Treball Final de Grau
GRAU DE COMUNICACIÓ

Universitat Oberta de Catalunya

ANÀLISI SOBRE LA PERCEPCIÓ DEL MALBARATAMENT ALIMENTARI A BARCELONA

Antònia UGUET GUASCH

Tutora TFG: Ruth PAGÈS PARRA

Participació: ONG Nutrició Sense Fronteres
Tutor ONG: Carles MATAMALA (Responsable Dep. de Comunicació)

Curs Acadèmic: 1er. semestre 2018-2019

Saragossa, Aragó

Resum:

El malbaratament alimentari és una de les problemàtiques actuals sobre la que els diferents governs han intentat realitzar accions per contribuir a la seva reducció. Es calcula que fins a 1/3 dels aliments es malbaraten a nivell mundial als diferents esglaons de la cadena de producció i consum. A nivell d'Espanya es malbaraten anualment uns 7,7 milions de tones d'aliments mentre que a Catalunya aquesta xifra és d'unes 262.000 tones.

Des de diversos organismes governamentals i no governamentals (ONGs) es realitzen campanyes d'informació així com campanyes per a promoure accions que ajudin a reduir la quantitat de menjar que es malbarata. Entres les associacions no governamentals cal destacar **Nutrició Sense Fronteres (NSF)**, la qual focalitza la seva acció a promoure l'ús equilibrat dels recursos alimentaris a la ciutat de Barcelona. Aquesta ONG disposa de dos projectes relacionats amb el malbaratament alimentari, com són **Remenja'mmm**, destinat a la reducció del menjar que es rebutja en el sector HORECA (HOtels, REstaurant i CAfès), i **BCN comparteix el menjar**, el qual proposa la donació de menjar cuinat i no servit dels establiments HORECA a menjadors socials.

En aquest TFG s'ha fet un anàlisi de la percepció del malbaratament alimentari a la província de Barcelona, així com anàlisi dels missatges amb que les xarxes socials donen més difusió als projectes de **NSF**. S'ha avaluat el suport que des de la societat barcelonina i des del sector HORECA als projectes d'aquesta ONG. Les anàlisis s'han realitzat mitjançant l'obtenció de dades en base a 100 enquestes de 18 preguntes al públic general i 60 a representants del sector HORECA, bàsicament sobre el malbaratament alimentari i sobre el projectes de **NSF**. També s'han realitzat publicacions de posts als comptes de Facebook i Twitter de la ONG durant un mes per a poder avaluar l'impacte d'aquestes xarxes socials en la difusió dels projectes. Addicionalment s'han realitzar dues entrevistes a professionals del sector HORECA.

Encara que les respostes a les enquestes per al públic general es podrien equilibrar amb un increment del mostreig, els resultats suggereixen que existeix majoritàriament un coneixement de la problemàtica del malbaratament alimentari. De totes formes, la gran majoria dels enquestats assegura desconèixer la ONG **NSF**, així com els projectes aquí estudiats. A més, la gran majoria d'enquestats afirmen que estarien disposats a col·laborar en aquests projectes i, de fet, ofereixen solucions com la planificació per a realitzar una compra i consum responsables així com la reutilització d'aliments per a reduir el malbaratament alimentari. En aquest sentit van les accions proposades per les dues propietàries d'establiments HORECA entrevistades. Malauradament no es va obtenir cap resposta a les enquestes del sector HORECA. Pel que fa a les xarxes socials, cal dir que en el cas de Twitter s'ha observat que a més freqüència de publicacions existeix un major nombre d'interaccions, mentre que Facebook generalment ha tingut més visibilitat que Twitter (encara que podria dependre del nombre de seguidors de cada xarxa).

Paraules clau: Malbaratament alimentari, organització no governamental, arxes socials, compromís social, nous hàbits alimentaris, conscienciació.

Abstract:

Food waste is one of the current issue on which different governments have tried to perform actions to contribute in its reduction. About 1/3 of the food is wasted at global level in the different steps of the food chain and consumption. In Spain about 7.7 million tones of food are wasted annually whereas 262,000 tones are wasted in Catalonia.

Different government organisms and non-governmental organizations (NGOs) currently perform information campaigns and other activities to promote actions against food waste. Among these NGOs **Nutrició Sense Fronteres (NSF)** (In English, Nutrition Without Borders) focuses its activity on food security and sustainability of food systems promoting initiatives for the optimal management of resources. This NGO has two projects related with food waste, as **Remenja'mmm** (In English Re-eat), focusing on reduction of food wastage in the HORECA sector (HOtels, REstaurants and CAfes), and **BCN comparteix el menjar** (In English, BCN share the food) that takes advantage of a cooked food surplus from the big hotels and food companies (HORECA) in the city of Barcelona, which serves to provide food to social entities.

In this TFG (In English, Final Degree Project, FDP) it has been performed an analysis of the perception of food wastage in the province of Barcelona, as well as an analysis of posts used in social networks to broadcast the **NSF** projects. I evaluated the support of the society of Barcelona and the HORECA sector to this NGO projects. I obtained data from 100 surveys with 18 questions to general public and 60 to representatives of the HORECA sector, mainly about food waste and the **NSF** projects. I also posted publications in the Facebook and Twitter accounts on this NGO during a month to evaluate the impact of these social networks in the broadcasting of these projects. Additionally, two interviews to professionals of HORECA sector have been performed.

Although answers to surveys could be balanced increasing the sample size, results suggest that there is a good knowledge about the problem involved by the food wastage. However, most of surveyed people know neither the NGO **NSF** nor its projects. Moreover, the vast majority of surveyed people declare that would be keen to participate in those projects, and actually they propose several solutions, as example, a better planning for responsible purchase and consumption as a way to reduce the food wastage. This same strategy seems to be proposed by the two interviewed HORECA professionals. Unfortunately, none of the surveys for the HORECA professionals were answered. Regarding social networks, the more frequent publications in Twitter are, the more interactions to the posts have been obtained, whereas Facebook has displayed more visibility than Twitter (although it would depend on the number of followers of each network).

Key words: Food waste, Non Governmental Organization, social networks, social commitment, new eating habits, awareness

ÍNDEX

1. Introducció 5
1.1. El malbaratament d'aliments 6
1.2. Accions correctores 7
1.3. Nutrició Sense Fronteres (NSF) 10
2. Justificació 12
3. Objectius 15
4. Marc teòric 17
5. Metodologia 20
5.1. Marc geogràfic 21
5.2. Enquestes 21
5.3. Participació xarxes socials 26
5.4. Entrevista 27
6. Exposició i anàlisi de resultats 29
6.1. Enquestes 30
6.2. Xarxes socials 49
6.3. Entrevista a professionals del sector HORECA 52
7. Conclusions 54
7.1. Disseny de les enquestes 55
7.2. Percepció del malbaratament alimentari a Barcelona 56
7.3. Anàlisi dels missatges a les xarxes socials 57
7.4. Anàlisi del suport als projectes de Nutrició Sense Fronteres 57
7.5. Consideracions finals 58
8. Agraïments 59
9. Bibliografia 61
9.1. Bibliografia 62
9.2. Webgrafia 66
10. Annexos 68
10.1. Annex 1 69
10.2. Annex 2 80
10.3. Annex 3 86

1. INTRODUCCIÓ

1. INTRODUCCIÓ

1.1. El malbaratament d'aliments

La utilització desmesurada i esgotament de recursos naturals és un dels principals problemes que la societat humana ha provocat sobre l'ambient que l'envolta, inclús permetent el nomenament de l'actual època geològica com a Antropocè (Steffen et al., 2015). El consum de territori i espais naturals per a l'obtenció de superfícies que es puguin conrear tan per produir aliments per a l'espècie humana com per a les espècies ramaderes per al consum humà provoca, entre d'altres, la desforestació, contaminació, i pèrdues de sol en zones amb, a vegades, un alt valor ecològic. Alguns estudis estimen fins a una pèrdua del 10% de les àrees salvatges en les darreres dues dècades, i calculen que en menys de 100 anys la pressió humana sobre el territori pot arribar al col·lapse d'una sèrie d'ecosistemes peculiars i importants per a determinats ecosistemes (Watson et al., 2016). Així, la creixent preocupació sobre com alimentar a les futures generacions humanes sense provocar la destrucció de l'ambient que ens envolta ha fet que es vulguin cercar solucions a aquest problema mitjançant la millora de l'eficàcia en sistemes de producció primària.

Entre les estratègies per a millorar l'eficiència en la producció i utilització d'aliments, determinats sectors de la societat i organismes governamentals estan realitzant esforços per a incrementar la reducció del desaprofitament o malbaratament d'aliments.

Primer de tot, cal dir que abans de solucionar el problema és de gran importància analitzar en quin moment de la cadena alimentària es perd o es malbarata l'aliment (Buzby i Hyman, 2012; Gustavsson et al., 2011; Kosseva i Webb, 2013; Montagut i Vivas, 2009). Segons el catàleg d'iniciatives nacionals i internacionals sobre el malbaratament alimentari (Gobierno de España, 2014), la pèrdua i el malbaratament d'aliments està present a totes les fases, com són:

1. En la fase de producció primària. És l'agricultura, la pesca, la ramaderia, etc, les que proporcionen la matèria prima a les següents fases. En aquesta fase es produeix el cas de pèrdues d'aliments degut a aliments que no es sembren en el cas agrari o malbaratament d'aliments quan el productor prefereix llençar o deixar part de la cuita al camp per interessos econòmics del mercat.

2. En la fase de gestió, manipulació i emmagatzemant i en el condicionament o transformació (indústria). En aquest cas, la pèrdua ve donada per el deteriorament dels productes, bé sigui per la reducció del pes des de que es va recol·lectar, o bé per l'aparença, encara que el producte tingui totes les seves propietats nutritives.

3. En la fase de distribució (majoristes i minoristes). Es veu afectada per la pèrdua del producte degut al deteriorament d'aquest per causes de data de consum preferent, com per exemple de caducitat, entre altres paràmetres.

4. Fase de consum (llar i restauració). En aquesta fase ocorre el malbaratament, principalment degut a la mala planificació i els mals hàbits

dels consumidors, i especialment per realitzar compres excessives de productes que després no es consumeixen.

Un dels factors a tenir en compte per a l'anàlisi de l'aprofitament alimentari és la distinció entre aliments que es perden i els que es malbaraten. Independentment de si el país està en desenvolupament o si és industrialitzat, cada any fins a 1/3 dels aliments que es produeixen mundialment es perden i/o malbaraten (EWWR, 2014). El 40% dels aliments als països en rendes baixes es perd, ja que ocorre durant les primeres fases de la cadena alimentària. Per altra banda, en els països industrials i/o amb rendes més elevades, el 40% de les pèrdues es produeix una vegada el producte s'està comercialitzant, o bé es llencen al rebuig tots aquells productes que no són venuts o consumits a les llars, restaurants, supermercats, botigues, etc. En aquest cas és el que definim com a malbaratament alimentari.

Tenint en compte aquestes dades, juntament amb el consum de territori que provoca la indústria de l'alimentació, el desaprofitament alimentari, o més en concret, el malbaratament d'aliments, és una de les preocupacions més importants de les societats desenvolupades actuals (veure per exemple Kosseva i Webb, 2013; Masatoshi, 2018; Montagut i Gascón, 2014, 2015). Per exemple, la Unió Europea estima que cada any es malbaraten 1300 milions de tones d'aliments (EWWR, 2014). D'aquesta quantitat d'aliments, 89 milions es malbaraten a països de la Unió Europea (EWWR, 2014). Per altra banda, i amb dades del World Food Programme (WFP, 2018) o UNHCR-ACNUR (https://eacnur.org), més de 800 milions de persones en el món no tenen una alimentació suficient, entre les quals un 12,9% són de països en vies de desenvolupament. A nivell d'Espanya, es malbaraten 7,7 milions de tones d'aliments, que ens col·loca en la setena posició del rànquing de països de la UE que més menjar malbaraten (Hispacoop, 2012; Gobierno de España, 2017). Dades actuals suggereixen que a Espanya existeixen al voltant del milió de persones en una situació d'inseguretat alimentària greu (FAO et al., 2017). I a nivell de Catalunya, les xifres del malbaratament són 262.000 tones d'aliments i el 20% de la població de Catalunya sofreix risc de pobresa (Generalitat de Catalunya-IEC, 2018).

Així doncs, amb aquestes dades, i amb les notícies a diari sobre l'increment de població humana i amb l'increment descontrolat sobre la utilització de recursos naturals directa o indirectament emprats per a l'obtenció de recursos alimentaris, existeix una sensibilització a nivell mundial per a trobar mètodes que permetin optimitzar aquests recursos de forma que:

1) Es pugui reduir el nombre de persones en condicions alimentàries precàries.

2) Es racionalitzi la utilització de recursos naturals que garanteixin el futur de les noves generacions.

1.2. Accions correctores

Encara que les accions per a lluitar contra el malbaratament alimentari haurien de sorgir en base a la realització d'una sèrie de canvis polítics a nivell

mundial, diverses institucions governamentals i no governamentals han realitzat tasques de conscienciació per tal de donar molta importància a que petites accions que es poden realitzar a nivell local o domèstic poden suposar un bon punt de partida per a lluitar en contra del malbaratament alimentari (veure per exemple Ajuntament de Barcelona, 2011, 2016; Àrea Metropolitana de Barcelona, 2017; Fundació Alícia-UAB, 2012; Generalitat de Catalunya-ARC, 2011, 2018; Gobierno de España, 2014; ONU, 2011, 2017; Tovar, 2018; Valero, 2018). Aquestes campanyes posen èmfasi en que aquestes accions no han de ser realitzades de forma ocasional o puntual, sinó que s'ha d'aconseguir adquirir determinats costums de forma permanent.

Les campanyes de sensibilització a nivell domèstic sobre altres aspectes que d'alguna manera suposaven un risc mediambiental com són l'energia o l'aigua han resultat positius. Per exemple, les campanyes per a obtenir la reducció del consum energètic o d'aigua a nivell de la nostra llar han resultat de gran importància per a aconseguir que l'aprofitament d'aquest recursos pugui ser òptim, a la vegada que són amplament conegudes i recordades pel públic en general. Així, per tal d'avaluar si existeixen campanyes similars pel que fa al malbaratament d'aliments, moltes vegades desconegudes, s'ha fet una recerca sobre les diferents accions que tant a nivell dels diferents governs com d'entitats locals i ONGs estaven fent davant aquesta problemàtica, i que intentin conscienciar que l'optimització i reaprofitament d'aliments pot servir per a alimentar aquelles persones amb poca capacitat econòmica o en risc d'exclusió social.

Cal esmentar aquí que mentre que les campanyes esmentades anteriorment sobre l'eficàcia del consum d'energia i aigua gaudeixen de certa fama, existeixen dubtes sobre el coneixement que es te com a societat tant del problema del malbaratament alimentari com de les accions que s'intenten desenvolupar, ja que existeixen nombroses associacions/organitzacions que es dediquen precisament a aquest tema.

Possiblement una de les associacions de més influència a nivell mundial que realitzen campanyes relacionades amb la problemàtica estudiada aquí cal destacar la FAO (*Food and Agriculture Organization of the United Nations*). Entre les moltes accions de les que disposa per intentar millorar la problemàtica de la fam al món, ofereix la campanya "No desperdicies. Por un mundo #HambreCero" (ONU, 2017). En aquesta campanya es proposa la participació general mitjançant la realització de petits esforços, i en la qual només es demana que es canviïn hàbits que afecten a la destrucció de recursos naturals. El problema que planteja aquesta organització ja no és només si hi ha suficient menjar o no, suggerint que actualment es disposa de recursos alimentaris suficients per tothom, sinó que incideix en el mal repartiment d'aquests aliments i, en general, de la riquesa.

Aquesta organització proposa canvis en els hàbits diaris, que és un dels moments en què es malbarata aliment. També informa que es malbarata la mà d'obra que l'ha produïda, la matèria primera d'on procedeix, com per exemple llavors, aigua, etc., diners que ha costat produir-la, com també altres fonts d'energia tan apreciades com petroli, per poder fer el transport (per exemple Bernis, 2018; Dunlap et al., 2000; Moscoso-Pantoja, 2015; Punsola, 2010; Saldo, 2015; Sans-Arija, 2016). És a dir, es conclou que el malbaratament

alimentari afecta al canvi climàtic. ja que augmenta les emissions de gasos de l'efecte hivernacle.

Entre les passes que la FAO proposa per canviar els hàbits dins el consum energètic i que també es poden implementar en el hàbits alimentaris de les societats dels països industrialitzats cal destacar suggeriments com:

- Consell per convertir-se en un heroi #HambreCero i fer del no malbaratament un estil de vida.

- Petites quantitats: servit o menja quantitats més petites de menjar a casa teva per no deixar res dins el plat. En el cas que es vagi a un restaurant, compartir plats amb els amics o familiars en el cas que les porcions siguin molt grosses.

- Reutilitzar les sobres: guardar les sobres per menjar-les més tard o utilitzar-les per produir un altre plat.

- Comprar només el que es necessita: fer una llista de menjar necessari i seguir-la, i no comprar més del que es pot consumir.

- Deixar els prejudicis a un costat: comprar fruita i verdures "lletges" o irregulars. Són igual de bones però un poc diferent d'aspecte.

- Revisar el refrigerador: emmagatzemar els aliments a una temperatura entre 1 i 5 graus centígrades per mantenir-los frescs per a que durin més temps en bones condicions.

- Primer en entrar, primer en sortir: intentar emprar primer el producte que s'ha adquirit abans. Per exemple, dins el rebost o el frigorífic, col·locar davant els aliments que es compraren primer i els més antics els darrers.

- Entendre les dates: "consumir abans de" indica una data en la que l'aliment és segur per a ser consumit, mentre que "consumir preferentment abans de" significa que la qualitat de l'aliment és millor abans que aquesta data, però segueix sent segur per al consum després d'aquesta data. Una altra data que es pot trobar en els paquets dels aliments es la "caducitat", la qual és útil per la rotació de l'inventari per als fabricants i minoristes, i indica fins quina data es pot consumir l'aliment amb seguretat.

- Compostar: a vegades hi ha malbarataments d'aliments que són inevitables, com per exemple pells, pinyols, ossos, espines, etc. Així que, per què no instal·lar un contenidor de compost?

- Donar l'excedent: compartir es viure.

Si la FAO és un dels organismes que centralitza d'alguna manera a nivell mundial la problemàtica sobre la fam al món, a Catalunya, i en concret a Barcelona, es troben moltes accions de gran importància tan a nivell d'institucions governamentals, com a nivell d'organitzacions no governamentals que donen suport a aquesta causa.

Per exemple, l'Ajuntament de Barcelona te un pla d'estratègia d'impuls de consum responsable 2016-2019 en el que algunes de les seves seccions va dedicada exclusivament al consum alimentari (Ajuntament de Barcelona, 2016).

En quan a altres exemples però respecte a accions fetes per empreses privades, es pot esmentar, per exemple, el cas dels Supermercats Bon Preu a Barcelona. Aquesta empresa ofereix una campanya de sensibilització als consumidors que es diu "Comemos bien". S'ha desenvolupat un espai on els clients troben el suport de productors i experts relacionats amb el consum i l'alimentació. En aquest espai d'intercanvi d'informació entre clients, productors i experts s'han impulsat accions que contribueixen a reduir el malbaratament alimentari i amb el que adquireixen un compromís de treballar per un consum sa, responsable i de qualitat.

En quan a les ONGs dins Barcelona són varies les que treballen per reduir el malbaratament alimentari amb diferents accions. Per exemple la organització sense ànim de lucre Espigoladors, a part de la lluita contra el malbaratament alimentari, també dona les eines per a què persones en risc d'exclusió social tinguin la capacitat de treballar i organitzar-se participant als seus projectes. Un d'aquests projectes consisteix en recuperar la fruita i la verdura que s'exclou als camps, bé sigui perquè són excedents de producció o perquè el seu aspecte és diferent, encara que realment aquests productes són totalment aptes per al consum. El 95% d'aquests aliments recollits són donats a entitats socials pròximes a les zones de recollida i fan que la gent que no pugui optar a elles per motius econòmics puguin menjar productes frecs i sans. L'altre 5% d'aquests productes són transformats en productes derivats com melmelades, cremes, salses, etc.... i que es comercialitzen sota la marca Es Im-perfect. Durant tots aquests processos de recollida, transformació, etc. s'inclouen a les entitats socials destinatàries i a persones en situació vulnerable. Així, fomenten la generació d'oportunitats de treball a un sector de la població més desfavorit.

1.3. Nutrició Sense Fronteres (NSF)

Una altra ONG que s'ha de destacar per seu treball a Catalunya i a la que s'analitzarà més en profunditat és **Nutrició Sense Fronteres** (Figura 1.1.).

Figura 1.1. Logo de l'ONG **Nutrició Sense Fronteres**.

Nutrició Sense Fronteres (**NSF**) és una ONG innovadora que focalitza la seva acció en la seguretat alimentària, en que els pobles tinguin la capacitat de crear les seves pròpies polítiques agràries i alimentàries, i en la sostenibilitat alimentària actuant sobre el malbaratament dels aliments que fa la societat. Totes aquestes activitats es fomenten des del respecte al medi ambient.

NSF està formada per un grup de professionals i acadèmics dins els camps sanitari i social, amb la finalitat d'eradicar la malnutrició al món. Actualment la malnutrició no sols significa passar fam, sinó que tal com es diu a la seva web, la missió de l'ONG és *"contribuir a la disminució de les*

desigualtats que hi ha al món en matèria nutricional d'acord amb els drets humans i des de la perspectiva de la cooperació, la formació i la capacitació, promovent l'ús equilibrat dels recursos alimentaris i la solidaritat entre els pobles, en concordança amb els Objectius de Desenvolupament Sostenible 2030". Així doncs, tan la falta com l'excés de menjar són causes de mortalitat, i per això **NSF** aposta per l'educació nutricional perquè la societat confeccioni uns costums d'alimentació, i així les persones tinguin una vida saludable.

Dins dels projectes en els que actualment treballa la ONG **NSF** s'inclou el de **Remenja'mmm**, un projecte destinat a la reducció de la quantitat de menjar que es rebutja en el sector HORECA (HOtels, REstaurant i CAfès). Fins un 16% dels aliments que es rebutgen a la ciutat de Barcelona provenen dels sector de la restauració (Àrea Metropolitana de Barcelona, 2017). Una fracció important la formen els aliments que una vegada que es presenten al client no són consumits. **NSF** realitza una proposta de campanya de sensibilització en la que s'ofereixen envasos atractius per a que els clients de restaurants puguin endur-se'n l'excedent dels aliments que no han consumit. És a dir, és una campanya de sensibilització als clients, però que a la pràctica la duria a terme el propi restaurant o hotel.

Aquesta ONG disposa també del projecte **BCN comparteix el menjar**, una altra iniciativa destinada al sector HORECA i relacionada amb la proposta anterior. Amb aquest projecte es pretén distribuir el sobrant de menjar cuinat (i no servit) de restaurants i hotels a menjadors socials, sempre seguint un estricte control d'higiene i seguretat alimentària.

Aquest Treball Final de Grau (TFG) s'ha realitzat de forma participativa precisament amb la ONG **NSF**. Inicialment el principal objectiu d'aquest TFG, que s'ha detallat més a baix (Punt 3), ha consistit en analitzar la perspectiva que es té sobre el malbaratament alimentari dins la societat barcelonina. Com a objectius secundaris s'ha volgut avaluar el paper de les xarxes socials pel que fa a la conscienciació sobre la temàtica d'aquest treball, així com el suport del públic general i empresaris del sector HORECA de Barcelona a les iniciatives de **NSF** com **Remenja'mm** i **BCN comparteix el menjar**.

Aquest TFG consta d'una introducció (Punt 1) en la que s'exposa breument la problemàtica sobre el malbaratament alimentari així com les diferents accions correctores que s'han portat a terme des d'institucions governamentals i no governamentals, seguit de la justificació i motivació (Punt 2) per a la realització d'aquest treball. Els objectius (Punt 3) del TFG i els fonaments teòrics i bibliogràfics s'esmenten al Punt 4. La part més analítica del TFG s'exposa a la metodologia (Punt 5), l'exposició i l'anàlisi dels resultats obtinguts (Punt 6) i les conclusions que es poden extreure de (Punts 7). Finalment, després del capítol d'agraïments (Punt 8), es realitzarà un llistat bibliogràfic de les referències i documents consultats (Punt 9), i s'afegiran, en forma d'annexos (Punt 10), tota aquella informació suplementària generada durant l'elaboració d'aquest treball.

2. JUSTIFICACIÓ

2. JUSTIFICACIÓ

El tema del malbaratament alimentari és un tema preocupant per les societats actuals, sobre tot si es coneixen les dades de tones d'aliments que es malbaraten al món, que, segons The High Level Panel of Experts on Food Security and Nutrition (HLPE, 2014), són 1.300 milions de tones d'aliments els que es perden, i en el cas de Catalunya la quantitat és de 262.000 tones de productes alimentaris, xifres que causen inquietud quan es coneixen les dades del nombre de gent que passa fam.

Resulta sorprenent, com s'ha esmentat abans, saber que segons un estudi realitzat per al congrés internacional Save Food a Interpack 2011 Düsseldorf (Alemanya) "Pérdidas y desperdicios de alimentos en el mundo" (Gustavsson et al., 2011; ONU, 2011) es diu que no sols les pèrdues d'aliments ocorren als països industrialitzats sinó que aquesta pèrdua també passa als països en desenvolupament. Sorprèn també saber que el malbaratament dels aliments als països "rics", és a dir, amb rendes mitges o altes, es produeix durant tota la cadena de producció dels aliments, mentre que, en canvi, als països en desenvolupament, la pèrdua d'aliment és principalment en els primers esglaons de la cadena alimentària, i que molt possiblement té a veure amb problemes de plagues, falta d'infraestructura per la conservació de l'aliment, etc. És a dir, els aliments no es solen perdre una vegada estan a taula o perquè s'han comprat en massa quantitat, com és el cas de les societats amb rendes altes o mitges.

Aquest problemàtica no és simplement que es malbarata aliment, sinó que com a conseqüència quan llencem menjar també es perd tota l'energia que s'ha emprat per la producció dels aliments, o també, per exemple, la que s'empra en el seu transport. Per tant, els recursos de l'aigua, el sol, etc., es perden inútilment i les emissions del gasos d'efecte hivernacle causats per la producció d'aquest aliments són en va.

Quan es va començar a fer una recerca sobre les diferents accions que tan a nivell dels diferents governs com d'entitats locals i ONGs estaven fent al respecte, va resultar sorprenent poder comprovar que existeixen nombroses associacions/organitzacions que es dediquen precisament a aquest tema, encara que també va sorprendre el poc coneixement que es té com a societat tant del problema com de les accions que s'intenten desenvolupar.

Així doncs, a la curiositat per saber quines són les accions que es poden realitzar i com es poden donar a conèixer, es va afegir que la facilitat que des de la UOC s'oferia amb la possibilitat de realitzar el TFG participatiu amb una ONG que precisament tocava aquest tema de forma directa**: Nutrició Sense Fronteres (NSF).**

Els meus coneixements previs a la temàtica proposada són els que disposa qualsevol usuari amb un poc d'interès en l'aprofitament i optimització d'aliments. El meu interès no és tan sols a nivell d'economia domèstica, sinó que també per motius mediambientals i, principalment, ètics ja que mentre molta gent passa fam, altres sectors de la societat llencen al contenidor del fems importants quantitats de menjar que es podrien aprofitar. L'aspiració del treball és aportar una gra de sorra al coneixement de la conscienciació que té la gent sobre aquesta problemàtica a través del la ONG **NSF**, i que idealment es pugui fer servir per a ajudar a gent amb menys recursos.

La meva motivació és evident, però si s'ha de resumir en una frase, m'agradaria fer referència a la web de la ONG **NSF** i a la a la seva visió en treballar per a què *l'alimentació sigui un dret universal* i que hauria d'ésser un compromís de tota la societat.

3. OBJECTIUS

3. OBJECTIUS

Tan l'objectiu principal com els secundaris s'ha establert de forma conjunta amb la ONG **Nutrició Sense Fronteres (NSF)**, i sempre donant prioritat a aquelles tasques que tinguessin un doble propòsit: que fossin d'importància i amb sentit per a la realització del TFG i que, a la vegada, es poguessin aprofitar com a informació rellevant per part de **NSF**.

La hipòtesi de treball és que no existeix una bona percepció per part del públic en general a la província de Barcelona del que existeix el malbaratament d'aliments a Catalunya i, en general, existeix desconeixement de les tasques de sensibilització realitzades per les diferents ONG que es dediquen a aquesta temàtica, i en concret, de la ONG **NSF**.

