



Bones pràctiques de Responsabilitat Social **2025**

Ecoarrels



Iniciativa empresarial per al
desenvolupament de la responsabilitat
social a Catalunya

GESTIÓ RESPONSABLE, EMPRESA SOSTENIBLE



Amb el suport de:



Generalitat de Catalunya
**Departament d'Empresa
i Treball**

Amb la col·laboració de:



Consell
General de Cambres
de Catalunya



Cambra
de Comerç de Barcelona

Ecoarrels

Nom de l'empresa Ecoarrels

Sector d'activitat Alimentació col·lectiva ecosostenible

Plantilla 190 persones

Pàgina web ecoarr3ls.cat

Adreça Carrer Antoni Puigblanch, 1, baixos - 08301 Mataró (Maresme)

Contacte ecoarrels@ecoarrels.cat



DESCRIPCIÓ DE L'EMPRESA

Ecoarrels és una empresa pionera i transformadora en el sector de l'alimentació col·lectiva, especialment en l'àmbit dels menjadors escolars i centres socials. Amb una trajectòria iniciada l'any 2012, Ecoarrels neix amb un propòsit profundament responsable: transformar el model alimentari col·lectiu per millorar la qualitat de vida de les persones, contribuir a un sistema alimentari més just, sostenible i saludable, i promoure valors d'equitat i respecte pel medi ambient.

El projecte es va gestar amb la clara voluntat d'impactar positivament en la societat i el territori, introduint una nova mirada al servei de menjadors: una mirada respectuosa, educativa, agroecològica i centrada en les persones. Aquesta finalitat es concreta en una gestió innovadora del servei de menjador, orientada a la qualitat nutricional, el compromís social, la proximitat i la participació de les comunitats educatives.

Els seus menús es preparen directament a les cuines dels centres, amb productes frescos, ecològics, de temporada i de proximitat, sempre amb un vincle directe amb els productors locals i amb la voluntat de recuperar l'autenticitat de la dieta mediterrània. Més enllà del menjar, Ecoarrels entén l'alimentació com un procés educatiu, emocional i cultural.

Missió: Buscar l'excel·lència en el servei i en la qualitat de la matèria primera, treballar conjuntament amb la comunitat educativa per desenvolupar un projecte pedagògic coherent amb la línia educativa dels centres, i fer-ho amb un ferm compromís amb la societat i amb el màxim respecte pel medi ambient, l'entorn i els recursos naturals.

Visió: Ser referent en la transformació del model alimentari col·lectiu a Catalunya, promovent una alimentació saludable, ecològica, educativa i socialment justa, i contribuint així a un sistema alimentari sostenible i una societat més cohesionada.

Valors:

- Respecte pel planeta i les persones
- Compromís amb l'educació i el territori
- Qualitat i proximitat en cada acció
- Transparència, coherència i responsabilitat
- Cooperació i justícia social

COMPROMÍS AMB LA RESPONSABILITAT SOCIAL

L'any 2024, Ecoarrels va rebre el Reconeixement Respon.cat al programa empresarial ambiental de col·laboració, per la seva destacada trajectòria i compromís amb la sostenibilitat en el sector de l'alimentació col·lectiva. Aquest guardó posa en valor l'aposta valenta i rigorosa per una cuina



Iniciativa empresarial per al desenvolupament de la responsabilitat social a Catalunya

GESTIÓ RESPONSABLE, EMPRESA SOSTENIBLE



Amb el suport de:



Generalitat de Catalunya
Departament d'Empresa
i Treball

Amb la col·laboració de:



Consell
General de Cambres
de Catalunya



Cambra
de Comerç de Barcelona



de proximitat, ecològica i educativa, que incorpora la responsabilitat ambiental i social al cor de la seva activitat.

Ecoarrels concep l'RSE com una forma d'entendre el negoci, amb una mirada integral que travessa totes les dimensions de l'activitat: qualitat, educació, sostenibilitat, compromís social i laboral. Ha estat una empresa referent en introduir la perspectiva agroecològica i ecosocial al sector dels menjadors escolars, i ha consolidat una cultura d'organització responsable.

Forma part de la Xarxa Agroecològica de Menjadors Escolars Ecològics de Catalunya (XAMEC), ha col·laborat en la creació del segell ECOLOCAL, i és auditada per INTERECO per garantir la qualitat i sostenibilitat del seu model. A través d'aquestes aliances i processos, Ecoarrels referma el seu compromís de transformar el sistema alimentari i educatiu des de la pràctica i el compromís empresarial.

