltant de l'alimentació saludable, la cuina, el reaprofitament alimentari i la sostenibilitat.

Dissenyem i col·laborem amb entitats socials i projectes comunitaris i educatius per a generar espais d'intercanvi social, cultural i creatiu.

Treballem des de les relacions basades en el reconeixement mutu, l'autorealització i la pertinença, des del diàleg intercultural i intergeneracional, la tolerància i la diversitat com a font d'aprenentatge i riquesa.

El seu **objectiu** és impulsar accions de sensibilització i de dinamització per a implicar a la comunitat en la lluita pel dret a l'alimentació, la reducció del malbaratament alimentari i la creació de xarxes que permetin establir la lògica de la sobirania alimentària a nivell local. Té per objectiu, així mateix, la promoció de l'alimentació com a font de salut, cultura i cohesió social, promovent l'alimentació com a clau, entre d'altres, del diàleg intercultural.

Des del programa, es realitzen tallers i activitats grupals entorn la salut, el malbaratament i la cultura alimentària i es fomenta la incubació d'experiències emprenedores entorn de l'alimentació i sota el model d'economia social i solidària.

VINCULACIÓ I
PARTICIPACIÓ

Disseny d'estratègies de participació i vinculació comunitària. Perquè col·laborant, no només mobilitzem competències transferibles al mercat laboral, sinó que també ens cuidem per evitar la solitud no desitjada i ens vacunem contra els estigmes i el racisme.

TREBALL EN
XARXA

Treball coordinat amb les entitats del territori i empreses locals que vulguin dinamitzar o patrocinar activitats.

DIAGNÒSTIC
COMUNITARI

Identificació dels factors de risc dels diferents grups presents al projecte.

TALLERS I
ACTIVITATS

Realització de tallers divulgatius i de sensibilització al voltant de l'alimentació i també de tallers i activitats que promoguin l'alimentació i la cuina com a promotores del diàleg intercultural i intergeneracional.

Disseny de mecanismes de participació per decidir col·lectivament els continguts dels tallers.

LÍNIES
D'ACCIÓ

El seu **objectiu** és executar el projecte segons un model d'autogestió per a la comunitat de consumidors i consumidores, des de la col·laboració i la solidaritat, així com el suport de l'ens municipal i la resta d'entitats involucrades.

Aquest model té de referència a diverses cooperatives de consum nacionals i internacionals que posen en marxa projectes autogestionats, solidaris i sense ànim de lucre per garantir aliments locals i de qualitat a baix preu.

4

GOVERNANÇA COOPERATIVA

EIX 4 | APODERAMENT

Treballem per a l'apoderament de les persones i les comunitats, implicant-les en la gestió de l'espai, a partir d'un model de governança cooperativa.

Ens basem en un model de governança basats en els valors de l'autoajuda, l'autorresponsabilitat, la democràcia, la igualtat, l'equitat i la solidaritat i evolucionem cap a l'autogestió, implicant a les persones en la presa de decisions, a partir de la seva participació en comissions i grups de treball.

LÍNIES D'ACCIÓ

VINCULACIÓ DE LES FAMÍLIES

Implicació de les famílies al projecte sota un model d'autogestió d'inspiració cooperativista

COMISSIONS DE TREBALL

Organització i impuls de comissions en les diferents àrees d'activitat i interès del servei, Definició de les tasques clau entre elles i acompanyament a les seves trobades.

FUTURA ORGANITZACIÓ EN ASSEMBLEA DE SOCIS I SÒCIES

Organització de l'assemblea de persones sòcies i gestió els ingressos de les seves quotes

APRENTATGE I INCLUSIÓ LABORAL

EIX 2 | ECONOMIA SOCIAL

El seu **objectiu** és promoure i facilitar processos personalitzats i assistits de formació i d'inserció sociolaboral de persones amb dificultats per accedir al mercat de treball i/o en risc d'exclusió social que permetin la seva posterior incorporació al mercat laboral ordinari, amb especial atenció a l'àmbit de l'alimentació i amb l'aliança de l'economia local.

En el desenvolupament d'aquest objectiu, utilitzem de referència a cooperatives de treball associat i iniciativa social i altres entitats sense ànim de lucre com a exemple de bones pràctiques en la inserció social i laboral a través de l'agricultura i del sector de l'alimentació.

A través del programa d'aprenentatge i inclusió laboral impulsem estratègies per a la millora de la ocupació de les persones amb dificultats per a l'accés al mercat laboral i generem circuits d'inserció laboral cap al teixit productiu del sector alimentari local, a través de programes d'orientació i inserció laboral.

A través de la participació i l'autogestió, creem un espai on mobilitzar interessos i habilitats, enriquir coneixements i competències, i desplegar relacions interpersonals, transferibles al mercat de treball i que milloren el benestar personal, social i comunitari de les persones.

Acolлим plans d'ocupació, pràctiques formatives i pràctiques laborals, orientades a la inclusió laboral d'aquelles persones amb les que treballem.

LÍNIES D'ACCIÓ

PLANS D'OcupACIÓ

Obertura a la formació de perfils professionals, a través de plans d'ocupació, que donin suport a les àrees de botiga i magatzem

PRÀCTIQUES FORMATIVES

Vinculació d'estudiants en període de pràctiques, curriculars o extracurriculars, al lloc de treball.

PARTICIPACIÓ SOCIAL

Creació d'espais de participació social per reforçar el paper actiu de les persones i potenciar la transferència de competències transversals exportables al mercat laboral

EMPREENDEDORIA COL·LECTIVA

Detecció de les possibles iniciatives d'emprenedoria social col·lectiva i facilitament l'acompanyament d'ens locals en el seu desenvolupament

INTERMEDIACIÓ AMB L'ECOSISTEMA LOCAL D'EMPRESES

Creació d'una borsa de treball que connecti a les persones en cerca de feina amb els productors, empreses i entitats del HUB

ECOSISTEMA LOCAL D'EMPRESES

6

EIX 2 | ECONOMIA SOCIAL

Establim relacions amb empreses i agents del territori, amb els quals transformar el sistema de garantia alimentària cap a un model que promou canvis en la resiliència alimentària del territori i que aposta per la organització i gestió local dels recursos alimentaris des d'una mirada de sobirania alimentària.

El seu **objectiu** és crear un HUB de productors i empreses locals de diferents àmbits, amb especial atenció a l'economia social i solidària, proveïdors de productes alimentària o d'altra tipologia, així com col·laboradors per al funcionament dels serveis i activitats promoguts entorn de La Botiga.

S'estableixen vincles econòmics més justos i respectuosos amb el medi ambient, reduint la dependència de corporacions remotes i escurçant la distància entre proveïdors i consumidors.

LÍNIES D'ACCIÓ

PRODUCCIÓ LOCAL

Anàlisi de la producció local i identificació dels productes de proximitat de la zona

PETITS PROVEÏDORS

Recerca constant de nous proveïdors per ampliar l'oferta de proximitat

ACORDS DE COMPRAVENDA

Negociació d'acords directes de compravenda a llarg termini amb proveïdors locals

PROMOCIÓ DE L'ESS

Promoció de la compra a cooperatives i projectes de l'ESS, així com empreses d'inserció, CETs i associacions amb relacions econòmiques estables i justes

PROMOCIÓ DE L'AGROECOLOGIA

Priorització de la compra de productes agroecològics, amb impacte positiu en la sostenibilitat ambiental, econòmica i social



03 COM HO FEM

Un model innovador de col·laboració públic-associativa: la gestió delegada



ABD és una organització no governamental i sense ànim de lucre, declarada d'utilitat pública, que té els seus orígens a la dècada dels 80.

Desenvolupa més de 100 serveis i programes que donen resposta a tots aquells processos que generen situacions de vulnerabilitat o d'exclusió social.

Es dedica a l'atenció de les persones en diferents moments de les seves trajectòries vitals, actuant individualment o en grup, prevenint situacions de fragilitat social i atenent les seves necessitats i les del seu entorn més pròxim, amb una marcada direcció cap a la transformació social i comunitària.

L'objectiu de l'entitat és generar igualtat social i benestar personal i col·lectiu a través de la creació i gestió de serveis facilitadors de l'apoderament de les persones i les comunitats.



espigoladors

Espigoladors és una fundació sense ànim de lucre que treballa per l'aprofitament alimentari i el dret a l'alimentació, alhora que empodera persones en risc d'exclusió social d'una manera transformadora, participativa, inclusiva i sostenible.

Treballen sobre tres necessitats i reptes socials: (1) lluitar per l'aprofitament alimentari i per desenvolupar un model replicable i transferible que impacti en la reducció del malbaratament alimentari, (2) millorar l'accés a una alimentació adequada, saludable i sostenible i (3) generar noves oportunitats laborals per a col·lectius i persones en risc d'exclusió social.

La Botiga neix com un servei municipal sota el model de **gestió delegada** a ABD, en partenariat amb Fundació Espigoladors

DECRET 69/2020

La gestió delegada és el sistema de provisió dels serveis socials mitjançant el qual els serveis socials de titularitat pública són gestionats per les entitats de serveis socials privades i passen a formar part de la Xarxa de Serveis Socials d'Atenció Pública

El circuit de recollides

ACCÉS AL SERVEI

La coordinació del conjunt de dispositius i programes que l'estratègia alimentària municipal posa en marxa per a garantir el dret a l'alimentació es duu a terme des dels **Equips Bàsics d'Atenció Social (EBAS)**, primer nivell de detecció de necessitats familiars i comunitàries, els quals deriven a les persones i famílies als diferents recursos en funció de les seves característiques i necessitats. Aquests recursos inclouen La Botiga, les targetes moneder, els àpats a domicili o les beques escolars, entre d'altres.

D'aquesta manera, les famílies ateses a La Botiga hi arriben a través de les derivacions de Serveis Socials, a través d'eQuàliment, un aplicatiu dissenyat per Districte Digital i específicament pensat per a punts de distribució i garantia alimentària.

PRESCRIPCIONS

Les famílies són derivades al recurs, habitualment, amb **prescripcions d'una durada de 3 mesos**. Les recollides tenen una periodicitat quinzenal (6 compres per prescripció) i poden ser renovades, per acord de la família i la treballadora social, un cop finalitzen.

Cada prescripció assigna a la família un nombre deterinat de **ricardes** (punts) en funció del número de **persones que hi ha a la unitat familiar**. Aquestes ricardes són el que les famílies administren per adquirir els productes que necessiten i prefereixen en les seves recollides quinzenals.

ENTREGUES

Les recollides dels aliments es duen a terme sota un sistema de lliure elecció o venda assistida, de manera que les llars escullen els productes que prefereixen d'aquells disponibles al servei.

Per a cada producte, es defineix un "preu", és a dir, el número de ricardes a què correspon, així com topalls de quantitats màximes per cada tipus de llar.

