

ES IM-PERFECT



Seu social: El Prat del Llobregat

Àmbit geogràfic: Autonòmic

Forma jurídica: Empresa d'Inserció

- 25 persones treballadores
- 14 persones treballadores pertanyents a col·lectius en risc d'exclusió social
- 5 persones voluntàries
- 5 persones sòcies

Nombre actual de persones ateses

- 19 a serveis a d'altres col·lectius en situació d'exclusió social

www.esimperfect.com

Breu història de l'organització

ES im-perfect® és l'empresa d'inserció laboral i de transformació alimentària de la Fundació Espigoladors, una organització sense ànim de lucre que actua sobre tres necessitats socials a través d'un model innovador i empoderador: lluitar per l'aprofitament alimentari, garantir el dret a una alimentació saludable i sostenible per a tota la població i crear oportunitats laborals per a col·lectius en situació de risc d'exclusió social. L'any 2018 vam inaugurar el primer obrador de la marca es im-perfect® al barri de Sant Cosme del Prat de Llobregat. Així, a pocs quilòmetres del Parc Agrari del Baix Llobregat -conegut com "el rebost de la regió metropolitana de Barcelona"-, naixia un espai d'inserció sociolaboral i d'innovació per l'aprofitament alimentari que consolidava el model circular d'Espigoladors. L'any 2023 hem escalat el model per incrementar l'impacte ambiental i social, hem construït un nou centre de producció al Prat de Llobregat en una nau de 1000 m2 que ens permetia incrementar l'impacte i també esdevenir un centre pedagògic i de sensibilització del nostre model d'empresa i convertir-se en la central de compres de les pèrdues i el malbaratament alimentari dels productes fora del circuit comercial de la pagesia. Fins ara, hem triplicat l'impacte ambiental i hem duplicat la contractació respecte a l'any passat.

Missió

Una tercera part dels aliments que es produeixen en el món acaben en les escombraries. Al seu torn, al nostre país un 26% de la població viu en situació de pobresa, amb dificultats per a accedir a una alimentació saludable i a oportunitats laborals. Tot comença amb una hipòtesi...: I si fruites i verdures excloses del mercat poguessin donar segones oportunitats a persones, i viceversa?

Un model de triple impacte... compromès amb la sostenibilitat ambiental i la justícia social, i amb una clara aposta per la transformació del sistema agroalimentari, que convertim en realitat amb la creació d'es im-perfect...

La nostra missió és:

- Lluitar contra les pèrdues i el desaprofitament alimentari.
- Fomentar el dret a una alimentació saludable i sostenible.
- Generar oportunitats laborals per a persones en situació de vulnerabilitat.

Descripció de l'activitat

Som una empresa d'inserció i una marca "activista" de conserves vegetals compromesa amb la sostenibilitat ambiental i la justícia social. Al nostre obrador, que actua com un laboratori d'innovació en les pèrdues i el malbaratament alimentari i una central de compres de productes que estan fora del circuit co-

mercial elaborem patés vegetals, melmelades, salses, cremes i compotes amb fruites i verdures de proximitat descartades del circuit comercial per ser imperfectes, per caigudes de preus o per excedents de producció. A es im-perfect® les reinventem i els hi donem un nou valor a través d'un model sostenible basat en els principis de l'economia circular. A més, l'obrador es im-perfect® és un espai d'inserció sociolaboral per a persones en situació de risc d'exclusió social.

Acompanyem les persones i el seu entorn familiar en totes les seves àrees de la vida, més enllà de la inserció laboral. Ho fem amb persones tècniques i a partir d'un model integral i holístic, que té en compte el context en què ens trobem per ajustar-nos a les situacions personals de cadascú