Així, els objectius s'han distribuït de la següent manera:

Objectiu principal

Anàlisi de la percepció sobre el malbaratament d'aliments a Barcelona província.

S'ha pretès avaluar quina era la percepció i el coneixement que tenia el públic general i els empresaris del sector HORECA sobre el malbaratament alimentari. A part d'intentar esbrinar mitjançant enquestes si realment existia una consciència de que malbaratem menjar i de quines accions s'estaven desenvolupant a nivell de Barcelona per a reduir aquest paràmetre, s'ha pretès avaluar si les campanyes portades a terme han tingut un impacte sobre els hàbits de consumidors i empresaris respecte al malbaratament, així com quines altres accions o intensificació de les que actualment es duen a terme es podrien realitzar.

Objectius secundaris

Anàlisis dels missatges amb que les xarxes socials donen més difusió a l'ONG **Nutrició Sense Fronteres** a Barcelona.

S'ha vist que els missatges emotius són els que s'utilitzen més per poder arribar al públic en quan a la conscienciació de problemàtiques socials i, en el nostre cas en concret, sobre el malbaratament de menjar. Després de fer un anàlisis a l'ONG **NSF** s'han comptabilitzat els *retweets*, *likes* (en català, "m'agrada") dels missatges depenent de les xarxes socials i així intentar identificar quin tipus de missatges atreu més al públic.

Anàlisis del suport de la societat barcelonina i el sector HORECA als projectes **Remenja'mmm** i **BCN comparteix menjar**.

Amb les dades del coneixement sobre la problemàtica i la informació que s'ha aportat via enquestes, s'ha realitzat un estudi sobre quina predisponibilitat i compromís podrien arribar a adquirir tan consumidors com empresaris per tal de reduir el malbaratament d'aliments.

4. MARC TEÒRIC

4. MARC TEÒRIC

Per la realització d'aquest TFG s'ha fet una recerca de documents especialitzats en la matèria, ja no tan sols d'aquells documents que es citen en aquest TFG, sinó que també qualsevol referència sobre la temàtica per tal de realitzar una aproximació bibliogràfica sobre el malbaratament d'aliments. La recerca bibliogràfica s'ha realitzat emprant paraules clau com "malbaratament d'aliments", "rebuig d'aliments", "reciclatge d'aliments", "economia circular" o "efecte hivernacle" a Google i Google Scholar en tres idiomes: català, castellà i anglès. Els mateixos vocables han estat usats per fer la recerca al catàleg bibliogràfic de la UOC. Cal destacar que no existeix una nombrosa informació en forma de llibres, però cal esmentar aquí el llibre de Tristam Stuart "Despilfarro: El escándalo global de la comida" de l'any 2011 (Oxfam Intermon, 2011; Stuart, 2011). Aquest llibre aborda la problemàtica des d'un punt de vista diferent, ja que en ell es diu que la problemàtica no es la falta d'aliment sinó que és degut al malbaratament d'aquest i que la població que viu en els països industrialitzats llencen els aliments per massa consumisme i els països en vies de desenvolupament per falta d'infraestructures. Per tant, com s'ha dit abans no és falta d'aliment sinó malbaratament. Aquesta anàlisi que ha fet Tristam Stuart al llibre presenta que l'estil de vida que es té és el causant de la crisis global d'aliments i el que es pot fer per solucionar-ho.

També destacar el llibre de Xavier Montagut i Jordi Gascón "Alimentos desperdiciados" de 2014 (Montagut i Gascón, 2014), en el que es presenta la problemàtica des d'un altre caire, distingint entre els models agraris i calculant en unitats d'energia o nutrients i no en volum ni en diners. En aquest llibre es destaca que el malbaratament alimentari no és tan sols una mala gestió logística o la manca de conscienciació social, sinó que intervenen altres actors i factors com són els vincles de poder existents en la cadena agroalimentària o de polítiques agràries que afavoreixen la agroindústria en perjudici del pagès.

Unes altres fonts importants que s'han localitzat i que han estat de gran ajuda han estat articles científics (per exemple Evans, 2011; Fischer, 2018; Harnack et al., 1998; Langley et al., 2010; Holden et al., 2018; Refsgaard i Magnussen, 2009; René i Zilber, 2018), estudis (per exemple ARC i UAB, 2011; Hispacoop, 2012; HLPC, 2014; Hostelería Digital, 2018), informes, i altres publicacions actualitzades que des de diferents ONG's, associacions, i institucions s'han publicat de forma més o menys periòdica. Es d'esmentar aquí l'informe del consum d'alimentació a Espanya 2017, del Ministeri d'Agricultura, Pesca i Alimentació (Gobierno de España, 2017), el qual ha proporcionat dades fiables i bastant actualitzades per l'anàlisi que s'ha realitzat a aquest TFG. Aquestes dades són principalment el consum i els costums domèstics dels espanyols pel que fa a l'alimentació i begudes. També en el mateix estudi s'ha trobat l'evolució del malbaratament alimentari i ha proporcionat les quantitats mitjanes que l'espanyol malbarata en quilos per any i setmana. També ha presentat un comparatiu amb l'anterior informe de l'any 2014 en el que s'ha detectat una reducció del malbaratament alimentari amb un 10% en 3 anys. També ens ha proporcionat quins són els aliments que més es llencen per part de les famílies espanyoles.

Una dada interessant per a aquest TFG sobre el tema de HORECA, és poder tenir a mà la quantitat de diners que es gasten a les llars i també dades

fora d'elles. Per exemple, la despesa total de la senalla de la compra dins la llar és de 67.490 milions d'euros, mentre que la despesa en alimentació fora de la llar és de 35.094 milions d'euros, és a dir, més de la meitat de la despesa és produeix fora de la llar.

Un altre estudi destacable és el fet per la FAO el passat 2011, en el que es pot treure informació seriosa sobre el Global Food Losses, and Food Waste (ONU, 2011). Com també important és un estudi realitzat per la Generalitat de Catalunya (Departament de Territori i Sostenibilitat) juntament amb l'Agència de Residus de Catalunya, que ens ofereix una guia per el consum responsable amb les dades sobre el malbaratament alimentari a Catalunya, a més d'una sèrie de projectes a nivell internacional per aprendre i accions per resoldre el problema (Generalitat de Catalunya-ARC, 2011).

I en quan a la quantitat de notícies, s'ha pogut trobar molta informació de caire més sensacionalista, amb imatges i textos que informen si és millor ser vegetarià per poder resoldre el tema o que el països industrials són el problema, però, evidentment, aquesta informació ha de ser avaluada amb cura per tal de saber quina és el seu grau de veritat. Per això, s'ha de contrastar tota la informació que s'utilitzarà per aquest TFG, però els que ofereixen més seriositat i rigorositat segurament han estat les fonts d'institucions tan governamentals com no governamentals basats en estudis formals.

També ha estat d'important rellevància la biblioteca de l'UOC que ha facilitat la recerca d'articles i llibre sobre el tema que s'ha analitzat.

Finalment, les dades que s'han obtingut de les enquestes al públic han estat imprescindibles per descriure les conclusions, ja que s'han pogut obtenir de primera mà les sensacions i coneixements que tenen sobre la problemàtica i si estan d'acord amb algunes de les accions que fa la ONG **Nutrició Sense Fronteres (NSF)**, així com han estat de gran rellevància per a aportar idees sobre accions que es realitzen.

5. METODOLOGIA

5. METODOLOGIA

En aquest treball s'ha optat per utilitzar la metodologia analitico-interpretativa, és a dir, una anàlisi i interpretació de forma ordenada. El mètode s'ha basat en la recollida de dades i la seva posterior anàlisi per a poder profunditzar en quina percepció es té sobre la problemàtica del malbaratament alimentari i així poder treure conclusions. S'ha focalitzat en l'ONG **Nutrició Sense Fronteres (NSF)**, i concretament en els seus dos projectes **Remenja'mmm** i **BCN comparteix el menjar**.

5.1. Marc geogràfic

La ONG **NSF** centra la seva activitat a Catalunya, i en concret a la província de Barcelona. Per tant, aquest TFG s'ha centrat en realitzar el treball de camp a aquesta província, sempre tenint en compte les diferent localitats on es realitzen les accions. De totes formes, s'ha pretès que la metodologia aquí emprada fos prou versàtil per a poder ser emprada a qualsevol lloc on es vulguin implementar iniciatives d'aquestes característiques.

5.2. Enquestes

S'ha realitzat un estudi de camp mitjançant una enquesta als consumidors que viuen a Catalunya, focalitzant en la província de Barcelona. En aquesta enquesta s'han especificat els distints actors que són diana dins dels projectes de **NSF Remenja'mmm** i **BCN comparteix menjar**, com són els empresaris del sector HORECA i el públic objectiu. Al públic objectiu se'ls va realitzar una enquesta amb 18 preguntes curtes per poder tenir unes dades reals tan sobre la conscienciació i coneixement del problema, la possibilitat de reduir el malbaratament alimentari, així com la disposició a realitzar l'acció proposada. Aquesta enquesta es va distribuir mitjançant correu electrònic via tres contactes personals a Barcelona per a ser distribuïts entre els llistats de correus corresponents, i també es va penjar al Facebook de Carles Matamala (Departament de Comunicació de **NSF**). Es va emprar un software gratuït anomenat Survio (www.survio.com). El qüestionari es va poder realitzar durant un mes (de dia 29 d'octubre a dia 27 de novembre) per així poder analitzar els resultats. Es varen realitzar un total de 100 enquestes.

El disseny de l'enquesta amb 18 preguntes, de les quals 9 són de resposta SI/NO (triar opció SI o NO), 2 són de triar un rang d'avaluació entre 1 i 5 (resposta avaluació), 3 són de resposta simple a triar entre diferents opcions, 1 és de multiresposta a triar entre diverses opcions, i 3 de resposta d'informació en que la persona enquestada ha d'escriure breument la informació que es demana. L'enquesta s'ha realitzat de forma que està dividida en dos blocs:

BLOC 1- Preguntes de caràcter general:

- Pregunta 1. **Edat de l'enquestat/da**.
TIPUS: Resposta Simple.

INTENCIÓ: Identificador Edat.
OPCIONS:
a) <25 anys
b) de 25 fins a 65 anys
c) >65 anys

- Pregunta 2. **Ciutat de residència**.
TIPUS: Resposta d'Informació.
INTENCIÓ: Ubicació Geogràfica.

- Pregunta 3. **Nivell d'estudis .**
TIPUS: Resposta Simple.
INTENCIÓ: Identificador Nivell d'Educació.
OPCIONS:
a) Primària/secundària
b) Formació professional/módul
c) Batxillerat
d) Grau/llicenciatura/màster
e) Doctorat

- Pregunta 4. **Professió.**
TIPUS: Resposta d'Informació.
INTENCIÓ: Identificador Situació Laboral.

- Pregunta 5. **Nivell socio-econòmic.**
TIPUS: Resposta Simple.
INTENCIÓ: Identificació Nivell Econòmic.
OPCIONS:
a) Baix
b) Mig-baix
c) Mig-alt
d) Alt

BLOC 2 - Qüestions sobre el malbaratament alimentari, l'ONG **Nutrició Sense Fronteres** i els projectes **Remenja'mmm** i **BCN comparteix el menjar**.

- Pregunta 6. **Sabeu que és el malbaratament alimentari?**
TIPUS: Resposta SI/NO.
INTENCIÓ: Avaluació del coneixement sobre la problemàtica (1).
OPCIONS:
a) Si
b) No

- Pregunta 7. **Sabíeu que a Catalunya hi ha 262.000 tones d'aliments que es malbaraten?**
TIPUS: Resposta SI/NO.
INTENCIÓ: Avaluació del coneixement sobre la problemàtica (2).
OPCIONS:
a) Si

b) No

- Pregunta 8. **Coneixeu la ONG Nutrició Sense Fronteres?**
TIPUS: Resposta SI/NO.
INTENCIÓ: Avaluació del coneixement sobre la problemàtica (3) i NSF (1).
OPCIONS:
a) Si
b) No

- Pregunta 9. **L'ONG Nutrició Sense Fronteres té projectes per intentar reduir el malbaratament dels aliments. Coneixeu el projecte Remenja'mmm?**
TIPUS: Resposta SI/NO.
INTENCIÓ: Avaluació del coneixement sobre la problemàtica (4) i NSF (2).
OPCIONS:
a) Si
b) No

- Pregunta 10. **Remenja'mmm, és un projecte destinat a la reducció de la quantitat de menjar que es rebutja en el sector HORECA (HOtels, REstaurant i CAfès). Vosaltres com a clients, teniu l'oportunitat d'emportar les vostres sobres (beguda i menjar) Us l'emportaríeu?**
TIPUS: Resposta SI/NO.
INTENCIÓ: Avaluació de la disposició a realitzar acció correctora (1).
OPCIONS:
a) Si
b) No
c) Depèn del restes que quedessin

- Pregunta 11. **La consumiríeu més tard?**
TIPUS: Resposta SI/NO.
INTENCIÓ: Avaluació de la disposició a realitzar acció correctora (2).
OPCIONS:
a) Si
b) No

- Pregunta 12. **Què us sembla el projecte Remenja'mmm?**
TIPUS: Resposta Avaluació
INTENCIÓ: Sol·licitud Opinió.
TEXTE EXPLICATIU: Assenyaleu del 1 al 5 el grau d'eficiència que us sembla que pot tenir per reduir el malbaratament.
OPCIONS:
Rang 1 a 5,
1 = No em sembla eficient
5 = Em sembla molt eficient

TEXTE EXPLICATIU PROJECTE BCN comparteix el menjar: Un altre projecte de la mateixa ONG és "**BCN comparteix el menjar**", una altra iniciativa destinada al sector HORECA i relacionada amb la proposta anterior. Amb

aquest projecte es pretén distribuir el sobrant de menjar cuinat (i no servit) de restaurants i hotels a menjadors socials, sempre seguint un estricte control d'higiene i seguretat alimentària.

- Pregunta 13. **Que us sembla el projecte BCN comparteix el menjar Instruccions de pregunta: Puntueu del 1 al 5**
TIPUS: Resposta Avaluació
INTENCIÓ: Sol·licitud Opinió.
OPCIONS:
Rang 1 a 5,
1 = No ajuda a reduir el malbaratament
5 = Ajuda molt a reduir el malbaratament

- Pregunta 14. **Si fóssiu del sector HORECA (Hotels,Restaurant i Cafès), estaríeu disposats a prendre part en el projecte BCN comparteix el menjar?**
TIPUS: Resposta SI/NO.
INTENCIÓ: Avaluació de la disposició a realitzar acció correctora (3).
OPCIONS:
a) Si
b) No

- Pregunta 15. **Creieu que les xarxes socials són eines adequades per la difusió de la problemàtica social del malbaratament alimentari?**
TIPUS: Resposta SI/NO.
INTENCIÓ: Sol·licitud Opinió i Avaluació sobre coneixements xarxes socials.
OPCIONS:
a) Si
b) No

- Pregunta 16 (format taula). **Quines xarxes utilitzaríeu per comunicar els projectes Remenja'mmm i/o Barcelona comparteix el menjar?**
TIPUS: Resposta Multiresposta.
INTENCIÓ: avaluació disposició a realitzar acció correctora (4). Al mateix temps, indicatiu del coneixement sobre les xarxes socials.
OPCIONS:
a) Facebook (gens/poc/molt)
b) Instagram (gens/poc/molt)
c) Twitter (gens/poc/molt)
d) Google+ (gens/poc/molt)
e) Youtube (gens/poc/molt)
f) Altres (gens/poc/molt)

- Pregunta 17. **Participeu d'alguna manera en disminuir el malbaratament alimentari?**
TIPUS: Resposta SI/NO.
INTENCIÓ: avaluació disposició a realitzar acció correctora (4).
OPCIONS:
a) Si

b) No

- Pregunta 18. **Podríeu donar un exemple de com es pot reduir el malbaratament alimentari?**
TIPUS: Resposta d'Informació.
INTENCIÓ: avaluació conscienciació via iniciatives o el que s'ha deduït de l'enquesta.

Addicionalment a l'enquesta per a públic/consumidors, s'ha dissenyat una enquesta per a empresaris del sector HORECA. Aquesta enquesta presenta les següents variacions respecte a l'enquesta exposada més a dalt:

En el bloc 1 s'ha canviat l'ordre de les preguntes i la pregunta 2 ha passat a ser la 5 canviant la pregunta de la residència del públic per la situació geogràfica de la empresa del sector HORECA. Per tant la resta de les preguntes són les mateixes però en nombres diferents.

- Pregunta 5. **Ciutat de localització de l'hotel, restaurant i/o cafeteria**.
TIPUS: Resposta d'Informació.
INTENCIÓ: Ubicació Geogràfica.

I a més en aquest bloc s'ha afegit una pregunta nova per saber la tipologia d'empresa.
- Pregunta 6. **Tipologia de l'empresa**.
TIPUS: Resposta d'Informació.
INTENCIÓ: Identificar el tipus d'empresa
a) Hotel
b) Restaurant
c) Cafeteria

En el bloc 2, degut a que al primer bloc tenim una pregunta més, el número de les preguntes ha canviat i s'ha anul·lat la pregunta 11 de l'enquesta del usuari.
Les dues següents preguntes són les preguntes 10 i 14 de l'enquesta destinada a l'usuari, i l'únic que canvia és l'actor a qui van destinades i el nombre (de la 10 que passa a ser la 11)

- Pregunta 11. **Remenja'mmm, és un projecte destinat a la reducció de la quantitat de menjar que es rebutja en el sector HORECA (HOtels, REstaurant i CAfès). Vosaltres com empresaris del sector, teniu l'oportunitat d'oferir les sobres que ha deixat el client (beguda i menjar) oferiria al client l'opció emportar-se-les?**
TIPUS: Resposta SI/NO.
INTENCIÓ: Avaluació de la disposició a realitzar acció correctora (1).
OPCIONS:
a) Si
b) No
c) Depèn del restes que quedessin

- Pregunta 14. **Com empresari del sector HORECA (Hotels,Restaurant i**

Cafès), estaríeu disposats a prendre part en el projecte BCN comparteix el menjar?
TIPUS: Resposta SI/NO.
INTENCIÓ: Avaluació de la disposició a realitzar acció correctora (3).
OPCIONS:
a) Si
b) No

Des de l'ONG **NSF** s'ha constatat que degut a motius diversos, els empresaris del sector HORECA moltes vegades no disposen del temps necessari per a rebre personalment visites per a informar sobre les activitats de l'ONG, o ni tan sols per rebre la informació via telefònica. Com que l'estudi es centra a la província de Barcelona, i el lloc de residència de l'estudiant que ha realitzat aquest TFG és la ciutat de Saragossa, es va descartar fer cap viatge a la ciutat de Barcelona per realitzar personalment les enquestes degut a que suposaria un esforç en temps que molt probablement no tindria cap resultat positiu (s'haurien de concertar reunions via telefònica, coordinar horaris, etc). Per aquest motiu es va optar per fer una recerca a l'atzar a Google de restaurants de Barcelona i enviar l'enquesta via email. S'ha de ser conscient que aquesta forma de realitzar l'enquesta te un risc important que és el fet de que simplement no es contesti, però a la vegada ofereix la possibilitat de que sigui contestada en un moment que l'empresari disposi del temps. Així, es va enviar aquesta enquesta a 60 empreses del sector HORECA, bàsicament a 15 hotels (amb restaurant) i 45 restaurants. El temps per a realitzar l'enquesta va ser aproximadament de dos mesos, deixant pràcticament un mes per a la seva contestació.

Les dades resultants de les enquestes han estat analitzades visualment gràcies a les eines implementades al propi software Survio. A més, s'han realitzat gràfics mitjançant aplicacions de gestió de fulls de càlcul com MS Office Excel, LibreOffice Calc i Adobe Illustrator.

5.3. Participació xarxes socials

Per a realitzar una avaluació de la visibilitat de les xarxes socials dins de l'ONG **NSF**, es varen analitzar els missatges i les respostes obtingudes per part dels usuaris de les xarxes. Per això, es va publicar un post al dia a Twitter i un a la setmana a Facebook de l'ONG, depenent de l'actualitat. Per aquest motiu, es va disposar de permís d'administració de les xarxes socials per poder publicar els posts i mirar i avaluar les estadístiques d'aquests.

L'ONG va manifestar un gran interès en potenciar la visibilitat de la seva xarxa social Twitter del projecte **BCN comparteix el menjar** i, per tant, es va obtenir permís de @bcncomparteix i es va posar un tweet cada dia durant 4 setmanes per poder fer una anàlisi comparativa.

Es va utilitzar la següent seqüència temàtica per poder veure quins temes són els més interessant per a la gent i avaluar com es pot arribar més al públic objectiu:

Dia 1: Recomanacions de receptes amb aliments potencials a malbaratar-se.

Dia 2: Article de curiositat sobre el tema de malbaratament.

Dia 3: Activitat que es pugui participar (congrés, fira, dinar social, etc.)

Dia 4: Recomanació pel·lícula, documental, llibre, etc.

Dia 5: Article de recomanacions, consells, etc.

Dia 6: Jocs, concurs, etc., sobre la problemàtica.

Dia 7: Article general sobre tot el relacionat amb el malbaratament (efecte hivernacle, economia circular, etc)

Addicionalment, es va disposar del permís d'administració del compte de Facebook de **Nutrició Sense Fronteres** (Nutrición Sin Fronteras és el nom d'usuari de Facebook d'aquesta ONG, en castellà). En aquest cas es va publicar un post a la setmana i es va decidir, juntament amb l'ONG, posar el mateixos posts que ja s'havien posat a @bcncomparteix. Així, s'ha pogut veure a quina xarxa es té més popularitat.

De totes maneres es va tenir en compte que al Facebook de l'ONG té més seguidors que al Twitter del programa de BCN comparteix el menjar, per tant la comparació no ha estat molt significativa, però si el reforç que es puguin donar les dues xarxes.

Una altra apreciació que cal tenir en compte és l'hora de posar els distints posts. A la primera setmana es va començar a la tarda i la segona setmana es va publicar al matí. Aquesta estratègia es va repetir durant 4 setmanes, de forma que amb aquesta acció es pogués avaluar si l'horari pot influir a l'hora de tenir més visibilitat.

5.4. Entrevista

Com s'ha esmentat abans, en previsió de que hi hagi poques aportacions a les entrevistes enviades a professionals del sector HORECA, i per a tenir un punt de vista addicional dels empresaris dels sector HORECA, es varen realitzar dues entrevistes a propietàries de dos restaurants:

A) Propietària d'un bar/restaurant ubicat a un polígon industrial de la ciutat de Palma (Mallorca). Es tracta d'un bar amb 10 taules per a acollir fins a 40 persones, obert només entre setmana i amb horari destinat bàsicament al servei d'esmorzars i dinar (7h-16h) a treballadors de la zona.
B) Propietària d'un restaurant mexicà a la ciutat d'Adelaide (Austràlia). És un restaurant obert diàriament (excepte dilluns i dimarts) amb horari destinat a dinars i sopars (11h-15h i de 18h-21h). La capacitat total d'aquest restaurant és de 60 persones.

L'entrevista es va dissenyar de forma que bàsicament es contestessin les preguntes de l'enquesta, deixant a les entrevistades l'oportunitat d'aportar més informació i més opinions.

6. EXPOSICIÓ I ANÀLISI DE RESULTATS

6. EXPOSICIÓ I ANÀLISI DE RESULTATS

6.1. Enquestes

Els resultats en brut de les respostes a les enquestes es troben exposades a l'Annex 1 (secció 10.1). A continuació s'exposen els resultats obtinguts per a cada una de les preguntes realitzades a l'enquesta per a públic general. El nombre total d'enquestes realitzades ha estat de 100, entre el dies 29 d'octubre i 27 de novembre de 2018 (total = 30 dies).

BLOC 1- Preguntes de caràcter general:

- Pregunta 1. **Edat de l'enquestat/da**. Amb aquesta pregunta es pretenia saber informació de l'edat de l'enquestat. Els resultats indiquen que l'enquesta està esbiaixada cap al rang d'edat entre els 25 i els 65 anys (89%), mentre els majors de 65 anys i els menors de 25 suposen una minoria entre el públic enquestat, amb un 7 i 4 %, respectivament (Figura 6.1.).

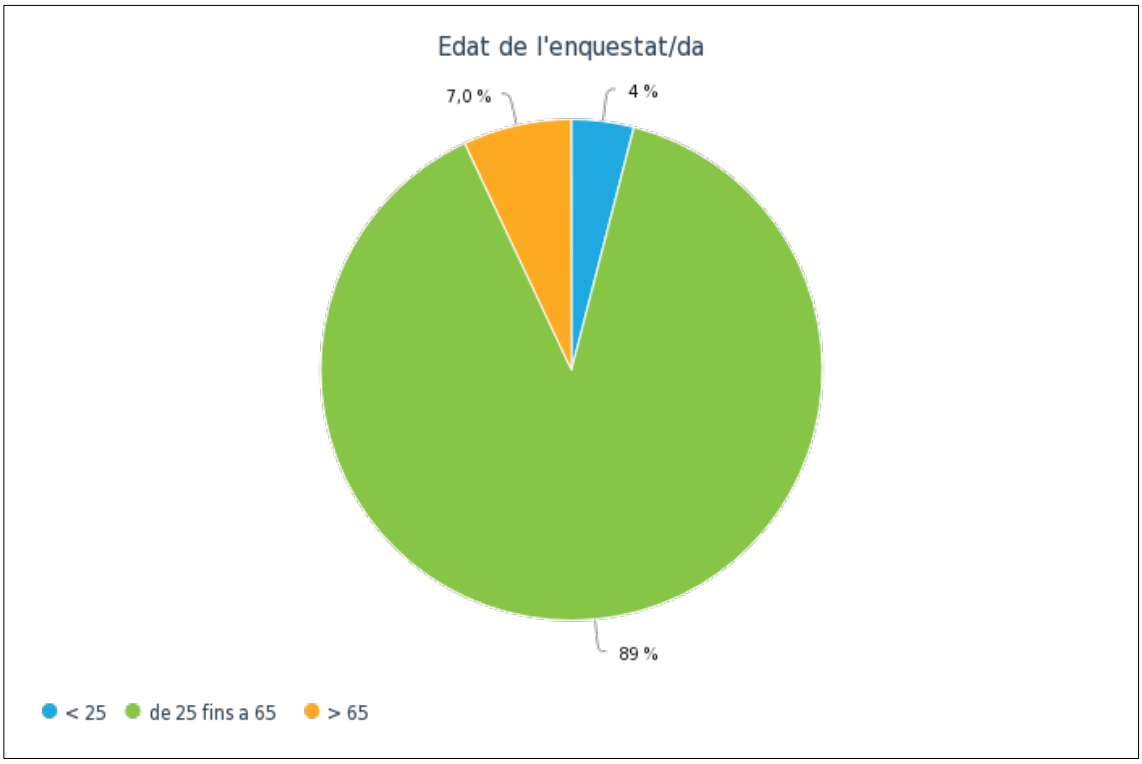


Figura 6.1. Dades sobre l'edat dels enquestats, en el que s'observa que la gran majoria d'enquestats té entre 25 i 65 anys.

- Pregunta 2. **Ciutat de residència**. La intenció era conèixer la ubicació geogràfica dels enquestats, ja que era important per a la realització d'aquest TFG que estiguessin situats dins la província de Barcelona o pròxima a ella.

Els resultats de l'enquesta situen al 89 % dels enquestats a la província

de Barcelona (Figura 6.2.), i un 39% a la ciutat de Barcelona. Cal destacar que el 87% dels enquestats viuen a municipis que estan situats a un radi d'uns 50-60 kilòmetres al voltant de la ciutat de Barcelona i que, per tant, o bé potencialment podrien fer feina allà, o bé que podrien ocasionalment desplaçar-se fins a Barcelona per a anar a restaurants.