Els topalls dels productes d'estableixen en funció de la disponibilitat de producte i de les previsions d'entrada de més estoc, així com de criteris com les dates de consum preferent o caducitat.

CALENDARI I HORARI

La Botiga obre **tots els dies lectius de l'any**, exceptuant els festius del calendari laboral i una setmana al mes d'agost per a manteniment de l'espai.

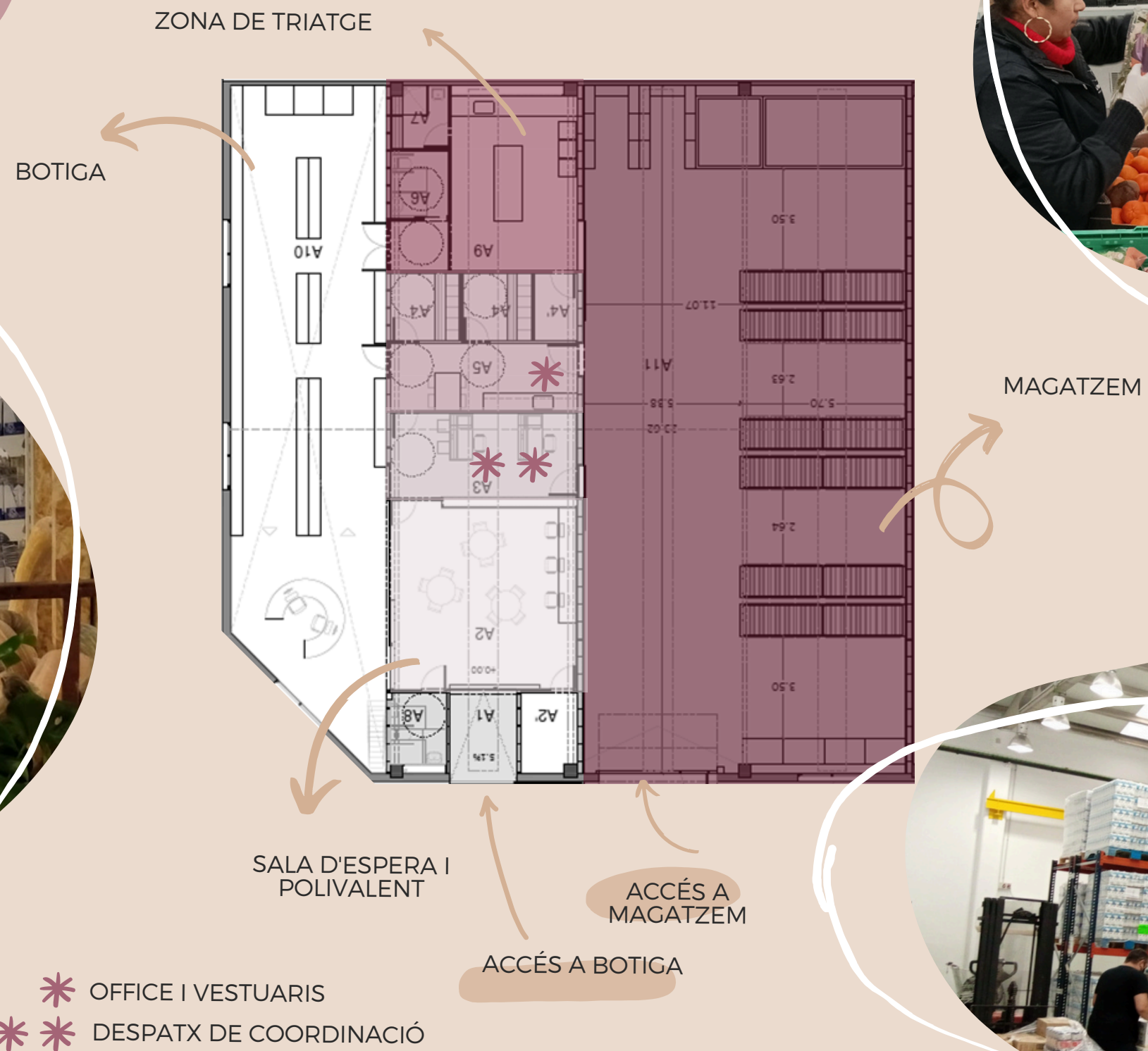
L'espai està obert al públic de dilluns a divendres. Els **dilluns** de 11.30 a 13h i de 15.30 a 18h. I de **dimarts a divendres, de 9.30 a 13h i de 15.30 a 18h**.

La reducció de l'horari d'obertura del servei al matí de dilluns ha sorgit de la necessitat d'espais de treball i organització interna, durant els que el servei no estigués obert al públic, així com de la voluntat de realitzar formacions i tallers per la millora de la cohesió comunitària i de l'atenció social que pres

Actualment, atenem a unes **60 famílies per dia**, en 12 torns de 30 minuts, les quals suposen unes **300 famílies ateses setmanalment**.

