nuestro motor

es im-perfect

SOSTENIBILIDAD





2024



MEMORIA DE

els donem

una segona

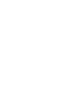
oportunitat.

propósito

nuestro

es im-perfect®







la empresa de inserción de la fundació Espigoladors

es im-perfect® es la empresa de inserción laboral y de transformación alimentaria de la Fundació Espigoladors, una entidad social que actúa sobre tres necesidades sociales a través de un modelo innovador y empoderador: luchamos por el aprovechamiento alimentario, para garantizar el derecho a una alimentación saludable y sostenible para toda la población, y para crear oportunidades laborales para colectivos en situación de riesgo de exclusión social. En el año 2018 inauguramos el obrador de la marca es im-perfect® para reforzar nuestro compromiso con la justicia social y el modelo circular de nuestro proyecto. En 2024, hemos inaugurado el nuevo centro de producción en El Prat de Llobregat para construir un nuevo futuro con mucho más espacio.



espigoladors

Somos...

una marca sostenible socialmente responsable

Somos una marca activista de **conservas vegetales** comprometida con la sostenibilidad ambiental y la justicia social. En nuestro obrador elaboramos patés vegetales, mermeladas y salsas con frutas y verduras de proximidad descartadas del circuito comercial por ser imperfectas, por caídas de precio o por excedentes de producción.

En es im-perfect® las reinventamos y les damos un nuevo valor a través de un modelo sostenible basado en los principios de la **economía circular**. Además, el obrador es im-perfect® es un **espacio de inserción** sociolaboral para personas en situación de riesgo de exclusión social.

Somos es im-perfect®: damos trabajo, damos voz y damos una nueva vida a cada verdura que el mercado ha dejado de lado.

imperfect

iy #zerofoodwaste!



MEMORIA DE SOSTENIBILIDAD 2024 / E.I. ES IM-PERFECT FOOD S.L.

Empresa

2

nuestro propósito

nuestro motor

para

PACKS REGALO MODELO B Corp **PRODUCTOS** es im-perfect®

Nuestros productos

¡Conservas plant-based elaboradas con frutas y verduras im - perfectas!

es_{im}-

perfect

220 g pes net

"Hacemos conservas con tanto corazón como sabor. Son 100 % vegetales y 200 % comprometidas.







Compotas

INSERCIÓN SOCIAL



100% natural

Compota

de poma



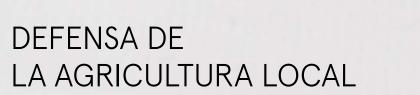
SOSTENIBILIDAD CUIDADO DEL PLANETA

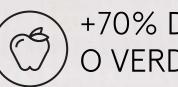
Paté de

alcachofa

Patés

vegetales





+70% DE FRUTA O VERDURA*



SIN LACTOSA



INGREDIENTES 100% NATURALES

SIN ALÉRGENOS



100% **VEGANAS**



MEMÒRIA DE SOSTENIBILITAT 2024 / E.I. ES IM-PERFECT FOOD S.L.

im-perfect®

000

Empresa

nuestro motor

2

nuestro propósito

iPacks ideales para regalar impacto!

welcome pack empresa bienvenido neonato

Pack Soñador

(2 x 110 g)

Dos patés vegetales

LOTE DE NAVIDAD obsequio de boda

... o cualquier ocasión especial

Packs regalo

es im-perfect®

iTe apuntas a ser parte de la solución?

es im-perfect®







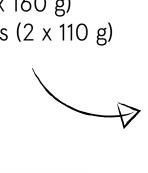
Pack Maridaje Quesos

Mermelada de manzana y canela (30 g), mermelada de calabaza y naranja (30 g), y mermelada de cebolla (30 g).



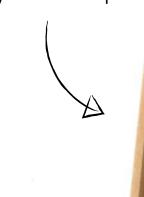
Pack #AUFood Matters CHATRO

Dos mermeladas (2 x 160 g) y dos patés vegetales (2 x 110 g)



Pack de 8cho

Tres mermeladas (3 x 160 g), tres patés vegetales (3 x 110 g) y una compota de manzana (1 x 220 g)







tas y soñadoras

das oportunidades

que creen en las



Pack #AllFoodMatterscinco

Dos mermeladas (2 x 160 g), dos patés vegetales (2 x 110 g) y un sofrito de tomate (1 x 295 g)



propósito

nuestro

es im-perfect®

Reducir a la mitad el desperdicio alimentario per cápita a nivel mundial forma parte de uno de los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) acordados por las Naciones Unidas de cara a 2030.

