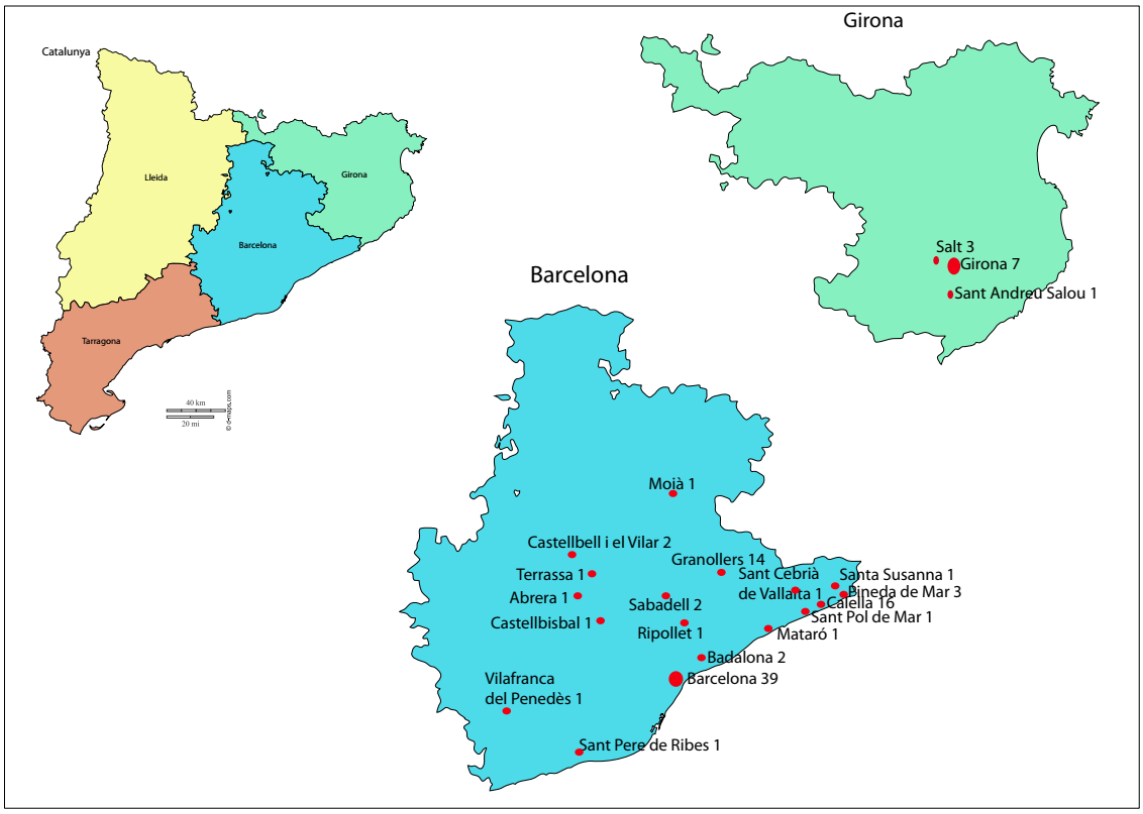


Figura 6.2. Mapa de les localitzacions geogràfiques dels enquestats. A la part esquerra s'exposa un mapa general de Catalunya, mentre que a la dreta es donen detalls de les localitzacions dins de les províncies de Barcelona (en blau) i en Girona (verd).

- Pregunta 3. **Nivell d'estudis .** La intenció era identificar el nivell educatiu dels enquestats.

Els resultats (Figura 6.3.) ens indiquen que la majoria dels enquestats han realitzat estudis de grau/llicenciatura (59%), mentre que la resta estan aproximadament igualment distribuïts per estudis educatius de primària/secundària (12%), formació professional/mòdul (11%), batxillerat (11%) i doctorat (7%).

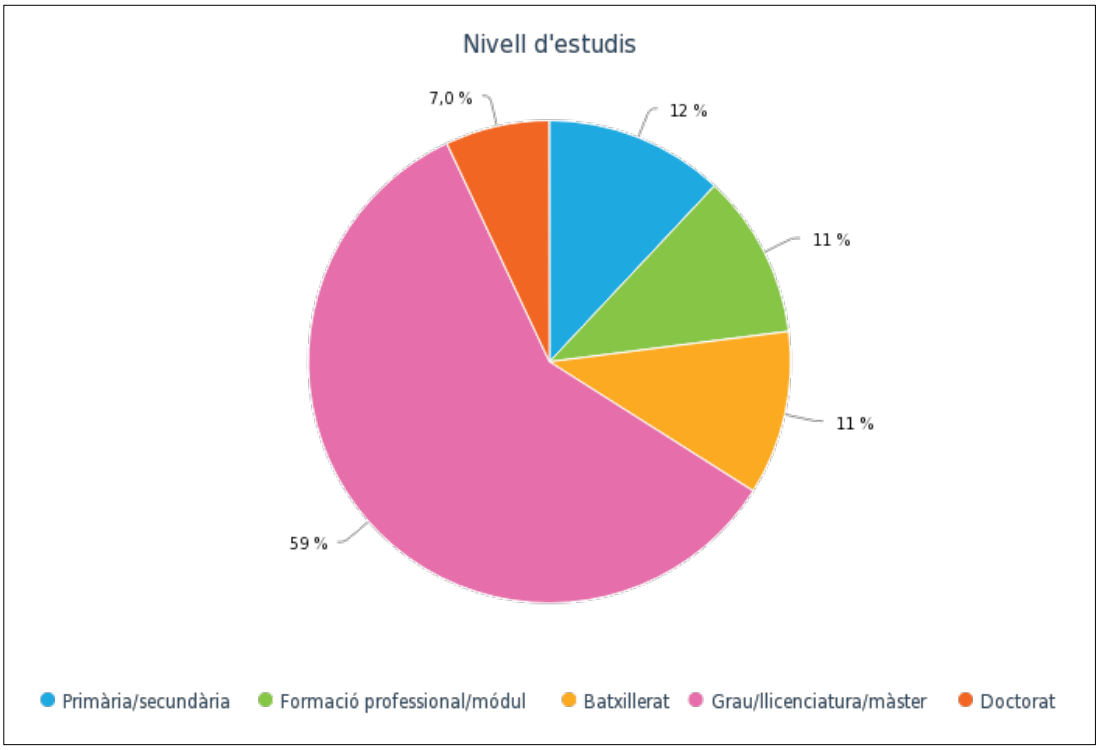


Figura 6.3. Gràfic representatiu de la formació dels enquestats. Es pot observar que la majoria afirmen tenir estudis de grau/llicenciatura/màster.

- Pregunta 4. **Professió.** La intenció era identificar la situació laboral o professió dels enquestats.

S'ha de dir que la informació obtinguda pel que fa a la professió dels enquestats és variable (veure Annex 10.1), i el fet de no haver ofert la possibilitat de triar-la mitjançant un desplegable a l'enquesta ha fet que la diversitat de respostes sigui alta. Per aquest motiu s'han fet categories segons la professió per a poder unificar i homogeneïtzar en categories les respostes. Al llistat exposat a continuació es citen les categories que s'han establert, i s'inclou el percentatge de cada una d'elles:

1- Jubilats (5%): inclou "jubilat" i "pensionista"

2- Investigació científica (3%): inclou "investigador científic" i "estudiant predoctorat"

3- Educació (22%): inclou les professions en les que s'ha fet constar les paraules "professor", "mestre", docent", "director escola", "estudiant", "educador", "educació".

4- Enginyer/disseny (3%): inclou "enginyer" i "interiorista"

5- Tècnic (6%): inclou "tècnic", "tècnic laboratori", "tècnic participació", "control qualitat" i "verificadora"

6- Administració/vendes (19%): inclou "administratiu/-iva", "director oficina tècnica", "comercial", "ordenança", "agent immobiliari", "assessor comercial", "banca", "dependenta", "funcionari", "comptable", "comerç roba"

7- Economia (4%): inclosos "economista" i "finances"

8- Medi ambient (8%): inclou "químic", "geògraf", "biòleg", "tècnic biòleg", "tècnic medi ambient", "ambientòloga", "capatàs agrícola"

9- Project manager (2%): "project manager"

10- Gremis d'oficis (11%): inclou "lampista", "mecànic", "electricista", "operari", "fuster", "torner", "pastisser", "manteniment" i "repartidor"

11- Salut (8%): inclou "farmacèutic/-a", auxiliar clínica", "metge", "psicòleg/-oga", "fisioterapeuta" i "nutricionista",

12- Restauració (3%): inclou "encarregada restaurant", "restauració" i "manipuladora"

13- Comunicació (1%): inclou "periodista"

14- Informàtica (4%): inclou "administració sistemes" i "informàtic/-a".
En dos casos s'han contestat professions de dues categories. S'ha seleccionat la primera esmentada. I en un cas no s'ha donat aquesta informació a l'enquesta i s'ha categoritzat com a "NA" (1%).

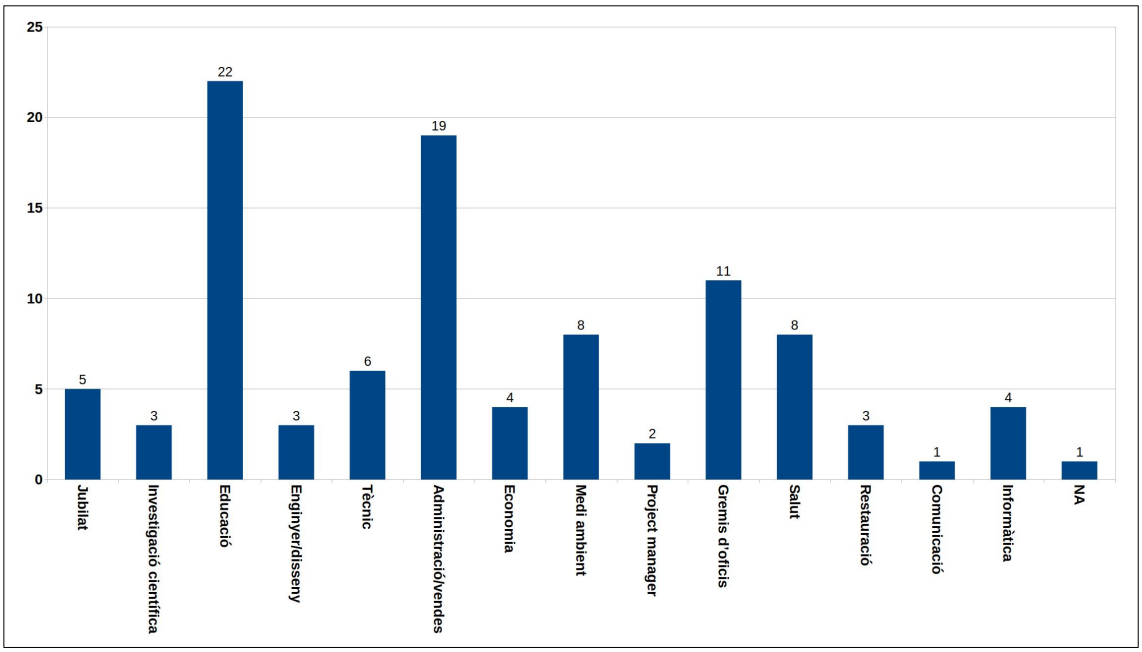


Figura 6.4. Gràfic de professions/activitats dels enquestats en percentatges.

Així doncs, resulta important poder observar que les categories professionals són prou diverses per a una mostra de 100 enquestes (Figura 6.4.), i que les

categories professionals més abundants són les relacionades amb educació (22%), administració/vendes (19%) i del gremi d'oficis (11%).

- Pregunta 5. **Nivell socio-econòmic.** La intenció era identificar el nivell econòmic dels enquestats.

La majoria (Figura 6.5.) es considera que disposa d'un nivell econòmic mig-baix (55%), seguit d'un 39% amb un nivell mig-alt, mentre que una minoria considera tenir un nivell econòmic baix o alt, amb un 4% i un 2%, respectivament.

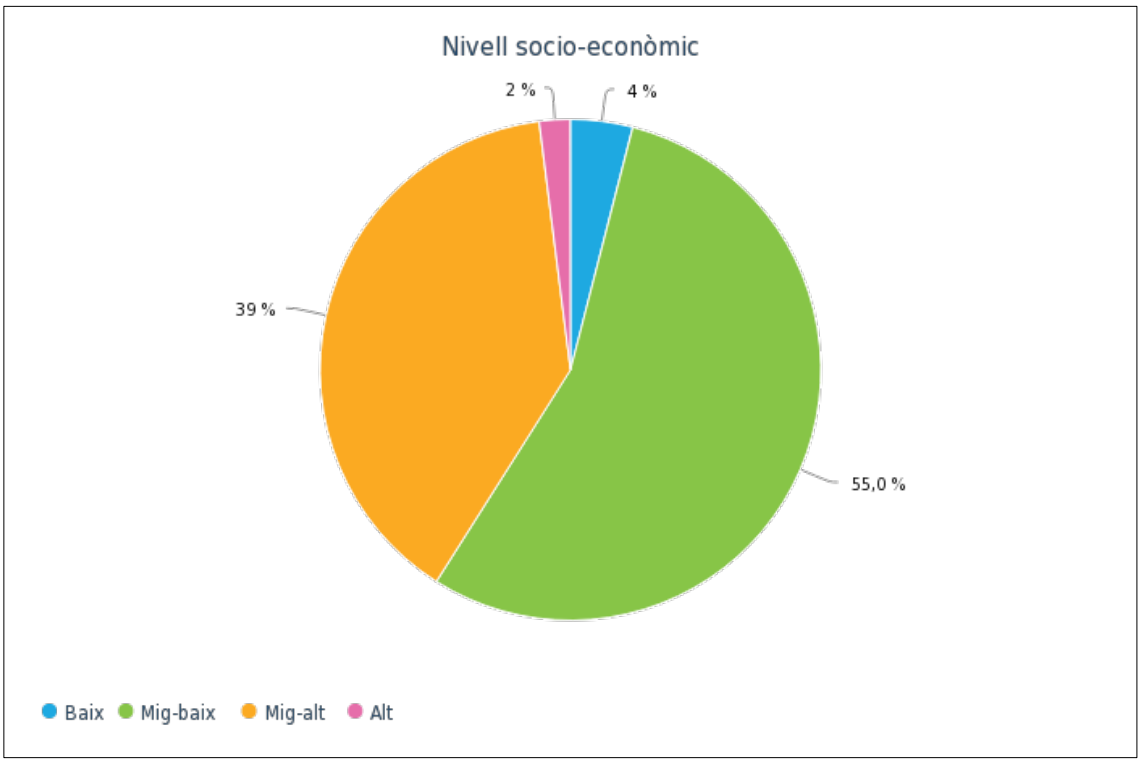


Figura 6.5. Indicació del nivell socio-econòmic dels enquestats. Les persones que es consideren dins d'economies de rang mig-baix i mig-alt suposen el 94%.

BLOC 2 - Qüestions sobre el malbaratament alimentari, l'ONG **Nutrició Sense Fronteres** i els projectes **Remenja'mmm** i **BCN comparteix el menjar**.

- Pregunta 6. **Sabeu que és el malbaratament alimentari?** La intenció era avaluar si els enquestats tenien algun tipus de coneixement sobre la problemàtica del malbaratament alimentari.

El 82% dels enquestats (Figura 6.6.) asseguren conèixer que efectivament hi ha malbaratament alimentari, en contra del 18% que ho desconeix. Resulta complicat establir correlacions clares entre les diferents categories i les respostes a cada pregunta degut als diferents biaixos a la mostra (es discutirà posteriorment). De totes formes, cal destacar que 3 dels 7 enquestats majors de 65 anys afirmen desconèixer la problemàtica del malbaratament, mentre que resulta difícil observar una clara relació entre les respostes negatives a aquesta pregunta i als altres paràmetres poblacionals com formació, professió o nivell socio-econòmic, les quals estan molt

possiblement relacionades amb els propis percentatges de cada grup. És a dir, per exemple, la quantitat d'enquestats que han respost "no" a aquesta pregunta i que afirmen tenir un nivell socio-econòmic mig-baix és el més freqüent (amb 10 respostes) molt possiblement és degut a que aquesta és el nivell socio-econòmic més freqüent (55%).

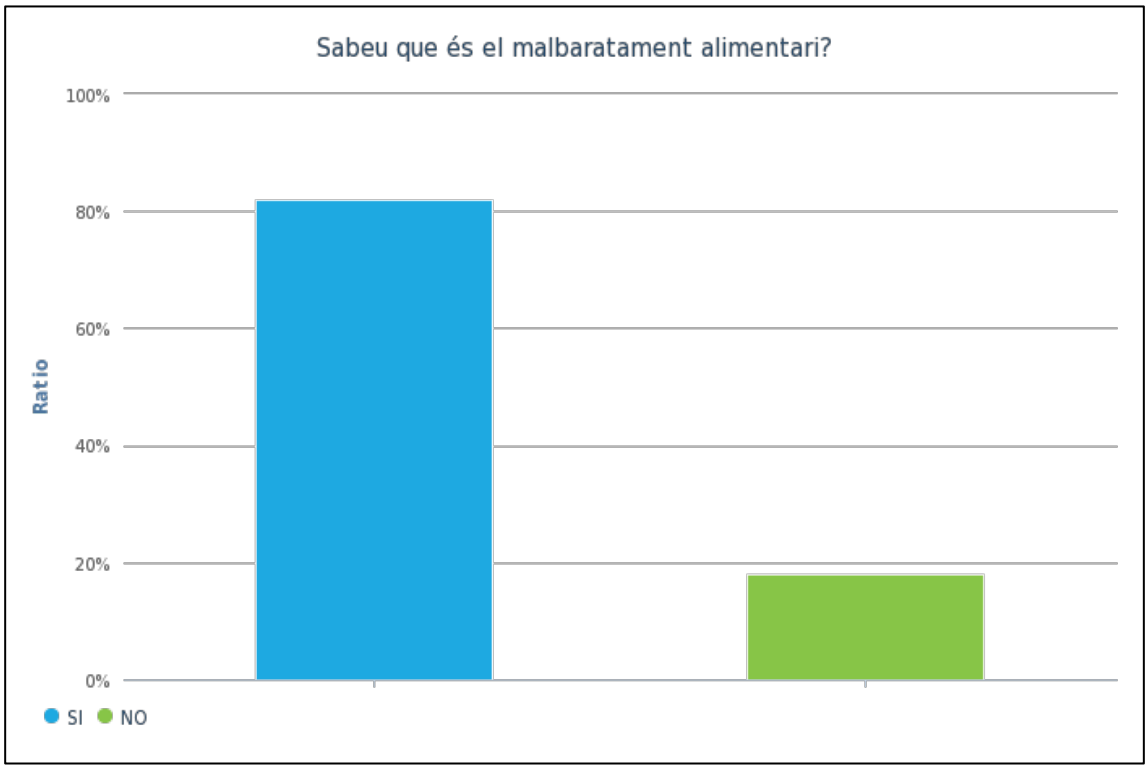


Figura 6.6. Nivell de coneixement de la problemàtica del malbaratament alimentari entre els 100 enquestats. La majoria afirma conèixer la problemàtica.

- Pregunta 7. **Sabíeu que a Catalunya hi ha 262.000 tones d'aliments que es malbaraten?** La intenció era avaluar el coneixement de la magnitud de la problemàtica del malbaratament alimentari a Catalunya.

La gran majoria dels enquestats (83%) desconeixien la quantitat de tones d'aliments que es malbaraten mentre que un 17% si que asseguren tenir aquesta informació (Figura 6.7.).

Com s'ha dit anteriorment, resulta complicat establir correlacions amb cada resposta, però observant les respostes a aquesta pregunta es pot detectar que les 3 persones que treballen en el sector de la restauració coneixen aquesta dada. Resulta important també destacar que de les 17 persones que han respost que "si", 11 afirmen tenir un nivell socio-econòmic "mig-baix", encara que també pot ser que sigui un efecte del mostreig. Dos dels 7 enquestats majors de 65 anys i un dels 4 menors de 25 anys asseguren conèixer les dades de malbaratament a Catalunya.

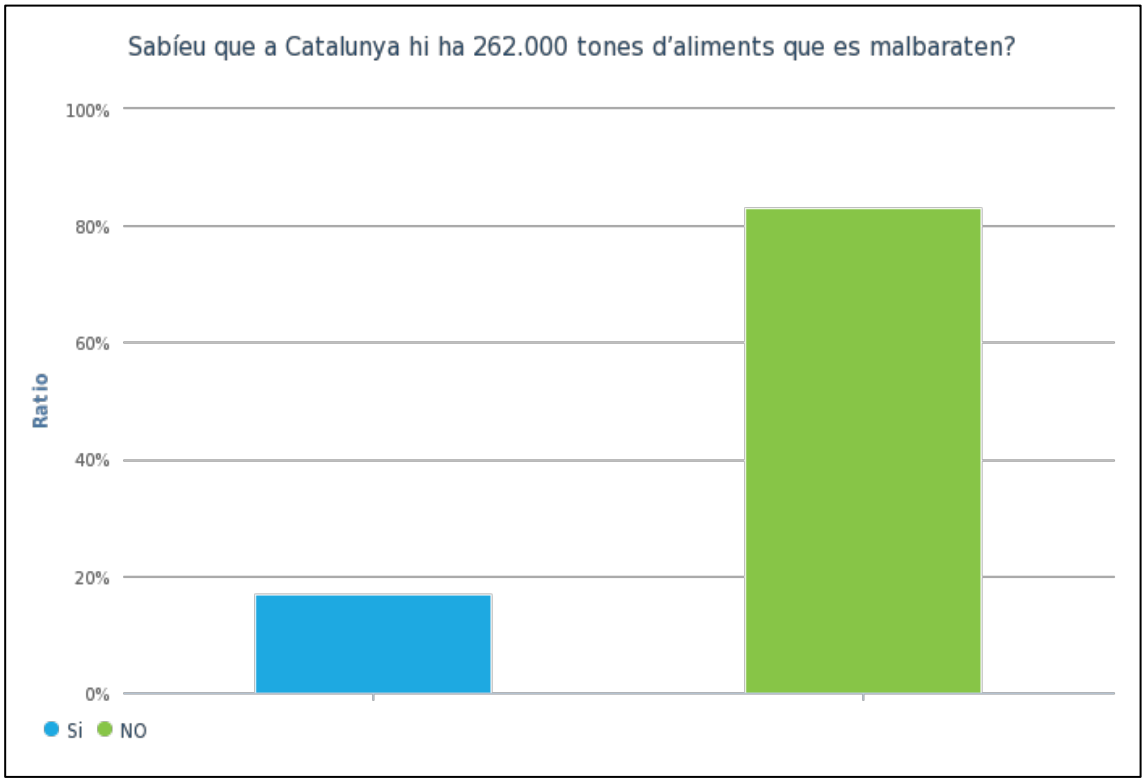


Figura 6.7. Nivell de coneixement de la quantitat d'aliments que es malbaraten Catalunya. La majoria assegura desconèixer aquesta dada

- Pregunta 8. **Coneixeu la ONG Nutrició Sense Fronteres?** La intenció era avaluar quin grau del coneixement tenien els enquestats sobre les associacions que fan campanyes en contra del malbaratament, i en concret sobre la ONG **Nutrició Sense Fronteres (NSF)**.

Aquesta pregunta resultava important pel que fa al fet de realitzar un TFG participatiu i en concret amb la ONG **NSF**. El 93% dels enquestat desconeix l'existència d'aquesta ONG (Figura 6.8.). En aquesta pregunta hi ha diversos punts a destacar. Primer de tot, 6 de les 7 persones que asseguren conèixer la ONG viuen precisament a la ciutat on s'ubica, és a dir, Barcelona. Per altra banda, aquesta dada també indica que 33 persones que viuen a Barcelona la desconeixen.

Els 7 enquestats que coneixen **NSF** tenen estudis superiors i 4 d'ells un nivell socio-econòmic mig-alts i 2 mig-baix. Cap d'ells té una edat superior als 65 anys, i només un és menor de 25 anys.

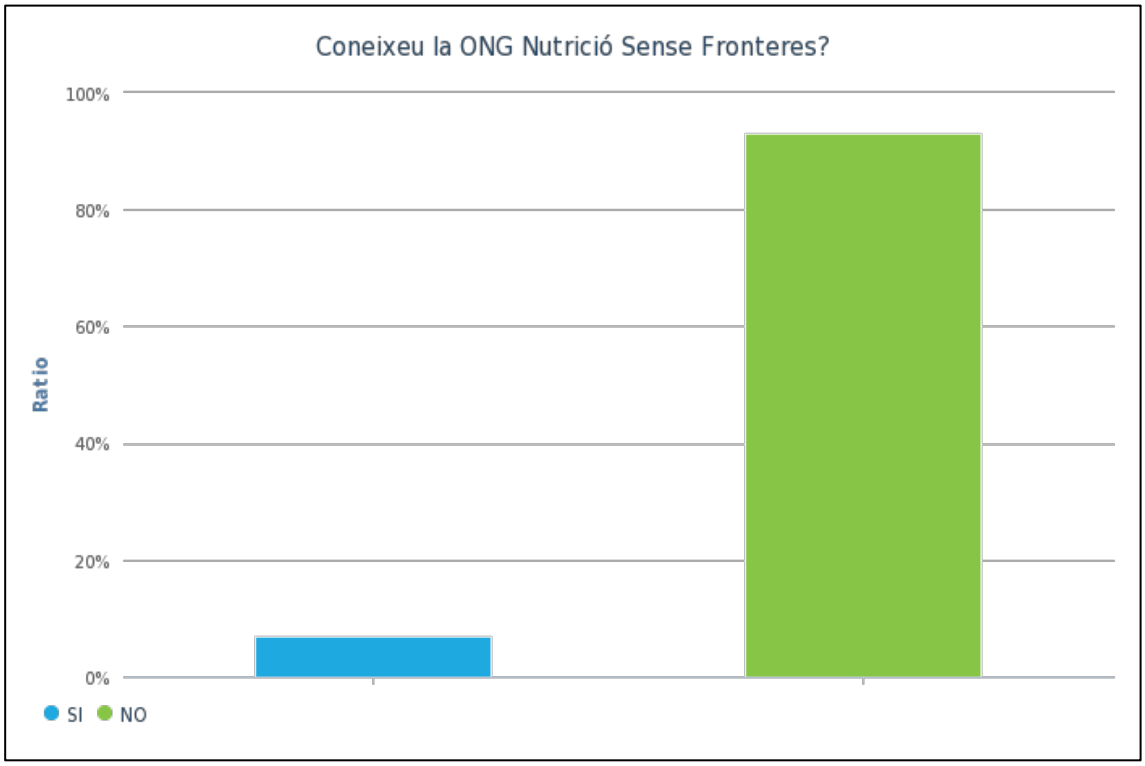


Figura 6.8. Nivell de coneixement de l'ONG **NSF** per part dels enquestats. Queda manifest que hi ha un gran desconeixement sobre aquesta ONG.

- Pregunta 9. **L'ONG Nutrició Sense Fronteres té projectes per intentar reduir el malbaratament dels aliments. Coneixeu el projecte Remenja'mmm?** La intenció era avaluar si els enquestats, encara que no es conegués la ONG **NSF**, coneixien la iniciativa Remenja'mmm.

La immensa majoria (98%) assegura desconèixer aquest projecte, inclús enquestats que coneixen la ONG (Figura 6.9.). Efectivament, només 2 de les persones que coneixen **NSF** coneixen també aquest projecte. Aquestes dues persones viuen a la ciutat de Barcelona, tenen entre 25 i 65 anys, tenen estudis superiors, i tenen professions que d'alguna manera tenen relació amb salut o medi ambient (metge i ambientòloga).

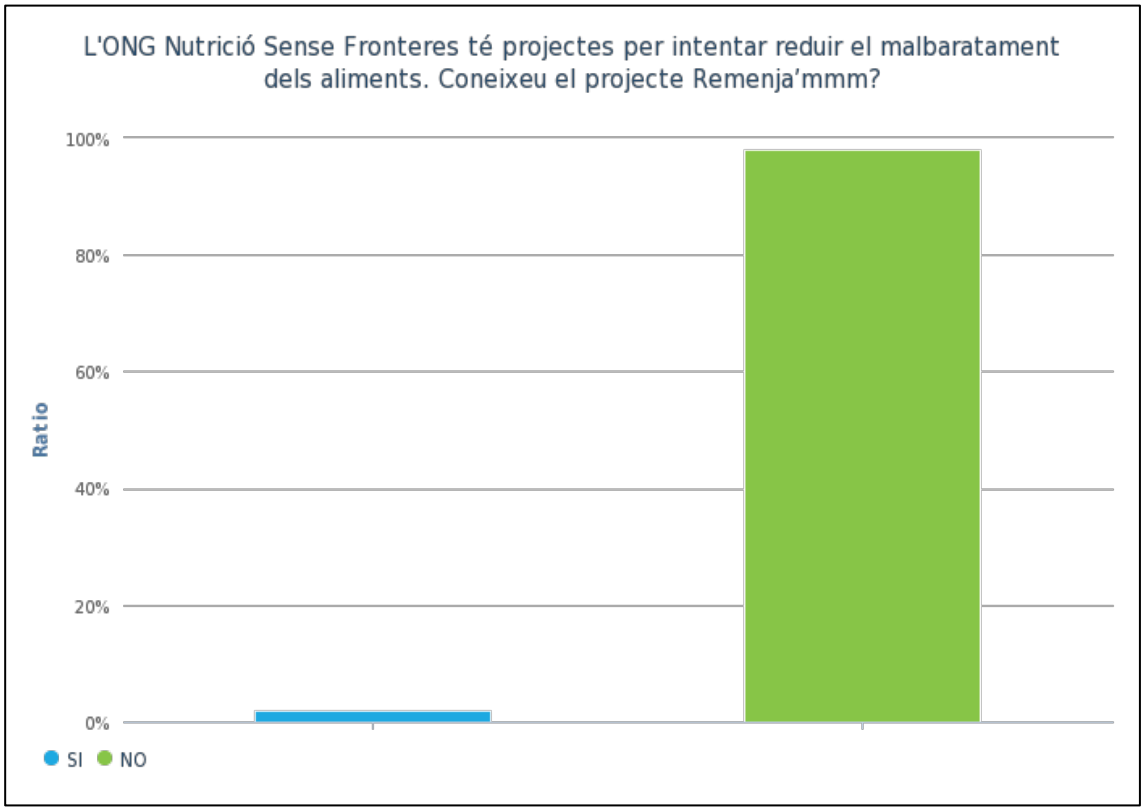


Figura 6.9. Nivell de coneixement del projecte **Remenja'mm** de l'ONG **NSF**. Pràcticament la totalitat dels enquestats desconeix el projecte.

