

CAMPAÑA “AQUÍ NO SOBRA NADA”

Introducción

Los recientes planes de residuos (estatal, autonómico y provincial) así como la reciente normativa estatal y europea establecen objetivos ambiciosos de reducción del porcentaje de biorresiduos que actualmente no son recogidos de forma selectiva y, por tanto, no reciben un tratamiento adecuado, a la par de los problemas que provocan dichos residuos cuando se mezclan con otros potencialmente valorizables, disminuyendo su valor y dificultando el tratamiento y la recuperación de materiales.

En este marco se propuso la puesta en marcha del proyecto “*Aquí no sobra nada*”, pretendiendo dotar de herramientas y conocimientos a todos los vecinos de los municipios consorciados para que puedan reducir la cantidad de materia orgánica que actualmente es depositada en los contenedores y evitar el desperdicio alimentario.

Objetivos

El objetivo principal de este proyecto es la elaboración de un recetario de comida tradicional mediante el cual los vecinos podrán conocer una variada gama de recetas de cocina que serán elaboradas con sobras/restos de otros platos habituales en nuestra dieta. De hecho, los platos típicos de nuestra cocina tradicional tuvieron como origen las sobras de los menús cocinados con anterioridad y que, el sentido común aconsejaba que fuesen aprovechados otro día. Así, “*las sobras ya no sobrarán*” sino que serán transformadas para la elaboración de platos tradicionales, reduciendo de este modo la cantidad de materia orgánica que actualmente es depositada en los contenedores de recogida de residuos y evitando el desperdicio alimentario.

Además, el recetario pretende ser una guía ciudadana que genere ahorro en la economía familiar. Gran parte del desperdicio alimentario de los hogares es provocado por la falta previsión a la hora de realizar la compra, por un mal transporte y conservación de los alimentos y por una mala interpretación de las fechas de caducidad y consumo preferente. De este modo, la primera parte del recetario esta dirigida a ofrecer a los ciudadanos consejos y trucos para evitar el desperdicio alimentario, realizar una compra sostenible y correcto manejo y conservación de los alimentos.

Por último, se ha implementado un concurso que consiste en que los ciudadanos participen, a través de las redes sociales, y compartan recetas reaprovechando alimentos en su hogar. De entre todas las recetas que compartan con nosotros se seleccionará una de ellas y será premiada con una comida gratuita en el restaurante Las Eras en Tabernas.

De este modo, el Consorcio pretende con esta campaña;

- Concienciar y sensibilizar a todos los vecinos de los municipios consorciados frente al problema de los residuos urbanos en general y, frente al problema de los residuos orgánicos o biorresiduos en especial.
- Crear precedentes de buenas prácticas con respecto a la separación en origen de los biorresiduos de cara a la futura implantación del quinto contenedor para la recogida separada de la materia orgánica.

- Dar pautas para realizar una compra de alimentos adecuada a las necesidades de cada familia, evitando así que los ciudadanos compren más alimentos de los que pueden consumir antes de que se estropeen.
- Informar sobre el almacenamiento y conservación correcta de los alimentos.
- Orientar sobre la interpretación correcta de las fechas de caducidad.
- Dar a conocer diferentes modos de reutilizar las sobras de la comida para la elaboración de otros platos de la comida tradicional, convirtiendo un posible residuo en materia prima y, por tanto, reutilizando.
- Reducir en, al menos, un 5% el porcentaje de residuos orgánicos que actualmente son depositados en los contenedores de recogida de residuos no selectiva.
- Mejorar los procesos de tratamiento de residuos valorizables y reciclables.
- Producir compost de alta calidad.
- Mejorar la calidad del material bioestabilizado producido en la Planta de Recuperación y Compostaje.
- Dotar a los vecinos de los municipios consorciados de herramientas e ideas para reducir el gasto medio de las familias a través de la reutilización de las sobras de comidas ya elaboradas.
- Alcanzar con la campaña el 85% de la población del Consorcio, es decir, alrededor de 63.857 ciudadanos.

Desarrollo de la campaña

Para la puesta en marcha de esta campaña se consideró necesaria la colaboración de un cocinero de prestigio que elaborase 20 recetas en la que se transformasen restos o sobras en otros platos. Así, se propuso la colaboración de Antonio Gázquez, cocinero de reconocido prestigio en la provincia de Almería, para que elaborase el recetario y sea imagen de la campaña debido a la gran repercusión e impacto que podría tener.

De este modo, la idea central es desarrollar la campaña de acuerdo con las siguientes etapas;

- Elaboración de un recetario (20 recetas) con sobras de comidas para elaborar platos tradicionales donde, además de las recetas, se den consejos y pautas para realizar una compra sostenible y realizar un correcto transporte y conservación de alimentos.
- Producción de videos cortos (2-3 minutos) explicativos de todas las recetas.
- Producción del recetario (10.000 ejemplares) y del merchandising de la campaña: mandiles de cocina (5.000) cucharones (5.000) y agarraderas (5.000) con serigrafía de mensaje de la campaña.
- Campaña en redes sociales de promoción del recetario y los videos de las recetas. Sectorizada al ámbito territorial del Sector II.
- Puesta a disposición de forma gratuita del recetario y de los videos de las recetas en formato electrónico para poder ser descargados desde la página web del Consorcio por cualquier usuario que lo desee.
- Realización de 20 talleres de cocina (Show Cooking) en municipios en donde se cocinen algunos de los platos en directo y donde se pueda distribuir el recetario y el merchandising de la campaña.
- Fin de campaña y evaluación de los resultados.