



Número: 12

Data actualització: Març 2016

ÀPATS EN GRUP

Sovint les entitats organitzen trobades, assemblees, o altres activitats col·lectives que inclouen un àpat o pisolabis. Segons el tipus d'acte que es dugui a terme, les entitats podran adreçar-se a col·lectius de cuina o a empreses de càtering amb principis ètics, socio-laborals i ambientals.

Per a prendre una decisió encertada i coherent amb la filosofia de la nostra entitat caldrà tenir en compte un seguit d'informacions i criteris que ens ajudaran a prendre aquesta decisió de forma més conscient, tenint en compte també quins són els nostres recursos i límits com entitat.

L'objectiu d'aquesta fitxa és proporcionar aquests elements informatius a les entitats que ho requereixin. En primer lloc hi trobareu informació sobre conceptes clau en l'àmbit del menjar col·lectiu i un seguit de criteris per a classificar els grups/empreses de cuina. En segon lloc us proporcionem un llistat dels grups/empreses d'aquest sector.

1. A QUÈ ENS REFERIM QUAN PARLEM DE....

- Aliments reciclats: aliments en bon estat però no aptes per a la seva venda en supermercats per criteris mercantils. Diversos col·lectius i individus practiquen el reciclatge recollint els aliments que no s'aprofitaran de les parades de mercats, supermercats o centrals de compres en la majoria de les ciutats del 1r món.
- Menjar col·lectiu: activitat col·lectiva on l'entitat ofereix un àpat, ja sigui a càrrec d'un grup extern o a càrrec del propi grup, com una activitat participativa i conjunta.
- Cuina vegetariana: tipus de dieta que no utilitza carn ni peix. Pot ser que inclogui làctics i ous.
- Cuina vegana: tipus de dieta que no utilitza cap producte derivat d'animals (ni làctics ni ous).
- Aliments convencionals: Aliments d'agricultura convencional, conreats amb agroquímics sintètics (herbicides, pesticides). Ex.: tota la fruita i verdura que no és ecològica.
- Aliments transgènics: Aliments obtinguts d'espècies a les quals s'ha afegit de manera artificial gens que no els són propis mitjançant tècniques de biotecnologia i enginyeria genètica.
- Aliments ecològics: Aliments d'agricultura ecològica, conreats sense cap tipus d'agroquímic sintètic i seguin altres condicions sobre la gestió de la producció i distribució.
- Aliments agroecològics: aliments d'agricultura agroecològica, en què s'han tingut en compte criteris de justícia social, política, econòmica i mediambiental.
- Food not Bombs: moviment internacional que reclama l'accés al menjar com un dret i no com

un privilegi. Les seves accions principals consisteixen en cuinar al carrer i oferir-lo als vianants gratuïtament. Visiteu: www.foodnotbombs.net/

- **Slow food:** moviment que promou una nova filosofia del gust que combina plaer i coneixement, amb l'objectiu de potenciar les tradicions gastronòmiques regionals, amb els seus productes i mètodes de cultiu.

2. CRITERIS SOSTENIBLES A TENIR EN COMPTE DAVANT DEL CONSUM ALIMENTARI:

Origen dels productes: La procedència llunyana dels aliments i la comercialització a gran escala està intrínsecament unida al transport a grans distàncies, un major cost energètic i unes relacions desiguals de producció. Consumir productes de l'economia local ajuda a construir una societat més igualitària. És més probable que trobem productes de l'economia local a les botigues tradicionals o bé especialitzades amb aquest tipus de productes.

Relació amb els proveïdors: La comercialització a gran escala fa que els productes hagin de ser estandarditzats, duradors i fàcils de transportar. Això té conseqüències negatives sobre l'agricultura, la nostra salut i el medi ambient. La gran distribució genera una asimetria entre el poder de les grans cadenes i el de les persones productores. Les botigues especialitzades en menjar fresc i els mercats i majoristes que les abasteixen proporcionen més diversitat d'opcions de comercialització als agricultors petits, que aporten pluralitat. Les vies de consum directe permeten conèixer més de prop les condicions de qui proveeix.

Productes de temporada: A l'hora de plantejar-nos un àpat cal tenir en compte que els productes que consumim siguin de temporada. Així ens estalviarem consumir fruites i verdures conreades en grans hivernacles amb productes químics o directament aliments transgènics. La revista opcions ens facilita [aquest calendari](#) on podeu veure les fruites i hortalisses per temporada.