- Pregunta 10. **Remenja'mmm, és un projecte destinat a la reducció de la quantitat de menjar que es rebutja en el sector HORECA (HOtels, REstaurant i CAfès). Vosaltres com a clients, teniu l'oportunitat d'emportar les vostres sobres (beguda i menjar). Us l'emportaríeu?** La intenció era avaluar la disposició a contribuir al projecte **Remenja'mmm**.

Els 57% dels enquestes estarien disposats a emportar-se les pròpies sobres del menjar en un restaurant (Figura 6.10.), mentre que un 38% se l'emportarien depenent de les restes. Una minoria, el 5%, assegura que no les agafaria.

Tal com passa amb les altres preguntes resulta complicat establir relacions entre respostes. En aquest cas simplement destacar que de les 5 persones que no s'emportarien el menjar, 2 són majors de 65 anys.

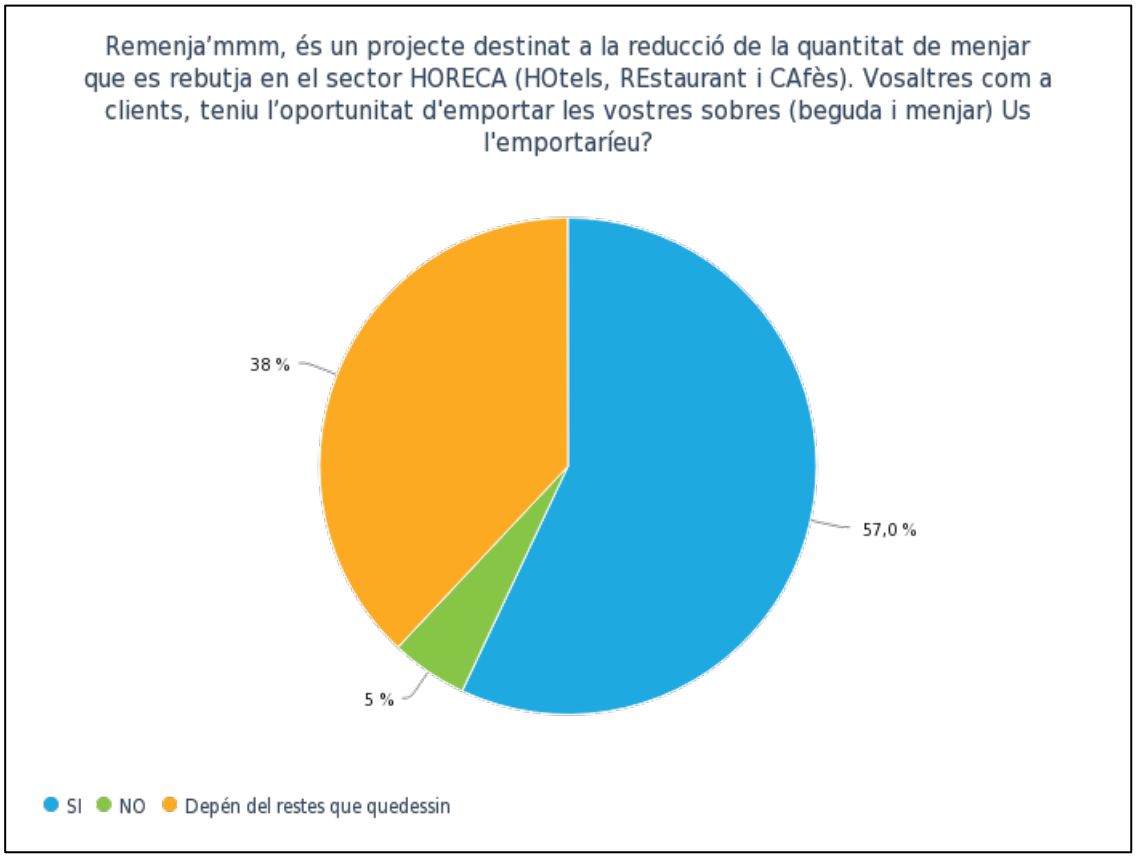


Figura 6.10. Gràfic indicatiu de la susceptibilitat d'emportar-se les pròpies restes de menjar des d'un restaurant per part dels enquestats. Només un 5% dels enquestats afirma que no s'emportaria les restes independentment de quines fossin.

- Pregunta 11. **La consumiríeu més tard?** La intenció era avaluar la disposició dels enquestats a consumir les restes de menjar que s'emportarien des del restaurant.

El 92% confirma que consumirien les restes (Figura 6.11.) mentre que el 8% no. Comparant els resultats de la pregunta 10, es poden detectar algunes incongruències i complexitats que cal esmentar aquí.

Per començar, tres dels enquestats que han assegurat que no s'emportarien el menjar afirmen que els consumirien. No queda clar si aquesta incongruència es degut a manca d'atenció a l'hora de realitzar l'enquesta, o bé si és una forma d'indicar que encara que no s'emportarien el menjar, consumirien allò que altres persones haguessin demanat emportar-se de restaurants. Per altra banda, dues de les persones que han afirmat a la pregunta 10 que s'emportarien el menjar, asseguren que no el consumirien. La incongruència s'accentua si observem les respostes d'aquestes persones a la pregunta 18, en la qual asseguren que una forma d'evitar el malbaratament és "no llençar" i "aprofitar i reciclar". Curiosament, 4 de les persones que a la pregunta 10 han dit que s'emportarien el menjar depenent de les restes i que han dit que no el consumirien a aquesta pregunta, sí que ofereixen solucions que estarien més en acord, com són millores tecnològiques o compra intel·ligent.

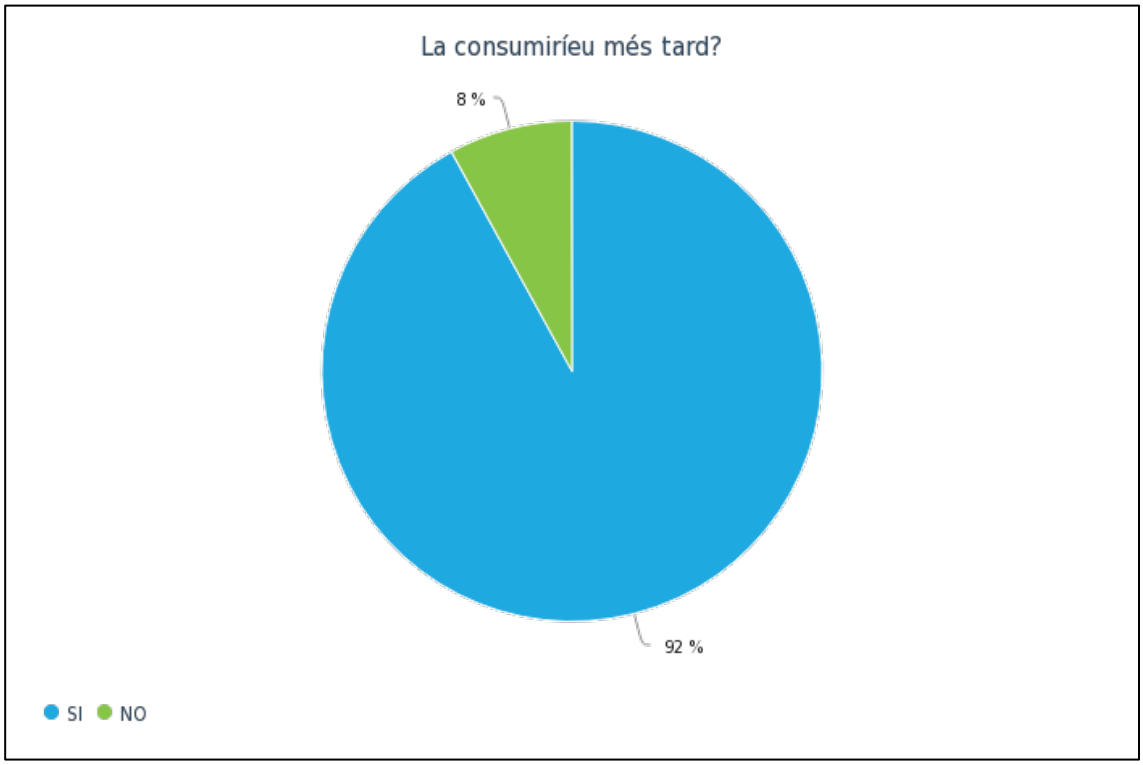


Figura 6.11. Gràfic que indica que la majoria dels enquestats consumirien les pròpies restes d'aliments que s'emportessin des d'un restaurant. Existeixen algunes incongruències en aquesta resposta (veure text).

- Pregunta 12. **Què us sembla el projecte Remenja'mmm?** La intenció era conèixer la opinió dels enquestats sobre la iniciativa **Remenja'mm** de **NSF**.

Un total de 85 dels enquestats han donat una puntuació de 4 (45) o 5 (40) al projecte (Figura 6.12.), és a dir, indicaria que la majoria opina que és una bona iniciativa. Cap dels enquestats opina que és una mala iniciativa. En general, la puntuació mitja és de 4,2.

Les 15 persones que han donat una puntuació més baixa (2 i 3) ni coneixen la ONG **NSF** ni, òbviament, el projecte **Remenja'mmm**, la qual cosa explicaria la seva resposta. Per altra banda, les dues persones que coneixen el projecte han donat una puntuació de 4. Cal remarcar aquí que la gran majoria d'enquestats, encara que ni coneguin la ONG ni el projecte **Remenja'mmm**, opinen que aquesta iniciativa és bona.

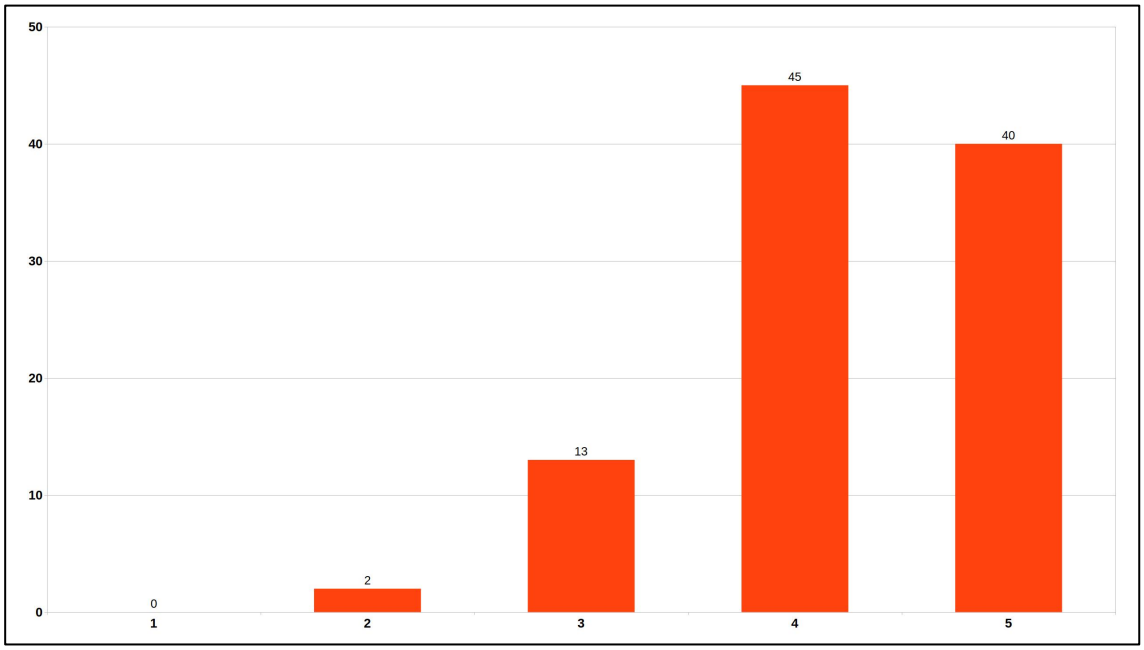


Figura 6.12. Valoració (en %) del projecte Remenja'mmm per part dels enquestats. La majoria valora de forma positiva aquesta iniciativa de l'ONG **Nutrició Sense Fronteres**.

TEXTE EXPLICATIU PROJECTE **BCN comparteix el menjar**: Un altre projecte de la mateixa ONG és **"BCN comparteix el menjar",** una altra iniciativa destinada al sector HORECA i relacionada amb la proposta anterior. Amb aquest projecte es pretén distribuir el sobrant de menjar cuinat (i no servit) de restaurants i hotels a menjadors socials, sempre seguint un estricte control d'higiene i seguretat alimentària.

- Pregunta 13. **Que us sembla el projecte BCN comparteix el menjar Instruccions de pregunta: Puntueu del 1 al 5.** La intenció era conèixer la opinió dels enquestats sobre el projecte BCN **comparteix el menjar** de la ONG **NSF**.

Tal com ha passat amb el projecte **Remenja'mmm**, la gran majoria (88%) ha donat puntuació de 4 (29) i 5 (59), indicant que també opinen de forma positiva sobre el projecte (Figura 6.13.). En aquest cas només a un dels enquestats no li agrada la iniciativa. En general, la puntuació mitja és de 4,4.

Tal com passa amb la pregunta anterior sobre el projecte **Remenja'mmm**, les persones que han donat una puntuació més baixa (1-3) són aquelles que no coneixen la ONG **NSF**, mentre que les persones que la coneixen han donat puntuacions de 4 i 5. Cal destacar també que aquest projecte sembla estar més ben valorat, a priori, per una part dels enquestats: mentre que el 67% han donat la mateixa nota a cada projecte, un 28% ha valorat més alt el projecte **BCN Comparteix el menjar**, mentre un 5% sembla avaluar més positivament el projecte **Remenja'mmm**. De fet, de les 3 persones amb professions al sector de la restauració, una d'elles, que assegura ser encarregada de restaurant, ha donat una puntuació molt baixa (1) a aquest projecte.

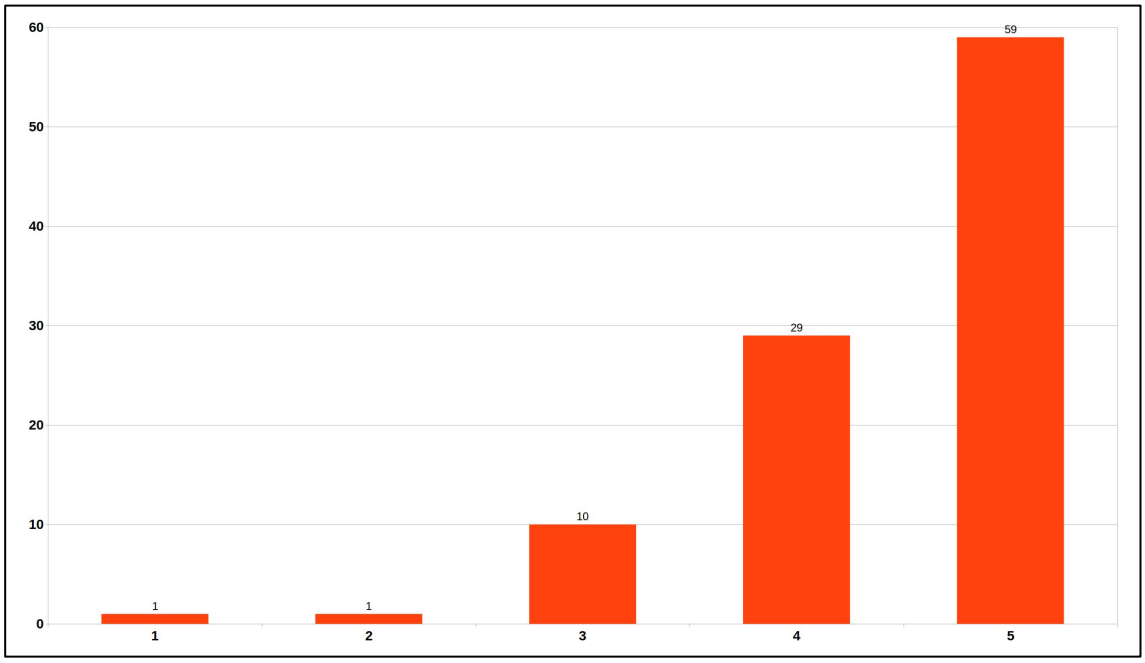


Figura 6.13. Valoració (en %) del projecte **BCN comparteix el menjar** per part dels enquestats. Tal com passa amb el projecte **Remenja'mmm**, la majoria valora de forma positiva aquesta iniciativa de **NSF**.

- Pregunta 14. **Si fóssiu del sector HORECA (Hotels, Restaurant i Cafès), estaríeu disposats a prendre part en el projecte BCN comparteix el menjar?** La intenció era avaluar quina seria la disposició dels enquestats de participar en el projecte **BCN comparteix el menjar** en el cas de que fossin propietaris d'un negoci del sector HORECA.

La gran majoria dels enquestats (Figura 6.14.), un 97% estarien disposats a participar. De les 3 persones que han dit que no, cal destacar de nou, l'encarregada de restaurant que s'ha esmentat anteriorment.

- Pregunta 15. **Creieu que les xarxes socials són eines adequades per la difusió de la problemàtica social del malbaratament alimentari?** La intenció era saber la opinió sobre l'ús de les xarxes socials per a difondre la problemàtica del malbaratament alimentari.

El 95% dels enquestats opina que efectivament les xarxes socials suposen una bona eina per a donar publicitat a la problemàtica (Figura 6.15.). Pensant en el que significa la bretxa digital dins de la societat actual, resulta sorprenent observar que de les 5 persones que han dit que les xarxes socials no són eines adequades per la difusió d'aquesta problemàtica, 4 tenen entre 25 i 65 anys, i una és major dels 65 anys, quan s'esperaria que les persones amb major edat fossin les més agnòstiques amb aquest tipus de tecnologia.

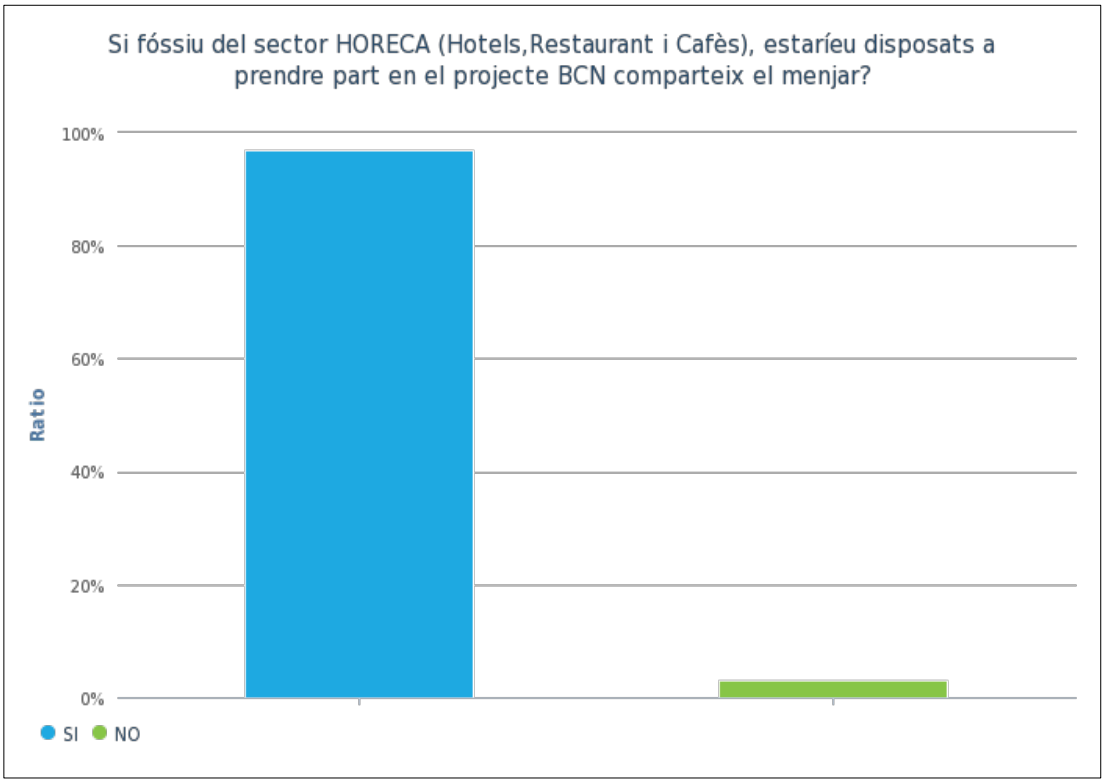


Figura 6.14. Avaluació de la pre-disponibilitat a participar en el projecte **BCN comparteix el menjar**. La gran majoria dels enquestats estarien disposats a participar en aquest projecte si fossin propietaris d'un establiment del sector HORECA.

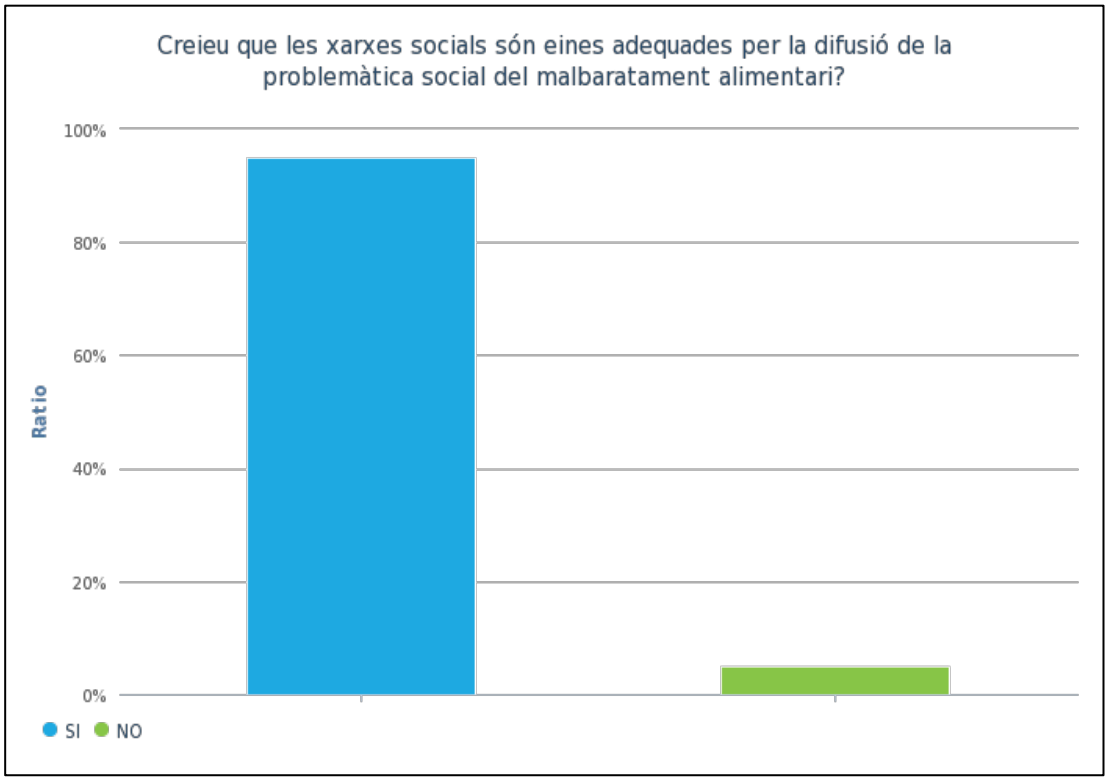


Figura 6.15. Gràfic que indica que la majoria dels enquestats opina que les xarxes socials serien bones eines per publicitar i difondre la problemàtica del malbaratament alimentari.

- Pregunta 16 (format taula). **Quines xarxes utilitzaríeu per comunicar els projectes Remenja'mmm i/o Barcelona comparteix el menjar?** La intenció era avaluar quines xarxes socials el consumidor utilitzaria per a comunicar els projectes de l'ONG **NSF**.

El 64% dels enquestats aposten majoritàriament per Facebook i Twitter (ambdues amb el 64%) com a les millors eines per a comunicar la problemàtica aquí estudiada (Figura 6.16.), seguida per Instagram (59%) i Youtube (57%). Només el 23% opina que emprarien molt Google+ i un 16% altres xarxes socials, i de fet, un 35% i un 32% dels enquestats no emprarien gens aquestes dues darreres xarxes socials. A la següent taula es resumeixen els resultats obtinguts:

XARXA SOCIAL	**GRAU D'UTILITZACIÓ (%)**		
	Gens	***Poc***	***Molt***
Facebook	7	29	64
Instagram	5	36	59
Twitter	10	26	64
Google+	35	42	23
Youtube	11	32	57
Altres	32	52	16

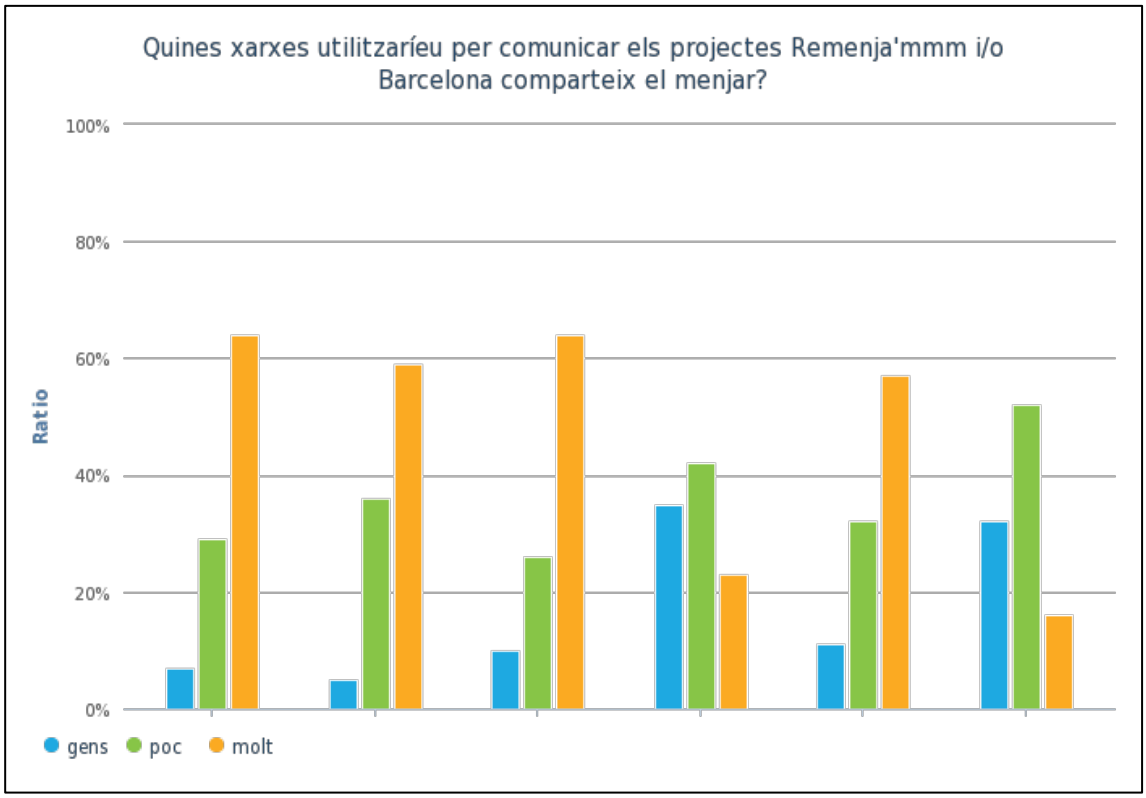


Figura 6.16. Gràfic indicatiu del nivell d'utilització de cada xarxa social que proposarien els enquestats per a difondre informació sobre el malbaratament alimentari. Cada grup de 3 columnes indica una xarxa social. D'esquerra a dreta, Grup 1: Facebook; Grup 2: Instagram; Grup 3: Twitter; Grup 4: Google+; Grup 5: Youtube; Grup 6: Altres.

