

COMPROMÍS MEDIAMBIENTAL

Més de 700 empreses barcelonines ja s'apliquen criteris sostenibles

Aquestes organitzacions redueixen l'ús de materials contaminants, reciclen els seus residus i fan servir productes ecològics

Centres educatius, institucions, col·legis professionals, empreses... A Barcelona hi ha 720 organitzacions de diferents tipus i mides que formen part del Compromís Ciutadà per a la Sostenibilitat.

Conegut com a Agenda 21 local, aquest projecte va néixer l'any 2002 i aglutina entitats compromeses a treballar amb processos i productes respectuosos amb el medi ambient. Abacus, el Col·legi d'Arquitectes, La Universitat Autònoma de Barcelona, centres educatius... La llista és extensa i es pot consultar a la web bcn.cat/agenda21.

Es tracta d'empreses o institucions que no es

van crear sota premisses ambientals, sinó que volen reorientar la seva activitat cap a un model més sostenible. Aquest compromís es pot traduir, per exemple, en la implementació d'una oficina menys contaminant, l'ús de material reciclat o la incorporació de mecanismes de reciclatge. Cada signant treballa en l'àmbit d'actuació que més l'hi interessa.

TOTHOM HI TÉ LLOC

El projecte està obert a tothom que vulgui formar part d'aquest compromís ambiental. Poden ser empreses grans, com és el cas d'Abertis, Fecsa-Endesa o Gas Natural, o bé peti-



Manuel Almirall, a la Fundació Futur. FOTOS: MARC JAVIERRE

tes entitats que també volen aportar el seu grà de sorra, com l'Associació de Veïns Trinitat Nova o Trèvol, una cooperativa de serveis de missatgeria i neteja que cada dia aposta més fermament pel medi ambient. Els seus treballadors fan la majoria d'entregues en bicicleta o en vehicles elèctrics, i tenen un servei de neteja que només fa servir productes naturals.

Un altre exemple de petit negoci sostenible és Radio René, una empresa d'electrodomèstics que ha fet una reconversió total del negoci i aconsella els seus clients sobre els productes més sostenibles. O El Tinter, una im-

premta que ara fa servir materials reciclats i ha reduït notablement l'ús de dissolvents. Un altre exemple interessant és Punt de Referència, una associació que ajuda joves ex tutelats a començar la vida pel seu compte. Ara, els ofereixen pisos assistits on s'hi han incorporat pràctiques mediamambientalment sostenibles i estimulen el compromís dels propis joves.

La forma de col·laborar són infinites i totes molt importants. Cadascú pot aportar-hi el seu petit gra de sorra per fer de Barcelona una ciutat més respectuosa amb el medi ambient, més sostenible i més compromesa.

“Anem molt més enllà de la venda de productes ecològics”

Manuel Almirall. Director de la Fundació Futur, un negoci de càtering que distribueix menús amb productes ecològics i de comerç just a empreses i menjadors de centres educatius

L'empresa va començar donant feina en el sector tèxtil a persones que sortien de la presó. Més tard van fer el salt a l'alimentació saludable. Avui, s'encarreguen del càtering d'empreses, porten el menjador de 30 escoles de Barcelona i l'àrea metropolitana i gestionen un menjador social. Treballen amb productes ecològics, de comerç just i amb processos sostenibles. El director de Fundació Futur, Manuel Almirall, sempre va tenir clar que el seu seria un negoci mediamambientalment sostenible.

—Un cop van fer el salt a l'alimentació, quan van començar a utilitzar productes i processos sostenibles? —Des del primer moment. La filosofia la vam integrar des

del moment que vam oferir el primer servei de càtering i vam obrir el primer restaurant, el Cafè Just. No ha estat progressiu. De fet la nostra filosofia s'estructura en tres grans eixos: la inserció, el comerç just i la sostenibilitat.

—Quina mena d'empreses us contracten?

—Tenim molts clients, una mica de tot: empreses com Endesa, Esade, Comissions Obreres, UPC o Media Responsable ens demanen càterings sovint, ja sigui per a esmorzars d'empresa o per a grans esdeveniments.

—Com és i què té un càtering sostenible?

—Tenim la certificació EMAS per al servei de càtering i això implica moltes coses. Apli-

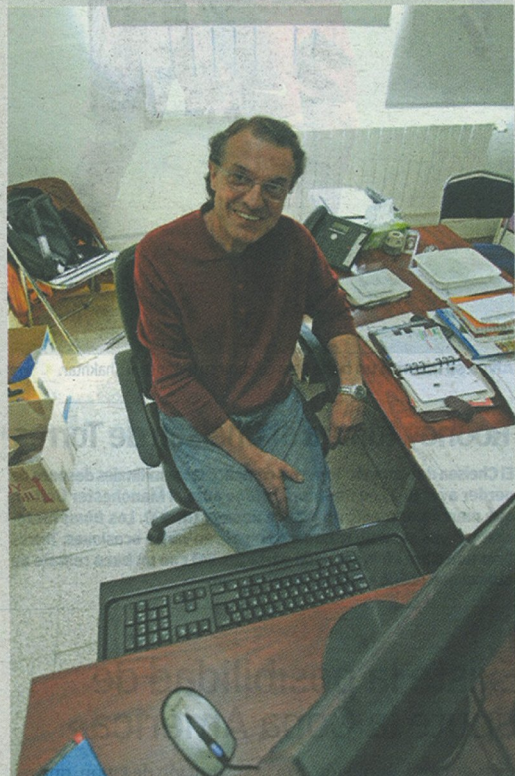
quem la recollida selectiva dels residus, utilitzem productes ecològics i de comerç just, la vaixel·la és biodegradable...

—Una feina que se'ls ha reconegut amb els premis Agenda 21.

—Sí, ens n'han donat dos. El primer va ser l'any 2004, pel compromís de la fundació amb el medi ambient. El segon, l'any 2007, pel projecte concret dels menjadors escolars sostenibles.

—Menús infantils saludables. Funcionen?

—Sí, i molt. Vam començar l'any 2005 amb una sola escola i un projecte de menú escolar fet a base de productes ecològics, de comerç just i una dieta molt equilibrada. Poc a poc, hem anat agafant



La botiga familiar d'electrodomèstics Radio René.

cada any 4 o 5 escoles noves i avui en gestionem una trentena. Però tenim constància que hi ha molts centres educatius que estan interessats a contractar els nostres serveis.

—Senyal que existeix una preocupació creixent pel medi ambient...

—Hi ha molta demanda, cada cop més. De fet amb el tema dels menjadors no hem hagut de fer cap difusió ni acció comercial. A més, no es tracta només dels productes ecològics sinó que el nostre projecte va molt més enllà. Oferim un producte de molta qualitat i dissenyem una dieta molt rica en verdures i fruites i molt equilibrada.

—Com es preparen els treballadors per a aquesta tasca?

—Estem fent cursos de formació constantment. La mateixa certificació EMAS ens hi obliga però, a més, per a nosaltres és molt important que els treballadors entenguin la filosofia de l'empresa.