DESCRIPCIÓ DE LA INICIATIVA PROPOSADA

NOU CENTRE DE PRODUCCIÓ PER LA TRANSFORMACIÓ DE LES PÈRDUES I EL MALBARATAMENT A CATALUNYA

Breu descripció

Nou centre de transformació de les pèrdues i el malbaratament alimentari és el nou centre de transformació social i de producció d'es im-perfect®. Un espai creat a l'any 2023 en una nau industrial de 1.000 m2 al Prat de Llobregat. És un espai de Transformació Social, per una banda, és un espai de trobada per a la comunitat, centres educatius, universitaris i de recerca, entitats socials, empreses, AAPP i la ciutadania què té un doble propòsit: d'una banda, permet la sensibilització per a la reducció de les pèrdues i malbaratament alimentari i la promoció de l'ESS i, per altra banda, és una indústria alimentària que converteix les pèrdues i el malbaratament alimentari en conserves d'alta qualitat generant oportunitats laborals per persones en situació de vulnerabilitat. És un projecte de bioeconomia circular protagonitzat per persones i aliments exclosos del mercat que fan possible una nova mirada i una nova economia.

Aquest projecte va néixer per capgirar la problemàtica de les pèrdues i el malbaratament alimentari amb un model sostenible i socialment just. Ara, hem fet un pas gegant per construir un nou futur amb més espai que mai perquè persones boniques a les quals la societat ha donat l'esquena, puguin transformar en conserves boníssimes fruites i verdures imperfectes.

Una nau, per innovar i crear nous productes basats en l'aprofitament d'excedents del sector primari amb una visió d'economia circular.

L'obrador de producció de productes alimentaris d'ES IM-PER-FECT presenta un alt grau d'innovació en el marc de les empre-

ses d'inserció. Aquest projecte es distingeix pel seu enfocament de triple impacte, que combina objectius socials, ambientals i econòmics, sent l'únic obrador a Catalunya que persegueix aquesta visió integral i holística.

Això és un repte singular en el sector agroalimentari, ja que no només ens dediquem a la producció d'aliments de qualitat sinó que també tenim un impacte positiu en la comunitat i el medi ambient.

Aportació de valor de la iniciativa

Som un laboratori d'innovació de les pèrdues i el malbaratament alimentari i desenvolupem diferents productes a mida per la pagesia i per aprofitar els productes fora del circuit comercial. Establim sinergies i aliances amb diferents agents de la cadena, pagesia, entitats, empreses.

El Hub ens permet no sol crear més aliances per fer nous productes amb la pagesia com per ex. Cooperativa Agrícola Prat o pagesos de tota Catalunya com amb entitats com eixarculant o Banc dels Aliments.

Som el centre de referència per la transformació de les pèrdues i el malbaratament alimentari a Catalunya i mitjançant el nostre projecte pretenem provocar un canvi sistèmic reintroduint les fruites i verdures que actualment estan fora del circuit comercial e inspirar a altres a proposar solucions o projectes. El nostre objectiu és l'escalabilitat i la replicabilitat del projecte, apostant cap a la transició cap a un nou sistema agroalimentari més sostenible.

Necessitat a la que respon

El projecte neix de la identificació d'una necessitat de connectar cooperatives agràries i sector primari i un centre de transformació que ens permeti avançar cap a una alimentació saludable i sostenible, de cadenes de valor competitives. Una gran oportunitat per a liderar la transformació que ens permeti entomar el repte de l'emergència climàtica, assolir un sistema alimentari just i sostenible i avançar en l'equilibri territorial. Ambdós sectors tenen un pes socioeconòmic molt important a Catalunya, però també són responsables d'impactes rellevants sobre el medi

La complexitat dels sistemes de producció d'aliments ofereix un ampli ventall d'oportunitats per implementar nous models basats en la bioeconomia circular, amb gran capacitat de crear ocupació i amb l'objectiu d'aprofitar els aliments que actualment es perden o s'aprofiten de manera ineficient

- Hem volgut donar resposta a tres necessitats identificades:
- Reduir les pèrdues i el malbaratament al sector primari mitjançant la creació de cadenes de valors competitives.



- Apostar per la recerca i innovació de productes competitius i diferenciats.
- Creació d'un espai estratègic que generi economies d'escala.

Principals objectius assolits

L'any 2018 vam posar en marxa el nostre primer obrador i al cap de 5 anys vam escalar el model. Ho hem aconseguit gràcies a una millora contínua de processos, a un equip de professionals que vetllen per la viabilitat econòmica, la gestió de la producció i l'acompanyament a les persones mantenint el propòsit de l'organització, impacte social i ambiental. Per tant, vam agafar experiència en la transformació alimentària i en la millora de processos.

