

Ecoarrels

Reconeixement Respon.cat 2024 al **programa empresarial ambiental de col·laboració**



Plantilla 190

Facturació 2,2 M€

Localitat i comarca Mataró, Maresme

Activitat Alimentació col·lectiva ecosostenible

Pàgina web ecoarr3ls.cat/ca

DESCRIPCIÓ DE L'EMPRESA

Presentació

Ecoarrels aposta per transformar el model d'alimentació col·lectiva, oferint una gestió eco-sostenible adaptada tant a escoles com a residències per als col·lectius més vulnerables. Els seus menús es preparen a les cuines dels centres amb productes frescos, ecològics, de proximitat i de temporada. Treballen conjuntament amb les comunitats educatives i socials per promoure hàbits alimentaris saludables, sempre respectant les necessitats i els ritmes d'infants i joves.

Missió

Buscar l'excel·lència en el servei i en la qualitat de la matèria primera i treballar conjuntament amb la comunitat educativa, per desenvolupar un projecte pedagògic que vagi en concordança amb la línia educativa de l'escola o amb un ferm compromís amb la societat i respectant al màxim el medi ambient, el nostre entorn i fent el millor ús dels recursos naturals.

Premis
respon.cat 2024

Reconeixement de les experiències en Responsabilitat Social a Catalunya

Ecoarrels ha rebut
el **Reconeixement**
Respon.cat 2024
al programa empresarial
ambiental de col·laboració

Amb el suport de:



Amb la col·laboració de:



PROGRAMA AMBIENTAL

Resum del programa ambiental de l'empresa

IMPACTE POSITIU

Ambiental



Entenem la cuina, no només com un espai on es processen els aliments aplicant diverses tècniques culinàries seguint una recepta, sinó com un espai on transmetre una filosofia culinària de base, on el respecte i l'afecte formen una part molt important a l'hora d'elaborar els nostres menús dia rere dia. El respecte pel producte és essencial per a nosaltres, i també ho és la manera com el cuinem. Ens esforcem cada dia per complir amb aquest compromís, que forma la base dels valors d'Ecoarrels.

Estem recuperant l'autenticitat dels aliments, la nostra riquesa gastronòmica i la cuina tradicional de sempre, portant-los en el context actual on, lamentablement, s'està perdent l'essència del menjar real. Volem retornar a la nostra gastronomia, l'autèntica dieta mediterrània, elaborada amb productes ecològics autòctons i de primera qualitat, reconeguda com una de les més riques i saludables del món.

La producció ecològica és un sistema integral de gestió agrícola i ramadera que combina bones pràctiques ambientals, un elevat nivell de biodiversitat, la preservació de recursos naturals i les condicions de vida dignes al bestiar i als ramats. Tot això fa que els aliments ecològics es diferenciïn dels convencionals mitjançant els seus atributs de qualitat comercial, sensorial, social, ambiental i de composició nutricional.

Almenys el 65% dels aliments amb els quals s'elaboren els nostres menús són **ecològics certificats**, el 100% dels productes vegetals i càrnics que oferim són frescos i aconseguim que un 75% dels aliments siguin de proximitat.

Busquem sempre els millors ingredients. Aquests són, sens dubte, una **matèria primera de temporada, ecològica i de proximitat**, conreats i recol·lectats en el seu punt òptim de maduració sense pesticides ni productes de síntesi química (fungicides, insecticides o herbicides). Per tant, sense residus d'aquestes substàncies. Per a nosaltres és clau un contacte proper i just amb el productor local, sense passar per intermediaris, amb els quals programem i seguim el procés de conreu i recol·lecció dels aliments.

Els productors que ens abasteixen de carn de vedella porten a terme la cria a l'aire lliure amb una alimentació natural i sense antibiòtics. El nostre peix sempre és fresc i respecta la temporalitat de les captures, afavorint d'aquesta manera la diversitat de les espècies marines, així com del manteniment de la pesca tradicional i local.

Tant a les nostres cuines com a l'espai del migdia treballem amb la premissa de respectar al màxim el medi ambient amb la filosofia de les tres erres: **Reduir, Reutilitzar i Reciclar**. Per això, treballem amb grans formats evitant el màxim de residus i reciclant els olis de fregir.