- Pregunta 17. **Participeu d'alguna manera en disminuir el malbaratament alimentari?** La intenció era avaluar si l'enquestat ja estava realitzant alguna acció per a evitar el malbaratament.

Curiosament, encara que la gran majoria dels enquestats semblen estar interessats o coneixen la problemàtica del malbaratament alimentari, només un 60% afirma realitzar alguna de les accions per a reduir-lo (Figura 6.17.). Tal com passa amb altres preguntes de l'enquesta, resulta complicat establir correlacions entre les diferents categories i les respostes a aquesta pregunta. Simplement esmentar la meitat dels menors de 25 anys no realitzen cap tipus d'acció per reduir el malbaratament, mentre que 5 dels 7 majors de 65 anys si que ho fan. Respecte a les altres categories no s'ha identificat cap patró destacable i, molt possiblement, la realització d'accions o no estaria més relacionat amb l'educació familiar dels enquestats. Per exemple, no s'ha pogut establir cap relació clara entre la realització o no d'estalvi o re-aprofitament alimentari i el nivell socio-econòmic dels enquestats, ja que, en general, presenten una proporció de respostes similar a les proporcions observades a la suma de totes les categories. Tal volta únicament indicar que de les 4 persones que asseguren tenir un nivell socio-econòmic baix, 3 realitzen accions per a reduir el malbaratament.

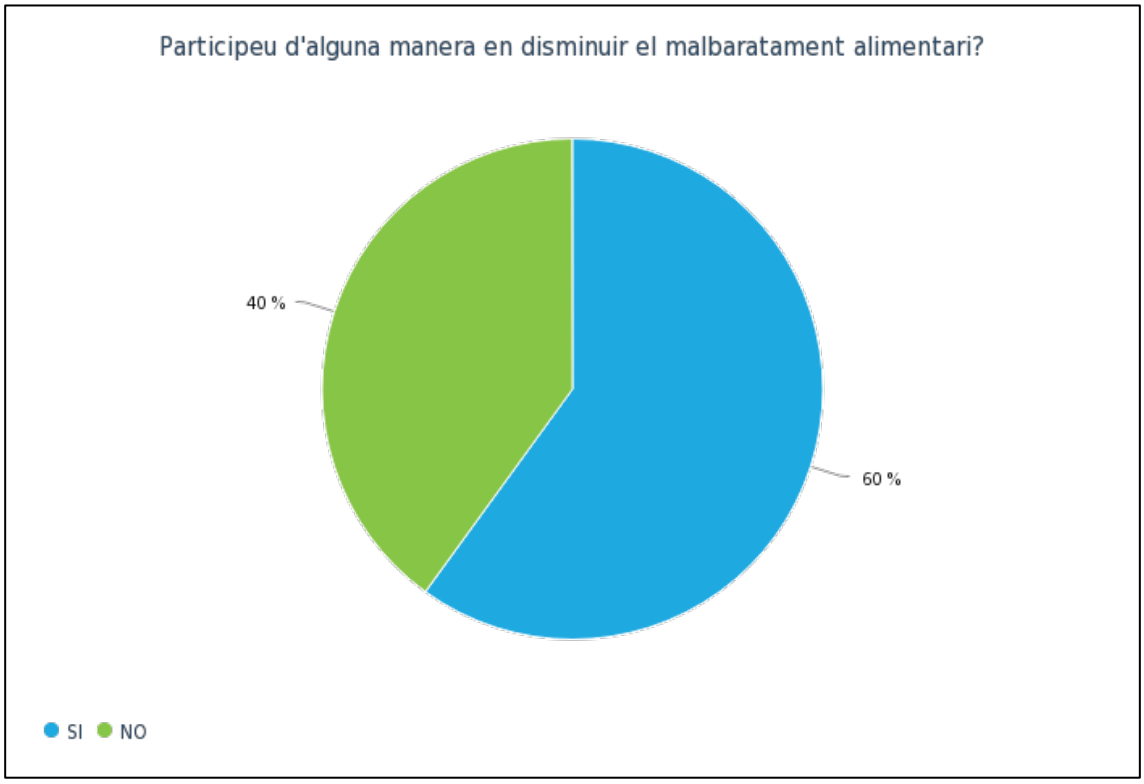


Figura 6.17. Gràfic indicatiu de que la majoria dels enquestats realitza algun tipus d'acció contra el malbaratament alimentari.

- Pregunta 18. **Podríeu donar un exemple de com es pot reduir el malbaratament alimentari?** La intenció era avaluar la conscienciació dels enquestats veient les iniciatives que realitzen o les que proposen.

Tal com passa amb la pregunta 4, la diversitat de respostes ha fet que s'hagin intentat agrupar les respostes en 8 categories. En el cas de que el

mateix enquestat donés diferents respostes que es poden incloure a diferents categories, aquestes s'han comptabilitzat com si fossin per separat. S'ha de dir que en alguns casos les respostes han estat lleugerament ambigües i ha costat discriminar entre dues categories i, per tant, s'ha inclòs la mateixa resposta en dues categories diferents. Així doncs, el nombre total de respostes serà molt lleugerament superior al nombre total d'enquestes realitzades. Les respostes individuals es poden veure a l'Annex 1 (secció 10.1), però les categories aquí establertes, i les respostes que inclouen, són:

1- Compra intel·ligent (29 respostes – 27,36%): inclou respostes com "no comprant ni adquirint més del necessari", "comprar el just", "comprant les quantitats necessàries de productes frescs perquè no s'acabin fent malbé a la nevera", "fer compra amb llista pensada prèviament evitant la compra compulsiva", "definint un menú setmanal i comprar el menjar just per a cuinar aquest menú", "comprar just i necessari, evitar comprar aliments que no es faran servir i seran per llençar", "comprant el necessari i no deixant que res es faci malbé", "comprar el que és necessari", "comprant a diari", "controlant les compres als domicilis", "a nivell individual tenint un millor control de la compra que fem per casa", "compra intel·ligent", "comprar només el que consumim", "conciliació familiar", "més temps diari per fer la compra en lloc de setmanal", "comprar els aliments d'una manera conscient del que es necesita", "no comprar més aliments dels que realment es necessiten", "compres intel·ligents", "comprar menys menjar val més que falti a que no sobri", "comprant allò realment necessari", "no comprant tant", "planificant la compra setmanal", "redistribuint els aliments a prop de la data de caducitat en els supermercats", "consum i compra adequada al supermercat", "realitzant la compra adaptada a les necessitats reals d'ingesta i cuinant les quantitats adequades a la ingesta", "intentar millorar a nivell familiar organitzant-nos millor", "compartint, comprar, cuinar i menjar la quantitat necessària per evitar restes d'aliments que després van llençats", "comprar i consumir el que necessitem", "planificant bé les menjades".

2- Reciclar i reutilitzar el menjar (24 respostes – 22,64%): inclou respostes com "reciclatge de menjar", "s'ho menja la meva gossa", "demanar a hotels i restaurants les sobres", "quan anem a menjar fora ens emportem el que no ens acabem", "ho aprofitem tot i ens dúiem les restes de menjar quan anem fora", "emportar-se el que sobra dels restaurants", "cuinar les sobres per fer altres plats", "guardant les sobres del menjar i consumir-les més tard", "cuinar amb restes dels àpats previs", "reaprofitant el menjar i congelant si sobra molt", "reaprofitament sobres menjar", "menjar les sobres", "reciclant els aliments", "aprofitar bé el menjar i reciclar sobres", "reaprofitar les sobres", "tot aliment que no sobri a taula dels restaurants es pot preparar per endur", "emportar-se els sobrants al restaurant", "a nivell individual o familiar fent el menjar just i aprofitar les restes com es feia abans", "aprofitament dels menjadors escolars", "contribuint en el nostre dia a dia".

3- Consum responsable (14 respostes – 13,21%): inclou respostes com "reduint i ajustant les quantitats de menjar que realment necessitem", "a nivell personal realitzo cada setmana un menú tenint en compte l'estoc d'aliments",

"aprofitar tot el menjar que et sobra i no deixar que caduqui", "una bona planificació setmanal dels àpats", "consumir el necessari", "en els bufets lliures agafar només el que es menjarà", "no llençar menjar", "no llençar menjar que no està caducat", "intentant evitar que les sobres es llencin", "consum i compra adequada al supermercat", "a nivell individual o familiar fent el menjar just", "no malbaratar menjar, fent tan sols el menjar necessari", "comprar, cuinar i menjar la quantitat necessària per evitar restes d'aliments que després van llençats", "consumir el que necessitem", "fent menys quantitat de menjar".

4- Regulació legal sobre el malbaratament alimentari (14 respostes – 13,21%): inclou respostes com "qualsevol empresa que faci aliments haurien d'estar obligats a no llençar restes no consumits al igual que els supermercats", "hi ha massa traves sanitàries de responsabilitat legal del producte final dels aliments", "increment d'impostos per a les persones/empreses que més malbaratament facin", "beneficis fiscals per les empreses implicades per tal que s'impliquin", "etiquetant correctament les dates de caducitat i consum preferent", "dissenyar normes més estrictes per l'elaboració del menjar en la HORECA de forma que es minvi la quantitat de menjar que sobra durant el procés", "incrementar el nombre de supermercats amb productes a punt de caducar", "repartint els menjar amb data recomanada de consumició ajustada a menjadors socials o fent un apartat en els supermercats de fruita i verdura fresca que es trobin al límit de consumició", "baixar preus dels productes que estan a punt de caducar", "venent a preu reduït els productes que estan a punt de caducar en els supermercats", "en els supermercats rebaixar o regalar els productes que estan al límit de caducar", "una millor organització a les empreses", "facilitant la recollida dels excedents", "prohibir la venta de carn i peix al supermercats".

5- Donació d'aliments (8 respostes – 7,55%): inclou respostes com "donar a ONG menjar que caduca el mateix dia dels supermercats", "donar el menjar abans que es caduqui", "xarxes de recollida dels aliments que els supermercats llencen perquè no son prou atractius al públic (envasos trencats, etc)", "donar menjar sobrant de festes com nadal a menjadors socials", "tot allò no servit es pot portar a centres on la gent necessitada o sense sostre", "repartint els menjar amb data recomanada de consumició ajustada a menjadors socials", "a nivell poblacional a través d'iniciatives com les citades en aquesta enquesta", "poder donar el que sobra a llocs on ho necessiten", "repartir".

6- Conscienciació (6 respostes – 5,66%): inclou respostes com "campanya publicitària", "conscienciant a la gent", "conscienciar els nens des de petits que s'han de menjar tot el que hi ha al plat", "més conscienciació a la hora de demanar quantitat de productes com a consumidors", "conscienciació", "intentar educar els nens, no llençar el menjar, cultura de sobres".

7- Tecnologia per facilitar minvar el malbaratament (3 respostes – 3,83%): inclou respostes com "alguna app amb avís d'aliments a punt de caducar", "eines per planificar els menjars així es pot planificar la compra", "donant eines a la societat per saber reaprofitar el menjar".

8- No ho sap/No contesta (8 respostes – 7,55%): inclou respostes com "No", "???", "N/A", "No sé".

En general, les accions proposades per a reduir el malbaratament alimentari són variades, però es centren en la compra (27,36% de les respostes) i el consum (13,21%) responsables, i en el reciclatge i reutilització del menjar (22,64%) (Figura 6.18.). Resulta sorprenent que accions que contribueixin a regular legalment el malbaratament alimentari (13,21%) siguin més freqüents que altres accions intuïtivament més directes com són la donació (7,55%) o la conscienciació (5,66%).

Cal destacar que les 3 respostes (3,83%) que proposen algun tipus de tecnologia per a reduir el malbaratament provenen de persones amb feines comercials. També s'ha de dir que 3 de les 8 persones que no saben o no contesten com reduir el malbaratament diuen que efectivament realitzen alguna acció per a reduir-lo (és a dir, diuen "si" a la pregunta 17). Resulta complicat saber si és que realment no volien aportar aquesta informació o si simplement era manca de temps a l'hora de realitzar l'enquesta.

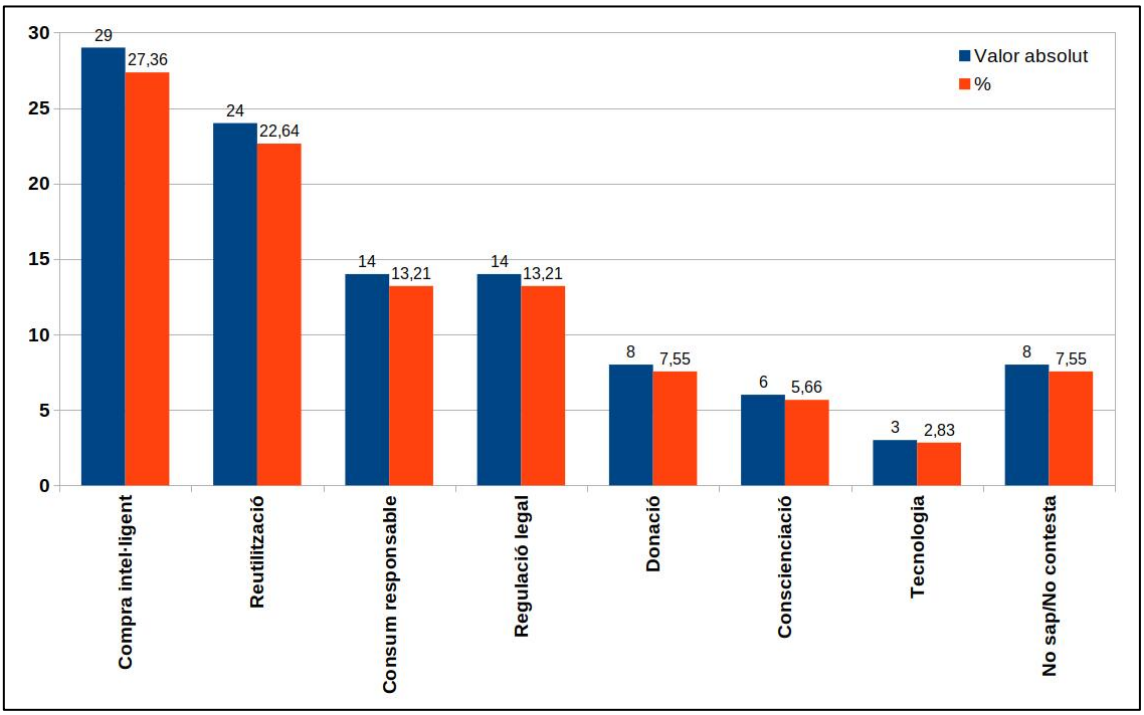


Figura 6.18. Gràfic il·lustratiu de les respostes dels enquestats distribuïdes en 8 categories sobre les accions que proposen o que realment ja fan per a reduir el malbaratament alimentari.

Més enllà de les categories aquí proposades, esmentar breument que les accions proposades/fetes per part dels enquestats es fonamenten en la compra i consum responsables, i especialment en aquelles que suggereixen la planificació com a estratègia per a reduir el malbaratament. És a dir, proposen accions que suposin la reducció de despesa en origen, sempre pensant a nivell familiar, que és al nivell on els enquestats poden realitzar alguna aportació.

Entre les respostes que suggereixen reciclatge o reutilització d'aliments, bàsicament proposen accions a nivell també domèstic, encara que alguns

enquestats proposen precisament els objectius del projecte **Remenja'mmm**, és a dir emportar-se el menjar sobrant propi dels restaurants.

Tal com ha passat en altres preguntes d'aquesta enquesta, no es poden realitzar altres correlacions entre diferents respostes.

Per acabar amb l'apartat de les enquestes, s'ha de dir que **no es va obtenir cap resposta** a les 60 enquestes específiques que varen ser remeses mitjançant email a diferents establiments del sector HORECA. Com ja s'ha esmentat al capítol de Metodologia, el responsable de comunicació de la ONG **NSF**, el Sr. Carles Matamala, ja va suggerir que la dificultat amb la que es troben a l'hora de realitzar entrevistes en persona a propietaris d'hotels, restaurants i cafès, indicava que les enquestes via email possiblement no aportarien cap informació, o molt poca. Així doncs, aquesta manca de resultats pel que fa a les enquestes al sector HORECA confirma aquest fet. Per tant, la informació directa que es té per a aquest TFG per part de propietaris d'establiments del sector HORECA són les dues entrevistes personals esmentades al punt 5.4, i de les quals es resumiran els resultats més a baix (punt 6.3).

6.2. Xarxes socials

Exposició de resultats de les xarxes socials:

El Facebook de **Nutrición Sin Fronteras** (aquesta ONG posa el nom en castellà al seu Facebook) té 4.432 seguidors i el Twitter de @bcncomparteix disposa actualment de 553 seguidors. Per a realitzar la comparativa d'ambdues xarxes socials, es varen realitzar les següents publicacions tan a Twitter com a Facebook (les captures de les pantalles dels posts i de les seves estadístiques a data de 20 de desembre de 2018 es poden observar a l'Annex 2).

- Publicació 1: Post sobre les recomanacions de com gestionar la nevera i el rebost (24 de novembre de 2018).

- Publicació 2: Post en el qual s'aconsellava un llibre (Bruscas-Bellido i Zúñiga-Cárdenas, 2017) per reflexionar sobre el malbaratament alimentari (30 de novembre de 2018).

- Publicació 3: Post en el qual s'aconsellava com conservar aliments (17 de desembre de 2018).

A la següent taula es poden veure els resultats d'impressions i interaccions a cada post per cada xarxa social, representades amb el logo de Twitter (ocell) i de Facebook (lletra f). Es consideren impressions aquelles accions que han suposat el visionat del post sigui amb lectura o no, mentre que les interaccions són aquelles accions que impliquen que el lector a reaccionat al post ja sigui mitjançant una opinió (m'agrada, no m'agrada, etc). A la taula, "Altres clics" són clics per a obrir detalls, clics en el perfil, o clics en el títol de la publicació (és a dir, clics no fets directament a l'enllaç)

	PUBLICACIÓ 1		PUBLICACIÓ 2		PUBLICACIÓ 3	
Xarxa social						
Impressions	**188**	**414**	**759**	**645**	**132**	**460**
Interaccions	**6**	**20**	**32**	**24**	**12**	**17**
M'agrada	1	8	8	10	4	5
Compartit/retweet	2	0	6	3	2	2
Clic a l'enllaç	3	6	14	10	2	6
Altres clics	0	6	4	1	4	4

Com era d'esperar, el fet de que **NSF** disposa de més seguidors en el Facebook que al Twitter del projecte BCN comparteix el menjar, ha fet que les publicacions 1 i 3 hagin estat visionades i hagin rebut més interaccions per part de més usuaris de Facebook que de Twitter. Però aquesta tendència canvia en el cas de la publicació 2, la qual ha estat més visionada a Twitter que a Facebook, encara que per poca quantitat pel que fa als valors absoluts (resulta complicat comparar valors relatius, és a dir, impressions/nombre d'usuaris, ja que les publicacions són públiques i no és necessari ser usuari per a poder visualitzar-les). Cal esmentar aquí que pel que fa a cada xarxa social, les visualitzacions i accions han estat similars per a les publicacions 1 i 3 al Facebook (poc més de 400 impressions i al voltant de la vintena d'interaccions), mentre que aquests valors s'han incrementat per a la publicació 2. Aquest patró és bàsicament el mateix pel que fa a Twitter (amb algunes lleugeres variacions), encara que l'increment de la visualització i interaccions de la publicació 2 respecte a les 1 i 3 ha estat proporcionalment molt major que a Facebook.

Pel que fa al seguiment dels posts a la xarxa social Twitter (@bcncomparteix), cal esmentar abans de presentar els resultats que si bé al principi els posts es publicaven a diari, a partir de la segona quinzena es varen repartir més en el temps (veure Annex 10.2.2). El motiu va ser veure si el fet de no publicar informació de forma tan seguida contribuïa a incrementar-ne la seva visualització. A data de 20 de desembre del 2018 l'activitat de cada post es resumeix a la següent taula i a la Figura 6.19 (recordar que les interaccions o impressions d'un dia determinat no tenen perquè haver-se fet al post publicat aquell dia, ja que es poden haver visionat o interactuat a altres posts d'altres dies).

Post#	Data	Impressions	Interaccions	Taxa interacció (%)
1	18/11/18	163	5	3,7
2	19/11/18	És un retweet, per tant no es disposa d'estadístiques		
3	20/11/18	271	3	1,5
4	21/11/18	153	4	3,3

5	22/11/18	146	4	3,4
6	23/11/18	138	2	2,2
7	24/11/18	201	5	3,0
8	26/11/18	142	1	1,4
9	27/11/18	150	0	0,0
10	28/11/18	158	1	0,6
11	29/11/18	759	32	4,3
12	30/11/18	350	13	4,3
13	03/12/18	103	2	2,9
14	04/12/18	95	3	4,2
15	05/12/18	105	0	0,0
16	06/12/18	És un retweet, per tant no es disposa d'estadístiques		
17	08/12/18	142	5	5,6
18	11/12/18	85	1	1,2
19	17/12/18	141	9	8,5
20	19/12/18	69	0	0,0
TOTAL		3.371	90	

La taxa d'interacció és el resultat de calcular la proporció de interaccions respecte a impressions (interaccions/impressions x 100). La mitja de la taxa d'interacció ha estat d'un 2,3%, és a dir, que només 2 de cada 100 visualitzacions ha provocat una interacció a l'usuari/visitant del Twitter.

En quan al resultats es veu que els dos dies que més impressions i interaccions es varen obtenir va ser al final de la segona setmana, en concret el dia 29 de novembre amb 759 impressions i 32 interaccions, i el dia 30 de novembre amb 350 impressions i 13 interaccions. Aquest notable increment es pot observar també al gràfic de la figura 6.19. El post de dia 29 és el relacionat amb el llibre que reflexiona sobre el malbaratament alimentari (Títol: *Los tomates de verdad son feos*) i el del dia 30 és sobre una calculadora que analitza el valor i els recursos que s'empren per a cada aliment. Pel que fa als altres posts, les impressions/interaccions són relativament similars, amb valors que generalment oscil·len entre els aproximadament 130-160 impressions i entre 0-5 interaccions. Entre els casos que es surten d'aquests marges destacar que amb menys de 100 impressions han estat un post sobre la recepta d'un pastís, una campanya de **Remenja'mmm** i consells per un Nadal més sostenible. Per tant, es pot veure que no existeix cap relació clara entre la tipologia del post publicat i la reacció dels usuaris.

De totes formes, podem veure en el resultats que a mesura que minvava la freqüència de posar posts a la xarxa social també minvava les impressions i interaccions. De fet, es pot veure a la Figura 6.19 que quan es duia una rutina d'uns 11 dies seguits de posar posts es varen obtenir els majors números d'impressions i interaccions, com als dies 29 i 30 de novembre. Posteriorment,

a partir de dia 1 de desembre es va decidir posar menys posts i en aquest moment és quan es comença a perdre visibilitat i comencen a baixar els valors d'impressions i interaccions. Per finalitzar aquest apartat s'ha de dir que no es varen detectar diferències de visualització o interacció entre els posts publicats al matí i els publicats a la tarda.

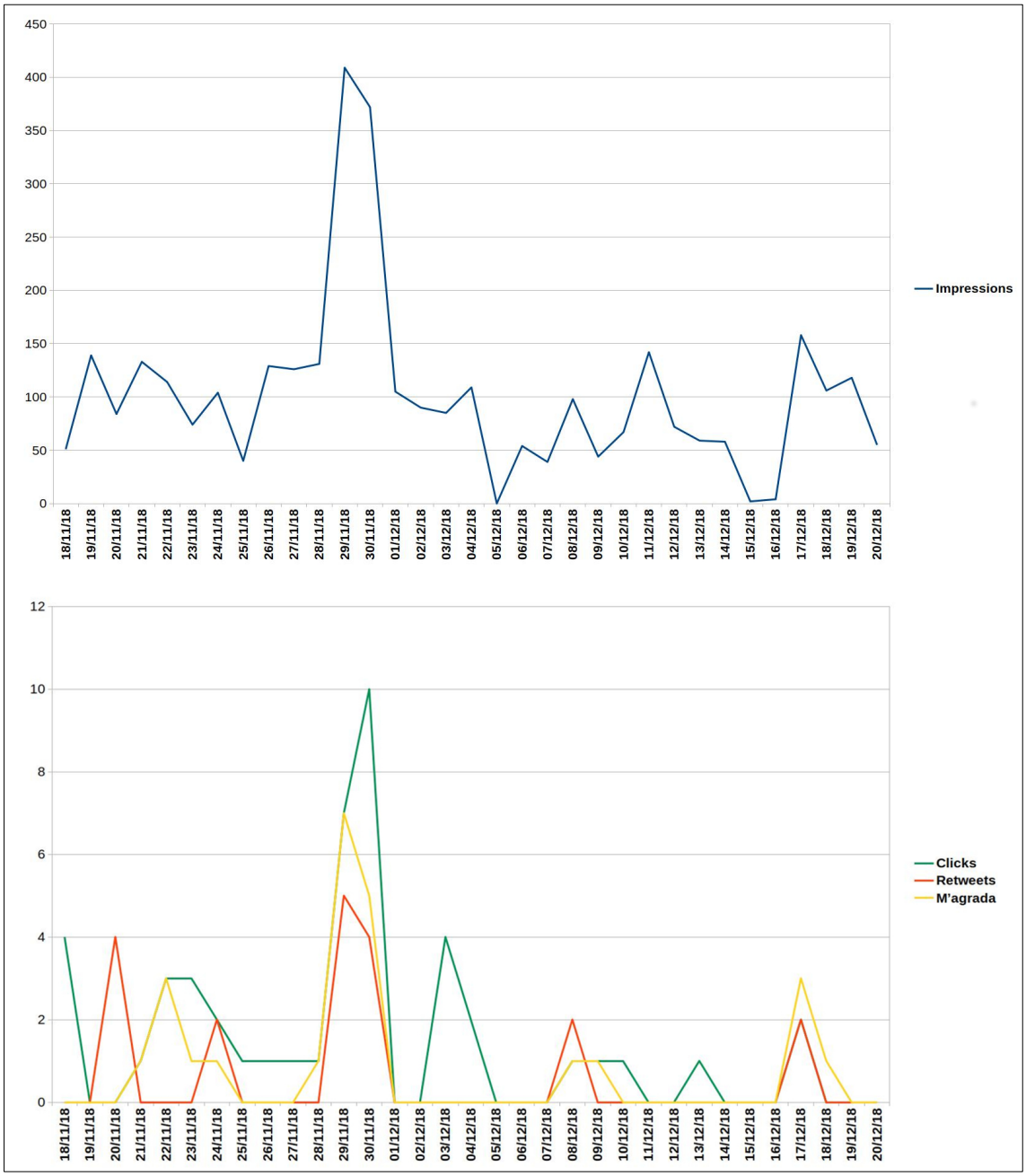


Figura 6.19. Gràfic de l'evolució de les impressions, i interaccions (clics, retweets i m'agrada) als posts publicats a @bcncamparteix de **NSF**.

6.3. Entrevista a professionals del sector HORECA

De les dues entrevistes realitzades a professionals del sector HORECA cal destacar alguns punts (la transcripció completa de les entrevistes es pot llegir a l'Annex 3, secció 10.3. d'aquest TFG). Les entrevistes s'han realitzat a

dues cuineres, Marga Soler i Daniella Guevara, propietàries o responsables de restaurants de tipologia i localització totalment diferents. Marga Soler es dedica a la cuina mallorquina i el restaurant estava ubicat a Palma de Mallorca, mentre que Daniella Guevara es dedica a la cuina tradicional mexicana, en concret "tacos", a un restaurant localitzat a Port Adelaide (Austràlia).

Les dues cuineres es dediquen a la cuina no per tradició familiar ni per estudis acadèmics, sinó la seva passió per el món de la cuina de forma que les ha portat a muntar restaurants i mostrar al món la seva cuina. Les dues han tingut i tenen èxit dins les seves localitats i es pot veure que coincideixen en moltes afirmacions sobre la problemàtica que en aquest TFG s'ha analitzat.

