FUNDACIÓ JOVENT



Àmbit geogràfic: Comarcal
Seu Social: Barcelona
Forma jurídica: Fundació

- **25 persones treballadores**
- **19 persones treballadores pertanyents a col·lectius en risc d'exclusió social Base social (a 31 de desembre de 2025)**
- **5 persones voluntàries**
- **5 persones sòcies**

NOMBRE DE PERSONES ATESES EN ELS SERVEIS A LES PERSONES:

- 239 a serveis a la infància i la joventut
- 2 a serveis específics vinculats a l'àmbit de l'execució penal
- 3 a serveis a persones amb drogodependències
- 138 a serveis a d'altres col·lectius en situació d'exclusió social
- 300 a serveis de cohesió i dinamització social

www.fundaciojovent.org

Breu història de l'organització

La Fundació Jovent és una entitat sense ànim de lucre vinculada a les Plataformes d'Educació Social dels Salesians Sant Jordi a Catalunya, creada amb la finalitat de generar oportunitats reals d'inserció sociolaboral per a joves i adults en situació de vulnerabilitat.

Des dels seus inicis, la Fundació treballa per acompanyar processos formatius i facilitar la transició cap al mercat laboral mitjançant experiències laborals reals, especialment en àmbits com la restauració, els multiserveis i el lleure. El model combina formació, ocupació i acompanyament socioeducatiu, situant la persona al centre i promovent el desenvolupament de competències professionals i personals.

Amb una forta vinculació al territori, la Fundació Jovent ha consolidat al llarg dels anys una xarxa de col·laboracions amb administracions, entitats socials i empreses, que li permet impulsar projectes amb impacte comunitari i ambiental.

Avui, l'entitat es posiciona com un agent de transformació social que promou el treball digne, la igualtat d'oportunitats i la sostenibilitat, contribuint a construir itineraris de vida autònoms i una societat més justa i inclusiva.

Missió

La missió de la Fundació Jovent és generar oportunitats reals d'inserció sociolaboral per a joves i adults en situació de vulnerabilitat, a través de la formació, l'experiència laboral i l'acompanyament socioeducatiu. L'entitat treballa per facilitar la transició cap al mercat laboral, promovent el desenvolupament de competències professionals i personals que permetin a les persones construir itineraris de vida autònoms i dignes.

Alhora, impulsa projectes amb impacte social, comunitari i ambiental que responen a necessitats reals del territori, fomentant el treball digne, la igualtat d'oportunitats i la sostenibilitat. La Fundació situa la persona al centre, promovent la inclusió, la corresponsabilitat i la transformació social a través del treball en xarxa amb altres agents.

Descripció de l'activitat

La Fundació Jovent desenvolupa activitats orientades a la inserció sociolaboral de joves i adults en situació de vulnerabilitat, combinant formació, experiència laboral real i acompanyament socioeducatiu. A través de diferents línies d'activitat —principalment restauració i alimentació, multiserveis i lleure— l'entitat ofereix serveis a empreses, administracions i particulars que esdevenen espais d'aprenentatge i ocupació per a les persones participants.

En l'àmbit de la restauració, impulsa projectes vinculats a l'alimentació saludable i sostenible, així com iniciatives d'economia circular. Paral·lelament, desenvolupa serveis de manteniment, neteja, serigrafia i dinamització d'activitats, ampliant les oportunitats laborals en diferents sectors.

La seva activitat es basa en un model que integra impacte social, sostenibilitat ambiental i arrelament territorial, generant oportunitats reals d'ocupació i contribuint a la cohesió comunitària.

DESCRIPCIÓ DE LA INICIATIVA PROPOSADA

REXCATERING HORTA GUINARDÓ

Breu descripció

Rexcatering Horta-Guinardó és una iniciativa comunitària d'economia circular que transforma els excedents alimentaris del menjador escolar de Salesians Horta en àpats saludables distribuïts a través d'un sistema de vending solidari ubicat al territori. El projecte dona resposta simultània a tres reptes estructurals: el malbaratament alimentari, la vulnerabilitat alimentària i la manca d'oportunitats per a joves en risc d'exclusió.

La iniciativa situa els joves com a protagonistes actius del procés, participant en la recollida, manipulació, envasat i distribució dels aliments, dins d'un itinerari formatiu prelaboral que combina competències tècniques i habilitats transversals. Aquest enfocament transforma el rol dels joves, passant de potencials beneficiaris a agents de canvi amb impacte real en la seva comunitat.

El model es basa en la coproducció entre escola, empresa de càtering, entitats socials i serveis públics, generant una governança compartida i una xarxa territorial estable. A més, incorpora un sistema de traçabilitat digital que permet analitzar dades i avançar cap a un model preventiu, reduint progressivament el malbaratament en origen.