LA BOTIGA OCUPA
520 M2 I SE SITUA
AL CARRER GERMÀ
ESTRUCH 13, AL
PRAT DE
LLOBREGAT

L'espai







04 EN XIFRES

Atenció a persones

1.152

FAMÍLIES
ATESES

3.126

PERSONES
ATESES

10.443

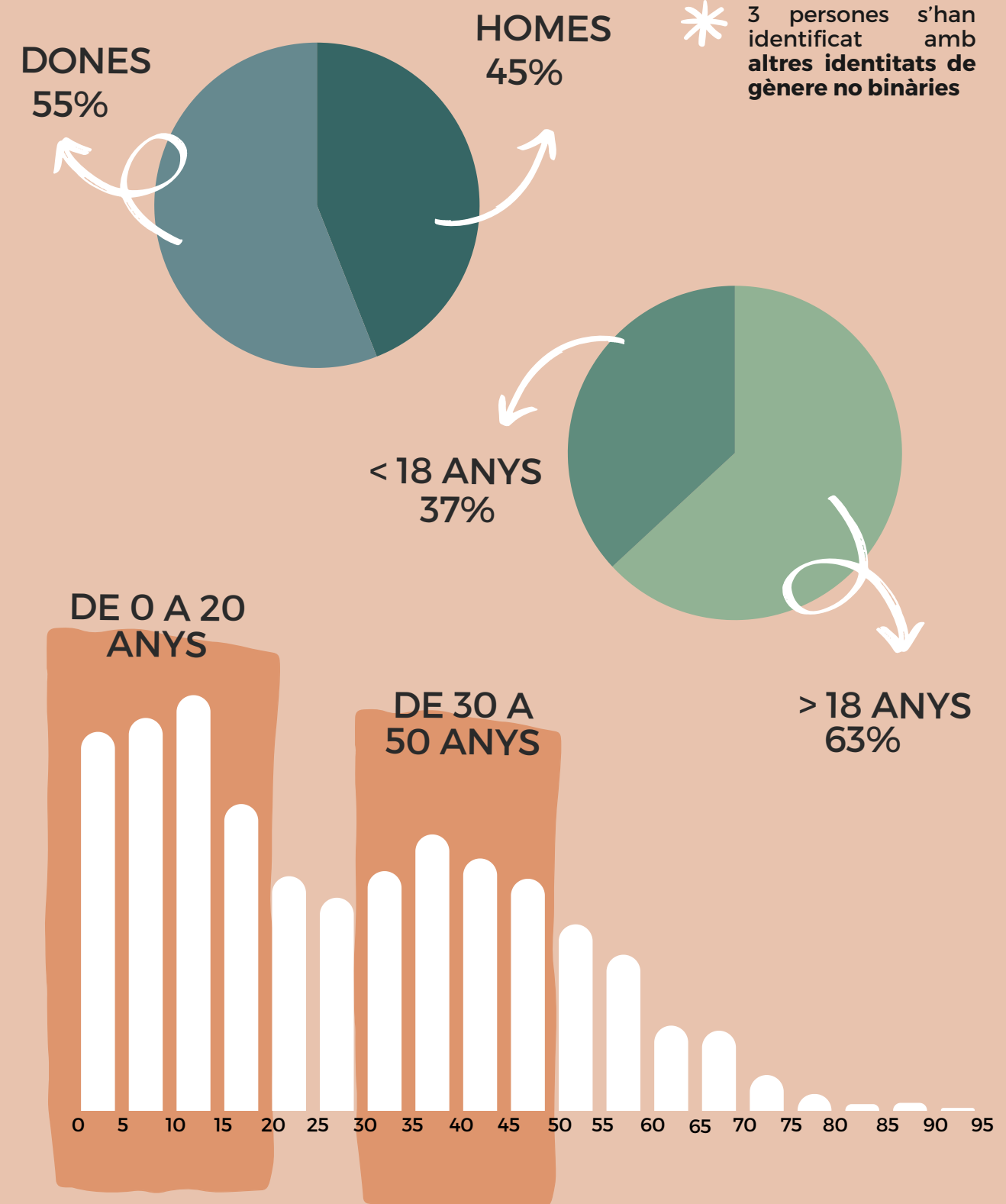
RECOLLIDES
D'ALIMENTS

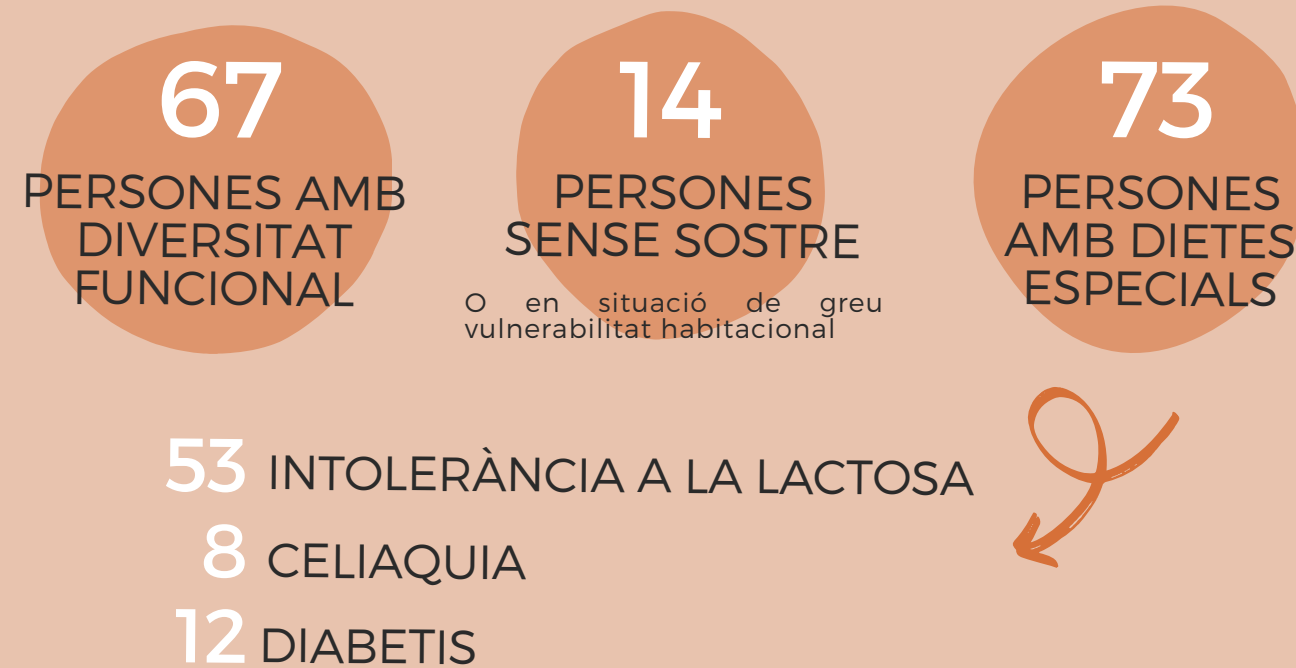
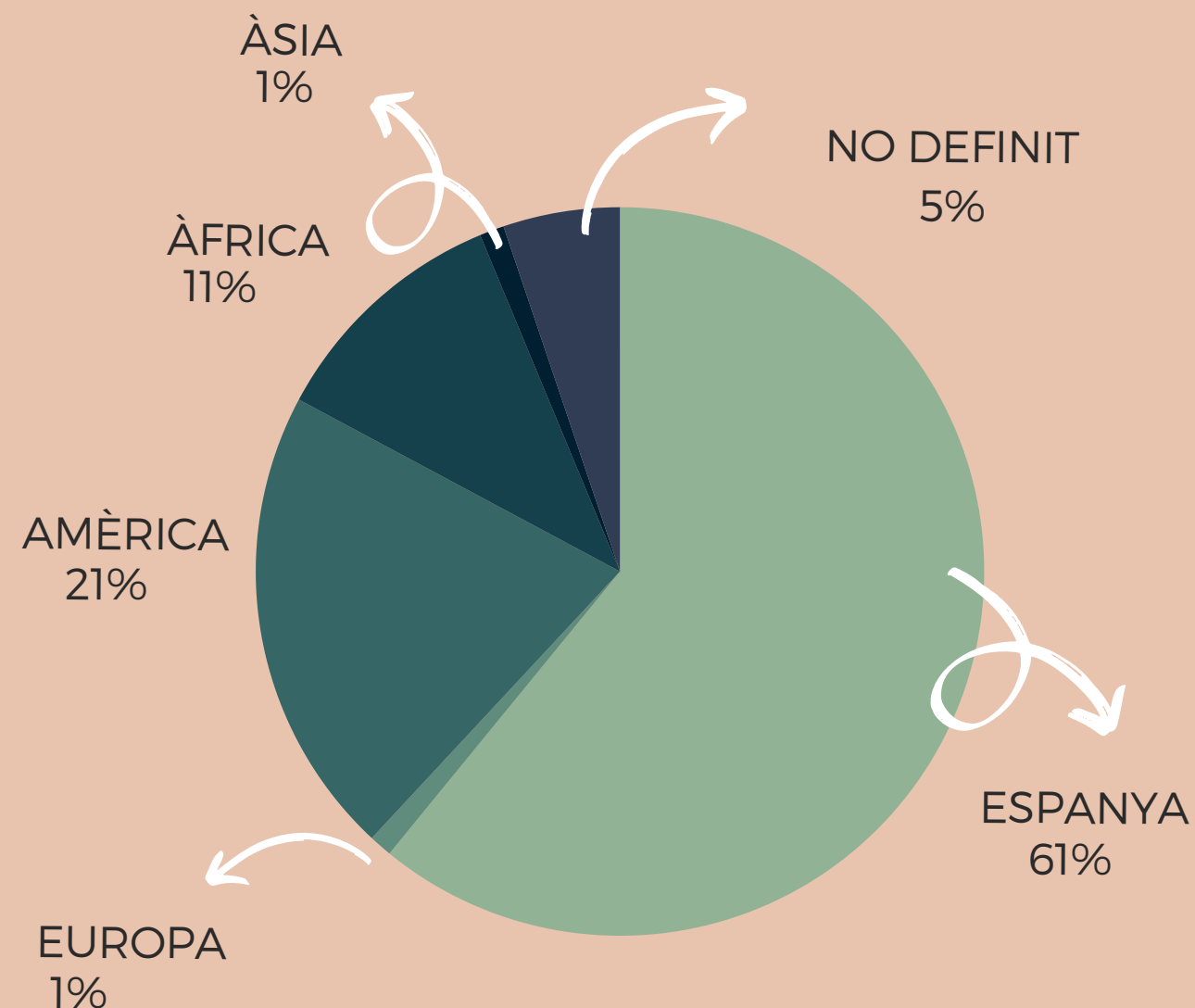
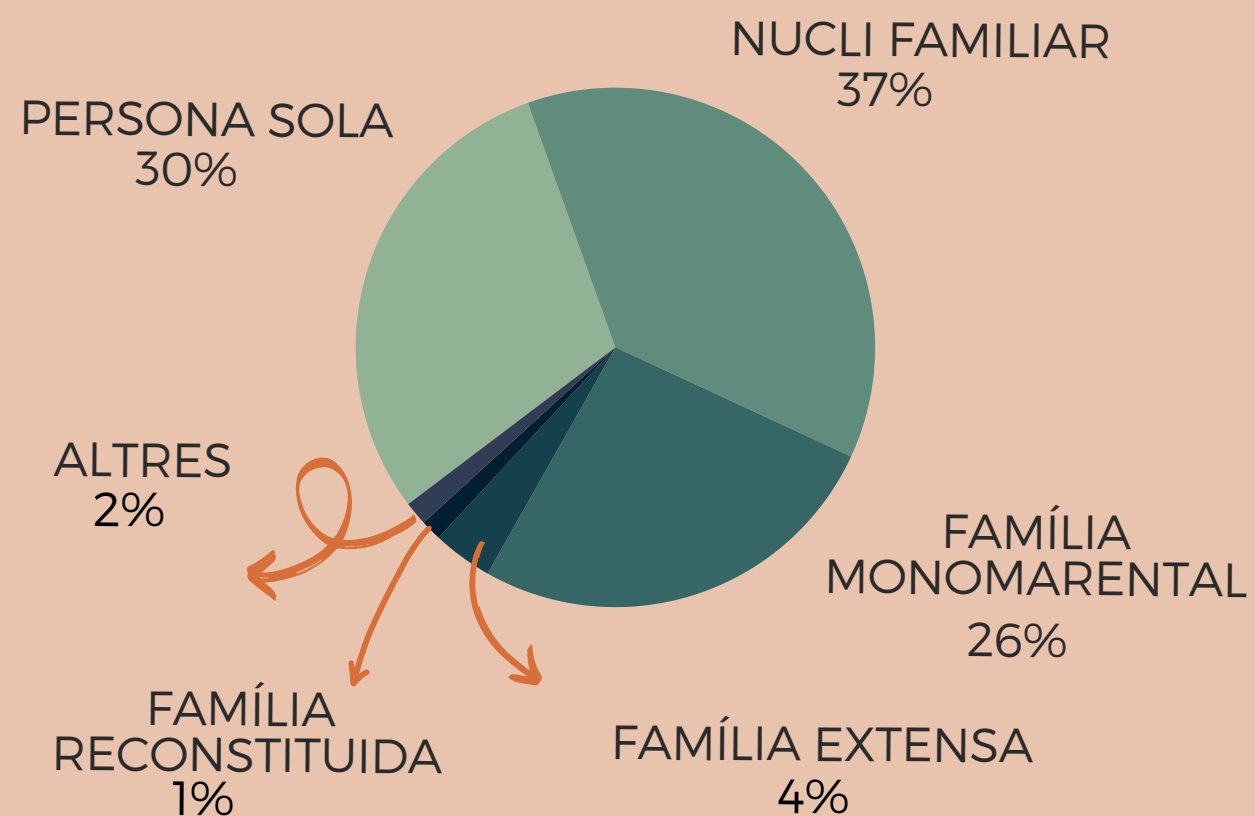
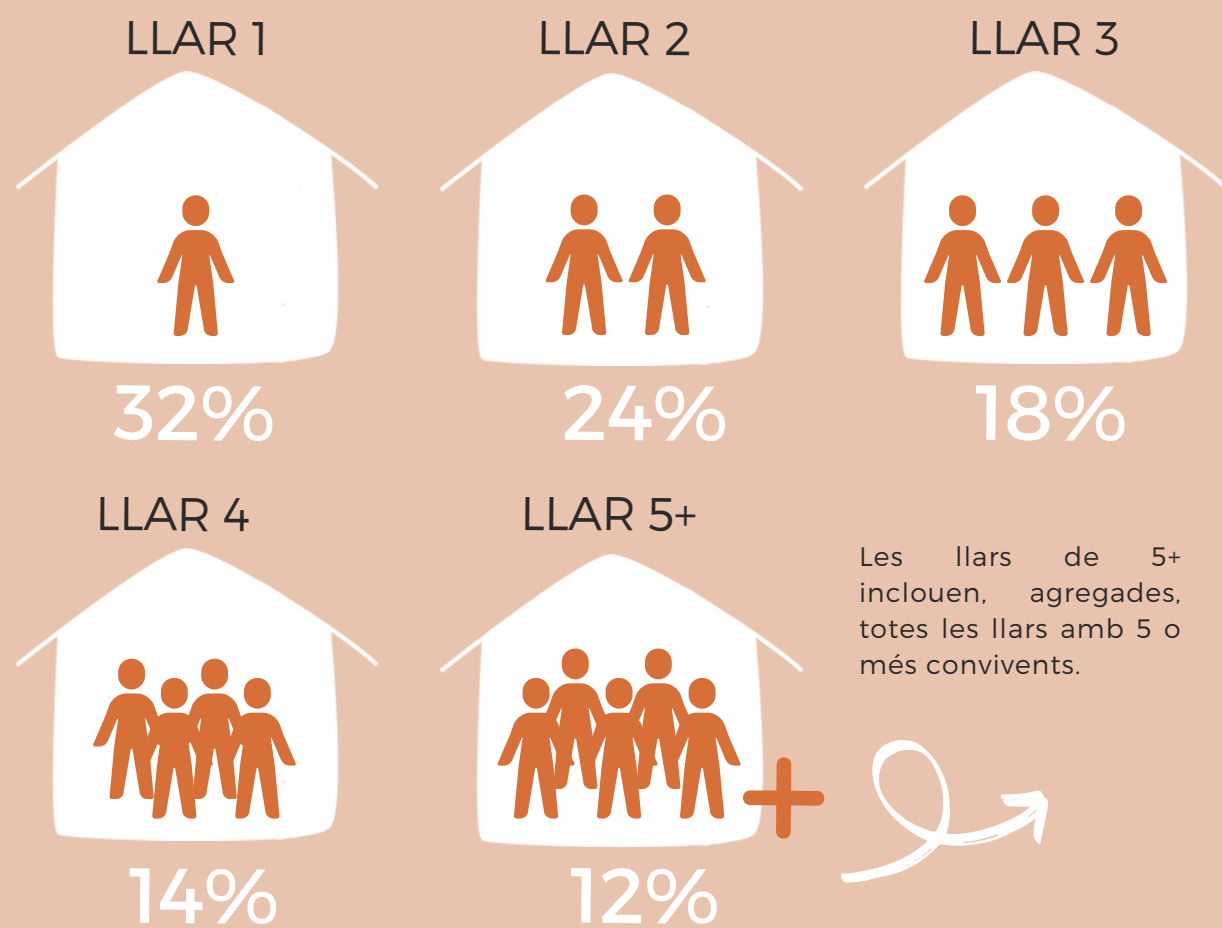
Al 2022