Cal dir que el malbaratament alimentari en el seus restaurants és molt poc, però ambdues coincideixen que en el món de la restauració hi ha molt de malbaratament. De fet, resulta curiós el que ens diu Daniella Guevara quan afirma que creu que els restaurants on es produeix un menjar més "fine food" (o de luxe) es produeixen més deixalles alimentàries. També creu que les grans franquícies són les que generen més sobres que no s'aprofiten. Per tant, segons Daniella els restaurant de luxe i els restaurants de menjar ràpids són els que tenen més malbaratament, curiosament els dos extrems dins del rang de qualitat dels restaurants. De totes maneres ens puntualitza que el malbaratament alimentari depèn de la creació del xef.

Les dues han explicat idees amb les quals fan que en el seus restaurants tinguin el mínim possible de malbaratament alimentari. Per exemple, coincideixen en congelar aliments que no s'utilitzin, aprofitar ingredients d'un determinat plat per poder realitzar o innovar un altre, etc. També es dona la casualitat que la majoria del seus comensals no necessiten emportar-se les seves sobres, ja que no es sol deixar res al plat degut al tipus de comensal en el cas de Marga Soler i la quantitat de menjar en el servei del plat en el restaurant de Daniella Guevara. De totes formes, ambdues afirmen que si els comensals deixessin menjar i tinguessin la possibilitat d'oferir uns serveis con els dels projectes que té l'ONG **NSF**, **BCN comparteix el menjar o Remenja'mmm**, ho farien encantades, ja que els semblen molt bones idees. L'únic problema que ens explica Daniella és que a Austràlia les lleis per emportar-se les sobres és molt estricta. Per exemple, inclús un comensal pot denunciar al restaurant si el mateix comensal no ha sabut preservar correctament l'aliment i aquest li ha provocat un problema de salut.

En quan a les respostes sobre si creuen si la nostra societat està conscienciada, les dues coincideixen que no. Pensen que és degut a un alt consumisme de la societat actual. I en quan a conscienciar la joventut d'avui en dia per a reduir el malbaratament, totes dues coincideixen en que l'educació és important. De fet, Marga Soler es decanta cap a l'educació per a saber planificar els aliments i Daniella Guevara que es mostri als joves quin és el procés de la cadena dels aliments per arribar als nostres plats, en el que hi ha un procés complicat i en el que s'inverteixen molt de recursos.

7. CONCLUSIONS

7. CONCLUSIONS

7.1. Disseny de les enquestes

Com ja s'ha anat esmentat en molts dels apartats de l'exposició de resultats, l'enquesta ha estat molt esbiaixada cap a determinats sectors de la població. Evidentment, la mostra emprada ha resultat suficient per a l'elaboració d'aquest TFG i la consecució dels objectius proposats. A més, els resultats que hauríem obtinguts són prou indicatius d'alguns patrons i paràmetres que poden resultar interessants per l'ONG amb la qual s'ha treballat. Però s'han detectat una sèrie de mancances a l'enquesta que fa que si es volgués repetir o ampliar aquest estudi s'haurien de corregir.

No cal dir que seria interessant poder disposar d'una mostra major i que fos més diversa. El fet d'haver distribuït les enquestes a públic en general via contactes personals particulars possiblement ha influït en els biaixos cap a determinats sectors de la població, com són els rangs d'edat i l'estat socio-econòmic. El principal problema d'aquest biaix mostral ha resultat en la poca capacitat de realitzar correlacions entre diferents preguntes i, per tant, no poder aplicar algun mètode estadístic que permeti avaluar de forma més objectiva els resultats obtinguts. Distribuir l'enquesta de forma aleatòria mitjançant emails o altres plataformes que permetin enviar-la a l'atzar. O inclús la realització d'enquestes en persona al carrer de diferents zones de Barcelona amb diferents tipologies (riquesa, població, etc) seria molt positiu per als resultats.

Entre els canvis que es proposen a l'enquesta per a futurs estudis d'aquest tipus destacaria:

- Dividir la categoria d'edat 25-65 anys de la Pregunta 1 en dues, és a dir, 25-45 anys i 46-65 anys. Aquest canvi permetria tenir uns marges d'edat més acurats.

- Pel que fa a la identificació del nivell socio-econòmic de la Pregunta 5, es podria realitzar mitjançant xifres de, per exemple, el sou brut anual de l'enquestat, tot proposant diferents rangs de valors. Així s'evitaria que l'enquestat s'identifiqués mitjançant una percepció subjectiva del seu propi nivell socio-econòmic i ho fes directament amb xifres. No cal dir que altres factors poden influenciar en el nivell econòmic (per exemple, hipoteques, propietats immobiliàries, etc), però possiblement el sou brut anual pot resultar un estimador més objectiu que el proposat a l'enquesta.

- Seria interessant a la Pregunta 18 discriminar entre les accions que els enquestats ja estan realitzant per a reduir el malbaratament i les accions que proposen fer. Aquesta pregunta o bé es podria dividir en 2 o es podria redactar de forma més clara per a l'enquestat.

- Intuïtivament, seria interessant reformular lleugerament algunes de les preguntes per a clarificar-les, encara que no s'han detectat mancances al seu enteniment.

- Seria important avaluar la importància d'incloure algunes preguntes de tipus "perquè"? Per exemple, a la Pregunta 10 sobre si l'enquestat s'emportaria les pròpies restes d'un restaurant o a la Pregunta 11 sobre si després es menjarien aquestes restes, en cas de contestar no, seria interessant saber el motiu.

Encara que *a posteriori* s'han detectat aquests petits problemes, com s'ha dit abans, les respostes a l'enquesta són suficients per a assolir els objectius d'aquest TFG i per a avaluar el coneixement que es té sobre la problemàtica, l'ONG i els seus projectes.

Tal com ja es va comentar per part del responsable de comunicació de l'ONG **Nutrició Sense Fronteres (NSF)**, hi ha problemes per a realitzar visites a establiments dels sector HORECA i fer enquestes. Encara que a nivell discret, aquest fet s'ha verificat en aquest TFG, ja que cap dels 60 establiments contactats via emails sol·licitant respostes a l'enquesta ha contestat. Seria important seguir insistint en realitzar visites personalitzades a restaurant, cafès i hotels fer visites personals, i sempre, si és possible, sol·licitar cita prèvia. No s'hauria de descartar contactar amb associacions o sindicats que aglutinen aquest tipus d'empresa per a demanar ajuda per a poder contactar amb propietaris.

7.2. Percepció del malbaratament alimentari a la província de Barcelona (objectiu principal)

Amb les enquestes ha quedat de manifest que a la província de Barcelona existeix un gran coneixement de l'existència de la problemàtica del malbaratament alimentari (més d'un 80% dels enquestats coneix el problema), encara que menys del 20% coneixen la magnitud del problema (és a dir, la quantitat de tones de menjar que no s'aprofita). A més, encara que hi ha bona predisposició a realitzar una sèrie d'accions per a corregir i reduir el malbaratament alimentari, hi ha un gran desconeixement sobre una de les ONG que es dedica precisament a aquesta problemàtica, **NSF**, i sobre tot dels seus projectes. Això indicaria que molt possiblement el coneixement de la problemàtica es deu bàsicament a motius domèstics ja sigui per conscienciació de no malbaratar aliments i, per tant, recursos ja sigui en forma de diners, energia, etc. Aquesta afirmació està corroborada pel fet que la majoria de les propostes dels enquestats per a controlar la pèrdua d'aliments (Pregunta 18) tenen a veure amb la planificació de menús i àpats de forma que es realitzi una compra i consum responsables i adients.

Les actuacions proposades van majoritàriament dirigides cap al consum i compra responsables mitjançant la planificació, i en certa manera indica que aquestes són les accions sobre les que la conscienciació s'haurien d'incrementar, evidentment sense oblidar-ne d'altres con la reutilització i donació. De fet, la segona de les accions proposades per els enquestats és la reutilització d'aliments, la qual cosa coincideix amb els projectes **Remenja'mmm** i **BCN comparteix el menjar** aquí estudiats. Resulta complicat establir si aquestes afirmacions venen condicionades per alguns dels paràmetres poblacionals sol·licitats a l'enquesta o si bé és deu a l'efecte de

campanyes de sensibilització realitzades a l'Ajuntament de Barcelona en particular i a Catalunya en general (Ajuntament de Barcelona, 2011, 2016; Àrea Metropolitana de Barcelona, 2017).

7.3. Anàlisi dels missatges amb que les xarxes socials donen més difusió a l'ONG Nutrició Sense Fronteres a Barcelona (objectiu secundari 1)

Després d'analitzar els resultats de Facebook i Twitter, es pot dir que seria convenient publicar posts a Twitter contínuament ja que sembla haver un major nombre d'impressions i interaccions quan més freqüents són les publicacions. Per altra banda, Facebook s'alimenta d'altres projectes i, per tant, podria ser emprat també de forma més exhaustiva.

En quan als posts en general, s'han publicat diferent tipologies de missatges (consell de pel·lícules, consells d'hàbits diaris, llibres, receptes de cuina, etc) sempre enfocats a la temàtica del malbaratament alimentari. No es pot concretar quina seria la tipologia que més acollida tindria de forma que, per exemple, no és possible dir si les receptes tenen tanta acollida com les pel·lícules. Per tant, s'ha demostrat que és necessari que la tipologia sigui variada i així arribar al màxim públic possible. No cal dir que les xarxes socials són una gran eina per les ONGs ja que amb poc recursos es pot arribar a un gran nombre de públic i variat. Tal volta seria important incrementar la visibilitat de **NSF** i en particular al projecte **BCN comparteix el menjar** a altres xarxes socials, utilitzades per la joventut i no focalitzar només en Facebook i Twitter. No obstant això, cal recordar que aquestes xarxes socials són les dues més recomanades per els enquestats i, per tant, no s'han d'oblidar ni reduir la seva activitat. Suposadament, la preferència per a aquestes dues xarxes vendria determinada per l'edat dels enquestats, ja que aquestes són les més populars inclús entre la població més adulta.

7.4. Anàlisi del suport de la societat barcelonina i el sector HORECA als projectes Remenja'mmm i BCN comparteix menjar (objectiu secundari 2).

En general, a la majoria dels enquestats els agrada ambdós projectes de **NSF**: **Remenja'mmm** i **BCN comparteix el menjar**. Com s'ha pogut veure a les enquestes, s'ha valorat de forma positiva amb les puntuacions aquests dos projectes. De fet, la segona acció preferida que els enquestats proposen realitzar, com són reciclar els aliments i menjar les sobres, coincideix amb els objectius dels dos projectes aquí esmentats. Com ja s'ha dit abans, la planificació per a una compra i consum responsables, i reutilitzacions alimentàries han estat les accions preferides.

Sabem que de les 5 persones relacionades amb el sector de la restauració (3 dels enquestats i les 2 entrevistades professionals del sector), només una no està d'acord amb els projectes (enquesta 20), mentre que les altres 4 si. Això semblaria indicar que des d'un punt de vista dels professionals existiria la predisposició de participar en els projectes com els de **NSF**, encara que aquest punt s'hauria de verificar amb més enquestes a propietaris

d'establiments del sector HORECA tot intentant realitzar un esforç per a poder sol·licitar i obtenir entrevistes amb els professionals.

Per tant, queda clar que ambdós projectes semblen tenir una molt bona acollida tan entre el públic en general com entre els professionals i que s'haurien de seguir fomentant i publicitant. S'hauria de considerar la possibilitat de posar el màxim de facilitats a restaurants per a que poguessin dur a terme les activitats proposades als projectes.

7.5. Consideracions finals

Com a consideracions finals, simplement llistar una sèrie de propostes d'actuacions addicionals que podrien ser d'utilitat per a **NSF** i per a seguir avaluant l'impacte dels seus projectes:

Com a possibles accions a realitzar per **NSF**:

- Creació de material/activitats pròpies de la ONG per a ser publicat a xarxes socials, però sense deixar de costat la informació que vingui des de l'exterior i que pugui ajudar a potenciar la temàtica aquí estudiada.
- Incrementar la visibilitat externa de la ONG tant a les xarxes ja utilitzades (Facebook, Twitter) com a d'altres que no s'estan utilitzant (per exemple, Instagram).
- Dissenyar i dur a terme un Pla de Comunicació per la ONG.
- Creació d'informació de diferent format segons la xarxa social. És a dir, al Facebook són adequades les publicacions en forma d'infografies i vídeos, posts a Twitter i fotografies a Instagram.

Com a altres activitats per a avaluar els impactes de les campanyes:

- Avaluar si la manca de visibilitat de la ONG és degut a que també hi ha una manca de visibilitat del problema del malbaratament alimentari en general.
- Intentar realitzar més entrevistes a xefs del sector HORECA.
- Intentar realitzar entrevistes a restaurants de luxe i franquícies, potencialment productores de més deixalles.

8. AGRAÏMENTS

8. AGRAÏMENTS

Gràcies a l'ONG **Nutrició Sense Fronteres**, especialment a Carles Matamala (responsable de comunicació) i Mercè Vidal (gerent) que, a part de l'ajuda i la possibilitat de realitzar el treball final de grau participatiu, m'han aportat nous coneixements sobre el malbaratament alimentari, i han fet que augmentés l'interès i la conscienciació sobre aquesta problemàtica que sofreix la nostra societat.

Gràcies a les meves tutores, Ruth Pagès per guiar-me i ajudar-me en tot el procés de la investigació i realització d'aquest treball, el qual ha estat molt interessant i enriquidor. I a Rosana Viloca per guiar-me i donar-me suport durant tot el grau.

Gràcies a totes les persones que han dedicat el seu temps a contestar les enquestes de manera desinteressada, i una especial menció a Margalida Soler (Palma de Mallorca) i Daniella Guevara (Adelaide, Austràlia) les quals varen respondre amablement a les entrevistes a propietàries de negocis del sector HORECA. Sense elles no hagués estat possible el treball.

Agrair també al meu marit Pere, a la meva família i als amics i amigues per tot el suport incondicional durant el treball i tot el grau.

9. BIBLIOGRAFIA

9. BIBLIOGRAFIA

Referències bibliogràfiques consultades i presentades per ordre alfabètic.

Bibliografía:

Ajuntament de Barcelona. Pensa, compra, cuina, menja. Guia per evitar el malbaratament alimentari. Ajuntament de Barcelona, 2011.

Ajuntament de Barcelona. Estratègies d'impuls del consum responsable, 2016.
http://ajuntament.barcelona.cat/omic/sites/default/files/arxius/eicr.pdf

Àrea Metropolitana de Barcelona. PMGRM: Programa metropolità de gestió de residus municipals 2009/2016. Àrea Metropolitana de Barcelona ed., 2012.

Àrea Metropolitana de Barcelona. Medi ambient. Reducció. Som gent de profit. La Sèrie de bons hàbits, 2017.
http://www.amb.cat/web/medi-ambient/residus/prevencio/reduccio

ARC; UAB. Diagnosi malbaratament alimentari a Catalunya, 2011.
http://www.gencat.cat/salut/acsa/html/ca/dir3495/resum_executiu.pdf

Bernis, M. Només una reducció dràstica de les emissions de CO2 limitarà el canvi climàtic. Barcelona, 2018.
https://www.ara.cat/societat/meteo/Nomes-reduccio-drastica-emissions-CO2_0_2102789875.html

Bruscas-Bellido, Manuel; Zúñiga-Cárdenas, Alejandra. Los tomates de verdad son feos. Ed. Manuel Bruscas Bellido, 2017.

Buzby, Jean C.; Hyman, Jeffrey. Total and Per Capita value of food loss in the United States. Food Policy, 2012, vol. 37, no. 5, pp. 561-570.

Dunlap, Riley E.; et al. Measuring endorsement of the new ecological paradigm: A revised NEP scale. Journal of Social Issues, 2000, vol. 56, no. 3, pp. 425-442.

EWWR - European Week for Waste Reduction. El malbaratament alimentari i el seu impacte. 2014.
http://residus.gencat.cat/web/.content/home/ambits_dactuacio/prevencio/setmana_europea_prevencio_de_residus/dies_tematics/dia_malbaratament/El-malbaratament-alimentari-i-el-seu-impacte.pdf

Evans, David. Blaming the consumer – once again: The social and material contexts of everyday food waste practices in some English households. Critical Public Health, 2011, vol. 21, no. 4, pp. 429-440.

FAO; et al. Es estado de la seguridad alimentaria y la nutrición en el mundo 2017. Roma, 2017.

Fischer, Günther. Transforming the global food system. Nature, 2018, vol. 562, pp. 501-502.

Fundació Alicia – UAB; Universitat Autònoma de Barcelona. Aprofitem el menjar. Una guia per a la reducció del malbaratament alimentari en el sector de l'hostaleria, la restauració i el càtering. Generalitat de Catalunya i Agència de Residus de Catalunya, 2012.
http://www.alicia.cat/uploads/all/guia_malbaratament.pdf

Generalitat de Catalunya. Consell assessor pel desenvolupament sostenible. Informe Mengem Futur, 2018.
http://cads.gencat.cat/web/.content/Documents/Informes/2018/180322_Informe-sistema-alimentari-de-Catalunya_Informe-complert_vf.pdf

Generalitat de Catalunya-ARC; Agència de Residus de Catalunya. Un consumo + responsable de los alimentos. Propuestas para prevenir y evitar el despilfarro alimentario. 2011.
http://residus.gencat.cat/web/.content/home/lagencia/publicacions/prevencio/guia_consum_responsable_es.pdf

Generalitat de Catalunya-ARC; Agència de Residus de Catalunya. Ecowaste 4 food. Pla d'acció de prevenció del malbaratament alimentari a Catalunya (2019-2020). Interreg Europe. EcoLavola ecosustainability. Barcelona, 2018.

Generalitat de Catalunya-IEC; Institut d'Estadística de Catalunya. Tasa de riesgo de pobreza y exclusión social y sus componentes. 2018.
https://www.idescat.cat/indicadors/?id=anuals&n=10412&lang=es

Gobierno de España; Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente. Catálogo de iniciativas nacionales e Internacionales sobre el desperdicio alimentario. Madrid, 2014.
http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/tema_interes/CATALOGO_DE_INICIATIVAS_2014_baja.pdf

Gobierno de España; Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente. Informe del consumo de alimentación en España 2016. Madrid, 2017.
https://www.mapa.gob.es/images/es/informe_del_consumo_de_alimentos_en_espana_2016_web_tcm30-419484.pdf

Gustavsson, Jenny, et al. Global food losses and food waste: Extent, causes and prevention. Food and Agricultural Organization of the United Nations [FAO], 2011.

Harnack, Lisa, et al. Guess who's cooking? The role of men in meal planning, shopping, and preparation in US families. Journal of the American Dietetic Association, 1998, vol. 98, no. 9, pp. 995-1000.

Hispacoop. Estudio sobre el desperdicio de alimentos en los hogares. Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad. Gobierno de España ed., 2012.

HLPC. Food losses and waste in the context of sustinable food systems. The High Level Panel of Experts on Food Secutiry and Nutrition of the Committee on World Food Security. Rome, 2014.

Hostelería Digital. AECOC organiza la 1ª semana contra el desperdicio de alimentos que se realiza en España. 2018.
http://www.hosteleriadigital.es/2018/07/26/aecoc-organiza-la-1a-semana-contra-el-desperdicio-de-alimentos-que-se-realiza-en-espana/

Kosseva, Maria; Webb, Colin. Food industry wastes. Assessment and recuperation of commodities. Elsevier, 2013. ISBN: 9780123919212.

Langley, Joseph; et al. Food for thought? — A UK pilot study testing a methodology for compositional domestic food waste analysis. Waste Management & Research, 2010, vol. 28, no. 3, pp. 220-227.

Masatoshi, Funabashi. Human augmentation of ecosystems: objectives for food production and science by 2045. npj Science of Food, 2018, vol. 2, art. 16: doi:10.1038/s41538-018-0026-4.

Montagut, Xavier; Dogliotti, Fabrizzio. Alimentos globalizados: soberanía alimentaria y comercio justo. Ed Icaria, 2006. ISBN: 9788474268386

Montagut, Xavier; Gascón, Jordi. Alimentos desperdiciados. Un anàlisis del derroche alimentario desde la soberanía alimentaria. Ed. Icaria, 2014.
http://www.icariaeditorial.com/pdf_libros/alimentos%20desperdiciados.pdf

Montagut, Xavier; Gascón, Jordi. Banco de Alimentos ¿Combatir el hambre con las sobras?. Ed. Icaria. 2015. ISBN: 9788498886917

Montagut, Xavier; Vivas, Esther. Del campo al plato. Los circuitos de producción y distribución de alimentos. Ed. Icaria. 2009. ISBN: 9788498880380

Moscoso-Pantoja, Patricio M. Los 10 alimentos con mayor hueya de carbono. Natura Medio Ambiental, 2015.
https://www.natura-medioambiental.com/los-10-alimentos-con-mayor-huella-de-carbono/?utm_source=ReviveOldPost&utm_medium=social&utm_campaign=ReviveOldPost

Holden, Nicholas M.; et al. Review of the sustainability of food systems and transition using the Internet of Food. npj Science of Food, 2018, vol. 2, art. 18:

doi:10.1038/s41538-018-0027-3.

ONU - Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y Agricultura FAO. SAVE FOOD!. Global Food Losses and food waste. Düsseldorf, Germany, 2011.
http://www.fao.org/docrep/014/mb060e/mb060e.pdf

ONU - Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y Agricultura FAO. 9 ideas para reducir el desperdicio de comida y convertirte en un héroe #HambreCero. 2017.
(www.fao.org/zhc/detail-events/es/c/889621/).

Oxfam Intermon. Entrevista a Tristram Stuart: "se desperdicia más comida en el mundo de la que podrían consumir todas las personas hambrientas. 2011.
https://www.oxfamintermon.org/es/editorial/entrevista/se-desperdicia-mas-comida-en-mundo-de-que-podrian-consumir-todas-personas-hambr

Punsola, Albert. Quin destí per el CO2? Sostenible. Diputació de Barcelona, 2010.
http://sostenible.cat/reportatge/quin-desti-per-al-co2

Refsgaard, Karen; Magnussen, Kristin. Household behaviour and attitudes with respect to recycling food waste – experiences from focus groups. Journal of Environmental Management, 2009, vol. 90, no. 2, pp. 760-771.

René, Redzepi; Zilber, David. The Noma guide to fermentation. New York, Artisau, 2018.

Residuos Profesionales. Los hogares españoles desperdiciaron 1.229 millones de kg de alimentos en 2017.
https://www.residuosprofesional.com/desperdicio-alimentos-espana-2017/

Saldo, Jordi. Envasament d'aliments. Massa residus d'embalatges o menys malbaratament d'aliments?. Temes de Disseny, 2015, núm. 31, pp. 84-91.

Sans-Arija, Montserrat. Els 10 aliments amb la petjada de carboni més gran. Les ciències en bloc, 2016.
http://blocs.xtec.cat/cienciasexperimentals/2016/07/02/els-10-aliments-amb-la-petjada-de-carboni-mes-gran/

Steffen, Will; et al. The trajectory of the Anthropocene: the great acceleration. Anthropocene Review, 2015, vol. 2, pp. 81-98.

Stuart, Tristam. Despilfarro: El escandalo global de la comida. Alianza Ed., 2011. ISBN: 97884206533457.

Tovar, Andrés. UE aprueba una ley en contra de los desperdicios de alimentos. Cambio 16, 2018.
https://www.cambio16.com/mundo/ue-ley-contra-desperdicios-de-alimentos/

Valero, Juan Carlos. Campaña contra el desperdicio de alimentos en España. ABC Economía, 2018.
https://www.abc.es/economia/abci-campana-contra-desperdicio-alimentos-espana-201809251306_noticia.html

Watson, James E. M.; et al. Catastrophic declines in wilderness areas undermine global environment targets. Current Biology, 2016, vol. 21, num. 21, pp. 2929-2934.

WFP – World Food Programme. Hunger Map. 2018.

Webgrafia:

Alimantación en España. Mercasa
http://alimentacionenespaña.es/ae/

De menjar no llencen ni mica. Dinars de Sobrats: els barris aprofiten els aliments. 2018
https://nollencemnimica.wordpress.com/

Espigoladors.
http://www.espigoladors.cat/

Feedback: Food system facts
https://feedbackglobal.org/knowledge-hub/food-waste-scandal/

Fundació Alicia: L'Agència de Salut Pública de Catalunya i la Fundació Alícia repassen en unes jornades les claus per introduir millores als àpats escolars
http://www.alicia.cat/ca/

Fundació bancs d'aliments de Barcelona
https://www.bancdelsaliments.org/

Fundació ENT. Els valors dels aliments.2015
https://www.youtube.com/watch?v=rQT3_S1dBD0&feature=youtu.be

Hotel/Kitchen: Change the Flow of Food
https://hotelkitchen.org/

Initiative Save Food. Avoiding Food Losses and Waste.
https://www.save-food.org/cgi-bin/md_interpack/lib/pub/tt.cgi/Avoiding_Food_Losses_and_Waste.html?oid=65554&lang=2&ticket=g_u_e_s_t

Love food. Hate Waste. Your everyday portion planner.
https://www.lovefoodhatewaste.com/

Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y Agricultura FAO. El clima está cambiando. La alimentación y la agricultura también. 2016
http://www.fao.org/world-food-day/2016/theme/es/

Piensa aliméntate y ahorra. La contribución de los bosques en las dietas sostenibles.
http://www.thinkeatsave.org/es/

Plataforma aprofitem els aliments. 2017
http://aprofitemelsaliments.org/

Pont Alimentari. –Malbaratament + solidaritat
http://www.pontalimentari.org/

Som gent de profit. Evitem el malbaratament
http://somgentdeprofit.cat/

Te lo sirvo verde. Especialistas en restauración sostenible.
http://telosirvoverde.com/

The Global Food Banking. Empowering the World to Defeat Hunger.
https://www.foodbanking.org/

10. ANNEXOS

10. ANNEXOS

10.1. Annex 1. Resultats sense processar de les respostes a les 18 preguntes de l'enquesta. P=Pregunta. Veure apartat 5.2 per a llegir els detalls de cada pregunta.