Amb el suport de:



Amb la col·laboració de:



Iniciativa empresarial per al desenvolupament de la responsabilitat social a Catalunya

Econòmic

Amb la nostra forma de fer donem suport a iniciatives locals, comprant productes a productors locals, el més proper possible a les nostres cuines, minimitzant l'impacte ambiental, i ajudant així petits productors i cooperatives perquè puguin sostenir els seus projectes.

Creiem fermament en l'economia circular; per això totes les caixes de fruita i verdura que arriben a les nostres cuines tornen als productors perquè les continuïn fent servir.

Laboral

Crear una organització que permeti que el nostre equip estigui satisfet i orgullós de pertànyer a la nostra empresa i, a més, col·laborar amb el nostre entorn, són tres dels pilars essencials per a nosaltres.

Alguns dels beneficis dels quals poden gaudir els nostres treballadors i treballadores són:

- El personal que no fa atenció a l'usuari pot flexibilitzar l'horari per una millor conciliació familiar.
- Oferim al nostre personal d'estructura la possibilitat de teletreballar, amb la qual cosa es pot beneficiar d'un estalvi de temps i diners en desplaçaments, fet que, no genera contaminació i optimitza la relació treball-vida personal i familiar.
- El personal amb fills usuaris del servei de menjador als nostres centres de treball es beneficien d'un descompte del 50% del preu del menú.
- Signem convenis amb centres de formació per realitzar pràctiques laborals en els nostres centres. Alguns d'aquests convenis s'acaben transformant en contractes fixos de treball, prioritzant perfils de persones en risc d'exclusió per edat, origen...

EL NOSTRE PROJECTE PEDAGÒGIC

Els nostres objectius són:

- Treballar l'alimentació saludable: propietats dels aliments, procés d'elaboració de plats...
- La conservació del medi ambient: reciclatge, malbaratament alimentari, reutilització de materials...
- Els hàbits: d'higiene, hàbits saludables d'alimentació, foment de l'autonomia...
- Els valors: solidaritat, tolerància, respecte, coeducació...; sempre tenint en compte aspectes emocionals i afectius dels infants.

Donem protagonisme a l'alumnat i, per això, formem el nostre personal per convertir-nos en acompanyants dels infants, en tots els seus processos d'aprenentatge. Per a Ecoarrels és imprescindible afavorir l'autonomia dels i les alumnes partint de les seves característiques i possibilitats.

Alguns dels nostres projectes educatius són:

- Malbaratament alimentari



Amb el suport de:



Amb la col·laboració de:





Activitats sobre reciclatge i canvi climàtic:

- Escola Xoriguer, sobre l'estalvi energètic
- Escola Joanot Alisanda i Escola Tiziana

Taller d'esmorzars i berenars saludables:

- Escola Joanot Alisanda
- IE Costa i Llobera

Any d'inici del programa ambiental

Ecoarrels va ser pionera al 2012 a desenvolupar un projecte revolucionari en el sector dels menjadors escolars al nostre país, establint uns principis de valors sense precedents. Els menús d'Ecoarrels serien majoritàriament ecològics, de proximitat i de temporada. Ecològics per evitar la ingesta de productes químics als nostres menús, de proximitat per enfortir l'economia local i responsabilitat social i ambiental i de temporada per tal de respectar el punt de maduració dels diferents productes de la nostra terra, posant a la nostra oferta de menús escolars aquells productes de temporada que toquin. Aquests termes que s'han popularitzat en els últims anys, Ecoarrels els fa dels seus inicis, ja fa 10 anys, sent un exemple de model alimentari tant per l'administració local, d'altres comunitats autònomes com el País Basc, Navarra, Illes Canàries..., empreses del sector, proveïdors i famílies.

Al llarg dels anys hem treballat en xarxa amb altres entitats i empreses. Aquests fruits van donar pas a la constitució de la Xarxa Agroecològica de Menjadors Escolars Ecològics de Catalunya, XAMEC, on principalment treballem per la divulgació de projectes ecosostenibles, com la creació d'un segell ECOLOCAL.