Durant l'edició 2025, després d'haver estat seleccionada, Ecoarrels ha participat en el Programa RSE.Pime, organitzat per l'associació empresarial Respon.cat. Per mitjà del procés de capacitació i consultoria, l'empresa ha pogut aprofundir en la gestió de l'RSE a l'organització, identificar les seves bones pràctiques i les àrees de millora, i es proposa avançar en la gestió de l'RSE elaborant un Pla d'Acció de Responsabilitat Social per integrar-lo en la seva estratègia i en la seva gestió.

El Projecte Pedagògic

Els 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.

COMPROMÍS AMB EL MEDI AMBIENT

L'eix ambiental és central en el model d'Ecoarrels, no només en la selecció de productes, sinó en la filosofia de cuina i servei.

Ecoarrels entén 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 seus menús dia rere dia. El respecte pel producte és essencial per a Ecoarrels, i també ho és la manera com el cuinen. S'esforcen cada dia per complir amb aquest compromís, que forma la base dels valors d'Ecoarrels.

Ecoarrels està recuperant l'autenticitat dels aliments, la riquesa gastronòmica i la cuina tradicional de sempre, portant-los en el context actual on, lamentablement, s'està perdent l'essència del menjar real. Volen retornar a la nostra gastronomia l'autèntica dieta mediterrània,

Amb el suport de:



Amb la col·laboració de:



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 menús d'Ecoarrels són ecològics certificats, el 100% dels productes vegetals i càrnics que ofereixen són frescos i aconseguen que un 75% dels aliments siguin de proximitat.

Ecoarrels busca sempre els millors ingredients. Aquests són, sens dubte, una matèria primera de temporada, ecològica i de proximitat, conreada i recol·lectada en el seu punt òptim de maduració, sense pesticides ni productes de síntesi química, com ara fungicides, insecticides o herbicides. Per tant, sense residus d'aquestes substàncies. Per a Ecoarrels és clau un contacte proper i just amb el productor local, sense passar per intermediaris, amb els quals programen i segueixen el procés de conreu i recol·lecció dels aliments.

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

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

Ecoarrels creu fermament en l'economia circular. Per això, totes les caixes de fruita i verdura que arriben a les seves cuines tornen als productors perquè les continuïn fent servir.

- Més del 65% dels aliments utilitzats són ecològics certificats, el 75% de proximitat i el 100% dels productes vegetals i càrnics són frescos.
- Utilització de productes de temporada i sense intermediaris, amb planificació directa amb productors.
- Pràctiques de reducció, reutilització i reciclatge: caixes retornables, grans formats per minimitzar residus i reciclatge d'olis.
- Col·laboració amb ReFood, amb més de 40 anys d'experiència en la gestió de residus alimentaris, empresa encarregada de realitzar la recollida selectiva i el tractament dels nostres olis de cuinar.
- 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.

COMPROMÍS AMB L'EQUIP DE TREBALL

Ecoarrels pretén crear una organització que permeti que el seu equip estigui satisfet i orgullós de pertànyer a la seva empresa i col·laborar amb l'entorn. Per això, promou un model laboral centrat en el benestar i la conciliació:

- Flexibilitat horària per a personal no vinculat a l'atenció directa a l'usuari, per una millor conciliació familiar.

Amb el suport de:



5

Amb la col·laboració de:



Iniciativa empresarial per al desenvolupament de la responsabilitat social a Catalunya

GESTIÓ RESPONSABLE, EMPRESA SOSTENIBLE



- Opcions de teletreball per al personal d'estructura, amb la qual cosa es pot beneficiar d'un estalvi de temps i diners en desplaçaments, fet que, a més, no genera contaminació i optimitza la relació treball-vida personal i familiar.
- Descomptes del 50% del preu del menú en el menjador escolar per a fills del personal.
- Convenis amb centres de formació i inserció de persones en risc d'exclusió, per realitzar pràctiques laborals en els seus centres. Alguns d'aquests convenis s'acaben transformant en contractes fixos de treball, prioritzant perfils de persones en risc d'exclusió per edat, origen, etc.
- Projecte pedagògic comú a tots els equips, que fomenta valors, hàbits saludables i alimentació conscient.

COMPROMÍS ECONÒMIC I COMUNITARI

Amb la seva forma de fer, Ecoarrels dona suport a iniciatives locals, comprant a productors locals, el més proper possible a les seves cuines, minimitzant l'impacte ambiental, i ajudant així petits productors i cooperatives perquè puguin sostenir els seus projectes. El compromís econòmic d'Ecoarrels se centra en generar activament un impacte positiu territorial amb:

- Suport a petits productors locals, planificació de cultius i fixació de preus justos.
- Economia circular: reutilització de materials, distribució optimitzada, promoció de circuits curts.
- Participació en iniciatives solidàries amb ONG com UNICEF, ACNUR i Sonrisas de Bombay.