Hem creat aliances diverses: pagesia, cooperatives agràries, distribució i consum, ciutadania, creant un moviment prescriptor que el #menjarnoesllença.

Hem creat una marca transgressora: es im-perfect, que fa valdre els productes i persones exclosos del mercat donant una segona oportunitat amb un valor diferenciat.

Hem creat un espai estratègic, on es creen sinergies, té funció pedagògica i també actua com centre de transformació.

Som una central de compres del producte fora del circuit comercial i donem veu a la pagesia i recuperem l'origen, essència i valor dels aliments.

Elaborem nous productes per productors i productores locals i fem projectes d'I+D amb centres de recerca per aprofitar millor els aliments.

Tenim mètriques d'impacte reals que proven que és un model que coherent i dona resposta a la crisi climàtica i és una solució que pot generar un canvi sistèmic.

Juntament amb la nostra promotora hem creat un model que dona resposta a la nostra missió abordant la cadena alimentària, del camp al plat.

Principals resultats obtinguts

- Construcció i posada en marxa del nou centre de producció.
- Inserció laboral: Des de la posada en marxa s'ha duplicat el nombre de persones en situació de vulnerabilitat que donem feina al nostre centre passant de 14 a 25 persones.
- Producció: s'ha triplicat la producció de conserves d'una mitja de 22.000 unitats al mes a 55.000 unitats al mes. Conserves que un 50% van adreçades al projecte conserves que cuiden.

- L'espai pedagògic rep visites d'universitats, estudiant, entitats, i en tres mesos en funcionament ja han passat més de persones.
- Des de la seva posada en marxa, fa tres mesos, s'han transformat 85 tones d'aliments, s'han elaborat 236.000 conserves, treballen 24 persones en situació de vulnerabilitat.
- Tenim certificat ecològic i convencional.
- Som una empresa certificada com a BCORP, ens permet parlar el llenguatge d'altres ecosistemes i introduir la sostenibilitat i la inclusió des de la nostra mirada d'empresa d'inserció.
- Tenim signats convenis amb diferents universitats per generar intercanvis de coneixement.
- Es im-perfect ha sigut una de les proves de la selectivitat d'enguany en l'assignatura de disseny. https://naciodigital.cat/next/vida/correccions-examens-selectivitat-2024-catalunya-solucions-pau-actualitzade_1939670_102.html

Abast de l'experiència

El projecte Nou Centre de transformació per les pèrdues i el malbaratament alimentari pretén promocionar l'economia social amb un alt impacte i abast en tot el territori català, en l'àmbit de la producció i consum responsable. Té un enfocament clarament estratègic amb l'objectiu d'enfortir la viabilitat i sostenibilitat d'un model a cavall entre el sector agrari i el consum de productes de proximitat, locals i d'economia social. Promou la dinamització i la reactivació de l'economia social en el sector alimentari i centrat en la reducció del malbaratament amb alt valor afegit i la generació d'ocupació. El panorama actual arran de la crisi econòmica de la COVID-19 ha propiciat que s'hagin de repensar productes transformats més diferenciats i més competitius amb un vessant clarament d'impacte ambiental i social. El projecte té un vessant de recerca i innovació en productes que puguin arribar arreu de tot el territori català.

Persones implicades en l'experiència:

- Treballadores: 38
- Membres equips directius: 5
- Sòcies: 5
- Ateses: 24
- Voluntàries: 5



Principals factors clau d'èxit

- Equip professional i humà: una eina clau d'èxit és l'equip que forma part de la nostra organització, professionals multidisciplinaris, amb experiència provada en els seus camps de + de 10 anys i amb un talent humà. Els dos factors fan

que siguem una organització que complim la nostra missió i propòsit de l'organització com ADN, que les persones siguin el centre i que afrontem reptes i afrontem riscos amb molta força i sempre endavant. Propòsit + professionalitat + valors: generositat per compartir, respecte i humilitat.