Empresa

Certificada

Somos B Corp porque cumplimos con altos estándares de impacto social y medioambiental.



...ipara todas y todos!

MEMORIA DE SOSTENIBILIDAD 2024 / E.I. ES IM-PERFECT FOOD S.L.

Modelo de economía verde y social

¡Apostamos por la economía circular como el único paradigma de producción sostenible posible!

Inserción socio laboral



Fomentamos la inserción socio laboral de personas en situación de vulnerabilidad



obrador

Nuestro proceso productivo está alineado con un modelo de economia verde, social y circular.

propósito

nuestro

nuestro motor

para

es im-perfect®

Nos hemos certificado como empresa B Corp

En es im-perfect® somos una empresa de inserción, y eso significa que estamos comprometidos a ofrecer oportunidades laborales a personas que tienen más dificultades para encontrar trabajo.

En es im-perfect® rescatamos esas frutas y verduras que no cumplen con los estándares de belleza del supermercado. Ya sabes, esas que tienen alguna "arruga" o "manchita" pero que siguen siendo igual de deliciosas. Al darles una segunda oportunidad, estamos luchando contra las pérdidas y el desperdicio de alimentos y cuidando el planeta. ¡Eso ya es increíble y estamos muy orgullosas!

Pero no solo vale el bla, bla, bla, sino que también lo demostramos con el certificado B Corp. Un certificado que permite analizar con lupa todas las áreas de la empresa para detectar todo lo que hacemos muy bien y todo lo que podemos mejorar, y así seguiremos haciéndolo.

Ser B Corp significa unirse a un movimiento global de empresas que apostamos por hacer las cosas de forma diferente, correcta y responsable. Eso que dicen: "la unión hace la fuerza", y todas juntas podemos demostrar que los negocios deben (y pueden) ser rentables mientras cuidan el planeta y a las personas.

"Ser B Corp no es una medalla, es una forma de decir alto y claro: podemos hacer negocios que abracen el planeta y a las personas."



es im-perfect®

nuestro motor

para

maneras

Las pérdidas y el desperdicio alimentario (PMA)

Alimentos aptos para el consumo humano que son descartados de la cadena agroalimentaria por diversos motivos, causados por dinámicas del actual sistema agroalimentario y de la sociedad de consumo.

Una problemática con implicaciones económicas, ambientales y sociales.

El estudio "Driven to waste: global food loss on farms" llevado a cabo por la organización WWF (2021) estima que las pérdidas y el desperdicio a nivel global alcanzan un 40% y no un 33% como se indicaba hasta ahora (FAO, 2011).

nuestro propósito

1/3 de los alimentos que se producen en el mundo acaban en la basura. Al mismo tiempo, en Cataluña y en el resto del Estado español, alrededor de un 25%* de la población vive en situación de pobreza, con dificultades para acceder a una alimentación saludable y a oportunidades laborales. (FAO, 2011)

*24,4 % en Cataluña (tasa AROPE, Idescat, 2023) y 26,5 % en el Estado español (tasa AROPE, INE, 2023)

Nacimos para darle la vuelta a esta situación paradójica con un modelo que genera un impacto ambiental, económico y social positivo de forma integrada

Las pérdidas alimentarias en el sector primario

En el sector primario, frutas y verduras quedan descartadas del circuito comercial por diversas razones relacionadas con criterios estéticos o derivadas de dinámicas del actual modelo agroalimentario.

Una situación que agrava la precarización del campesinado, además de suponer un desperdicio de recursos.

A nivel mundial las pérdidas que se dan en el campo serían de un 15,3 % de los alimentos producidos, una cifra que pone el primer eslabón de la cadena en el punto de mira. WWF (2021)



propósito

nuestro

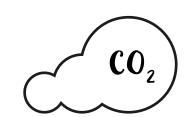
im-perfect®

nuestro motor

para

El impacto ambiental del desperdicio

Com a mínimo... el 30% de los recursos utilitzados en la producción de alimentos acabaran siendo malbaratadas.