Enquesta #	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12	P13	P14	P15
1	De 25 fins a 65	Barcelona	Doctorat	Investigador Científic	Mig-Baix	SI	NO	NO	NO	SI	SI	5	5	SI	SI
2	De 25 fins a 65	Barcelona	Doctorat	Investigador Científic	Mig-alt	SI	NO	NO	NO	Depèn de les restes que quedessin	SI	4	4	SI	SI
3	De 25 fins a 65	Granollers	Grau/llicenciatura/màster	Professor	Mig-Baix	SI	NO	NO	NO	SI	SI	4	4	SI	SI
4	De 25 fins a 65	Sabadell	Grau/llicenciatura/màster	Enginyer tècnic	Mig-Baix	SI	NO	NO	NO	SI	SI	5	5	SI	SI
5	De 25 fins a 65	Barcelona	Grau/llicenciatura/màster	Tècnic	Mig-Baix	SI	SI	NO	NO	NO	SI	5	5	SI	SI
6	De 25 fins a 65	Barcelona	Grau/llicenciatura/màster	Administratiu de finques	Mig-alt	SI	NO	NO	NO	SI	SI	3	3	SI	SI
7	De 25 fins a 65	Sabadell	Grau/llicenciatura/màster	Economista	Mig-alt	NO	NO	NO	NO	Depèn de les restes que quedessin	SI	4	5	SI	SI
8	De 25 fins a 65	Abrera	Grau/llicenciatura/màster	Enginyer	Mig-Baix	SI	NO	NO	NO	SI	SI	4	4	SI	SI
9	De 25 fins a 65	Calella	Grau/llicenciatura/màster	Biòleg	Mig-Baix	SI	NO	NO	NO	SI	SI	4	5	SI	SI
10	De 25 fins a 65	Castellbisbal	Batxillerat	Project Manager	Mig-Baix	SI	NO	NO	NO	SI	SI	4	5	SI	SI
11	De 25 fins a 65	Pineda de Mar	Primària/Secundària	Lampista	Mig-Baix	SI	SI	NO	NO	SI	SI	5	5	SI	SI
12	De 25 fins a 65	Calella	Primària/Secundària	Repartidor	Baix	SI	NO	NO	NO	Depèn de les restes que quedessin	SI	4	4	SI	SI
13	De 25 fins a 65	Barcelona	Primària/Secundària	Auxiliar Clínica	Baix	NO	NO	NO	NO	SI	SI	5	5	SI	SI
14	De 25 fins a 65	Calella	Formació professional/mòdul	Director Oficina Tècnica	Mig-Baix	SI	NO	NO	NO	Depèn de les restes que quedessin	SI	4	2	SI	SI
15	De 25 fins a	Calella	Grau/llicenciatura/màster	Tècnic Laboratori	Mig-	NO	NO	NO	NO	SI	SI	4	4	SI	SI

Enquesta #	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12	P13	P14	P15
	65				Baix										
16	De 25 fins a 65	Calella	Formació professional/módul	Mecànic	Mig-alt	NO	NO	NO	NO	SI	SI	5	5	SI	SI
17	De 25 fins a 65	Sant Pol de Mar	Batxillerat	Manteniment	Mig-Baix	SI	NO	NO	NO	Depèn de les restes que quedessin	SI	5	5	SI	SI
18	De 25 fins a 65	Calella	Formació professional/módul	Electricista	Mig-Baix	SI	NO	NO	NO	Depèn de les restes que quedessin	SI	4	5	SI	SI
19	De 25 fins a 65	Calella	Formació professional/módul	Administrativa	Mig-Baix	SI	NO	NO	NO	SI	SI	4	4	SI	SI
20	De 25 fins a 65	Sant Pere de Ribes	Batxillerat	Encarregada Restaurant	Mig-Baix	SI	SI	NO	NO	Depèn de les restes que quedessin	SI	3	1	NO	NO
21	De 25 fins a 65	Badalona	Grau/llicenciatura/màster	Psicòloga	Mig-alt	NO	NO	NO	NO	SI	SI	5	5	SI	SI
22	De 25 fins a 65	Barcelona	Grau/llicenciatura/màster	Comercial	Mig-Baix	NO	NO	NO	NO	Depèn de les restes que quedessin	NO	3	4	SI	SI
23	De 25 fins a 65	Pineda de Mar	Formació professional/módul	Agent Immobiliari	Mig-alt	SI	NO	NO	NO	Depèn de les restes que quedessin	SI	5	5	SI	SI
24	De 25 fins a 65	Ripollet	Grau/llicenciatura/màster	Project Manager	Mig-alt	SI	NO	NO	NO	SI	SI	4	4	SI	SI
25	De 25 fins a 65	Calella	Grau/llicenciatura/màster	Educador Social	Mig-alt	SI	NO	NO	NO	Depèn de les restes que quedessin	SI	2	3	SI	SI
26	De 25 fins a 65	Calella	Grau/llicenciatura/màster	Administrador Sistemes	Mig-Baix	SI	NO	NO	NO	Depèn de les restes que quedessin!	SI	5	5	SI	SI
27	De 25 fins a 65	Calella	Batxillerat	Mecànic	Mig-Baix	SI	NO	NO	NO	Depèn de les restes que quedessin	SI	4	3	SI	SI
28	De 25 fins a 65	Calella	Grau/llicenciatura/màster	Informàtic	Mig-alt	SI	NO	NO	NO	SI	SI	3	3	SI	SI
29	De 25 fins a 65	Calella	Grau/llicenciatura/màster	Farmacèutica	Mig-Baix	SI	NO	NO	NO	SI	SI	5	5	SI	SI
30	De 25 fins a 65	Calella	Batxillerat	Funcionari	Mig-Baix	SI	NO	NO	NO	SI	SI	5	5	SI	SI
31	< 25	Calella	Grau/llicenciatura/màster	Administració	Mig-Baix	SI	SI	SI	NO	Depèn de les restes que quedessin	SI	4	5	SI	SI
32	De 25 fins a 65	Barcelona	Grau/llicenciatura/màster	Estudiant Predoctoral	Mig-Baix	SI	NO	NO	NO	SI	SI	3	4	SI	SI

Enquesta #	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12	P13	P14	P15
33	De 25 fins a 65	Terassa	Formació professional/módul	Operari	Mig-Baix	SI	SI	NO	NO	SI	SI	3	4	SI	SI
34	De 25 fins a 65	Calella	Formació professional/módul	???	Mig-Baix	NO	NO	NO	NO	NO	SI	4	5	SI	SI
35	De 25 fins a 65	Barcelona	Grau/llicenciatura/màster	Assessor Comercial	Mig-alt	SI	NO	NO	NO	Depèn de les restes que quedessin	SI	4	5	SI	SI
36	De 25 fins a 65	Santa Susana	Batxillerat	Restauració	Mig-Baix	SI	SI	NO	NO	SI	SI	4	4	SI	SI
37	De 25 fins a 65	Calella	Formació professional/módul	Autònoma, Comerç Roba	Mig-alt	NO	NO	NO	NO	Depèn de les restes que quedessin	SI	5	5	SI	SI
38	De 25 fins a 65	Pineda de Mar	Grau/llicenciatura/màster	Interiorista	Mig-Baix	SI	NO	NO	NO	SI	SI	3	4	SI	SI
39	De 25 fins a 65	Barcelona	Grau/llicenciatura/màster	Professora	Mig-Baix	SI	NO	SI	NO	SI	SI	4	4	SI	SI
40	De 25 fins a 65	Barcelona	Grau/llicenciatura/màster	Educació	Mig-alt	SI	NO	SI	NO	Depén de les restes que quedessin	SI	4	5	SI	SI
41	De 25 fins a 65	Sant Cebrià de Vallalta	Grau/llicenciatura/màster	Banca	Mig-alt	SI	NO	NO	NO	SI	SI	5	5	SI	SI
42	De 25 fins a 65	Girona	Doctorat	Professor Universitari i Investigador	Alt	SI	NO	NO	NO	SI	SI	5	5	SI	SI
43	De 25 fins a 65	Salt	Grau/llicenciatura/màster	Docent Universitari	Mig-alt	SI	SI	NO	NO	Depèn de les restes que quedessin	SI	4	5	SI	SI
44	De 25 fins a 65	Girona	Grau/llicenciatura/màster	Docent	Mig-Baix	SI	NO	NO	NO	SI	SI	2	3	SI	SI
45	De 25 fins a 65	Girona	Doctorat	Professor Universitari i Fisioterapeuta	Mig-alt	SI	NO	NO	NO	Depèn de les restes que quedessin	SI	4	5	SI	SI
46	De 25 fins a 65	Vilafranca	Doctorat	Professora Universitària	Mig-alt	SI	NO	NO	NO	Depèn de les restes que quedessin	SI	4	4	SI	SI
47	De 25 fins a 65	Granollers	Grau/llicenciatura/màster	Fisioterapeuta	Mig-Baix	SI	NO	NO	NO	SI	SI	5	5	SI	SI
48	De 25 fins a 65	Sant Andreu de Salou	Doctorat	Professora Universitària	Mig-alt	SI	NO	NO	NO	Depèn de les restes que quedessin	SI	5	5	SI	SI
49	De 25 fins a	Girona	Grau/llicenciatura/màster	Fisioterapeuta	Mig-	SI	NO	NO	NO	Depèn de les restes	SI	4	4	SI	SI

Enquesta #	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12	P13	P14	P15
	65				Baix					que quedessin					
50	De 25 fins a 65	Girona	Grau/llicenciatura/màster	Professor Universitari	Mig-alt	SI	NO	NO	NO	SI	SI	5	5	SI	SI
51	De 25 fins a 65	Barcelona	Grau/llicenciatura/màster	Periodista	Mig-Baix	SI	NO	NO	NO	Depèn de les restes que quedessin	SI	3	4	SI	SI
52	De 25 fins a 65	Girona	Grau/llicenciatura/màster	Nutricionista	Mig-Baix	SI	SI	NO	NO	SI	SI	5	5	SI	SI
53	De 25 fins a 65	Barcelona	Formació professional/módul	Fuster	Mig-Baix	SI	SI	NO	NO	SI	SI	5	4	SI	SI
54	De 25 fins a 65	Barcelona	Grau/llicenciatura/màster	Comptable	Mig-Baix	SI	NO	NO	NO	SI	SI	4	5	SI	NO
55	De 25 fins a 65	Girona	Grau/llicenciatura/màster	Docent	Mig-Baix	SI	NO	NO	NO	SI	SI	5	5	SI	SI
56	De 25 fins a 65	Barcelona	Grau/llicenciatura/màster	Informàtic	Mig-Baix	SI	NO	NO	NO	Depèn de les restes que quedessin	SI	4	5	SI	SI
57	De 25 fins a 65	Salt	Grau/llicenciatura/màster	Professora Ensenyament Mitjà	Mig-Baix	SI	NO	NO	NO	SI	SI	4	4	SI	SI
58	De 25 fins a 65	Barcelona	Doctorat	Metge	Mig-alt	SI	NO	SI	SI	Depèn de les restes que quedessin	SI	4	4	SI	SI
59	De 25 fins a 65	Barcelona	Grau/llicenciatura/màster	Ambientòloga	Mig-Baix	SI	NO	SI	SI	SI	SI	4	5	SI	SI
60	De 25 fins a 65	Barcelona	Grau/llicenciatura/màster	Tècnica Participació	Mig-Baix	SI	NO	NO	NO	SI	SI	4	5	SI	SI
61	De 25 fins a 65	Castellbell i el vilar	Grau/llicenciatura/màster	Control Qualitat	Mig-alt	SI	NO	NO	NO	SI	SI	5	5	SI	SI
62	De 25 fins a 65	Castellbell i el vilar	Grau/llicenciatura/màster	Control Qualitat	Mig-alt	SI	NO	NO	NO	SI	SI	5	5	SI	SI
63	De 25 fins a 65	Moià	Grau/llicenciatura/màster	Professora	Mig-Baix	SI	NO	NO	NO	SI	SI	3	5	NO	SI
64	De 25 fins a 65	Badalona	Grau/llicenciatura/màster	Funcionari	Mig-Baix	SI	NO	NO	NO	SI	SI	4	5	SI	SI
65	De 25 fins a 65	Salt	Grau/llicenciatura/màster	Docent Fisioterapeuta	Mig-alt	SI	SI	NO	NO	SI	SI	4	4	SI	SI
66	De 25 fins a 65	Mataró	Primària/Secundària	Manipuladora	Mig-alt	SI	SI	NO	NO	SI	SI	5	5	SI	SI

Enquesta #	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12	P13	P14	P15
67	De 25 fins a 65	Granollers	Grau/llicenciatura/màster	Tècnica Biòloga	Mig-alt	SI	NO	NO	NO	SI	SI	5	5	SI	SI
68	De 25 fins a 65	Granollers	Grau/llicenciatura/màster	Comptable	Mig-alt	SI	NO	NO	NO	Depèn de les restes que quedessin	SI	5	5	SI	SI
69	De 25 fins a 65	Granollers	Grau/llicenciatura/màster	Finances	Mig-alt	SI	NO	NO	NO	Depèn de les restes que quedessin	SI	4	5	SI	SI
70	De 25 fins a 65	Granollers	Grau/llicenciatura/màster	Mestre Infantil	Mig-Baix	NO	NO	NO	NO	SI	SI	4	5	SI	SI
71	De 25 fins a 65	Granollers	Grau/llicenciatura/màster	Economista	Mig-Baix	SI	NO	NO	NO	SI	SI	5	5	SI	SI
72	De 25 fins a 65	Granollers	Grau/llicenciatura/màster	Biòloga	Mig-alt	SI	SI	NO	NO	SI	SI	5	5	SI	SI
73	De 25 fins a 65	Granollers	Formació professional/módul	Verificadora	Mig-Baix	NO	NO	NO	NO	SI	NO	5	3	SI	SI
74	De 25 fins a 65	Granollers	Grau/llicenciatura/màster	Tècnic Medi Ambient	Mig-alt	SI	SI	NO	NO	SI	SI	5	5	SI	SI
75	De 25 fins a 65	Granollers	Grau/llicenciatura/màster	Docent Secundària	Mig-alt	SI	NO	NO	NO	Depèn de les restes que quedessin	SI	4	5	SI	SI
76	De 25 fins a 65	Barcelona	Grau/llicenciatura/màster	Administrativa	Mig-Baix	NO	NO	NO	NO	Depèn de les restes que quedessin!	SI	4	4	SI	SI
77	De 25 fins a 65	Granollers	Grau/llicenciatura/màster	Direcció Escola	Mig-Baix	SI	NO	NO	NO	SI	SI	4	5	SI	SI
78	De 25 fins a 65	Barcelona	Grau/llicenciatura/màster	Administrativa	Mig-alt	SI	NO	SI	NO	Depèn de les restes que quedessin	SI	4	4	SI	SI
79	< 25	Barcelona	Batxillerat	Estudiant	Mig-Baix	SI	NO	NO	NO	SI	SI	4	4	SI	SI
80	> 65	Barcelona	Primària/Secundària	Jubilat	Mig-Baix	NO	NO	NO	NO	SI	SI	4	4	SI	SI
81	> 65	Barcelona	Primària/Secundària	Jubilat	Baix	SI	NO	NO	NO	SI	SI	4	4	SI	SI
82	De 25 fins a 65	Barcelona	Primària/Secundària	Pastisser	Mig-Baix	SI	NO	NO	NO	Depèn de les restes que quedessin	SI	5	5	SI	SI
83	De 25 fins a 65	Barcelona	Batxillerat	Comercial	Mig-alt	SI	SI	NO	NO	SI	NO	5	5	SI	NO
84	De 25 fins a 65	Barcelona	Grau/llicenciatura/màster	Mestre	Mig-alt	SI	SI	NO	NO	Depèn de les restes que quedessin	NO	5	5	SI	SI

Enquesta #	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12	P13	P14	P15
85	> 65	Barcelona	Batxillerat	Jubilada	Baix	SI	NO	NO	NO	SI	SI	5	5	SI	SI
86	De 25 fins a 65	Barcelona	Batxillerat	Torner	Mig-alt	NO	NO	SI	NO	Depèn de les restes que quedessin	NO	4	5	SI	NO
87	> 65	Barcelona	Primària/Secundària	Capatàs Agrícola	Mig-Baix	NO	NO	NO	NO	NO	SI	5	5	SI	SI
88	De 25 fins a 65	Barcelona	Grau/llicenciatura/màster	Geògraf	Mig-Baix	SI	NO	NO	NO	SI	SI	5	5	SI	SI
89	De 25 fins a 65	Barcelona	Primària/Secundària	Ordenança	Mig-alt	NO	NO	NO	NO	SI	SI	4	4	SI	SI
90	De 25 fins a 65	Barcelona	Grau/llicenciatura/màster	Administratiu	Mig-Baix	NO	NO	NO	NO	NO	NO	3	3	SI	SI
91	De 25 fins a 65	Barcelona	Primària/Secundària	Dependenta	Mig-Baix	SI	NO	NO	NO	SI	SI	4	4	SI	SI
92	< 25	Barcelona	Grau/llicenciatura/màster	Estudiant	Mig-alt	SI	NO	NO	NO	Depèn de les restes que quedessin	SI	5	5	SI	SI
93	< 25	Barcelona	Primària/Secundària	Estudiant	Mig-alt	SI	NO	NO	NO	Depèn de les restes que quedessin	SI	5	5	SI	SI
94	De 25 fins a 65	Barcelona	Grau/llicenciatura/màster	Economista	Mig-alt	SI	NO	NO	NO	SI	SI	3	3	SI	SI
95	> 65	Granollers	Grau/llicenciatura/màster	Informàtic	Mig-Baix	SI	SI	NO	NO	Depèn de les restes que quedessin	SI	5	5	SI	SI
96	> 65	Granollers	Primària/Secundària	Pensionista	Mig-Baix	SI	SI	NO	NO	Depèn de les restes que quedessin	SI	5	5	SI	SI
97	De 25 fins a 65	Barcelona	Grau/llicenciatura/màster	Químic	Mig-alt	SI	NO	NO	NO	Depèn de les restes que quedessin	NO	3	3	SI	SI
98	De 25 fins a 65	Barcelona	Formació professional/módul	Mecànic	Mig-Baix	NO	NO	NO	NO	Depèn de les restes que quedessin	SI	4	4	SI	SI
99	De 25 fins a 65	Barcelona	Grau/llicenciatura/màster	Metge	Alt	SI	NO	NO	NO	SI	SI	4	4	SI	SI
100	> 65	Barcelona	Batxillerat	Jubilat	Mig-alt	NO	NO	NO	NO	NO	NO	3	3	NO	NO

	P16						P17	P18
Enquesta #	Facebook	Instagram	Twitter	Google+	Youtube	Altres		
1	molt	poc	molt	poc	molt	poc	NO	Reciclatge de menjar
2	molt	poc	molt	poc	poc	poc	NO	Campanya publicitària
3	gens	molt	molt	gens	molt	poc	NO	Reduint i ajustant les quantitats de menjar al que realment necessitem
4	poc	molt	poc	molt	molt	molt	NO	Conscienciant a la gent
5	poc	poc	poc	poc	poc	poc	SI	No comprant o adquirint més allà del necessari
6	molt	poc	poc	gens	molt	poc	SI	No
7	molt	molt	molt	poc	molt	poc	NO	Donar a ONG menjar que caduca el mateix dia dels supermercats
8	poc	molt	molt	gens	poc	gens	SI	No!
9	molt	poc	poc	poc	molt	molt	SI	Prohibir la venta de carn i peix al supermercats
10	molt	molt	molt	gens	molt	poc	SI	Comprant el just
11	molt	poc	molt	poc	molt	poc	NO	Dona el menjar abans que es caduqui
12	molt	poc	poc	molt	molt	molt	NO	Conscienciar els nens des de petits que s'han de menjar tot el que hi ha al plat
13	molt	poc	gens	poc	poc	poc	SI	Demanar a hotels i restaurants les sobres
14	molt	molt	poc	gens	poc	gens	SI	S'ho menja la meva gossa
15	molt	molt	molt	molt	molt	poc	SI	Quan anem a menjar fora ens emportem el que no ens acabem
16	molt	poc	poc	molt	molt	poc	SI	Quan anem a menjar fora ens emportem el que no ens acabem
17	molt	molt	molt	molt	molt	molt	SI	Comprant les quantitats necessàries de productes frescs, perquè no s'acabin fent malbé a la nevera
18	molt	poc	gens	gens	poc	gens	SI	Qualsevol empresa que faci aliments haurien d'estar obligats a no llençar restes no consumits al igual que els supermercats
19	molt	molt	molt	poc	poc	poc	SI	Ho aprofitem tot i ens dúiem les restes de menjar quan anem fora

	P16						P17	P18
Enquesta #	Facebook	Instagram	Twitter	Google+	Youtube	Altres		
20	poc	molt	poc	gens	poc	poc	NO	Hi ha massa traves sanitàries de responsabilitat legal del producte final dels aliments
21	molt	molt	gens	gens	poc	gens	SI	Més conscienciació a la hora de demanar quantitat de productes com a consumidors
22	gens	poc	gens	gens	gens	poc	NO	Alguna app amb avís d'aliments a punt de caducar
23	molt	poc	poc	gens	molt	gens	NO	No llençar menjar que no està caducat
24	molt	molt	molt	molt	poc	molt	SI	Eines per planificar els menjars, així es pot planificar la compra
25	molt	poc	molt	gens	poc	gens	NO	Fer compra amb llista pensada prèviament evitant la compra compulsiva
26	poc	poc	molt	gens	molt	molt	SI	Definint un menú setmanal i comprar el menjar just per a cuinar aquest menú
27	poc	poc	poc	poc	molt	poc	SI	Comprar just i necessari
28	molt	poc	poc	poc	molt	poc	SI	Intentant evitar que les sobres es llencin
29	molt	molt	molt	poc	molt	molt	SI	A nivell personal realitzo cada setmana un menú tenint en compte l'estoc d'aliments
30	molt	molt	molt	molt	molt	poc	SI	Aprofitar tot el menjar que te sobra i no deixar que caduqui
31	gens	molt	molt	gens	molt	gens	NO	Evitar comprar aliments que no es faran servir i seran per llençar
32	molt	molt	molt	poc	molt	poc	SI	Planificant la compra setmanal, redistribuint els aliments a prop de la data de caducitat en els supermercats, dissenyar normes més estrictes per l'elaboració del menjar en la HORECA de forma que es minvi la quantitat de menjar que sobra durant el procés
33	molt	poc	poc	poc	poc	molt	SI	Comprant el necessari i no deixant que res es faci malbé
34	molt	poc	poc	poc	poc	gens	SI	???
35	molt	molt	molt	gens	poc	poc	NO	Fent menys quantitat de menjar. Donant eines a la societat per saber reaprofitar el menjar
36	poc	molt	molt	molt	molt	poc	SI	Emportar-se el que sobre dels restaurants
37	molt	molt	molt	molt	molt	molt	SI	Contribuint en el nostre dia a dia
38	molt	poc	poc	poc	poc	poc	SI	Planificant bé les menjades

	P16						P17	P18
Enquesta #	Facebook	Instagram	Twitter	Google+	Youtube	Altres		
39	molt	molt	poc	gens	molt	gens	SI	Comprar el que és necessari
40	molt	molt	poc	poc	poc	poc	SI	Conscienciació
41	molt	molt	molt	molt	molt	poc	SI	Intentar educar els nens, no llençar el menjar, cultura de "sobres"
42	molt	molt	molt	poc	poc	gens	SI	Tot aliment que no sobri a taula dels restaurants es pot preparar per endur. I tot allò no servit es pot portar a centres on la gent necessitada o sense sostre.
43	poc	molt	molt	molt	molt	poc	NO	Cuinar les sobres per fer altres plats
44	molt	poc	molt	poc	molt	poc	NO	Incrementar d'imposts per a les persones/empreses que més malbaratament facin
45	poc	poc	molt	poc	molt	gens	NO	N/A
46	molt	molt	molt	poc	poc	poc	NO	Incrementar el nombre de supermercats, amb productes a punt de caducar
47	poc	poc	poc	poc	molt	poc	SI	Consum i comprar adequada al supermercat: Emportar-se els sobrants al restaurant
48	poc	molt	molt	poc	molt	molt	SI	Repartint els menjar amb data recomanada de consumició ajustada a menjadors socials o fent un apartat en els supermercats de fruita i verdura fresca que es trobin al límit de consumició
49	poc	molt	molt	poc	poc	poc	NO	A nivell individual o familiar fent el menjar just i aprofitar les restes, com es feia abans. A nivell poblacional a través d'iniciatives com les citades en aquesta enquesta.
50	molt	molt	molt	poc	molt	poc	SI	Realitzant la compra adaptada a les necessitats reals d'ingesta i cuinant les quantitats adequades a la ingesta
51	poc	molt	gens	gens	molt	poc	NO	NO
52	poc	molt	molt	gens	molt	molt	SI	Una bona planificació setmanal dels àpats
53	molt	molt	molt	poc	molt	gens	NO	Comprant a diari
54	molt	molt	molt	poc	molt	poc	NO	N/A
55	molt	molt	molt	gens	molt	gens	NO	Guardant les sobres del menjar i consumir-les més tard
56	molt	poc	molt	poc	molt	poc	SI	Controlant les compres als domicilis
57	molt	molt	molt	molt	molt	molt	SI	Intentant millorar a nivell familiar, organitzant-nos millor
58	poc	molt	molt	poc	poc	poc	SI	Cuinar amb restes dels àpats previs

	P16						P17	P18
Enquesta #	Facebook	Instagram	Twitter	Google+	Youtube	Altres		
59	poc	molt	molt	poc	molt	molt	SI	A nivell individual tenint un millor control de la compra que fèiem a casa
60	poc	molt	poc	gens	poc	gens	NO	Xarxes de recollides dels aliments que els supermercats llencen perquè no son prou atractius al públic (envasos trencats, etc)
61	molt	poc	molt	gens	gens	gens	NO	Beneficis fiscals per les empreses implicades, per tal que s'impliquin
62	molt	poc	molt	gens	gens	gens	NO	Beneficis fiscals per les empreses implicades, per tal que s'impliquin
63	poc	gens	molt	poc	molt	poc	SI	Aprofitament dels menjadors escolars
64	poc	molt	molt	gens	molt	poc	NO	Comprar intel·ligent
65	poc	molt	molt	gens	molt	poc	SI	Comprar nomes el que consumim
66	molt	molt	molt	molt	molt	molt	SI	Baixar preus dels productes que estan a punt de caducar, i hotels, hospitals, etc. Poder dona el que sobra a llocs on ho necessiten.
67	poc	molt	molt	gens	molt	poc	NO	Venent a preu reduït els productes que estan a punt de caducar en els supermercats
68	poc	molt	molt	gens	poc	poc	SI	Reaprofitant el menjar i congelant si sobre molt
69	gens	molt	molt	molt	poc	gens	NO	Etiquetant correctament les dates de caducitat i consum preferent
70	molt	poc	molt	molt	molt	molt	SI	Donar menjar sobrant de festes com nadal a menjadors socials
71	molt	molt	molt	poc	poc	poc	SI	Reaprofitament sobres menjar
72	molt	poc	molt	gens	poc	gens	SI	En els supermercats rebaixar o regalar els productes que estan al límit de caducar
73	molt	molt	molt	molt	molt	molt	NO	No llençar menjar
74	poc	poc	molt	molt	molt	poc	SI	Consumir el necessari
75	molt	poc	molt	gens	molt	gens	NO	Conciliació familiar, més temps diari per fer la compra en lloc de setmanal
76	molt	molt	gens	poc	poc	gens	SI	En els bufets lliures agafar només el que es menjarà
77	molt	poc	molr	gens	poc	gens	SI	Comprar els aliments d'una manera conscient els que es necessita
78	molt	molt	molt	molt	poc	poc	SI	Una millor organització a les empreses

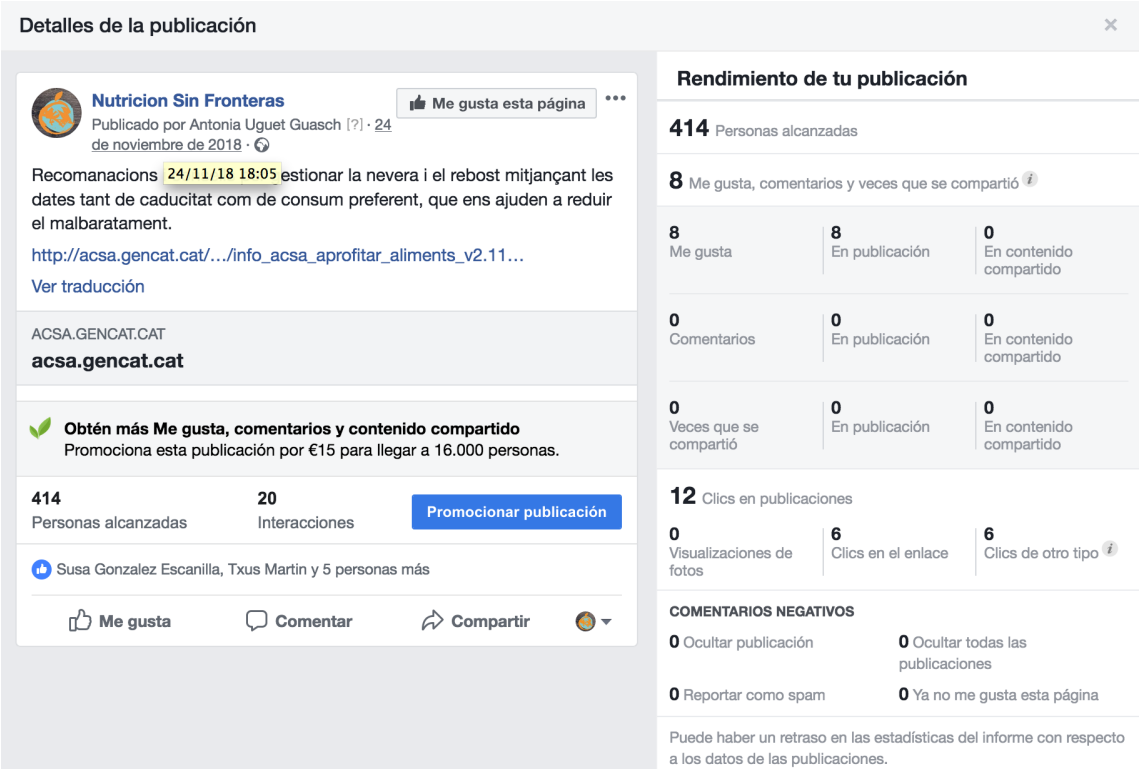
	P16						P17	P18
Enquesta #	Facebook	Instagram	Twitter	Google+	Youtube	Altres		
79	poc	molt	molt	poc	poc	gens	NO	Menjar les sobres
80	poc	gens	poc	poc	poc	gens	NO	No comprar més aliments dels que realment es necessiten
81	poc	poc	gens	gens	gens	gens	SI	Menjar les sobres
82	molt	molt	poc	molt	poc	poc	NO	Reciclant els aliments
83	molt	poc	poc	molt	molt	poc	SI	Aprofitar bé el menjar i reciclar sobres
84	molt	molt	molt	poc	molt	poc	NO	Compres intel·ligents
85	molt	poc	gens	gens	gens	gens	SI	Menjar sobres
86	poc	poc	poc	molt	molt	poc	NO	Comprar menys menjar val més que falti a que no sobri
87	molt	poc	poc	gens	gens	gens	SI	No tudar el menjar
88	gens	gens	poc	molt	gens	gens	SI	Comprant allò realment necessari
89	poc	poc	gens	poc	molt	gens	SI	Compartint
90	gens	gens	molt	gens	gens	poc	NO	No sé
91	molt	molt	molt	molt	molt	poc	SI	Repartir
92	molt	molt	molt	poc	molt	poc	SI	Reciclant els aliments
93	molt	molt	molt	poc	molt	poc	SI	Fent tan sol el menjar necessari
94	molt	molt	molt	gens	gens	gens	NO	No!
95	molt	molt	molt	poc	molt	poc	SI	Comprar, cuinar i menjar la quantitat necessària per evitar restes d'aliments que després van llençats
96	molt	molt	molt	poc	molt	poc	SI	Comprar i consumir el que necessitem
97	poc	molt	molt	poc	molt	poc	SI	Facilitant la recollida dels excedents
98	molt	molt	poc	poc	poc	gens	NO	Reaprofitar les sobres
99	molt	molt	poc	gens	gens	gens	NO	Menjar ses sobres
100	gens	gens	gens	gens	gens	gens	NO	No comprant tant

10.2. Annex 2. Resum i captures de pantalla de les estadístiques dels posts a les xarxes socials.

10.2.1. Comparativa posts Twitter vs Facebook

Publicació 1 (24/11/2018) – Estadístiques Twitter

Publicació 1 (24/11/2018) – Estadístiques Facebook



Publicació 2 (30/11/2018) – Estadístiques Twitter

Actividad del Tweet

BCNcomparteixmenjar @BCNcomparteix
Ens agradaria aconsellar aquest llibre! Un llibre per reflexionar sobre el malbaratament alimentari.
Los tomates de verdad son feos Por: @tomatesdeverdad : https://www.goteo.org/project/los-tomates-de-verdad-son-feos … #Goteo

Llegar a una audiencia más amplia
¡Promocione este Tweet para conseguir más interacciones!
Comenzar

Impresiones	759
Interacciones totales	32
Clics en el enlace	14
Me gusta	8
Retweets	6
Abrir el detalle	2
Clics en el perfil	2

Publicació 2 (30/11/2018) – Estadístiques Facebook

Publicació 3 (17/12/2018) – Estadístiques Twitter

Actividad del Tweet

BCNcomparteixmenjar @BCNcomparteix
Consells útils per conservar els aliments des de "de menjar NO en llencem ni mica!"
https://nollencemnimica.wordpress.com/conservacio/

Llegar a una audiencia más amplia
¡Promocione este Tweet para conseguir más interacciones!