Ecoarrels forma part de la societat i se sent obligada a contribuir a l'augment del benestar comú i a la conservació ambiental de l'entorn natural. Per això, el seu compromís amb la qualitat dels seus serveis i productes, sent el màxim de respectuosos amb el medi ambient, és el seu motor. Per això, col·labora amb les següents entitats:

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. 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 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 d'animals criats 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.



Amb el suport de:



Generalitat de Catalunya
Departament d'Empresa
i Treball

Amb la col·laboració de:



Consell
General de Cambres
de Catalunya



Cambra
de Comerç de Barcelona

Oferir una cuina centrada en un producte compromès amb el territori, el medi ambient i les persones que hi viuen. Ecoarrels és la segona empresa de tot l'Estat a obtenir aquest guardó.

ECOCENTRAL. Des del 2007, aquest projecte connecta les petites empreses productores d'agricultura ecològica amb els menjadors escolars, donant suport així a les persones agricultores homologades en aquesta forma responsable de produir aliments mitjançant procediments sostenibles i proveint a les persones consumidores 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.

ENTITATS SOCIALS. La consciència social d'Ecoarrels per fer un món més just la 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 atorga aquest segell a Ecoarrels, que acredita el seu compromís amb la contractació de persones en situació de vulnerabilitat.

COMPROMÍS AMB EL BON GOVERN

Cal destacar com a bones pràctiques de bon govern responsable aspectes de gestió interna, d'aliances i de transparència:

- Certificacions i auditories externes: INTERECO, ECOLOCAL, Slow Food Km0.
- Participació activa a xarxes sectorials com XAMEC i col·laboració amb comunitats educatives.
- Política de transparència.

CONCLUSIONS

Un dels principals reptes de millora per a Ecoarrels rau en la sostenibilitat econòmica del seu model. El sector dels menjadors escolars es caracteritza per unes condicions laborals complexes, especialment a causa de la franja horària en què s'ofereix el servei: un horari molt limitat i central que divideix la jornada i dificulta la conciliació i estabilitat de les persones treballadores. Això repercuteix en un índex elevat d'absentisme i rotació laboral, cosa que dificulta la consolidació dels equips i posa pressió sobre la continuïtat del projecte pedagògic i de qualitat del servei.

Conscient d'aquesta realitat estructural, Ecoarrels està focalitzant els seus esforços en construir una proposta de valor interna més atractiva, que permeti retenir talent i reconèixer l'esforç del seu personal. Aquest enfocament busca millorar les condicions de treball i augmentar la motivació sense posar en risc l'equilibri econòmic de l'organització, atès que el marge operatiu del negoci és molt reduït. És un repte estratègic clau per al futur de l'empresa i es planteja com una prioritat en el seu Pla d'Acció d'RSE.

Ecoarrels representa un model madur i coherent de responsabilitat social, amb una gran solidesa ambiental i un enfocament transversal que abasta les dimensions educativa, social, econòmica i comunitària. El seu lideratge sectorial, el propòsit fundacional i la capacitat d'innovació fan d'aquesta organització un referent en sostenibilitat alimentària i transformació social.

Aquesta fitxa ha estat elaborada el 2025 per Sílvia Urarte Gómez, a partir de les entrevistes realitzades a Beatriz Varas Peralta, gerent d'Ecoarrels, així com de la consulta de material corporatiu.

La fitxa reflecteix informacions aportades per l'empresa i ha estat validada per aquesta. L'elaboració de les fitxes d'RSE és una iniciativa de l'associació Respon.cat, iniciativa empresarial per al desenvolupament de la responsabilitat social a Catalunya.

Aquesta sèrie de fitxes correspon a empreses participants en el programa RSE.Pime, amb el suport del Departament d'Empresa i Treball de la Generalitat de Catalunya, la col·laboració del Consell de Cambres de Comerç de Catalunya i la Cambra de Comerç de Barcelona.

Amb el suport de:



Amb la col·laboració de:



Iniciativa empresarial per al desenvolupament de la responsabilitat social a Catalunya

GESTIÓ RESPONSABLE, EMPRESA SOSTENIBLE





Iniciativa
empresarial
per al
desenvolupament
de la
responsabilitat
social
a Catalunya

 @respon_cat

 @Responcat

 @respon.cat

 @respon.cat

GESTIÓ RESPONSABLE, EMPRESA SOSTENIBLE



Amb el suport de:



Generalitat de Catalunya
**Departament d'Empresa
i Treball**

Amb la col·laboració de:



Consell
General de Cambres
de Catalunya



Cambra
de Comerç de Barcelona