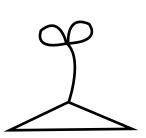
3,300

millones de toneladas de CO2 liberadas



 250km^3

de agua utilizada



28%

superficie agrícola utilizada



38%

del consumo total de la energia destinada a la producción alimentària



Degradación de hábitats, ecosistemas y pérdida de la biodiversidad por el uso de la tierra agrícola.

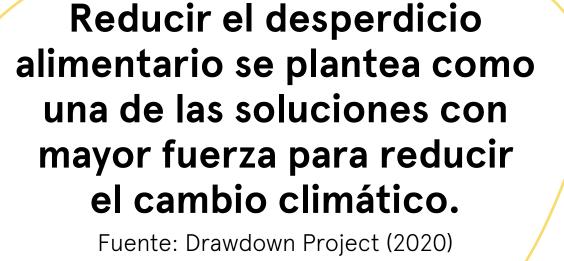
Contaminación del agua dulce disponible (acuíferos y ríos),

> Degradación de suelos por el uso de fertilizantes, pesticidas..

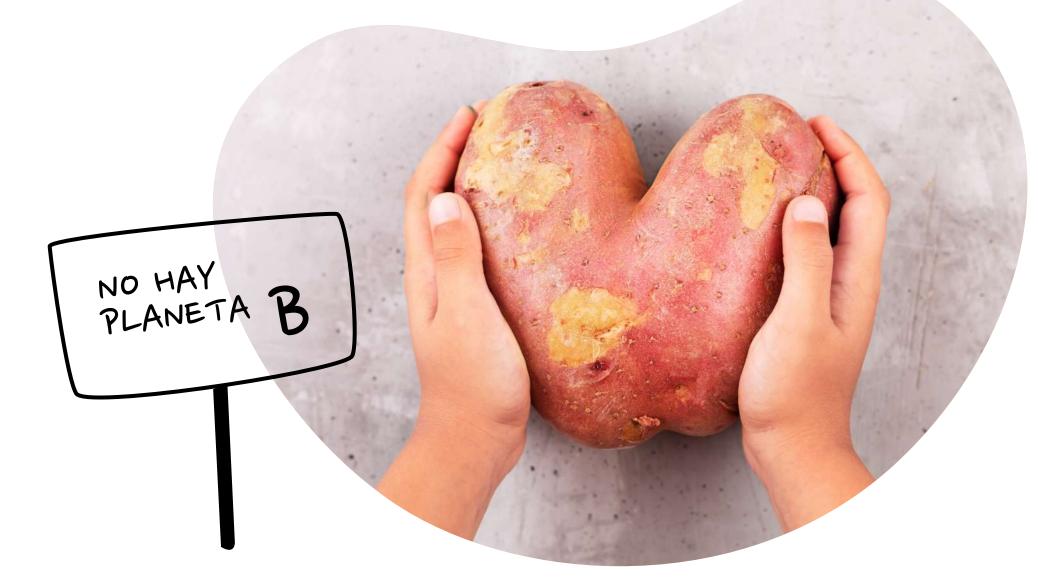
Producción de gas metano por la descomposición de alimentos tirados en abocadores.

Si el desperdicio alimentario fuera un pais seria el 30 en emisiones de CO_2 (8%).

Reducir el 8% de gases de efecto invernadero mantendría el calentamiento global por debajo de los 2 grados, tal y como se pide en el Acuerdo de París (Drawdown Project, 2020).



EL DESPERDICIO ALIMENTARIO ES UNA CUESTION CLIMATICA!



MEMORIA DE SOSTENIBILIDAD 2024 / E.I. ES IM-PERFECT FOOD S.L.

nuestro propósito

nuestro motor

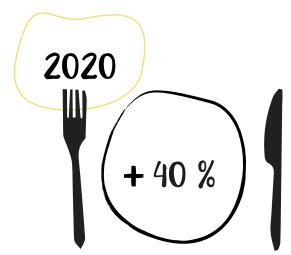
para

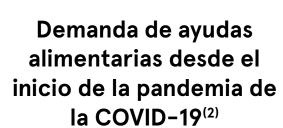
mane

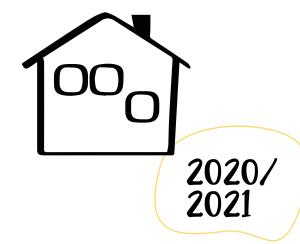
El derecho a la alimentación saludable y sostenible

El 25,8% de la población española se encuentra en riesgo de pobreza o exclusión social(1). Esto afecta a cerca de 12 millones de habitantes. La crisis económica y financiera de 2008 generó importantes desigualdades sociales y una situación de emergencia social. En 2020, el estallido de la pandemia de la COVID-19 impactó de nuevo en los colectivos más vulnerables.