Comenzar

Impresiones	132
Interacciones totales	12
Me gusta	4
Clics en el perfil	4
Retweets	2
Clics en el enlace	2

Publicació 3 (17/12/2018) – Estadístiques Facebook

Detalles de la publicación

Nutricion Sin Fronteras
Publicado por Antonia Uguet Guasch [?] · 17 de diciembre de 2018 a las 11:23 ·
Me gusta esta página

Consells útils per conservar els aliments des de "de menjar NO en llencem ni mica!"
https://nollencemnimica.wordpress.com/conservacio/
Ver traducción

NOLLENCEMNIMICA.WORDPRESS.COM
Conservació dels aliments
Per evitar el malbaratament alimentari és fonamental saber allargar-ne la vida amb un emmagatzematge correcte Fruita i verdura La temperatura ideal de conservació és d'uns 14ºC,

Obtén más Me gusta, comentarios y contenido compartido
Promociona esta publicación por €15 para llegar a 16.000 personas.

460 Personas alcanzadas
17 Interacciones
Promocionar publicación

Laura Batlle, Mireia Ferrer Casanovas y 2 personas más — 2 veces compartido

Me gusta · Comentar · Compartir

Rendimiento de tu publicación

460 Personas alcanzadas

7 Me gusta, comentarios y veces que se compartió

5 Me gusta	**4** En publicación	**1** En contenido compartido
0 Comentarios	**0** En publicación	**0** En contenido compartido
2 Veces que se compartió	**2** En publicación	**0** En contenido compartido

10 Clics en publicaciones

0 Visualizaciones de fotos	**6** Clics en el enlace	**4** Clics de otro tipo

COMENTARIOS NEGATIVOS

0 Ocultar publicación
0 Ocultar todas las publicaciones
0 Reportar como spam
0 Ya no me gusta esta página

Puede haber un retraso en las estadísticas del informe con respecto a los datos de las publicaciones.

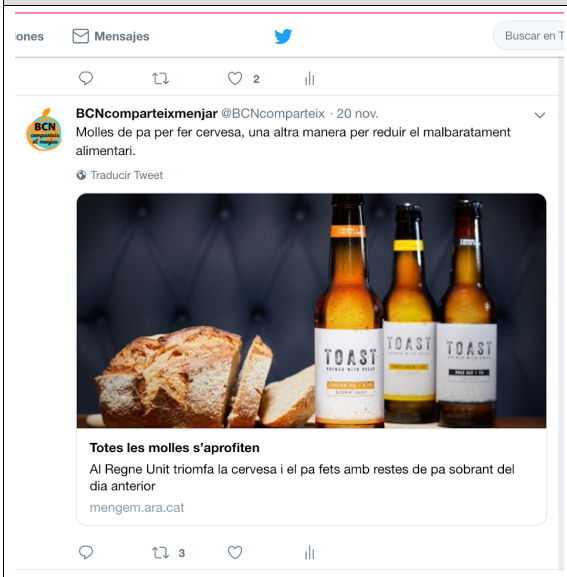
10.2.2. Posts a Twitter

A continuació es llisten els posts que s'han publicat al compte de Twitter de l'ONG **Nutrició Sense Fronteres**, en concret al de @bcncomparteix des del 18 de novembre al 19 de desembre de 2018.

18/11/2018

19/11/2018

20/11/2018



21/11/2018

22/11/2018

BCNcomparteixmenjar @BCNcomparteix · 22 nov.
Organitzen un àpat per a 1.000 persones amb aliments reaprofitats ara.cat/_7ee8d192?s=t vía @AraEstils

Traducir Tweet

Organitzen un àpat per a 1.000 persones amb aliments reaprofitats
Neix la Jornada Zero Food Waste contra el malbaratament alimentari i a favor de la sostenibilitat
ara.cat

3

23/11/2018

BCNcomparteixmenjar @BCNcomparteix · 23 nov.
Des de la plataforma europea Effect ens faciliten aprendre sobre el malbaratament mitjançant un joc.
Juga en família, amb amics, etc.
foodwasteeffect.eu/ca/the-game

Traducir Tweet

24/11/2018

BCNcomparteixmenjar @BCNcomparteix · 24 nov.
Recomanacions i consells per gestionar la nevera i el rebost mitjançant les dates tant de caducitat com de consum preferent, que ens ajuden a reduir el malbaratament.
acsa.gencat.cat/web/.content/_...

Traducir Tweet

2 1

26/11/2018

BCNcomparteixmenjar @BCNcomparteix · 26 nov.
Qui s'anima a esmorzar d'unes galetes de civada recent fetes?
Aquí teniu una recepta fàcil per aprofitar els plàtans madurs.
Quina bona pinta que té!!!!

Traducir Tweet

Galetes tendres de civada amb plàtan i canyella
Temps: 20 min (2 preparació +15-18 de cocció) . Dificultat: baixa {V}= vegetarians {SL}= sense lactosa {D}= apte per a diabètics {SO}= sense ou
quecuinoavui.com

27/11/2018

BCNcomparteixmenjar @BCNcomparteix · 27 nov.
Des de TV3 a la carta ens expliquen el procediment per utilitzar els residus de les nostres llars i fer compostatge.

Traducir Tweet

Com fer compostatge a casa
Amb l'ajuda de Josep Maria Vallès, especialista en compostatge, hem après com fabricar adob amb els residus de la nostra llar.
ccma.cat

28/11/2018

BCNcomparteixmenjar @BCNcomparteix · 28 nov.
La Universitat Oberta de Catalunya #Right2FoodUOC celebra la setmana pel Dret a l'alimentació. Activitats del 26 de novembre fins el 2 de desembre. Sostenibilitat, cuina local i cultural.
dret-alimentacio.uoc.edu

Traducir Tweet

29/11/2018

BCNcomparteixmenjar @BCNcomparteix · 29 nov.
Ens agradaria aconsellar aquest llibre! Un llibre per reflexionar sobre el malbaratament alimentari.
Los tomates de verdad son feos Por: @tomatesdeverdad : goteo.org/project/los-to... #Goteo

Traducir Tweet

Los tomates de verdad son feos
Un libro ilustrado contra el despilfarro de comida de Manuel Bruscas (texto) y Alejandra Zúñiga (ilustraciones)
goteo.org

6 8

30/11/2018

BCNcomparteixmenjar @BCNcomparteix · 30 nov.
La fundació ENT ens ofereix una calculadora perquè poguem saber el valor dels aliments i calcular els recursos necessaris per produir aquests aliments.
Quin valor té 0,100 Kg de pa?

Traducir Tweet

El valor dels aliments:
Contra el malbaratament alimentari, posem en valor els aliments.
elvalordelsaliments.cat

4 5

03/12/2018

BCNcomparteixmenjar @BCNcomparteix · 3 dic.
Calendari d'aliments de temporada.
Menjar aliments de temporada, ajuda a reduir el malbaratament alimentari.

opcions.org/wp-content/upl…

Traducir Tweet

04/12/2018

BCNcomparteixmenjar @BCNcomparteix · 4 dic.
Molts de vosaltres coneixereu a Ada Parellada, xef del Semproniana i lluitadora contra el malbaratament alimentari. En aquest article Ada Parellada ens ofereix una recepta del pastís de peres i ametlles.

Traducir Tweet

Pastel de pera y almendra: receta de aprovechamiento de la chef Ad…
En la lucha contra el desperdicio de alimentos, esta cocinera tiene mucha idea.
huffingtonpost.es

05/12/2018

BCNcomparteixmenjar @BCNcomparteix · 5 dic.
Des del projecte Barcelona Comparteix el Menjar volem donar les gràcies als amics d'Ingenieria Social per la seva tasca per lluitar contra l'emissió de gasos hivernacle i recolzar-nos i fer difusió del projecte.

Ingeniería Social @IngeniaSocial
Descobreix quins han estat els projectes aprovats a la convocatòria 2018 del Programa voluntari de #CO2mpensacions d'emissions dels gasos responsables del #canviclimàtic bit.ly/2rcSOoc #PVCOMP …

Traducir Tweet

06/12/2018

Retwitteado por ti
Montse Argemi @moarto · 4 dic.
A #Terrassa pel #GranRecapte ens han donat llet amb consum preferent superat. Potser no és prou digne per donar-la. Me l'emporto per fer-ne iogurts. Sense iogurtera amb l'escalfor residual de la nevera. #JoNoMalbarato

Traducir Tweet

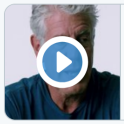
1 3 2

08/12/2018

BCNcomparteixmenjar @BCNcomparteix · 8 dic.
Una producció cinematogràfica amb la que es cerca aportar idees perquè les persones canviem la manera de comprar, cuinar i consumir els aliments.

Wasted! The Story of Food Waste (2017) | TRAILER youtu.be/AcVNFJn7NgI vía @YouTube

Traducir Tweet



Wasted! The Story of Food Waste (2017) | TRAILER
Through the eyes of famous chefs, audiences will see how they make the most of every kind of food, transforming what most people consider scraps into i...
youtube.com

2 2

11/12/2018

BCNcomparteixmenjar @BCNcomparteix · 11 dic.
5 consells dels estudiants de doctorat de la Càtedra UNESCO de Cicle de Vida i Canvi Climàtic ESCI-UPF per un Nadal més sostenible.

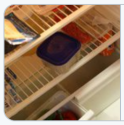
Traducir Tweet

5 consells per a un Nadal més sostenible
Els estudiants de doctorat de la Càtedra UNESCO de Cicle de Vida i Canvi Climàtic ESCI-UPF ens expliquen com celebrar unes festes 'eco-friendly'.
esci.upf.edu

17/12/2018

BCNcomparteixmenjar @BCNcomparteix · 17 dic.
Consells útils per conservar els aliments des de "de menjar NO en llencem ni mica!"

Traducir Tweet



Conservació dels aliments
Per evitar el malbaratament alimentari és fonamental saber allargar-ne la vida amb un emmagatzematge correcte Fruita i verdura La temperatura ideal de conse...
nollencemnimica.wordpress.com

2 4

19/12/2018

Tweets Tweets y respuestas Multimedia

BCNcomparteixmenjar @BCNcomparteix · 19 dic.
Entre tots ho podem aconseguir! No al malbaratament alimentari.

Remenja'mmm @Remenjammm
Remenja'mmm vol seguir creixent i animant encara a més restaurants i comensals a que lluitin contra el #malbaratamentalimentari.
Per això, participem a l'#ecologicalchallenge de Veritas creant un crowdfunding! mobile.ulule.com/remenjammm/?la…

Traducir Tweet

10.3. Annex 3. Transcripció de les entrevistes realitzades a dos professionals del sector HORECA.

ENTREVISTA A

A: Antònia Uguet (entrevistadora)
M: Marga Soler (entrevistada, Palma, Mallorca)

A: Estic amb la Marga Soler cuinera del bar/restaurant "La Bodeguilla" de Palma de Mallorca, que ens explicarà la seva experiència dins la cuina i ens donarà consells sobre el que es feia per reduir el malbaratament. Hola Marga estic fent un treball de final de grau participatiu amb una ONG que es nom Nutrició sense fronteres, i com que el tema és sobre el malbaratament alimentari, he pensat que seria interessant entrevistar a una cuinera amb experiència com tu. Primer donar-te les gràcies per atendre-me.
Com vares arribar al món de la cuina?
M: Jo no havia estat mai cuinera professional, sinó que simplement cuinava per la família i els amics, però la meva passió pel món de la cuina va fer que donés una passa i me presentés a un treball que demanaven una cuinera de menjar casolà. El bar La Bodeguilla va donar-me la possibilitat i vaig començar a treballar amb ells. Els principis varen ser durs perquè vaig haver d'aprendre moltíssimes coses que no tenim en compte quan cuinava a casa. Però la meva inquietud d'aprendre coses noves i treballar del que m'agrada fer, va fer que durant molts d'anys treballés a aquest bar.

A: Quin tipus de restaurant era?
M: Era un restaurant que fèiem esmorzars i dinars. Els esmorzars eren a base d'entrepans, cafès, sucs, etc... i el dinar eren menús, no teníem carta. Els menús canviaven cada setmana i dia. El restaurant estava situat a un polígon industrial i els nostres comensals era un públic fidel que venia cada dia que volia un menjar casolà i variat. Per tant, cada setmana solíem preparar entre la meva companya i jo menús on hi havien un poc de tot, com per exemple arròs, llegum, sopa, carn, peix, etc... cuinat de diferent manera.

A: Quin horari teníeu?
M: teníem obert des de les 7 del matí fins les 4 de la tarda de dilluns a divendres.

A: T'he demanat per l'horari, per entrar en el tema del malbaratament. Suposo que saps que tenim una problemàtica a la nostra societat, que és el malbaratament alimentari. Es tuda molt de menjar, i el teu bar no està obert per fer sopars i, per tant, deu ser més complicat no malbaratar menjar. Intentàveu aprofitar els aliments o era difícil amb l'horari que teniu?
M: Si , aprofitàvem tot el que podíem. El malbaratament alimentari és una problemàtica que passa tant a casa nostra com en el bar o restaurant. Sempre he intentat aprofitar al màxim els aliments, i en el cas del restaurant, sincerament, ha estat tant per motius propis de conscienciació com per motius econòmics. A una empresa el que mirem són els números, ja que a final de

mes s'havíen de pagar els salaris, proveïdors, etc. Per tant, si que intentàvem aprofitar al màxim els aliments. Era una cosa que teníem molt present.

A: Creus que a les cuines dels restaurants es perd molt de menjar?
M: Es feia tot el possible per no tudar el menjar però desafortunadament sempre hi ha menjar que no pots tornar a utilitzar i va a les escombraries.

A: Ens pots donar alguna mesura per reduir el malbaratament?
M: Clar que si. Per exemple, el formatge quan es seca es pot ratllar i es pot utilitzar per acompanyar les pastes o fer gratinats. Aprofitàvem el llegum que sobrava, el trituràvem i el congelàvem, i es donava com a puré un altre dia. El pa mai es malbaratava, ja que el que quedava s'utilitzava per fer crostons o pa rallat per fer arrebossats o fer un púding de pa. Fruites com plàtans quan eren molt madurs, o les pomes quan ja no estaven "guapes", s'empraven per fer tartà de poma (ex. Tatin). I podia contar més i més, com pots veure miràvem molt per no tenir que tirar res, però com t'he dit abans a vegades era inevitable. Però així i tot, els divendres que es feia fideuà o paella, un plat que és complicat reutilitzar-lo, el que fèiem era repartir-la entre nosaltres i la teníem per sopar a casa nostra.

A: El comensal malbarata molt o deixava els plats nets?
M: La veritat és que no malbarata. La majoria de la gent que venia era gent treballadora amb gana. Bé, a vegades no agradava o era massa per aquella persona doncs quedava dins el plat, però no era freqüent. Inclús a vegades repetíem, teníem molts bons comensals.

A: I seguint un poc l'anterior pregunta, l'ONG Nutrició Sense Fronteres té un projecte que es diu Remenja'mmm. Es tracta de que restaurants, bars i hotels donin la possibilitat als seus clients d'endur-se el menjar o beure que no s'han acabat. Veig que en el vostre cas no fa falta, ja que la gent s'ho menjava tot. Però posem el cas que la gent deixes molt de menjar al plat o beguda, estaries disposada a donar al comensal les seves sobres? O a tu t'agradaria que t'ho fessin si anessis a un restaurant?
M: A la primera pregunta, de fet nosaltres al restaurant hi havia persones que només es menjaven el primer plat i ens demanaven el segon per endur-se'l i cap problema, nosaltres encantades de poder fer-ho. I a la segona, a mi m'encantaria que m'ho fessin. Tots sabem que el menjar que t'han posat dins el plat l'han de tirar i és una llàstima que menjar bo que no es puguis aprofitar.

A: Hi ha un altre projecte que es diu Barcelona comparteix el menjar. Després d'haver passat tot els controls de sanitat i seguretat, els menjars que sobren dels hotels que col·laboren amb aquest projecte, es recullen un cop per setmana i es dona a menjadors socials. Estaries disposada a treballar conjuntament amb una ONG per un projecte així?
M: Clar, m'encantaria. Per exemple, en el nostre cas seria els divendres el millor dia per poder contribuir a aquest projecte.

A: Creus que la societat actual està conscienciada amb el malbaratament?

M: Crec que no, però vull pensar que cada vegada donem passes cap a la conscienciació. Per exemple, jo crec que soc una persona conscienciada i a vegades em passo fent menjar. Hauríem de mirar un poc més tots el que comprem i sobre tot comprar productes de temporada. De fet, al restaurant els nostres menús es basaven en verdures i fruites de temporada.

A: Que feries tu per conscienciar a la joventut sobre la problemàtica del malbaratament
M: Uf!!! El donar consells sempre és complicat. Crec que el que haurien de fer és aprendre a gestionar el rebost i la nevera i cuinar menjars sans i no tant de menjar ràpid. Gaudir del moment de cuinar!!!

A: Bé Marga, gràcies per aquesta entrevista i poder aprendre de primera mà el que fa una cuinera per reduir el malbaratament.
M: De res, si puc fer alguna cosa més per aquesta causa compta amb jo.

ENTREVISTA B

A: Antònia Uguet (entrevistadora)
D: Daniella Guevara (entrevistada, Adelaide, Austràlia)

A: Estic amb la Daniella Guevara, propietària i cuinera del restaurant "La Popular Taquería" d'Adelaide (Austràlia), que ens explicarà la seva experiència dins la cuina i ens donarà consells sobre el que es feia per reduir el malbaratament. Hola Daniella estic fent un treball de final de grau participatiu amb una ONG que es nom Nutrició sense fronteres, i com que el tema és sobre el malbaratament alimentari, he pensat que seria interessant entrevistar a una cuinera amb experiència com tu. Primer donar-te les gràcies per atendre-me.
Com vares arribar al món de la cuina?
D: És un plaer ajudar-te. Vaig arribar al món de la cuina professional perquè crec que sempre he estat interessada en la cuina mexicana tradicional, i encara que la meva formació acadèmica no té res a veure, sempre vaig estar tractant d'aprendre coses sobre la cuina mexicana. Així, sempre feia festes a casa per a amics, i una amiga me va demanar perquè no els cobrava i jo vaig respondre que, evidentment, no volia cobrar als meus amics. Vaig oblidar el tema, però sempre em va quedar el corcoll i la idea de fer-ho. Quan em vaig mudar a viure a Austràlia, vaig decidir fer un canvi a la meva vida i dedicar-me a la cuina. Vaig començar a fer sopars a casa meva, els quals cobrava. A més, vaig tenir un petit espai a un mercat per dues setmanes i vaig veure que tenia èxit. Finalment vaig decidir montar un restaurant.

A: Quin tipus de restaurant és?
D: El restaurant que tinc és de menjar tradicional mexicà, especialment feim "tacos". És una taqueria.

A: Quin horari teniu?

D: Obrim de dimecres a dissabte, d'onze del matí fins a les 3 de la tarda i després de 6 de la tarda a les 9 de la nit. Els diumenges obrim de 11 a 15.

A: T'he demanat per l'horari, per entrar en el tema del malbaratament. Suposo que saps que tenim una problemàtica a la nostra societat, que és el malbaratament alimentari. Es tuda molt de menjar, i el teu restaurant no està obert els dilluns i dimarts i tancau el diumenge al migdia i, per tant, deu ser més complicat no malbaratar menjar. Intentàveu aprofitar els aliments o era difícil amb l'horari que teniu?
D: Si, hi ha una gran problemàtica de malbaratament alimentari. El que intento fer és organitzar-me molt bé i aprofitar al màxim els aliments i llençar el mínim possible. És a dir, si volem la tomàtiga ben tallada sense cap vorera, aquestes voreres i sobrant s'aprofita per fer salses, o per fer brou o d'alguna altra manera que se pugui aprofitar. Com feim per a organitzar-mos pel fet de tancar de diumenge a dimecres? Doncs ara ja començam a tenir la experiència i sabem molt bé quines són les nostres vendes, en promig. No cal dir que no és exacte, però sempre tractem de cuinar allò que sabem que emprarem durant la setmana. En casos de cuinats, el que solem fer es congelar-los, i els anam emprant a mesura que els necessitam. Així, en aquest sentit hi ha molt menys malbaratament. A més, aquí també entra el que t'he comentat abans, pel que fa a pensar en com emprar tots els ingredients de la millor manera possible. Així, si s'usa algun producte del que es generen restes aprofitables, en lloc de llençar-les, intentar utilitzar-les o be pensar en alguna recepta en les que se puguin emprar. Espero que m'hagi sabut explicar.

A: Creus que a les cuines dels restaurants es perd molt de menjar?
D: Si, crec que hi ha molts de restaurants en els que es tuda molt de menjar, però crec que depèn del xef. Depèn de com es planeja el menú i del tipus de restaurant que es tracta. Quan es "fine dining" es generen molt més desperdicis, però també m'imagino que els xefs poden ser més creatius a l'hora d'emprar aquestes parts que no s'hagin fet mal bé, i que se poden seguir emprant. Si, si , jo crec que el desperdici de menjar a franquícies és massiu, la qual cosa és molt trista. Alguns empren «food tanks» o altres contenidors per a reutilitzar, regalar o donar els seus desperdicis que encara són reutilitzables i consumibles. És una pena veure contenidors de fems amb no sé quants de centenars de pans perquè ja no es poden reutilitzar al dia següent.

A: Ens pots donar alguna mesura per reduir el malbaratament?
D: Si, s'ha de ser un poc més creatiu en l'elaboració del menú i veure com es poden aprofitar tots els desperdicis o les parts no usades que es generin. Així es pot reduir moltíssim el malbaratament. Per exemple, un brou es pot amillorar amb totes les parts que no s'usen en altres plats, com restes de ceba, tomàtiga, o les puntes de les verdures. Això millora moltíssim les salses i els brous, i no es llencen.

A: El comensal malbarata molt o deixava els plats nets?
D: El nostre tipus de menjar i així com el servim fa que la gent s'ho mengi pràcticament tot.

A: I seguint un poc l'anterior pregunta, l'ONG Nutrició Sense Fronteres té un projecte que es diu Remenja'mmm. Es tracta de que restaurants, bars i hotels donin la possibilitat als seus clients d'endur-se el menjar o beure que no s'han acabat. Veig que en el vostre cas no fa falta, ja que la gent s'ho menjava tot. Però posem el cas que la gent deixes molt de menjar al plat o beguda, estaries disposada a donar al comensal les seves sobres? O a tu t'agradaria que t'ho fessin si anessis a un restaurant?
D: Si, crec que és una excel·lent idea. Tenim una sèrie de restaurants a la mateixa zona. En concret n'hi ha un, Low'n'Slow on es ven bàsicament carn i en el que serveixen moltíssim de menjar. Generalment la gent no es pot acabar el menjar, però el propi restaurant disposa de contenidors de menjar per a que t'emportis el que no t'has acabat. És meravellós perque així es redueix el malbarament als restaurants. A mi em sembla excel·lent. El que passa és que a Austràlia hi ha moltes coses que per llei no t'en pots emportar ja que existeix el risc de que si la gent no manté el producte a temperatura controlada i pel motiu que sigui els hi cau malament, el consumidor pot denunciar al restaurant. Llavors, Austràlia és molt estricte amb això, però a Mèxic quasi sempre es fa.

A: Hi ha un altre projecte que es diu Barcelona comparteix el menjar. Després d'haver passat tot els controls de sanitat i seguretat, els menjars que sobren dels hotels que col·laboren amb aquest projecte, es recullen un cop per setmana i es dona a menjadors socials. Estaries disposada a treballar conjuntament amb una ONG per un projecte així?
D: També em sembla una excel·lent idea. Sobre tot pel que fa a franquícies que gasten molt de menjar i en llencen molt que encara seria aprofitable. Hauria de ser una obligació per a aquestes empreses fer-ho. En el cas de restaurants petits com el nostre o "small-businesses" és diferent. Jo ho faria feliçment, però realment nolstros aprofitam al màxim el producte que podem. En el cas de que alguna cosa s'ha tornat dolenta ho llencem, però sol ser per circumstàncies accidentals. Però si, és molt bona iniciativa. Per exemple, aquí a Austràlia tenim Meels on Wheels, Food Bank o Oz Harvest, que són associacions que venen a buscar el menjar que es vol donar.

A: Creus que la societat actual està conscienciada amb el malbaratament?
D: La veritat és que no crec que la societat actual estigui conscienciada amb el que suposa el malbaratament alimentari. La gent compra moltes coses en supermercats o mercats i que mantenen al refrigeradors per a després llençar-lo, ja que no ho han consumit, la qual cosa és tristíssima. Això suposa una despesa de recursos per a tothom, ja que s'hagués pogut aprofitar d'una altra manera.

A: Que feries tu per conscienciar a la joventut sobre la problemàtica del malbaratament
D: Aquesta és una pregunta molt interessant, perque el jovent depenent del nivell socio-econòmic, no estàn conscienciats, evidentment. Com he dit abans, hi ha famílies que consumeixen molts de recursos, compren moltes coses que després es llencen. Seria important veure com és la cadena des de la producció fins a la venda, i llavors quan es llença al fems. Així es podria mostrar a la joventut quin és l'esforç que s'inverteix en tot el procès, i per a que

s'adonessin de, per exemple, el que significa llençar una caixeta de maduixes al fems. A més, explicar que els recursos alimentaris són per utilitzar i, com he dit abans, si al final no l'utilitzes sempre es pot reciclar. Per exemple, aquelles maduixes si estan ja un poc massa madures, es poden emprar per fer mermelada, és a dir, mostrar com es poden aprofitar al màxim els productes.

A: Bé, només em queda donar-te les gràcies per aquesta entrevista i poder aprendre de primera mà el que fa una cuinera per reduir el malbaratament.
D: De res, esper que hagi estat d'utilitat.