1.239
3.514
14.081

FAMÍLIES
PERSONES
RECOLLIDES

Durant el 2023, s'ha modificat el sistema de derivació des dels EBAS cap a La Botiga, modificant els criteris d'accés al servei i el circuit a seguir per les persones compradores-usuàries. Això ha provocat una reducció important de les famílies i persones ateses entre els mesos de juny i octubre, que es va recuperant des del mes d'octubre. Donada la caiguda en les donacions de programes europeus, s'han fixat nous topalls de famílies ateses dins el servei, al voltant de les 400 famílies a la quinzena.





Relació amb el servei

TEMPS DE PERMANÈNCIA AL SERVEI



El temps durant el qual les famílies romanen vinculades al servei es calcula d'acord amb la durada de les **prescripcions**, que es renoven un cop han acabat i si la família ho requereix. Durant el 2023, les prescripcions van passar de tenir una durada de 3 mesos a una durada d'entre 4 i 6 mesos.

-4%
RESPECTE
AL 2022

18%

DE LES FAMÍLIES FA
MÉS DE 2 ANYS QUE
ACUDEIXEN AL
SERVEI

36%

+12%
RESPECTE
AL 2022

DE LES FAMÍLIES FA
MENYS DE 3 MESOS
QUE ACUDEIXEN AL
SERVEI

ABSENTISME
9%

ASSISTÈNCIA
91%

+1%
RESPECTE
AL 2022

ENTREGA A
DOMICILI
2,5%

ÀPATS DIARIS
1,5%

PRESENCIAL
96%

Els resultats poden estar esbiaixats degut a que, en ocasions, enlloc de renovar una prescripció existent, es creen **noves prescripcions** per a una mateixa família. En aquest cas, no es reflecteix el temps acumulat per la família al servei.

Les xifres tampoc tenen en compte el possible **temps d'espera** entre prescripcions.

Els **àpats diaris** consisteixen en recollides diàries presencials de menjar ja preparat i es dirigeixen a aquelles persones sense llar o en situació de precarietat habitacional greu que no podien aprofitar alguns dels productes de les recollides ordinàries, al no disposar de sistemes de refrigeració o cocció dels aliments.

Gestió alimentària

499.030 KG D'ALIMENTS RECEPCIONATS

-12%
RESPECTE
2022

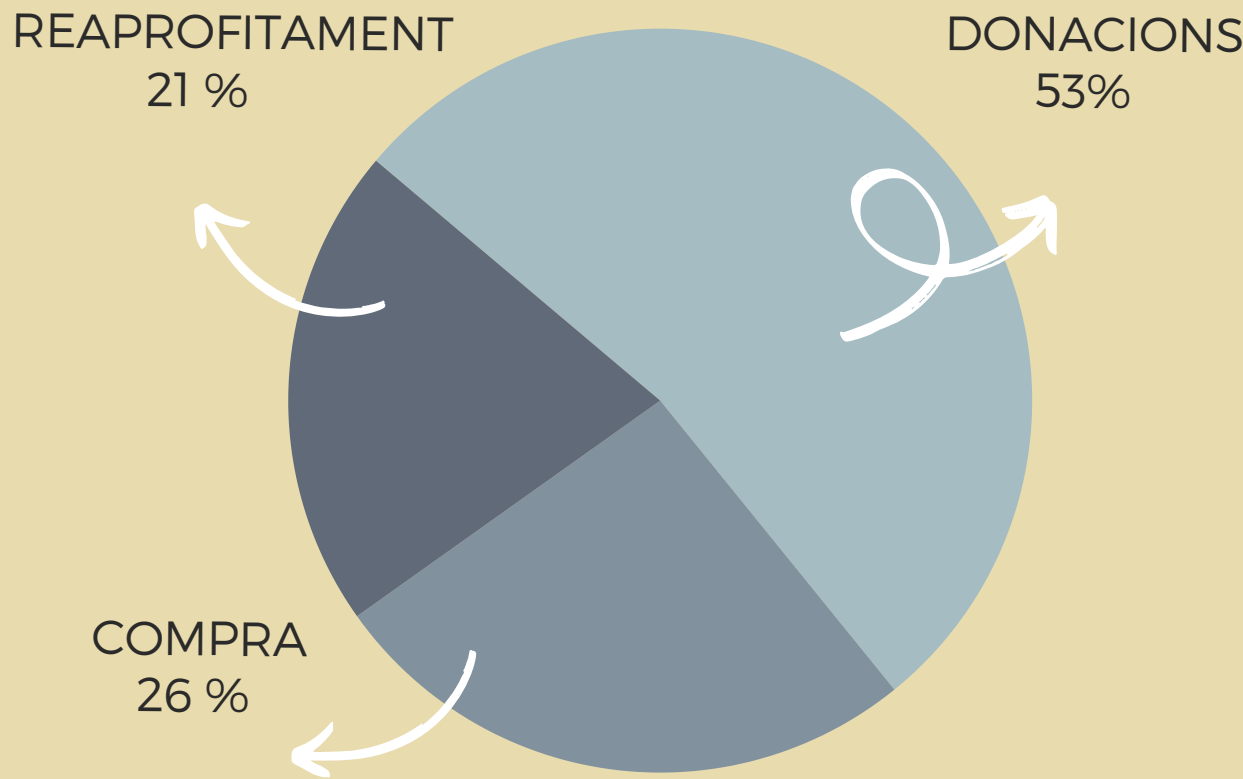


569.912 KG



2023

264.520 KG	DONACIONS	-27%
128.146 KG	COMPRA	+31%
106.364 KG	REAPROFITAMENT	-2%



2022

363.457 KG	DONACIONS
97.815 KG	COMPRA
108.640 KG	REAPROFITAMENT

2021

307.653 KG	DONACIONS
83.454 KG	COMPRA
25.555 KG	REAPROFITAMENT

Es considera **DONACIO** tot aquell producte que ha estat comprat expressament i donat al projecte. Entenem per **REAPROFITAMENT** tot aquell producte que ha estat cedit per evitar-ne el seu malbaratament, g incloent excedents o productes rebutjat pel mercat d'alimentació convencional. la **COMPRA** correspon a tot aquell producte que s'ha comprat des del servei a través del pressupost municipal que té assignat.

39.629 KG**PROGRAMA FEAD**(Fons Europeu d'Ajuda a les
Persones Més Desfavorides)**210.462 KG****BANC DELS
ALIMENTS**

Algunes de les donacions
provinents del **Banc dels
Aliments** són excedents.
Es comptabilitzen com a
donacions perquè
proporcionalment en
representen una major
part.

128.146 KG
PROVEÏDORS DE COMPRA

Cooperativa Agrícola del Prat
Delícies del Berguedà
La Klosca
Granja Avícola Torres
Ramaders del Berguedà
Im-perfect (Espigoladors)
Llet Nostra
Consum Cooperativa
Bon Àrea

COMPRA

7.273 KG**MITJANS I PETITS
DONANTS**

Associació Cívica La Nau
Jardí Fènix
Tochete

7.156 KG**RECAPTES I
CAMPANYES**

Inclou recaptres i donacions de
particulars, escoles, entitats i
empreses, amb caràcter puntual,
no subjectes a cap conveni

Programa SEC
Programa SERMA
Programa Fred i Congelat
Programa Food Back
Programa Supers

REAPROFITAMENT

96.595 KG**MINVES SUPERS I
DISTRIBUIDORES**

ALDI	Makro
Caprabo	Mercadona
Carrefour	Mortiz
Consum	PIF

7.926 KG**ESPIGOLADORS****1.844 KG****CANALITZACIONS I
MINVES AGRÀRIES**

Cooperativa La Mujada
Finca Agrícola La Marina
Cooperativa Agrícola Sant Boi
L'horetet de la iaia
Guzmán Gastronomía
Hortec