En nuestro país, buena parte de la población sufre serias dificultades para cubrir sus necesidades básicas: tener acceso a una alimentación adecuada y saludable es una de ellas. Actualmente, pues, el derecho a la alimentación, siendo un derecho fundamental y universal, queda muy lejos de estar garantizado para toda la población. La desigual distribución de riqueza y el propio funcionamiento del actual modelo agroalimentario son dos de los factores que lo impiden.







El 13,3 % de los hogares españoles han experimentado inseguridad alimentaria entre julio de 2020 y 2021, cifra que antes de la COVID-19 era del 11,9 %(3).

nuestro propósito

"Nos negamos a vivir en un mundo donde se tira comer mientras hay gente que pasa hambre. iAsí de claro!"

"El derecho a la alimentación es el derecho a tener acceso a una alimentación cuantitativa y cualitativamente adecuada, a la vez que suficiente y con los medios necesarios para producirla (tierra, agua), que correspondan con las tradiciones culturales de cada población y que garantice una vida física y psíquica satisfactoria y digna."

Jean Ziegler, Relator Especial sobre el Derecho a la Alimentación de las Naciones Unidas (2001)

El concepto de derecho a la alimentación no sólo hace referencia a la ingesta de calorías, sino que tiene en cuenta otras dimensiones como la capacidad de poder acceder libremente a los alimentos a través de medios propios y de **poder escoger** de qué alimentarse.

"Conservas que cuidan" por el derecho a una alimentación saludable y sostenible.

Desde el estallido de la Covid-19, elaboramos una línea de conservas destinadas a colectivos en situación de vulnerabilidad.

de la producción mundial de alimentos se pierde o malbarata en el camí del camp a la taula

1.300

millones de toneladas de alimentos



⁽¹⁾Taxa de risc de pobresa o exclusió social AROPE. Font: INE (2024)

⁽²⁾ Font: Banc dels Aliments de Catalunya (2020)

⁽³⁾ Font: "Alimentando un futuro sostenible" (Moragues-Faus, 2021)

nuestro motor

El derecho a un trabajo digno

El derecho a un trabajo digno, es un derecho fundamental y esencial, recogido dentro de la Declaración Universal de los Derechos Humanos de las Naciones Unidas: "Toda persona tiene derecho al trabajo, a la libre elección de ésta, a condiciones equitativas y satisfactoriasy a la protección contra el desempleo".

A pesar de ser un derecho reconocido, la **precariedad laboral** sigue siendo una realidad para determinados colectivos. Un problema que se acentúa, por ejemplo, en el caso de las mujeres migradas. Varios factores como pueden ser la falta de conocimientos lingüísticos, el entorno, la falta de una red social que las apoye o la falta de recursos que tienen a su alcance, comportan que muchas de estas mujeres, una vez realizada su trayectoria migratoria, se encuentren con una ruptura completa en el ámbito laboral.

Obstáculos a los que, por otro lado, debe afrontar toda persona migrada. El marco normativo tampoco ayuda, porque obliga a las personas recién llegadas a mantenerse en una situación de irregularidad administrativa (durante un período de mínimo 3 años) o limita el acceso a puestos de trabajo públicos.

Desde es im-perfect® trabajamos para erradicar esta situación y garantizar oportunidades laborales y de formación para personas en situación de vulnerabilidad.

nuestro propósito

Las mujeres tienen mayor probabilidad que los hombres de vivir por debajo del umbral de la pobreza, con una tasa del 23,3% frente al 19,9% (IDESCAT,2020). En el año 2023, la tasa de ocupación en Cataluña de los hombres es del 72,3 frente al 66,5 de las mujeres (INE, 2023).



El obrador de las segundas oportunidades

illn laboratorio de innovación para el aprovechamiento alimentario!

Nuestras oficinas, obrador y centro logístico están ubicados en una nave en la calle Vallès, número 57-59, en el polígono industrial del Fondo d'en Peixo, en El Prat de Llobregat (Barcelona).