Model de relació amb entitats ambientals i/o socials

EL NOSTRE COMPROMÍS

Formem part de la societat i ens sentim obligats a contribuir a l'augment del benestar comú i a la conservació ambiental del nostre entorn natural. Per això, el nostre compromís amb la qualitat dels nostres serveis i productes, sent el màxim de respectuosos amb el medi ambient, és, sens dubte, el motor que ens mou dia a dia.

INTERECO

És una associació que agrupa les Autoritats Públiques de Control d'Agricultura Ecològica, és a dir, són els comitès o consells d'agricultura ecològica de les comunitats autònomes, que són les entitats públiques encarregades del control, la promoció i la certificació de productes procedents de l'agricultura ecològica.

Com a mostra de transparència i compromís, Ecoarrels és auditada per aquesta certificació dirigida a la restauració ecològica.

ECOLOCAL

Ecolocal és el primer certificat oficial dirigit a menjadors escolars que valora els aliments ecològics i de proximitat. Es tracta d'una certificació pionera que, l'any 2020, la Xamec i Slow Food Catalunya van iniciar com un procés col·laboratiu de creació d'una certificació que avalui els establiments que ofereixen aliments

Amb el suport de:



Amb la col·laboració de:



Iniciativa empresarial per al desenvolupament de la responsabilitat social a Catalunya

agroecològics. Els objectius bàsics eren reconèixer la restauració compromesa i sostenible, evitar el frau al sector i facilitar la contractació pública que contempli criteris ecològics i de proximitat.

SLOW FOOD

La certificació Slow Food Km0 garanteix un servei de menjador que es proveeix majoritàriament de producte local i fresc. Carns criades en llibertat, fruites i verdures de temporada, llegums de varietats autòctones i peix de proximitat.

Un menjador escolar de Km0 es basa en una filosofia lligada a un compromís amb els agricultors i el comerç de proximitat, una pedagogia basada en l'educació en valors, un respecte per la gastronomia local i tradicional i un vincle amb la terra. Oferir una cuina centrada en un producte compromès amb el territori, el medi ambient i les persones que hi viuen. Som la segona empresa de tot l'Estat a obtenir aquest guardó.

ECOCENTRAL

Des del 2007, aquest projecte connecta els petits productors d'agricultura ecològica amb els menjadors escolars, donant suport així als agricultors homologats en aquesta forma responsable de produir aliments mitjançant procediments sostenibles i proveint als consumidors d'aliments saludables, de millor qualitat nutritiva i sense la presència de substàncies de síntesi química.

Cada any al voltant d'abril-maig reuneix agricultors i gestores de menjadors escolars ecològics per programar els cultius i pactar els preus del curs següent. És una jornada de treball però també es promou la fraternitat entre clientela i proveïdores per remar en la mateixa direcció.

- El projecte d'Ecocentral
- Planificació de cultius amb Ecocentral

ENTITATS SOCIALS

La nostra consciència social per fer un món més just ens motiva per col·laborar en diferents organitzacions d'ajuda als més vulnerables com són **UNICEF, ACNUR i Sonrisas de Bombay**.

LÀBORA

L'Ajuntament de Barcelona ens atorga el SEGELL LÀBORA que acredita el nostre compromís amb la contractació de persones en situació de vulnerabilitat.

Entitats amb les quals col·labora l'empresa en actuacions ambientals

NUTRICIÓ SENSE FRONTERES

Ecoarrels col·labora amb l'ONG Nutrició Sense Fronteres treballant en xarxa per garantir el dret a una alimentació saludable mitjançant la reducció del malbaratament alimentari d'empreses del sector de l'alimentació.

Amb el suport de:



Amb la col·laboració de:



Iniciativa empresarial per al desenvolupament de la responsabilitat social a Catalunya



GESTIÓ DE RESIDUS

ECOCENTRAL

Totes les caixes de fruita i verdura que arriben a les nostres cuines tornen als productors per continuar utilitzant-les.

REFOOD

ReFood, amb més de 40 anys d'experiència en la gestió de residus alimentaris, és l'empresa encarregada de realitzar la recollida selectiva i el tractament dels nostres olis de cuinar.

Amb el suport de:



Amb la col·laboració de:



Iniciativa empresarial per al desenvolupament de la responsabilitat social a Catalunya