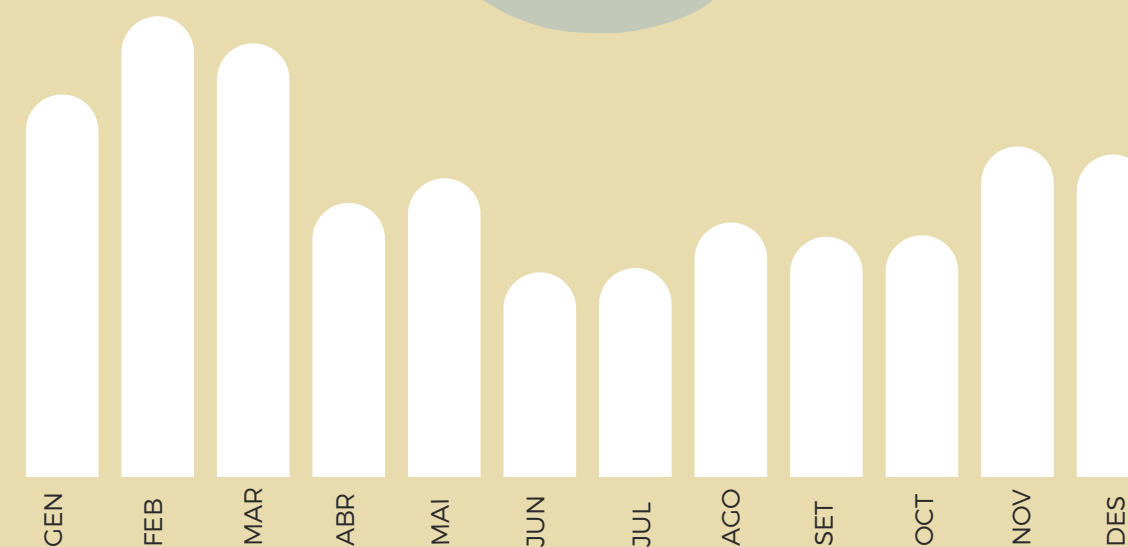
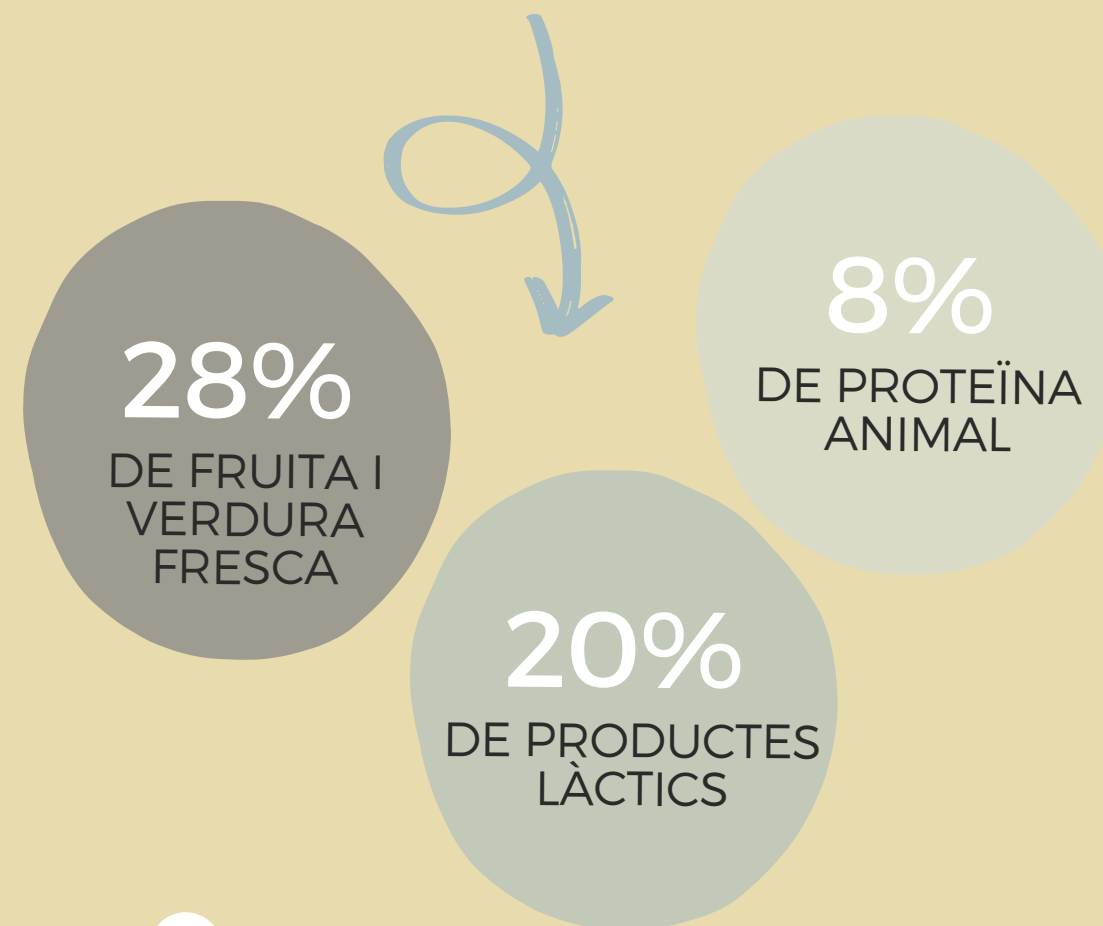
**+ MINVES
PUNTUALS**

EASY JET
AIR CANADA
AMERICAN AIRLINES

DONACIONS



433.406 **KG D'ALIMENTS**
ENTREGATS



MITJA MENSUAL
36.117 KG/MES

Participació comunitària

46

**PERSONES
VOLUNTÀRIES**

+2

**VOLUNTARIAT
CORPORATIU**

33

**PERSONES
COMPRADORES
- PARTICIPANTS**

6

**MESURES
REPARADORES +
PENALS
ALTERNATIVES**

28

**PERSONES DE
PRÀCTIQUES /
FP DUAL**

ABSOLUTE INTERNSHIP
CEE CAN RIGOL
INSTITUT LES SALINES
INTERMEDIA
UAB
UB

25

**ALUMNES
D'ESCOLES I
INSTITUTS**

CEE CAN RIGOL
ESCOLA MARE DE DÉU DEL CARME
ESCOLA NOSTRA SENYORA DEL MAR
IFE LES SALINES
INS EL PRAT
INS SALVADOR DALÍ
INSTITUT - ESCOLA EL PRAT

La comunitat que alimenta, cuida, transforma

LA BOTIGA | MEMÒRIA 2023



LA BOTIGA | MEMÒRIA 2023



05 EN PROJECTES

GARANTIA I SOBIRANIA ALIMENTÀRIES

Fi del programa FEAD de la Unió Europea

Un dels canvis molt importants per als SDA durant el 2023 ha estat la fi del programa FEAD com a programa de suport a l'alimentació en espècies, en favor d'un nou programa a través de targetes moneder que s'implementarà a partir de 2024. Tot i que el programa ha continuat operant durant l'any, la quantia de les donacions ha baixat substancialment suposant, en el cas de La Botiga, una **reducció de 80.000 kg d'aliments** respecte al 2022. Per quantificar el possible impacte de la desaparició del FEAD, s'ha dut a terme la monetarització de l'alimentació rebuda a través del programa durant l'any 2022 (anteriorment a la reducció dels aliments distribuïts), que suposaria una **despesa aproximada de 230.000€** si La Botiga hagués de comprar aquesta mateixa mateixa productes a través de la seva xarxa de proveïdors. Davant d'aquest escenari i per compensar la reducció de les donacions del FEAD, s'han activat també una sèrie de mesures per ampliar i diversificar la oferta alimentària a través d'altres fonts d'aprovisionament.

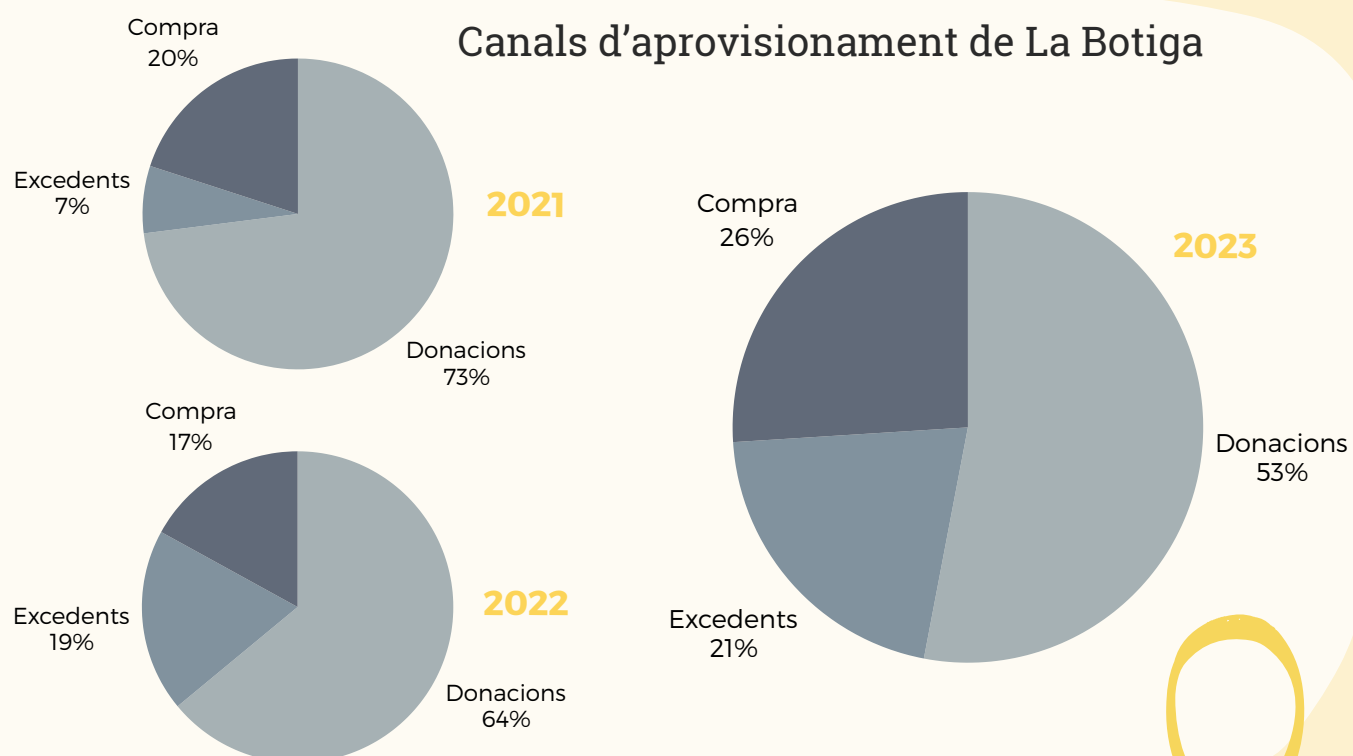
Diversificació de les fonts d'aprovisionament per millorar la sobirania alimentària

Una de les característiques habituals dels SDA que operen sota els models tradicionals és, sovint, la falta de pressupostos propis per a la compra d'aliments i, per tant, una **alta dependència de les donacions externes** (de grans i petits donants, campanyes i recaptas) i dels excedents i minves de diferents baules de la cadena alimentària (des del sector primari a les distribuïdores). Això implica que, a més de poder veure's afectats dràsticament pels canvis produïts en aquestes fonts (com en el cas del FEAD) sovint no puguin desplegar **polítiques alimentàries i polítiques de compra pròpies**, que no tinguin marge d'elecció per configurar la seva oferta alimentària i que, aquesta, moltes vegades s'acabi composant de **productes secs, de llarga conservació, i nutricionalment insuficients per a les necessitats de les famílies** vinculades a aquests serveis. Són ofertes culturalment no adaptades i generalment valorades amb criteri calòric i sense referència a les aportacions nutricionals.

Des del seu inici, La Botiga ha aconseguit **reduir la dependència respecte a les donacions, incrementant el pes relatiu de la compra i dels excedents en l'aprovisionament** del servei. Així, mentre que al 2021 els aliments rebuts a La Botiga provenien en un 73% de donacions (especialment de grans donants com el FEAD i el Banc dels Aliments), en un 20% de compra i en un 7% d'excedents alimentaris, dos anys després, al 2023, les donacions han representat el 53%, la compra el 26% i els excedents un 21%.