EL OBRADOR

Una localización estratégica que nos permite estar muy cerca del sector primario en el Parc Agrari del Baix Llobregat y a solo 2 km de Mercabarna, el mercado mayorista de Barcelona.



Con el apoyo de "Projectes Singulars per al foment de l'economia social i del cooperativisme". Promueve la Dirección General de Economía Social y Solidaria y financia el Ministerio de Trabajo y Economía Social. Con el apoyo de la convocatoria 2023 del "Pla Estratègic de l'Alimentació de Catalunya de la línea de fomént de projectes transformadors i per l'arrelament territorial dins del sector agroalimentari". Con la colaboracióin de: Cooperativa Conca de la Tordera, Cooperativa Agrícola del Prat y Hortec Sccl.

"En nuestro obrador no solo se cocinan conservas: también se cuecen segundas oportunidades a fuego lento."

EL EQUIPO

MEMORIA DE SOSTENIBILIDAD 2024 / E.I. ES IM-PERFECT FOOD S.L.

nuestro motor

18 %

transformar

Q

maneras

para

motor nuestro

82 % El patronat de la Fundació Espigoladors

Mireia Barba, Presidenta y cofundadora Jaume Oller (Tandem Social), Secretario Jordi Bruna, Tesorero Ada Parellada, Vocal Joan Maria Sala, Vocal

Mireia Barba

administradora única es im-perfect®

Acompañamiento a las personas

Agustina Martínez-Vivot Hardoy

Administración

Lídia González Luís J. Catalina Morales Hernández Zohra El Hawari Tatiana A. Hernández Molina

Ayudante de cocina

Ahmed Lakrih Anna Ma Arjona Macias Bautista Muñoz Cañizares Debora Miro Martin Dounia El Guassam El Hassania Ouzif El Farouji El Hossain Tafristan

nuestro motor

"Nuestros ingredientes secretos son las personas. Y no, no nos importa revelarlos."

Erick Chavez Hernández Fatima Zahra Lefdali Hafida Barrak Hanane Aichi Hatim Mouflih Ibrahim Hajjoubi Qirris Ihssan Ben Alilou Imaddedine Guyab Jaime Amurrio Camacho Jessica C. Bezerra Goncalvez Karim Mostaqim

Karima Adoul Karla S. Hernandez Ventura Khadija Gohuat Maruf Hassan Hama Meryem Saaid Nezha Ghani Ouaadia Azarkan Pedro Del Arco Garcia Rabha Ouklallouch Rachida Djebari Tahiri Radya Benayad El Hauari

Saida Chafki Samira El Aissaoui Susana Martinez Dominguez Vanesa Perez Ruiz Xavier Peñalver Perez Youness El Karchaoui Jefe producción Marta Carreras Valldeperas

Comercial

Albert Moreno Pérez

Comunicación

Ratiba Benthami Khouader

S. Ivania Girón Perez

Anna Garreta Tarruella

Almacén

Victor Vendrell Prades

Prácticas

David Martinez Roig Laura Alcalde García Shania C. Palma Chauca

Técnicas obrador

Barbara Jocelyn Aubaud G. Paola Suarez Vargas

Voluntario

Andreu Barba Sopeña



motor nuestro maneras de transformar

Acompañamiento a las personas

ilas personas como ingrediente principal!