Rexcatering no és només un sistema de redistribució d'aliments, sinó un dispositiu comunitari que integra sostenibilitat ambiental, garantia del dret a l'alimentació digna i empoderament juvenil, contribuint a la cohesió social i a la transformació del territori.

Aportació de valor de la iniciativa

Rexcatering dona resposta a la coexistència de malbaratament alimentari i vulnerabilitat social, generant impacte real en el territori: redueix residus, garanteix alimentació digna i promou la inserció de joves en risc d'exclusió.

La seva innovació integra economia circular, tecnologia i acció comunitària en un model de coproducció entre escola, empresa i entitats socials, amb seguiment basat en dades.

El projecte implica diversos agents i col·lectius, reforça la cohesió comunitària i obté resultats tangibles en sostenibilitat, inclusió i empoderament juvenil. És un model replicable i escalable a altres territoris.

Necessitat a la que respon

Rexcatering connecta tres dimensions que evidencien una necessitat estructural del territori: la persistència del malbaratament alimentari, les dificultats d'accés a una alimentació digna per part de determinades famílies i la manca d'oportunitats reals d'inserció per a joves en situació de vulnerabilitat.

Aquesta realitat reflecteix una desconnexió entre recursos existents i necessitats socials no cobertes. D'una banda, el sistema alimentari genera excedents aprofitables que no disposen de circuits estables de reaprofitament. De l'altra, hi ha persones que no poden garantir una alimentació adequada en condicions de dignitat, així com joves amb trajectòries formatives i laborals fràgils que requereixen experiències pràctiques vinculades al món laboral.

La necessitat, per tant, no és només material, sinó també sistèmica: calen models que integrin resposta social, sostenibilitat i oportunitats educatives, superant enfocaments assistencials i puntuals, i avançant cap a solucions estructurals, coordinades i arrelades al territori.

Principals objectius assolits

Rexcatering ha assolit resultats significatius en les tres dimensions que articula la iniciativa. En l'àmbit ambiental, ha permès recuperar centenars de quilos d'aliments excedents del menjador escolar, transformant-los en milers de racions i evitant emissions de CO_2 associades al malbaratament. A més, ha iniciat un canvi cap a un model preventiu, facilitant l'ajust de la producció alimentària mitjançant l'anàlisi de dades.

En l'àmbit social, ha garantit l'accés regular a àpats saludables a desenes de famílies en situació de vulnerabilitat, a través d'un sistema de distribució digne i no estigmatitzador. Paral·lelament, ha format joves en itineraris prelaborals vinculats a la cuina i la logística alimentària, millorant la seva ocupabilitat, autoestima i vinculació amb el territori.

En l'àmbit comunitari, ha consolidat una xarxa de col·laboració estable entre escola, empresa, entitats socials i serveis públics, reforçant la governança compartida i la cohesió territorial. El projecte ha demostrat la seva viabilitat, capacitat d'impacte i potencial d'escalabilitat a altres centres i territoris.

Principals resultats obtinguts

Rexcatering ha generat resultats quantitatius i qualitatius significatius des de la seva posada en marxa. Durant els primers mesos d'implementació, s'han recuperat aproximadament 190 kg d'aliments, transformats en més de 950 racions distribuïdes, evitant prop de 2,4 tones d'emissions de CO_2 associades al malbaratament. En projecció anual, el sistema pot assolir fins a 750–800 kg d'aliments recuperats i prop de 4.000 racions distribuïdes.

En l'àmbit social, el projecte ha facilitat l'accés a àpats saludables a entre 40 i 60 famílies en situació de vulnerabilitat, mitjançant un sistema digne i no estigmatitzador. Paral·lelament, actualment hi participen 15 joves en itineraris formatius prelaborals, amb previsió d'arribar a 30, millorant les seves competències tècniques, l'autoestima i les oportunitats d'inserció laboral.

A nivell qualitatiu, el projecte ha contribuït a reforçar la cohesió comunitària, consolidant una xarxa estable de col·laboració entre agents del territori i promovent un canvi de model: de l'assistencialisme a la corresponsabilitat. També ha impulsat una cultura de sostenibilitat i consum responsable en l'entorn educatiu i comunitari.

Abast de l'experiència

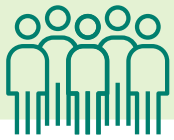
Rexcatering té un abast territorial i relacional ampli, ja que actua simultàniament sobre diferents nivells del sistema local: l'àmbit educatiu, el sistema alimentari i la xarxa social del territori. El projecte no es limita a una intervenció puntual, sinó que s'integra en la dinàmica quotidiana del centre educatiu i en el funcionament dels serveis comunitaris.

La seva implementació articula una xarxa estable d'agents diversos —escola, empresa de càtering, entitats socials i administració pública— que treballen de manera coordinada, compartint responsabilitats i coneixement. Aquesta estructura permet incidir de manera transversal en diferents col·lectius i generar impactes que van més enllà dels beneficiaris directes.