La menor dependència de les donacions (tot i que es mantingui la dels excedents) ha permès el servei **diversificar la seva oferta alimentària**, d'acord amb la política alimentària i de compres, i millorar la qualitat dels productes oferts, sota els criteris de producte fresc, saludable, de temporada i local. A través de la compra, s'han escurçat els circuits de distribució i s'han consolidat vincles amb empreses i entitats de l'economia social i cooperativa, amb impacte social positiu i un impacte ambiental menor.

Canals d'aprovisionament de La Botiga



Continuem desplegant la política alimentària i la política de compres

La possibilitat de disposar de pressupost i de subvencions públiques per a la compra de productes ha contribuït a què al 2023, del total de 433.390 kg d'aliments lliurats, **el 28% corresponguessin a fruita i verdura fresca, el 9% a proteïna animal** (incloent pollastre i vedella fresques i ous de pagès ecològics, complementaris a les conserves de sardina i tonyina i al peix congelat rebuts a través de donacions) i **el 20% a productes làctics** (incloent llet, iogurts i formatge). En el cas dels productes de compra frescos, seguint criteris agroecològics.

Actualment, La Botiga compta amb **9 proveïdors de compra**, dels quals **5 són cooperatives, 2 són centres especials de treball, 1 és empresa d'inserció i 1 és associació de petits productors del municipi** (amb els que es treballa a partir d'acords de sembra planificada). Les relacions de compra amb aquests proveïdors ha suposat, només al 2023, injectar 304.500€ de diner públic (pressupostos municipals i autonòmics) en projectes de l'economia social i cooperativa, que en molts altres casos i formats de garantia alimentària es vehiculen a través d'empreses nacionals o supranacionals mercantilistes, per les pròpies limitacions del model, que no contribueixen a la millora de la resiliència econòmica, ambiental ni social del territori.

Els nostres proveïdors

R Ramaders
de muntanya
del Berguedà

la klosca
producció d'ous ecològics

**Delícies
del
Berguedà**

es im-
perfect

**COOP.
AGRICOLA
DEL PRAT**

AxT

CADÍ
DES DE 1915

LLET NOSTRA
LA LLET DE COOPERATIVES CATALANES

consum
COOPERATIVA

Els criteris de compra de La Botiga

ALIMENTACIÓ
FRESCA I
SALUDABLE

PRODUCCIÓ DE
PROXIMITAT I
TEMPORADA

PRODUCCIÓ
ECOLÒGICA O
AGROECOLÒGICA

SOSTENIBILITAT
AMBIENTAL,
SOCIAL I
ECONÒMICA

ECONOMIA
SOCIAL,
SOLIDÀRIA I
COOPERATIVA

IMPACTE
SOCIAL POSITIU

ADEQUACIÓ
CULTURAL

APROFITAMENT
ALIMENTARI I NO
MALBARATAMENT

ACCESSIBILITAT
SOCIAL I PREU
DE VENTA AL
DETALL

DISPONIBILITAT
PRESSUPOSTÀRIA

La Cooperativa Agrícola del Prat, nou proveïdor de La Botiga

Per ampliar i diversificar l'oferta de fruita i verdura fresca i complementar les donacions rebudes a través del programa SERMA, del Banc dels Aliments, i dels excedents agraris de Fundació Espigoladors, Foodback (Banc dels Aliments) i altres canalitzacions del sector primari, aquest any hem iniciat la compra de fruita i verdura a través de la Cooperativa Agrícola del Prat de Llobregat.

Per ampliar i diversificar l'oferta de fruita i verdura fresca i complementar les donacions rebudes a través del programa SERMA, del Banc dels Aliments, i dels excedents agraris de Fundació Espigoladors, Foodback (Banc dels Aliments) i altres canalitzacions del sector primari, aquest any hem iniciat la compra de fruita i verdura a través de la Cooperativa Agrícola del Prat de Llobregat.

La Cooperativa està formada per 13 socis i sòcies, agricultors i agricultores del municipi, que cultiven unes 250 hectàrees de camps fèrtils del parc agrari del Baix Llobregat. Els productors de la Cooperativa conreen la terra aplicant mètodes tradicionals juntament amb un sistema de producció integrada, promovent les varietats tradicionals del territori i els productes de temporada.



Acord de compra amb Consum Cooperativa

Durant aquest any, també ha estat possible tancar l'acord de col·laboració amb Consum Cooperativa, en el que hem estat treballant conjuntament des de l'any passat. Aquest acord ens permet accedir a la compra, sobretot, de productes no frescos, però bàsics per a l'alimentació i dels que el servei havia quedat desabastit per la caiguda del FEAD i la reducció de les donacions d'alguns grans donants.

Nous productes: formatges de Cadí Cooperativa

Aquest any també hem incorporat, a través de la compra, diversos formatges de Cadí Cooperativa a la oferta habitual de La Botiga. Concretament i, a través d'una consulta popular a les famílies compradores, s'han incorporat formatge fresc i formatge de tendra, que s'afegeixen a la oferta d'aliments per cobrir les recomanacions nutricionals de productes làctics.

Iniciem acords de sembra planificada amb Agricultura pel Territori

Un dels passos més importants d'aquest any ha estat iniciar les reunions i el co-disseny de l'acord amb Agricultura pel Territori, sistematitzant no tan sols les compres de la verdura i fruita fresca que produeixen sinó dotant l'aliança d'estabilitat, continuïtat i espais de planificació conjunta de la sembra, els cultius, les produccions, etc.

Agricultura pel Territori és un grup de sis petits productors i productores del Parc Agrari i del Baix Llobregat, que conreen productes d'horta agroecològics en base a tècniques d'agricultura regenerativa.

Els valors compartits i la proximitat local ens estant permetent assajar un model d'acord democràtic, codissenyat i especialment respectuós tant amb les necessitats de la producció i de les productores com amb les d'un servei com La Botiga.



Consolidem noves modalitats de distribució

Durant el darrer any, en la detecció de necessitats no cobertes pel servei es va localitzar que el nivell de cobertura del dret alimentari era asimètric per alguns grups vinculats al servei i, en particular, per aquelles persones que es trobaven en situació de vulnerabilitat habitacional greu o en situació de carrer, al no disposar de mecanismes per conservar, refrigerar, cuinar o emmagatzemar els aliments.

D'aquesta manera, a més de les modalitats d'autoservei i de domicilis, s'ha activat i consolidat la modalitat d'Àpats diaris, que consisteix en la recollida diària de carmanyoles amb menajr preparat. A més de les carmanyoles, les persones amb aquesta modalitat de recollida disposen d'uns punts quinzenals, com en la modalitat d'autoservei, per aquells productes que no requereixen de conservació en fred o cocció, i que complementen les carmanyoles.

Els àpats que, sota demanda, poden tenir en compte diferents intoleràncies alimentàries, necessitats especials per qüestions de salut i dietes culturalment adaptades, s'elaboren des de la **Fundació Rubricatus**.

MODALITAT
D'AUTOSERVEI
A LA BOTIGA

MODALITAT
D'ENTREGA A
DOMICILI

MODALITAT
D'ÀPATS DIARIS
(CARMANYOLES)

Sensibilització alimentària i nutricional des de l'espai de venta

Per continuar treballant en la sensibilització en una alimentació saludable i sostenible, i oferir informació nutricional adequada i accessible per a totes les persones que acudeixen al servei, aquest any hem reorganitzat l'espai físic de La Botiga, per categories alimentàries, i hem instal·lat plafons explicatius sobre els diferents grups d'aliments. Aquests plafons, inclouen informació útil i pràctica sobre les freqüències de consum recomanades per cada aliment, així com la seva posició en la piràmide alimentària inversa, per a una alimentació nutricionalment balancejada, i alguns consells alimentaris addicionals.



Jardí Fènix

Un altre de les novetats d'aquest any ha estat la col·laboració amb Jardí Fènix, un hort terapèutic, situat al CAS de Sarrià i gestionat per ABD en col·laboració amb Ferrer Sustainability.

Jardí Fènix proveeix a La Botiga amb aquelles verdures i fruites, ecològiques i de temporada, que no són absorbides per l'autoconsum de les persones que treballen i cuiden a l'hort. Tot i que la producció és petita, aporten varietats poc habituals a les cistelles de La Botiga i un producte de gran qualitat, que es distribueix el mateix dia que ha estat collit.



SOSTENIBILITAT I ECONOMIA CIRCULAR



Revaloritzant els residus orgànics amb Lombricultura Lúdica

Durant el 2023, la principal novetat pel que fa a la millora de la sostenibilitat del servei i l'objectiu de residu zero ha estat l'inici de la col·laboració amb l'Associació Lombricultura Lúdica. Aquesta cooperació té per objectiu transformar i revaloritzar els residus orgànics que es generen a La Botiga, canalitzant dos cops per setmana els residus orgànics produïts i transportant-los a les vermicompostadores dels Horts Comunitaris del Prat de Llobregat i als de l'institut Les Salines.

El producte orgànic, durant aquest procés, es transforma en hummus que posteriorment s'utilitza per nodrir i enriquir els camps de la zona, tancant el cicle

Distribució a granel

Pel que fa a la distribució d'aliments a granel, durant aquest han no ha estat possible implementar encara un sistema a granel per a aliments que en són susceptibles, però s'ha mantingut la distribució sense envasos de fruita, verdura, ous i, puntualment, detergent líquid.

A través d'un projecte Next Generation associat a la replicabilitat i transferència del model de La Botiga, Fundació Espigoladors està elaborant un informe per conèixer les possibilitats i limitacions (legals, sanitàries, alimentàries...) d'un model més integral de distribució a granel d'aliments com els cereals, les llegums, etc.

GOVERNANÇA COOPERATIVA

Obrim dues noves comissions

A les comissions d'Alimentació i Participació, aquest any posem en marxa les comissions de Convivència i de Sostenibilitat, per donar resposta a més reptes del projecte.

Comissió d'Alimentació

Es dedica a avaluar les necessitats en la oferta alimentària, noves incorporacions de producte i proveïdors.

Comissió de Convivència

Es dedica a recollir i reflexionar sobre conflictes i dificultats que sorgeixen en la convivència, estableix els marcs i acords de convivència i recull les estratègies que són efectives per aconseguir bones dinàmiques interpersonals i intergrupals al servei

Comissió de Participació

Es dedica a fer propostes d'activitats per a la participació i la dinamització comunitària i a crear estratègies de difusió, tant a nivell digital com presencial pels grups de La Botiga.

Comissió de Sostenibilitat

Es dedica a plantejar estratègies de reducció de residus en la operativa diària del servei, promou el reciclatge, i donarà suport en la transició cap a la distribució a granel

4
COMISSIONS

20
PARTICIPANTS

8
TROBADES



Iniciem les consultes populars

Com a nou dispositiu per a la presa de decisions conjunta i la co-creació de La Botiga, aquest any hem engegat les **consultes populars**, enquestes de vot directe, per compartir amb les famílies algunes decisions per a la incorporació de nous productes i implementar-les d'acord amb les seves preferències.

