

CAMPAÑA “AQUÍ NO SOBRA NADA”

Introducción:

Entre las competencias del Consorcio del Sector II de la Provincia de Almería para la Gestión de Residuos se encuentra la de concienciación y sensibilización ambiental de la población de todos los municipios consorciados, transmitiendo valores medioambientales que se traduzcan en actitudes positivas frente al medioambiente en general y frente al problema de los residuos domésticos en especial.

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 residuos potencialmente valorizables, disminuyendo su valor y dificultando el tratamiento y la recuperación de materiales.

Este Consorcio no puede quedar ajeno a los objetivos marcados por la normativa y, para ello, debe poner en marcha iniciativas que fomenten la reducción de materia orgánica que actualmente es depositada en los contenedores de fracción resto. La prevención en la generación de residuos es el primer escalón en la jerarquía de la gestión de residuos por lo que, como paso previo a otras actuaciones, esta campaña hace hincapié en la necesidad de iniciar el camino a la minimización de la generación de residuos desde actitudes responsables en el hogar.

En este marco se propone 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.

Objetivos:

El objetivo principal de este proyecto es la elaboración de un recetario de comida tradicional almeriense mediante el cual los vecinos podrán conocer una variada gama de recetas de cocina que serán elaboradas con sobras 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 almerienses, reduciendo de este modo la cantidad de materia orgánica que actualmente es depositada en los contenedores de recogida de residuos.

A día de hoy, y según las caracterizaciones de residuos realizadas, se estima que el porcentaje de materia orgánica de cada bolsa de basura proveniente de los hogares ronda el 49%. Este alto porcentaje cercano al 50% tiene importantes

repercusiones tanto en la calidad de los materiales recuperados para su reciclaje, empeorando su calidad y dificultando su tratamiento, como tanto a nivel económico.

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 correcto 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 almeriense, 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.
- Incrementar la calidad de los materiales valorizables que son recogidos de forma no selectiva para su posterior reciclaje y valorización.
- 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.

Desarrollo de la campaña;

Para la puesta en marcha de esta campaña se considera necesario la colaboración de un cocinero de prestigio que elabore el recetario (15 o 20 recetas) que será puesto a disposición de todos los vecinos del Consorcio.

Se propone la colaboración de Antonio Gázquez, cocinero de reconocido prestigio en la provincia de Almería, para que elabore el recetario y sea imagen de la campaña debido a la gran repercusión e impacto que puede tener.

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

- Elaboración de recetario (20 recetas) con sobras de comidas para elaborar platos tradicionales almerienses.
- Producción del recetario (tipo libro) y del merchandising de la campaña (mandiles de cocina, guantes, cucharones, agarraderas, etc.. con serigrafía de mensaje de la campaña).
- Presentación de la campaña en rueda de prensa con el cocinero de prestigio que haya elaborado el recetario.
- Elaboración y retransmisión de cuñas de radio promocionales.

- Campaña en Facebook de promoción del recetario y los videos de las recetas. Sectorizada al ámbito territorial del Sector II.
- Colaboración con medios de comunicación de prensa escrita provinciales para el reparto del recetario acompañando al periódico.
- Distribución, mediante buzoneo o similar, de dicho recetario entre todos los vecinos del Consorcio del Sector II así como ejemplares en soporte papel para los ayuntamientos.
- Puesta a disposición del recetario en formato electrónico para poder ser descargado desde la página web del Consorcio por cualquier usuario que lo desee.
- Realización de varios (según presupuesto) actos simbólicos en municipios en donde se cocinen algunos de los platos en directo y donde se pueda distribuir el recetario y el merchandaising de la campaña. Show cooking.
- Cierre de campaña y evaluación de resultados pasados 6 meses desde su finalización.

Marco temporal;

La campaña se ha desarrollado desde mediados de 2018 a mediados de 2019.

Al final de la presentación, si hay tiempo, la idea es explicar el contenido del recetario.

EL GERENTE DEL CONSORCIO DEL SECTOR II

Fdo.; Jorge Velázquez Capel