

**Nutrición sin fronteras** (NSF) es una organización sin ánimo de lucro, de acción humanitaria, de cooperación al desarrollo e intervención en el tercer y cuarto mundo (ONGD). El objetivo de la ONGD Nutrición Sin Fronteras es contribuir a la disminución de las desigualdades en materia nutricional en el mundo, desde el enfoque de la cooperación, la formación y la capacitación, promoviendo el uso equilibrado de los recursos alimentarios y la solidaridad entre pueblos.

Conscientes de la actual situación de incremento de la pobreza en la ciudad de Barcelona y con la experiencia en cuestiones nutricionales y de seguridad alimentaria que aporta el equipo de profesionales que colaboran (dietistas, nutricionistas, médicos, veterinarios, farmacéuticos, enfermeros, agrónomos, etc.), NSF ha diseñado el proyecto **"BCN comparteix el menjar"**

**BCN comparteix el menjar** es un proyecto de aprovechamiento de recursos alimentarios y trabajo en red que contribuye a reducir la situación de pobreza en la ciudad de Barcelona. El objetivo de éste proyecto es proteger el derecho universal a la alimentación de los ciudadanos de Barcelona en situación de pobreza.

- Contactamos con los grandes hoteles de la ciudad
- Seleccionamos los comedores beneficiarios
- Contactamos con empresas colaboradoras, del sector alimentario
- Diseñamos un protocolo interno para la reutilización de los comida cocinada excedente
- Garantizamos la inocuidad y seguridad de los alimentos en todo el circuito de reutilización
- Gestionamos la recogida, transporte y entrega de los alimentos
- Valoramos y registramos los alimentos que damos
- Realizamos formaciones en seguridad y planificación alimentaria.

**"BCN comparteix el menjar"** quiere convertirse en marca y referencia de ciudad sostenible y solidaria, de una ciudad que se organiza para compartir y optimizar sus recursos alimentarios.

Una vez a la semana transportamos los alimentos desde el hotel o entidad colaboradora de un barrio de Barcelona a un comedor social cercano. De esta manera realizamos uno o dos transportes diariamente. Para llevar a cabo esta tarea nos posicionamos diferentes entidades, los hoteles de la ciudad, las empresas y las entidades sociales colaboradoras, la ONGD NSF y el comedor social beneficiario.



Cada una de las partes desarrollará diferentes tareas, las cuales son complementarias.

- **Almacenamiento de los alimentos.** Es en los hoteles donde se seleccionan y congelan los alimentos excedentes. Las empresas alimentarias los almacena en función de sus características.
- **Coordinación del transporte de los alimentos.** Una vez a la semana el transporte de Nutrición Sin Fronteras, con un / a nutricionista responsable recoge los alimentos de cada hotel para llevarlos a un comedor social. Antes de ser transportados, el / la nutricionista ejecuta el **Plan de trazabilidad** definido por NSF. Este transporte se realiza bajo unas condiciones que garantizan el buen estado de los alimentos.
- **Control de los alimentos.** Este proyecto cuenta con la colaboración del **Laboratorio Anabiol**, que se encarga de realizar periódicamente el análisis de muestras de alimentos a lo largo de todo el circuito.
- **Recepción, conservación y regeneración de los alimentos.** Es en los comedores sociales y centros beneficiarios donde se hace uso de los alimentos según sus necesidades.
- **Formaciones en planificación y seguridad alimentaria.** **"BCN comparteix el menjar"** contempla la formación en estos aspectos para los centros que lo soliciten.