S'han realitzat dues consultes, una al **setembre** i una al **novembre**, per escollir el format de compra de dos productes nous: **la vedella i el formatge**, aliments que no estaven presents a l'oferta alimentària del servei i en els que les famílies estaven molt interessades, d'acord amb la diagnosi alimentària duta a terme al servei.

Les enquestes es van realitzar amb el suport de tablets, a la recepció del servei, i demanaven a les famílies d'escollir entre tres formats o tipologies del producte que es volia incorporar. Es van realitzar durant dues setmanes, temps en que es cobreix el total de famílies i persones compradores, de manera que totes aquelles que ho volguessin poguessin expressar el seu parer. Els resultats es van fer públics a través de la pissarra de La Botiga i es van implementar els resultats a través de les accions de compra d'aquests productes, en els casos en que va ser possible

CONSULTA DE SETEMBRE

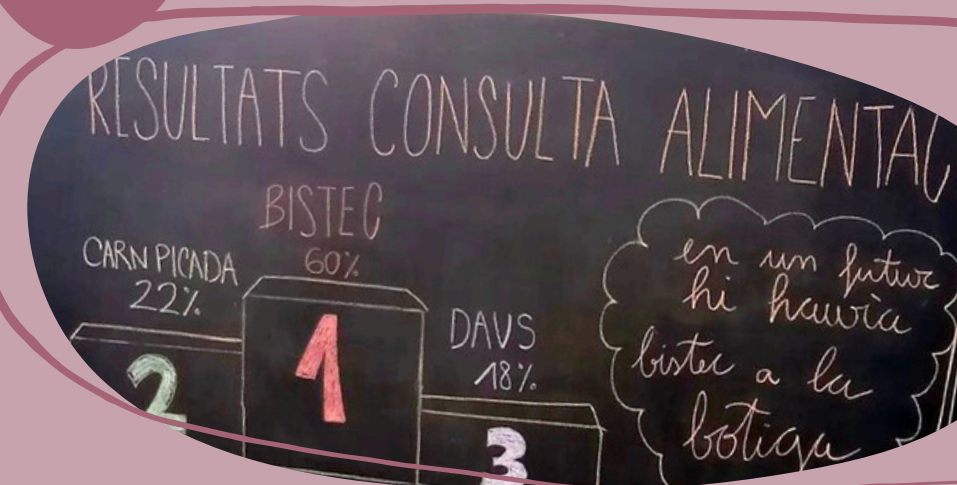
144
PARTICIPANTS

Bistec de vedella: 60,4%
Carn picada de vedella: 21,5%
Daus de vedella per estofar: 18,1%

CONSULTA DE NOVEMBRE

101
PARTICIPANTS

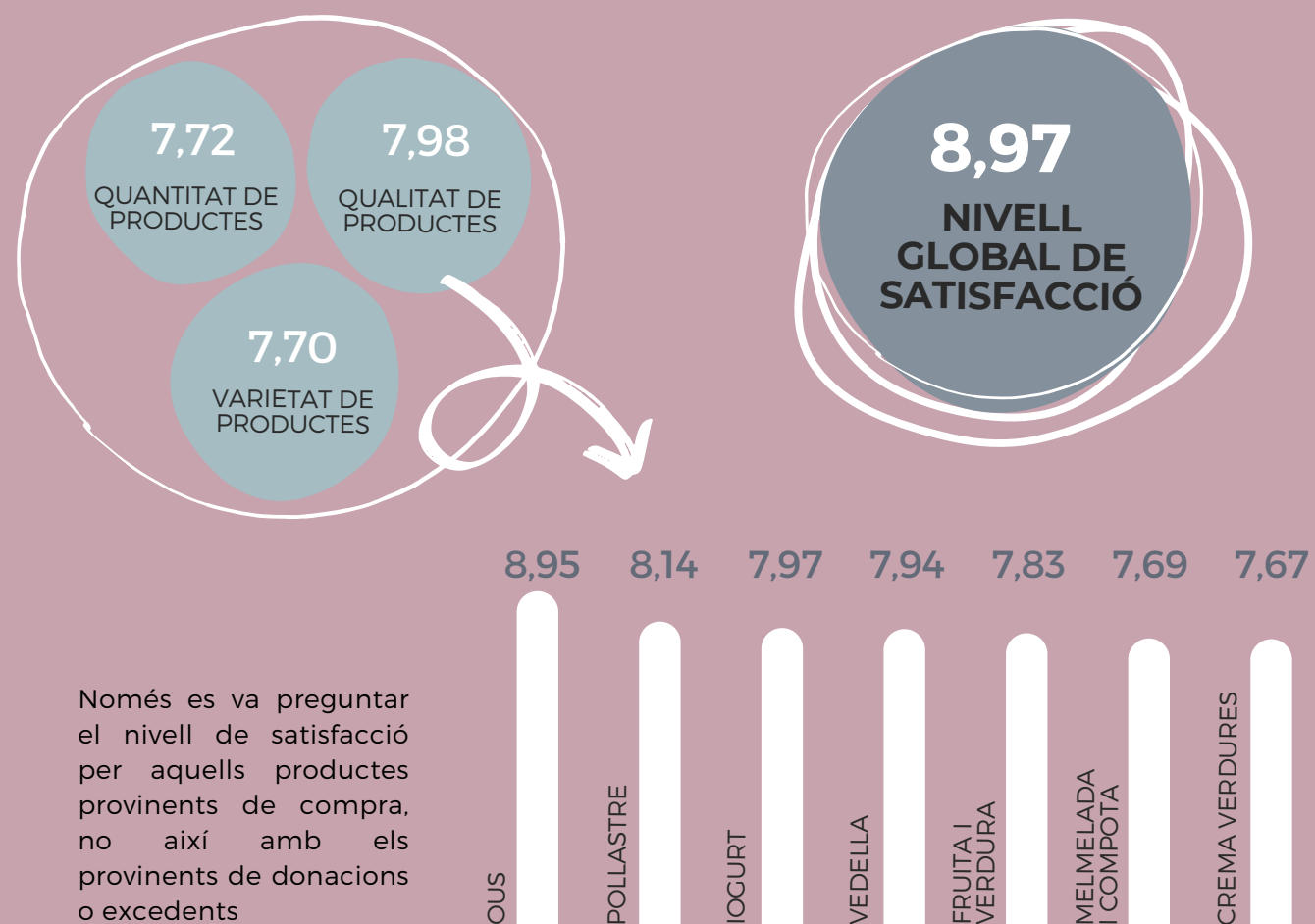
Formatge tendre: 56,4%
Formatge fresc: 36,6%
Mató: 6,9%



La primera enquesta de satisfacció a La Botiga

Dins del projecte Next Generation associat a La Botiga i dedicat a escalar el model d'innovació per transformar els SDA, hem realitzat una enquesta de satisfacció a les famílies i persones compradores de La Botiga per conèixer la seva valoració de l'alimentació rebuda, d'altres accions i propostes relatives als programes complementaris (com tallers i activitats) i d'aspectes transversals, com l'atenció, la comunicació o l'espai.

200 persones van respondre l'enquesta, de manera presencial, i puntuant els diferents aspectes en una escala del 0 al 10.



Es va valorar la satisfacció de les persones i famílies per la possibilitat de participar en la gestió del servei i en tallers i activitats, el fet de que des del projecte s'ofereixin aquestes formes de col·laboració, implicació i vinculació comunitària

PARTICIPACIÓ COMUNITÀRIA

Sensibilització amb els cicles de tallers sobre alimentació i sostenibilitat

Durant el 2023, hem reeditat els cicles de tallers al voltant dels grans temes de La Botiga, l'alimentació i la sostenibilitat, especialment connectada a la cadena alimentària i les seves diferents baules.

CICLES D'ALIMENTACIÓ



LA BOTIGA | MEMÒRIA 2023

CUINA D'APROFITAMENT

AMB FUNDACIÓ
ESPICOLADORS



UN MÓN DE RECEPTES

BANITSA BÚLGARA
AMB L'EDIT

ARRÒS GITANO DE FONOLL
AMB LA MARY I LES DONES ROMI

PATACONES COLOMBIANS
AMB LA LUISA

QUICHE FRANCESA
AMB LA MARIE

PASTÍS DE POMA CATALÀ
AMB LA ROSA

TAJÍN MARROQUÍ
AMB LA KAUTAR





Més enllà dels cicles de tallers habituals, durant el 2023 La Botiga ha col·laborat i participat en diferents activitats i accions al voltant de la sostenibilitat alimentària, l'eficiència energètica, projectes culturals i artístics i espais d'aprenentatge no formal i d'intercanvi entre ciutadanes.



Menja, Actua, Impacta

S'han realitzat visites i activitats a l'exposició Menja, Actua, Impacta, organitzada per Fundesplai. L'exposició proposa un viatge de descoberta dels efectes de la nostra manera de menjar i de les extraordinàries oportunitats de millora que tenim si canviem l'actual sistema alimentari.

Cooltorise

El projecte Cooltorise ha ofert tallers de cultura de calor i lectura de factures energètiques, per millorar l'eficiència i l'estalvi energètic a les llars. Han estat sessions molt pràctiques, amb coneixements aplicables a casa, i s'han distribuït kits energètics per a les persones participants.



Espai de TICs

Obrim un espai d'aprenentatge informal sobre TICs, participat i gestionat per persones vinculades al projecte, sense acompanyament tècnic. El gran interès en aquests continguts ha impulsat la creació de diversos grups o parelles d'intercanvi.



Estètica Insostenible

Estètica Insostenible és un projecte de Marién Moreno, seleccionat en la modalitat de Fotografia i Societat dins la convocatòria de projectes artístics /Unzip 2023. El seu objectiu és reflexionar sobre les implicacions que té el sistema alimentari actual, utilitzant la fotografia com a eina d'expressió i canal de comunicació. Durant el projecte, es van realitzar diferents tallers en col·laboració amb el CC Jardins de la Pau, dirigits a treballar amb la comunitat temes com el malbaratament alimentari. A La Botiga es va realitzar una passejada fotogràfica, per observar i fotografiar fruita i verdura i les seves (im)perfeccions.



Generació Dones

Participem a Generació Dones, un projecte per impulsar la inserció laboral de dones en situació de vulnerabilitat al sector de la rehabilitació i l'eficiència energètica, impulsat per ABD i Ecoserveis. La iniciativa proposa crear una formació professionalitzadora en aquests àmbits i alhora generar un canvi cultural en el sector de la construcció per afavorir una major contractació de mà d'obra femenina.