Envasos i embalatges: Evitem envasos innecessaris, sobretot el porexpan donant prioritat als productes a granel. En general, en trobarem més als mercats. Vigilar el consum de bosses de plàstic, les quals són probablement l'objecte d'usar i llençar que més es consumeix. Els aliments que consumim van cada vegada més envasats i arriben als comerços amb cada cop més embalatges. L'utilitatge que utilitzem als àpats col·lectius hauria de ser reutilitzable.

Excedents: Segons la FAO (Organització de les Nacions Unides per a l'Agricultura i l'Alimentació) entre un 10% i un 40% del que es produeix acaba a les escombraries. Les comandes grans i centralitzades afavoreixen que es generin excedents als comerços que se n'abasteixen. Organitzem-nos per aprofitar les sobres dels àpats. Els comerços d'escala petita poden ajustar millor el volum de les comandes als hàbits de la seva clientela.

La cultura alimentària: Augmenta el consum de menjar elaborat i normalment desconeixem què contenen aquests aliments. Valorar la gastronomia i els processos culinaris afavoreix la producció de productes frescos de comercialització directa i local, alhora que ens dóna eines per a cuidar la nostra salut de manera quotidiana.

La vaixella: Escollint bé el tipus de vaixella es pot reduir en gran mesura la generació de residus innecessaris que es puguin derivar de l'àpat. Per fer-ho podem utilitzar vaixelles reutilitzables: gots, plats i coberts retornables. O en cas que no sigui possible es pot optar per la vaixella compostable (de cartró en comptes de plàstic). En aquest sentit, des del CRAJ oferim un servei de [cessió de material sostenible](#) (gots, plats, coberts) de forma gratuïta que podeu aprofitar.

Condicions laborals: Valorem les condicions laborals de les persones que han produït o cuinat els aliments: des dels productors locals fins al grup de cuina amb qui col·laborem. Afavorim entitats amb criteris d'inserció laboral, relacions igualitàries, processos participatius en la gestió de les activitats i sistemes de gestió que promoguin l'emancipació i l'autonomia personal.

3. PERSONES, COL·LECTIUS, ENTITATS, COOPERATIVES I EMPRESES QUE OFEREIXEN SERVEI DE CÀTERING DE JUSTÍCIA SOCIAL I AMBIENTAL

BARRINAR.CATering

Barrinar Cap a la Sostenibilitat neix l'any 2007 com una associació sense ànim de lucre integrada per persones de diferents nacionalitats i diverses disciplines. El grup emergeix amb la vocació de promoure l'estudi, la difusió i l'aplicabilitat dels valors lligats a la **sostenibilitat** per a treballar en **sistemes comunitaris** per tal de transformar les seves dinàmiques. Aquesta idea tant àmplia es focalitza en l'àmbit de la **alimentació** perquè entenen que és un tema transversal que permet abordar diferents problemàtiques socials i ambientals com el **canvi climàtic**, el **cicle de l'aigua**, el **consum energètic** o el foment d'una **economia més justa i local**.

El seu objectiu principal és la **promoció de l'alimentació ecològica i local** a través de la realització de diferents activitats de **sensibilització** i amb l'oferta d'un servei de **càtering sostenible** per a diferents tipus d'esdeveniments com congressos, reunions d'entitats o menjars populars.

info@barrinar.cat

barrinar.cat

XARXA D'ALIMENTS DE GRÀCIA

La xarxa d'aliments és un projecte que té per objectiu satisfer una necessitat bàsica com és l'alimentació mitjançant el suport mutu i la solidaritat. Consisteix en organitzar de manera col·lectiva i horitzontal tant la recollida d'aliments com el seu repartiment en assemblea, alhora que es realitzen diferents activitats per tal de crear vincles i confiança entre totes les participants. A través de la xarxa, s'aprofiten i es gestionen uns aliments sobrers que si no anirien a parar a les escombraries malgrat trobar-se en bon estat.

Les persones que integren la Xarxa, es reuneixen al **Banc Expropiat de Gràcia** (Travessera de Gràcia, 181) **tots els dimarts** a partir de les **19h**. Ofereixen menjar comunitari al veïnat que ho necessita.

xarxalimentsgracia@gmail.com

<https://bancexpropiatgracia.wordpress.com/assemblees-i-grups-2/xarxa-daliments/>

CA LA ROSA (Cooperativa de treball i iniciativa social sense afany de guany)

A Ca la Rosa es proposen menjar sa i equilibrat cada dia sense necessitat de cuinar. Volen introduir a través del menú diari dels infants una cultura del menjar. El menjador vol ser un referent en el menjar de qualitat per a col·lectius: Sa, Ecològic, Local, amb Valors Socials i integrador de diferents dimensions de la persona. Ofereixen servei de càtering a domicili a partir de 4-5 menús, per exemple per trobades associatives com assemblees generals, trobades formatives, amb demanda amb antelació.

