



Fitxa de Bona pràctica 2017

D'ins

Foment de l'alimentació saludable i reducció del malbaratament alimentari

Descripció de la iniciativa

D'ins és una Escola d'Hostaleria bàsica dedicada a la formació i inserció laboral, on persones en risc d'exclusió social es capaciten professionalment com a treballadors/es en l'àmbit de la restauració (auxiliars de cuina i auxiliars de cambrers de sala). A més d'oferir aquestes oportunitats formatives per a la inserció laboral, D'ins és un centre de creació de llocs de treball per a persones en situació de vulnerabilitat a través de les línies de restauració, càtering, col·lectivitats i gestió alimentària.

La gestió alimentària és un procés de reaprofitament alimentari dedicat a les mermes de producte fresc que procedeixen des cadenes de consum (comerços, supermercats i grans superfícies) així com centres de congressos i convencions dels municipis de Barcelona i altres municipis de l'àrea metropolitana. En aquest sentit, s'impulsa activament la prevenció de residus alimentaris a través de la captació.

Els aliments recollits són reaprofitats al màxim a la nostra cuina, on s'elaboren menús i àpats destinats a menjadors socials del territori. També es realitzen accions de sensibilització adreçades als i les destinatàries d'aquests àpats, fent èmfasi en els beneficis d'una alimentació equilibrada i sana.

D'ins treballa per a promoure l'alimentació equilibrada i saludable, afavorir el consum de proximitat, i reduir al màxim el malbaratament alimentari. Aquesta oferta de consum s'ofereix a totes les activitats que envolten el projecte.

Objectius del Compromís Ciutadà per la Sostenibilitat

Objectiu principal

5. Ús racional dels recursos
- suprimir el malbaratament alimentari
 - consum responsable de bens i serveis
 - avançar cap el residu zero

Objectius complementaris

3. Qualitat ambiental i salut
- aliments més saludables
7. Benestar de les persones

- Aconseguir una ocupació laboral estable i de qualitat
 - Eradicar la pobresa
8. Progrés i desenvolupament
- Impulsar l'ocupació verda

9. Educació i acció ciutadana

- Refermar el treball en xarxa

10. Resiliència i responsabilitat planetària

- Protegir el clima
- Recuperar i potenciar la producció alimentària local

Durada

2014-2018. Amb previsió de continuïtat.

Valors a destacar

- Compromesa amb el medi ambient i la salut de les persones, mitjançant el foment de l'alimentació saludable i la reducció del malbaratament alimentari
- Compromesa socialment, per afavorir la inserció laboral de persones en risc d'exclusió
- Col·laborativa, teixint xarxa amb empreses col·laboradores i amb menjadors socials del territori
- Pedagògica, potenciant la formació professionalitzadora per la inserció laboral en l'àmbit de la restauració

Impulsor

Formació i Treball, Fundació Privada

Contacte

D'INS Escola-Restaurant i D'INS Campus: Olga Ochoa

D'INS Càtering: Mónica Maeso

T. 93 303 4100 ext. 7225

dinsescola@formacioitreball.org

<http://dinsescola.org>

Col·laboradors

Càritas

Europastry

Cafès Novell

Universitat Politècnica de Catalunya (UPC)

Indicadors associats

Poden ser qualitatiu o quantitatiu, de procés o de resultat.

- Àpats saludables que combinen els aliments de forma equilibrada, introduint una important proporció de fruita i verdura, a més de carbohidrats i proteïnes vegetals i animals.
- 210.000 Kg. d'aliments recollits, provinents d'excedents que potencialment es podrien malbaratar.
- 80% de reaprofitament dels excedents recollits, per a l'elaboració d'àpats.
- Menús elaborats i entregats a Menjadors Socials: 8.944
- Menús elaborats per Residència de Refugiats: 16.162
- Bosses entregades a famílies per a consumir a casa seva: 5.118

Material gràfic/ imatges

Adjunteu un parell de fotografies de bona resolució en format jpg o similar.