



Rexcatering

Gure elikagaien zentzuzko kontsumoaren alde
Por el consumo inteligente de nuestros alimentos

DOSSIER DE PRENSA

Noviembre de 2021



REXCATERING DOSSIER DE MEDIOS

Rexcatering busca soluciones para el consumo inteligente de los alimentos, reduciendo los residuos.

Tal como sintetiza su nombre, Rexcatering “rescata” excedentes alimentarios, prestando servicios de catering colaborativos con garantías sanitarias y diversos reconocimientos.

Rexcatering es un servicio de catering colaborativo con conciencia medioambiental y social que colabora con grandes comedores, ayuntamientos y centros educativos para la recuperación de excedentes y el consumo eficiente de los alimentos. Con la idea original y el objetivo de una sociedad donde la comida no pueda ser considerada basura, busca soluciones diarias para la reutilización de alimentos y cambios normativos a futuro trabajando la concienciación, participación y activación de toda la ciudadanía, con experiencia, implantación, garantías y reconocimientos que así lo demuestran.

Este trabajo busca impulsar una sociedad donde la comida no pueda considerarse basura, y los excedentes de grandes comedores sean reutilizados entre conciudadanas. Y es que, el día a día, muestra que vivimos en una sociedad en la que toneladas de comida acaban en contenedores de basura, algo que va en contra de los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) propuestos por la Unión Europea.

Además de encontrar soluciones diarias a la reutilización de los excedentes alimentarios de grandes comedores de la Comunidad Autónoma Vasca y Navarra, Rexcatering también promueve cambios legislativos a futuro que hagan cumplir los ODS ya mencionados y revertir así la situación de despilfarro de alimentos.

En definitiva, se trata de consumir con inteligencia los excedentes alimentarios a través de un catering innovador, logrando así reducir los residuos y universalizar la comida para toda la población.



Un proyecto colaborativo y coeducador

Rexcatering trabaja con cultura colaborativa para llevar a cabo el proyecto entre diferentes entidades: los grandes comedores, las administraciones públicas y la ciudadanía.



Las primeras y necesarias entidades colaborativas son los comedores escolares y proveedores similares, ya que de ahí partirán los excedentes alimentarios. Así mismo, estos centros también son objeto de una labor pedagógica para con la alimentación responsable, ya sea con el personal del comedor, asociaciones de padres y madres, o las y los usuarios del centro.

Por su lado, las administraciones públicas mediante su compromiso son garantes y posibilitadores imprescindibles de cara al impulso, la viabilidad económica y el mantenimiento del proyecto. Y, por último, la ciudadanía es la gran beneficiaria a través del consumo de los alimentos recuperados, generando una sociedad más sostenible, equitativa e inteligente.

Para que todo el proceso se lleve a cabo con todas las garantías, Rexcatering ofrece y asegura todos los certificados legales y sanitarios; además de prestar asesoramiento para la obtención de ayudas y adquisición de maquinaria para la automatización del envasado, los sistemas frigoríficos etc., así como en su experiencia en la coeducación de los escolares.



Trayectoria y reconocimientos

Rexcatering colabora con diversos municipios vascos e instituciones como la Generalitat de Catalunya y ha sido recientemente reconocido por entidades como CEBEK o Innobasque.

Rexcatering nace en Bizkaia, más concretamente en Galdakao. Su fundador, Álvaro Saiz, es un galdakoztarra con una larga trayectoria de activismo social y medioambiental dentro y fuera de Europa, que sin duda ha supuesto un gran pilar en este proyecto.

En 2013 nace la asociación Galdakaoko Boluntarioen Gizarte Elkartea, entidad de reparto de alimentos colaboradora con el BAB (Banco de Alimentos de Bizkaia) y coordinadora de diferentes proyectos de cooperación internacional y ayuda a personas refugiadas y migrantes. Es a partir de aquí cuando en el año 2015 toma forma el proyecto Nevera Solidaria (Hozkailu Solidarioa), como respuesta al despilfarro de alimentos a nivel mundial, colocando neveras de uso común en las calles de numerosos municipios. Actualmente se encuentra implementado en 25 ciudades repartidas por todo el estado. Y es a medida que Nevera Solidaria crece y se abre a otros espacios urbanos, cuando se detectan nuevos focos de excedentes que acaban en la basura, como son los colegios, las residencias, los hospitales, las empresas de catering, etc. Con la creación de Rexcatering en el año 2018 comienza un proyecto ambicioso con el que se pretende llegar a la raíz del problema, y conseguir así la implicación de diferentes agentes.