A més, el projecte connecta acció social, sostenibilitat ambiental i educació, ampliant el seu abast cap a la transformació d'hàbits, pràctiques i relacions dins del territori, i consolidant-se com una iniciativa amb capacitat d'incidència sistèmica.

Persones implicades en l'experiència:

Treballadores: 5
Membres equips directius: 6
Sòcies: 6
Ateses: 60
Voluntàries: 2
Altres: 25 (Joves tutelats i extutelats)



Principals factors clau d'èxit

Els principals factors clau d'èxit de Rexcatering són, en primer lloc, la seva capacitat d'articular una resposta integrada a una problemàtica complexa, connectant sostenibilitat ambiental, acció social i inserció laboral en un únic model operatiu. Aquesta visió sistèmica permet abordar simultàniament diverses necessitats del territori de manera eficient i coherent.

Un altre factor determinant és la governança compartida, basada en la col·laboració estable entre centre educatiu, empresa de càtering, entitats socials i administració pública. Aquesta coproducció assegura corresponsabilitat, optimització de recursos i arrelament territorial.

La incorporació de tecnologia i traçabilitat digital aporta rigor, seguiment continu i capacitat d'adaptació, facilitant la millora constant del projecte i l'evolució cap a un model preventiu.

Finalment, el protagonisme dels joves com a agents actius del procés reforça l'impacte social i la sostenibilitat del projecte, generant aprenentatge significatiu i transformació real tant a nivell individual com comunitari.

Dificultats i reptes superats

El desenvolupament de Rexcatering ha implicat afrontar reptes significatius associats a la innovació del model. Un dels principals ha estat garantir la seguretat alimentària en el procés de recuperació i redistribució d'excedents, requerint protocols estrictes, formació específica i sistemes de traçabilitat que assegurin la qualitat dels aliments.

També ha suposat un repte coordinar actors diversos —centre educatiu, empresa de càtering, entitats socials i administració— amb lògiques i ritmes diferents, fet que ha requerit temps i espais estables de governança compartida.

Un altre desafiament ha estat la implementació del sistema de vending solidari. Les limitacions d'ubicació han impedit situar la màquina en espai públic, obligant a instal·lar-la en un recinte

amb horaris d'accés restringits. Tot i que aquesta situació no ha generat incidències rellevants fins al moment, sí que ha requerit adaptacions logístiques, especialment en la gestió i buidatge de la màquina.

Finalment, la posada en marxa ha implicat ajustar processos operatius fins a consolidar un model eficient, replicable i integrat al territori.

Elements innovadors que aporta la iniciativa

Rexcatering aporta un model innovador que integra, en un únic sistema, economia circular, acció social i tecnologia aplicada al territori. La principal innovació rau en la transformació dels excedents alimentaris en un recurs comunitari estructurat, superant models assistencials i puntuals per avançar cap a una solució estable i sistèmica.

El projecte introdueix un sistema de vending solidari que garanteix un accés digne, normalitzat i no estigmatitzador als aliments, equiparant l'experiència a la d'un consum habitual. Aquesta solució, poc estesa en l'àmbit social, representa una innovació en els mecanismes de distribució alimentària.

A nivell operatiu, incorpora un sistema de traçabilitat digital que permet registrar, analitzar i optimitzar el flux d'excedents, facilitant la presa de decisions i avançant cap a un model preventiu de reducció del malbaratament.

Un altre element innovador és la integració dels joves com a agents actius dins la cadena de valor, combinant formació prelaboral amb impacte real en el territori.

Finalment, el model de coproducció entre escola, empresa, entitats socials i administració configura una nova forma de governança que reforça la coordinació, l'eficiència i la sostenibilitat del projecte, amb alt potencial de replicabilitat en altres contextos.

Principals factors que permeten la transferència i replicabilitat

Rexcatering presenta un alt potencial de transferència i replicabilitat gràcies a un model estructurat i ja validat. La iniciativa neix al País Basc impulsada per la Fundació Residuo Cero, que actua com a entitat mare del projecte. En aquest marc, Rexcatering Horta-Guinardó es desenvolupa mitjançant un conveni de col·laboració amb aquesta fundació, que proporciona la maquinària en règim de renting i n'assumeix la responsabilitat tècnica.

Aquest funcionament es podria entendre com un model similar a una "franquícia social", on els elements clau —logística de vending, protocols de seguretat alimentària i sistema de traçabilitat— són comuns i replicables en tots els territoris. Això garanteix la qualitat, l'eficiència i la facilitat d'implantació del projecte en noves organitzacions.

Alhora, cada implementació incorpora un fort component d'adaptació local. En el cas d'Horta-Guinardó, el valor diferencial rau en la dimensió comunitària i en la participació activa de joves en la manipulació i gestió dels aliments, integrant així formació i impacte social.

Aquesta combinació d'un model estandarditzat i una adaptació flexible al territori facilita la seva extensió i consolidació en altres contextos.