APRENTENTATGE I INCLUSIÓ LABORAL

Incorporem 11 persones a l'equip a través de plans d'ocupació

Amb l'objectiu de generar oportunitats laborals dins el projecte, per segon any consecutiu des de La Botiga optem a diferents Plans d'Ocupació (PO) promoguts per la Generalitat de Catalunya per incorporar al nostre equip persones vinculades a La Botiga i que es troben en dificultats per accedir al mercat de treball. Aquest any, s'hi han incorporat 4 persones a través del programa ESAL (Línia dona) i 7 persones a través del programa ACOL, dedicada a l'accés al mercat de treball per persones en situació administrativa irregular.

Els PO no només suposen l'accés a un lloc de feina, sinó un itinerari formatiu i d'acompanyament integral de la persona, que milloren les seves possibilitats d'accés a altres llocs de feina, un cop acabat el programa.

A través de l'ecosistema local d'empreses i entitats, l'objectiu de La Botiga és poder generar una xarxa d'acords i convenis per a la inserció, en algunes de les empreses proveïdores de La Botiga, de les treballadores que han participat ens els PO del servei, un cop aquests finalitzin. Aquesta xarxa està en construcció i s'activarà al llarg del 2024.

Formació interna: aprenent a ser comunitat

Durant el 2023 hem inaugurat el primer cicle de formació interna per a totes les persones treballadores, voluntàries i participants, especialment orientat millorar la convivència en un espai d'alta complexitat social, com és La Botiga. El cicle de formació ha inclòs temàtiques com l'atenció social des de l'acció voluntària, la interculturalitat, la perspectiva de gènere i la interseccionalitat, habilitats comunicatives i assertivitat, gestió emocional i resolució de conflictes.



6
PRÀCTIQUES
UNIVERSITÀRIES

4
PRÀCTIQUES
FORMACIÓ
LABORAL

3
PRÀCTIQUES
PRELABORALS
CEE

Programes de pràctiques

Al llarg de l'any, també s'han vinculat 13 perfils de pràctiques universitàries (de graus i de màsters), pràctiques de cursos de formació de programes d'orientació i inserció laboral i pràctiques prelaborals d'alumnat de Centres d'Educació Especial i Itineraris Formatius Específics.

Màster en Emprenedoria i Innovació Social de la UAB
Màster en Política Social, Treball i Benestar de la UAB
Grau de Treball Social de la UB
Intercanvis internacionals d'alumnat universitari d'Absolute Internship
Curs d'Auxiliar de comerç amb caixa de Fundació Intermedia / Jo Puc!
Curs de Manipulació d'aliments de Fundació Intermedia / Jo Puc!
Curs de Preparació de comandes de Fundació Intermedia / Jo Puc!
Pràctiques de diversificació curricular (prelaborals) del CEE Can Rigol
Pràctiques de diversificació curricular dels IFE de l'Institut Les Salines

ECIU i MID Talent: treball per reptes

Amb la Universitat Autònoma de Barcelona i ECIU (Consorci Europeu d'Universitats Innovadores), del qual és membre, reeditem el treball per reptes amb joves estudiants de diferents universitats europees. En aquesta edició, plantejem com a repte la mesura de l'impacte de La Botiga, a través de les eines i indicadors que els estudiants hauràn de proposar, al llarg del 2024.

Amb el MID Talent, impulsat pel Barcelona Centre de Disseny (BcD) i per Cal Tip, hem treballat amb equips transdisciplinars de joves el repte de la obertura del projecte a la ciutadania, recollint les seves propostes d'innovació i models de negoci:

Les propostes de valor aportades combinen estratègies des de diferents àmbits de coneixement: des de l'arquitectura, fins al disseny, el dret o l'agronomia, aporten pensament crític i innovador al projecte i ofereixen als i les joves la possibilitat de formar-se, treballant en equips multidisciplinars i en un projecte real.

ECOSISTEMA LOCAL



Formem part de Prat Alimenta, l'Estratègia Alimentària del Prat de Llobregat

Des del 2015, arrel del Pacte de Milà, l'Ajuntament del Prat de Llobregat ha desenvolupat diverses accions per desplegar el seu compromís per avançar cap a un sistema alimentari sostenible, inclúsiu, resilient, segur i diversificat per al municipi, organitzant el sistema alimentari urbà a partir del marc d'acció proposat pel Pacte i revisant les polítiques, plans i normes per adaptar-los a aquests principis i involucrant-hi tots els agents del sistema alimentari.

L'any 2020, l'Ajuntament del Prat va encarregar una proposta d'estratègia agroalimentària de la ciutat que servís per reorientar les línies d'acció municipals i potenciés les polítiques alimentàries de la ciutat en clau de sostenibilitat i equitat. Al Prat ja fa anys que es treballa en la generació de projectes que integren i promouen els principis que recull el Pacte de Milà, així com s'ha donat suport a entitats que treballen per promoure un sistema alimentari més sostenible i inclúsiu.

L'any 2022, la Fundació Espigoladors va engegar el projecte Prat Alimenta, per a transformar l'estratègia agroalimentària de ciutat de l'Ajuntament en una estratègia que inclogués els diferents agents del sistema agroalimentari pratenc, a través de la participació de les entitats i la ciutadania, caminant així cap a l'agroecologia.

Durant el 2023, s'ha realitzat un procés per a conèixer l'estat de la cadena agroalimentària del Prat, amb sessions col·lectives i entrevistes individuals amb entitats locals, entre les qual La Botiga, que apareix com un dels dos projectes far dins de Prat Alimenta.

Participem al projecte Food Clic

FoodCLIC és un projecte europeu, promogut des de l'Àrea Metropolitana de Barcelona i el Living Lab de Salut d'IrsiCaixa, amb la col·laboració de la xarxa Alison. Té com a objectiu dissenyar polítiques i iniciatives innovadors per millorar els entorns alimentaris de barris metropolitans amb població vulnerable, en aquest cas al Barri de Sant Cosme. Durant el 2023, s'han fet diverses reunions amb els diferents agents i actors de dins i fora d'aquests barris i des de diferents sectors per compartir mirades i necessitats i consensuar propostes estratègiques i actuacions sistèmiques de manera col·laborativa. La Botiga ha format part d'aquests processos d'anàlisi i participació associativa.





La Botiga, bona pràctica al Fòrum Social Metropolità

Durant la segona edició del Fòrum Social Metropolità, organitzat per l'Acord Ciutadà per una Barcelona Inclusiva, Àngels Guiteras (gerent d'ABD) i Arnau Garcia (Director d'Acció Social de l'Ajuntament del Prat) van presentar La Botiga com a exemple de bona pràctica dins la taula rodona d'Experiències exitoses de contractació i cooperació entre Ajuntaments i el Tercer Sector.

Han defensat la Gestió delegada implementada a La Botiga com un model de gestió que ofereix estabilitat, permet fer transformació social i en la que no prima el preu com a referència, sinó els criteris de qualitat, en contraposició als models tradicionals, clientelists, a curt termini i poc flexibles.

Premi Ciutats i Pobles que Alimenten, de la Xarxa de Municipis per l'Agroecologia

Aquest any hem rebut també el Premi Ciutats i Pobles que Alimenten, de la Xarxa de Municipis per l'Agroecologia, que es concedeix a les millors pràctiques en matèria de polítiques alimentàries locals i, en concret, a la col·laboració amb el pacte de polítiques alimentàries urbanes de Milà.

L'objectiu del premi es visibilitzar i donar a conèixer la feina que les entitats locals estan realitzant per avançar cap a una alimentació més sostenible i saludable per tothom i, en el cas del Prat de Llobregat, el premi reconeix el projecte de La Botiga, que posa al centre el dret a l'alimentació, l'apoderament comunitari de col·lectius vulnerables i la sostenibilitat des d'una perspectiva inclusiva i innovadora de la garantia alimentària.



Guanyem el Premi ReZero 2023

L'Ajuntament del Prat, amb el projecte de La Botiga, ha sigut un dels guanyadors dels Premis Rezero 2023, que s'otorguen a les millors iniciatives catalanes en prevenció de residus i consum responsable. El premi, en la categoria d'Administració Pública, reconeix el poder transformador de les actuacions de prevenció de residus impulsades a Catalunya, per part d'entitats, empreses i ens públics.



Durant el 2023, hem participat també a la **Jornada sobre el Dret a l'Alimentació Saludable i Sostenible**, organitzada per Justícia Alimentària i la Asociación Red de Ciudades por la Agroecología, i a les conferències **Comer en tiempos de guerra: ¿crisis alimentaria o crisis de distribución?**, de la Asociación Mensa Cívica

La Botiga, bona pràctica al EU Food Security HUB

EU Food Security HUB és un projecte europeu Erasmus+ que promou la cooperació en educació i formació professional per front a la inseguretat alimentària promovent ecosistemes alimentaris i agrícoles sostenibles i socialment inclusius.

És un projecte que involucra entitats d'Itàlia (ACRA i LAND), França (URGENCE), Grècia (IASIS) i Espanya (ABD i EQU), i que té per objectiu:

- Donar suport a la creació d'ocupacions "verdes" amb perspectiva de futur en l'ecosistema de la seguretat alimentària sostenible, augmentant al mateix temps les oportunitats d'inclusió laboral.
- Promoure el disseny i testeig d'un programa comú de recerca i formació innovador dirigit a iniciatives que treballin amb persones en risc d'exclusió social en el sector de la seguretat alimentària i l'agricultura sostenibles.
- Impulsar el desenvolupament dels professionals i les organitzacions de formació, promovent al mateix temps l'accés de les persones amb baixa qualificació a una formació de qualitat en competències sostenibles dins d'un marc intercultural, no discriminatori i inclusiu.
- Compartir bones pràctiques i resultats de projectes, especialment l'Informe de Recomanacions pràctiques destinat a administracions locals.

La Botiga ha format part de les bones pràctiques incloses en el projecte, ha participat en la fase de diagnòstic de necessitats formatives i capacitadores, i del procés d'avaluació dels materials didàctics i formatius que han de resultar d'aquest projecte, per a la promoció de professions i projectes alimentaris des de criteris socials i ambientals.

Next Generation: escalant el model d'innovació per a la transformació dels SDA

Durant el 2023, La Botiga ha rebut fons del programa Next Generation, per desenvolupar el Model d'innovació per a la transformació dels Serveis de Distribució Gratuïta d'Aliments.

L'objectiu del finançament rebut és, per una banda, continuar implementant el model que es va iniciar al 2021 i avaluar el seu impacte i, per altra banda, replicar, escalar i adaptar el pilot a la distribució d'alimentació dels ens locals i les entitats socials del territori català. El progrma també inclou la conversió del servei cap a un dispositiu de distribució alimentària universal i inclusiu de venda, accions de transferència de coneixement i difusió del model i d'incidència política.