menjadorcalarosa@gmail.com

<http://menjadorcalarosa.blogspot.com.es/>

FUNDACIÓ FUTUR

Futur Just EI, SL és una empresa de restauració sostenible, especialitzada en la preparació de menjars i servei de càterring amb criteris de sostenibilitat ambientals i socials, creada per Fundació Futur basant-se en la llei d'empreses d'inserció (Llei 27/2002). Fan qualsevol servei de càterring: pauses cafè, aperitius, dinars de treball, banquets de noces, xocolatades, festes familiars, manteniment de rodatges, festes populars... Quan cal vaixel·la d'un sol ús, només utilitzen la biodegradable i fan la recollida selectiva dels residus.

Productes de màxima qualitat, si pot ser locals, i el 60% són ecològics i/o de comerç just. De tot tipus. Consultar el web per a veure propostes concretes. Es tracta d'una empresa professional que cal contactar directament per a demanar un pressupost.

[933 021 927](tel:933021927)

catering@fundaciofutur.org

www.futur.org

SHUUP ACIDH (Servei de càterring de l'Associació Catalana d'Integració i Desenvolupament Humà)

L'ACIDH treballa per a millorar, mitjançant una atenció integral, la qualitat de vida de les persones amb intel·ligència límit i discapacitats psíquiques lleus, i resta oberta a totes aquelles persones en risc d'exclusió social. Escola d'Hostaleria que ofereix serveis de càterring per a cobrir esdeveniments i actes puntuals a espais externs (coffe-breaks, aperitius, esmorzars...), així mateix lloguen el seu teatre on també poden servir dinars i sopars per a grups. Tot i utilitzar aliments convencionals, fan cuina tradicional. Per fer reserves cal omplir [aquest formulari](#).

[93 219 36 51](tel:932193651)

shuup@acidh.org

http://www.acidh.org/index.php?option=com_content&view=article&id=36&Itemid=37

FUNDACIÓ ARAPDIS

Amb quasi 25 anys d'antiguitat. Té dos nivells i tres espais, a part de l'altell superior. La terrassa oberta però tapada per fumadors i no fumadors, el menjador i sala d'activitats culturals i TV panoràmica pels partits de futbol i la cuina industrial, a més dels serveis i magatzem a l'altell. Realitza tasques directament al públic de Cafeteria, Restaurant, Bistrò i Ateneu Cultural. Amb horari de dilluns a dissabte de 8 a 24 hores, amb Serveis d'Esmorzars, Aperitius, Dinars, Berenars, Sopars, Local lúdic a les nits i amb un "Servei de Cuina Permanent" .

Totes aquestes instal·lacions i equipaments de tipus industrial, poden permetre arribar a un màxim de 2.000 menjars al dia, tant en fred al buit per guardar, com en calent per servir el menjar el mateix dia.

[93 415 46 17](tel:934154617)

<http://www.arapdis.org/fundacio/ca/restaurant/>

FUNDACIÓ ARANI: ESCOLA SINAI

Fundació que disposa de càterring i servei de restaurant. L'Escola Sinaí fundada l'any 1972, té una àmplia experiència pedagògica formant joves i adolescents en el camp de l'hostaleria. Tenen menú, servei a la carta i càterring de tot tipus. Consultar el web per a veure propostes concretes.

info@escolasinai.com

<http://www.escolasinai.com/index.php/es/la-escuela>

ÀPATS XXL

A Àpats XXL organitzen i executen qualsevol tipus d'esdeveniment gastronòmic, des de festes i trobades populars, fins al servei més exclusiu i personal.

[615 13 79 31 / 93 203 78 43](tel:615137931)

apatsxxl@gmail.com

<http://www.apatsxxl.com/>

TASTA'M

Tasta'm és el servei de càtering de Fundesplai (Fundació Catalana de l'Esplai). Ofereixen un servei personalitzat amb compromís i certificació ambiental. Donen cobertura a tot el procés productiu, logístic i operatiu.

[93 474 46 78](tel:934744678)

info@cateringastam.com

<http://cateringastam.com/ca/catering-casales/>

EL CATERING DE LA BIBI

Cuina feta a casa, coherent amb la temporada i el mercat, només utilitzen productes frescos.

[932 176 851](tel:932176851)

info@elcateringdelabibi.com

<http://www.elcateringdelabibi.com/index.html>