Rexcatering cuenta con una trayectoria profesional contrastada en municipios como Galdakao o Hernani y en colaboraciones con instituciones como la Generalitat de Catalunya; trayectoria que ha sido reconocida por Cebek Emprende 2019, o como ejemplo de buenas prácticas en innovación por INNOBASQUE en 2021, participando como ponentes en el GLOBAL INNOVATION DAY en el BEC, el 3 de noviembre, junto al Lehendakari Iñigo Urkullu.

Como ejemplo, la experiencia piloto llevada a cabo en dos escuelas de Hernani en mayo y junio de 2021 muestra que el proyecto tiene una incidencia directa ya que por cien comensales por menú, cada día, se redujeron 5 kg de residuo orgánico, se universalizaron más de 10 tupperes, se hizo partícipe de la recuperación de alimentos a 750 escolares-familias, y se concienció a alrededor de 20.000 habitantes.

Hernani es el primer municipio que ha englobado hasta hoy todo el proceso del proyecto, pero son ya otra media docena de centros escolares de Gipuzkoa y Bizkaia los que colaboran ya con Rexcatering. Azpeitia, Plentzia y dentro de muy poco, otros municipios como Etxebarri o Mungia.

Un proceso con todas las garantías

Rexcatering garantiza a comedores, administraciones y ciudadanos todas las condiciones legales y sanitarias para la reutilización de los excedentes alimentarios.

El proceso de reutilización de los alimentos que comienza en los centros y finaliza en las máquinas frigoríficas expendedoras que se encuentran en la calle, pasando por el envasado se desarrolla y transcurre con todas las garantías sanitarias involucrando, además, a diferentes agentes.

La primera de las fases pasa por envasar aquella comida que no ha salido de la cocina y se conserva en temperatura segura (+ de 65°C para línea caliente o - de 4° para línea fría). Acto seguido, los envases son precintados mediante el termosellado, logrando así que el recipiente quede totalmente cerrado para su adecuada conservación.

Una vez aseguradas las garantías de conservación de los envases, es el alumnado del centro quien se (co)responsabilizan de etiquetarlos. Estas etiquetas contienen datos sobre la tipología del alimento, fechas de consumo, trazabilidad, instrucciones de uso y un código QR que amplía la información (otros idiomas, comunicados, etc.). Son estos alumnos y estas alumnas quienes ayudan a depositar los recipientes en la abatidora. Este refrigerador de enfriamiento rápido hace pasar a los alimentos de los 65° C iniciales a los 4°C, temperatura idónea de conservación (en el caso de línea caliente), en apenas 90 minutos garantizando así un adecuado procesamiento.

Pasado ese tiempo, los recipientes son insertados en una nevera portátil, para que el alumnado lo deposite en las neveras frigoríficas que se encuentran en la calle (máquinas de vending a coste cero). Gracias al software creado por Rexcatering, se almacena en una base de datos toda la información de los alimentos rescatados: pesos, raciones rescatadas, tipología de alimentos, etc. Además, mediante un sistema de telemetría instalado en las máquinas de vending, la herramienta web de gestión interna obtiene datos sobre los receptores de los alimentos: fecha y hora de recogida, preferencias y hábitos de la población, etc.

Todo este proceso está supeditado a los y las responsables de los comedores correspondientes, quienes garantizan que el proceso se lleva a cabo con todas las garantías legales y sanitarias requeridas.





Rexcatering

Gure elikagaien zentzuzko kontsumoaren alde
Por el consumo inteligente de nuestros alimentos

Contacto

Alvaro Saiz: 635750581
Ainhoa Crespo: 674041438

prentsa@rexcatering.com