- Hem creat un moviment multiactors al llarg de la cadena alimentària que té la capacitat de transformar l'economia. També ho fem multinivell, integrant i participant en les estratègies de l'agenda política actual com les mesures per la prevenció i reducció de les pèrdues i el malbaratament alimentari.
- Propòsit: Tenim molt clar d'on venim i cap a on anem, mantenint l'essència del model.
- Combinació de manera equilibrada d'un model d'impacte social, ambiental i empresarial.
- En el nostre dia a dia, sempre ens repetim la frase que va dir Doris a Nemo a la pel·lícula "Buscando a Nemo": Sigue nadando, sigue nadando. Ens trobem en un moment incert, amb moltes adversitats, però sempre seguim nadant i cap a on?: com va dir Eduardo Galeano en el seu Poema Utopia, CAP A L'HORIZÓ, cap al nostre propòsit.

Dificultats i reptes superats en el desenvolupament de la iniciativa

- Finançament: la necessitat de finançament per la construcció d'aquest nou espai ha estat molt elevada (900.000 €). S'ha finançat una part per fons públics mitjançant diferents línies de subvencions i, per altra banda, per fons privats. La recerca d'inversió social ha estat un gran aprenentatge.
- Posada en marxa de nova maquinària i nous processos: Aquest centre està dotat de maquinària gran i amb un punt de tecnologia. Estem adaptant la gestió del centre a nous processos i detectant millores des de la seva posada en marxa.
- Atracció de talent professional i humà que ens permet per possible tota la realització del model de triple impacte. Necessitem atraure talent professional per donar resposta des del nou centre als reptes que afrontem. Volem atreure persones de la indústria alimentària, però que també tinguin talent humà. Ens trobem amb dificultats sobretot de poder fer propostes salarials atractives per les persones.

Elements innovadors que aporta la iniciativa

El projecte treballa per l'objectiu últim de reducció del malbaratament alimentari, que és un repte global dins de l'Agenda 2030 (l'ODS número 2 i l'ODS 12 tracten el consum i la producció responsable), però també implica 5 ODS més: 3 (Salut

i Benestar), 8 (Treball digne i desenvolupament econòmic), 10 (reducció de les desigualtats), 12 (producció i consum responsables), 13 (acció climàtica).

- Foment de la bioeconomia verda, circular i redueix l'impacte ambiental en els processos de producció i elaboració
- L'enfortiment d'una iniciativa empresarial en l'àmbit de l'economia social amb la capacitat de crear nous llocs de treball i aportar solucions a reptes socials.
- La producció i comercialització d'aliments de proximitat de l'ES a escala, tot donant resposta a una necessitat de viabilitat i sostenibilitat que s'ha de potenciar per part de les organitzacions de l'ES.
- La generació de sensibilització envers els efectes mediam-bientals negatius del malbaratament alimentari mitjançant la comunicació del projecte.
- Generació de coneixement en creixement empresarial i transferència al sector de l'economia social
- La intercooperació entre organitzacions que aporten valor afegit.

Presentem la memòria del 2022, estem tancant la memòria de 2023 després d'haver tancat els comptes anuals d'enguany, ben aviat a la nostra web).

Factors que permeten la transferència i replicabilitat

Els aspectes del projecte que tenen elements de transferibilitat i/o rèplica són la intercooperació i l'experiència i coneixements que tenim per la nostra trajectòria tant en treballar de manera pedagògica les pèrdues i el malbaratament com en la nostra experiència en construcció i posada en marxa de dos obradors de diferents dimensions. Aquests suposen una pràctica a transferir a altres organitzacions de l'economia social que per-seguixin estratègies de creixement, escalat i impacte similars. En aquest sentit, es im-perfect participa proactivament de diferents espais d'intercanvi, de sinergies i d'intercooperació del sector on considerem que es podran aprofitar els coneixements en qüestió.

El nostre objectiu és la replicabilitat del projecte, per tant, forma part del nostre ADN, buscar incrementar l'impacte mitjançant la creació de models similars o la rèplica d'aquest. Hem acompanyat diferents projectes obradors per tal de transferir coneixement. També estem parlant amb altres comunitats autònomes per poder replicar el model.