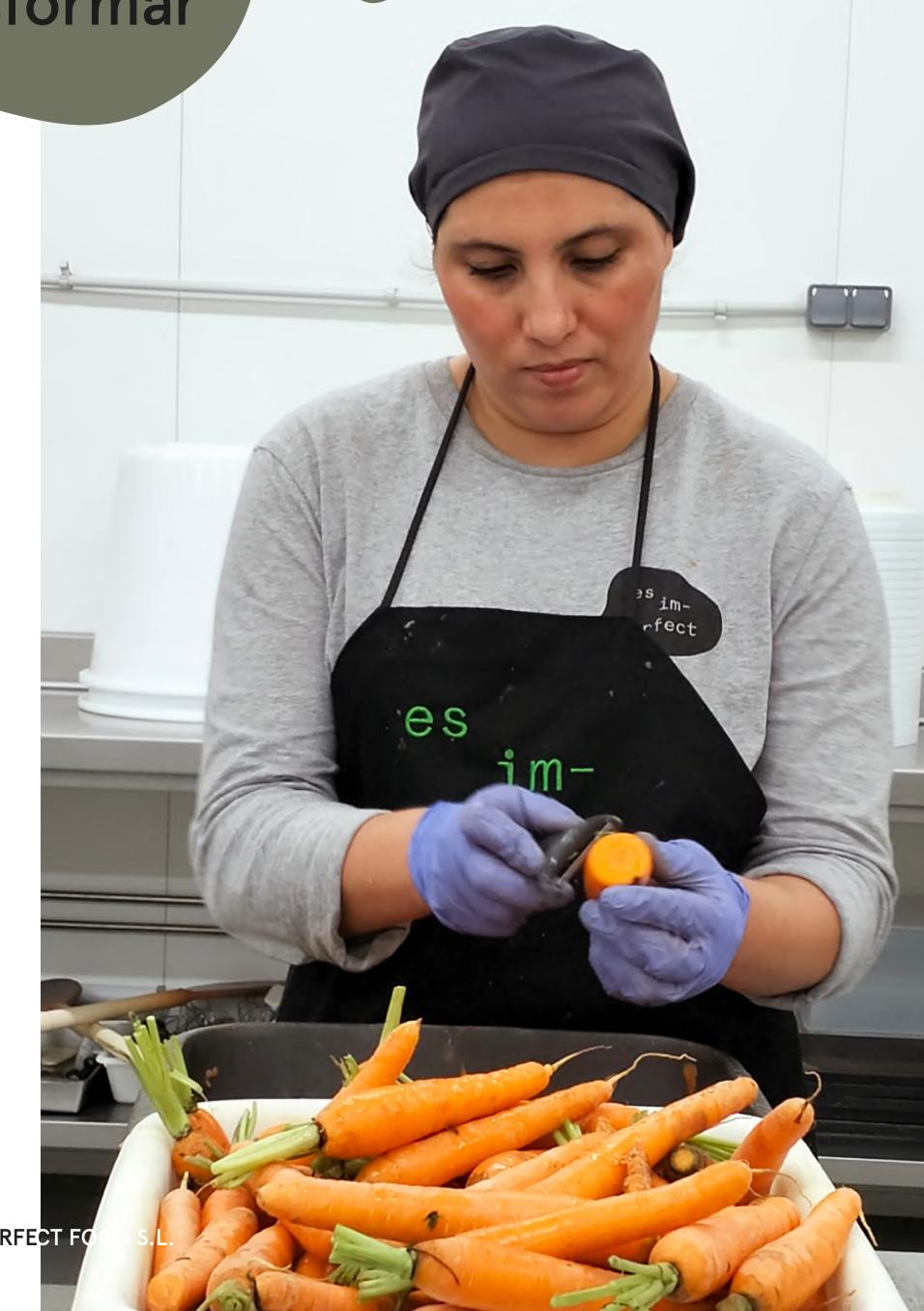
Acompañamos a las personas y su entorno familiar en todas sus áreas de la vida, más allá de la inserción laboral. Lo hacemos con personas técnicas y a partir de un modelo integral y holístico, que tiene en cuenta el contexto en el que nos encontramos para ajustarnos a las situaciones personales de cada uno.

El itinerario de inserción laboral es la herramienta socioeducativa individualizada a través de la cual llevamos las diferentes medidas de intervención y acompañamiento con el objetivo de promover la integración de las personas trabajadoras en el mercado laboral ordinario.

Los itinerarios se desarrollan en períodos de entre 6 meses y 3 años. Mediante ellos definimos el conjunto de servicios, prestaciones, tutorías, acciones de orientación, procesos personalizados y asistidos de trabajo remunerado, formación en competencias básicas transversales, técnicas y profesionales y habituación laboral y social. Acciones encaminadas a resolver la situación de exclusión y que facilitan el aprendizaje, el conocimiento y la adquisición de aptitudes y habilidades generales y específicas que ayudan a las personas trabajadoras a desarrollar de manera eficaz su labor en su puesto de trabajo.

La formación, el acompañamiento cercano y los vínculos que generamos con las personas trabajadoras son los rasgos con los que nos identificamos. A partir de esta metodología de trabajo podemos conseguir grandes cambios y generar oportunidades y espacios donde ellas puedan demostrar que son capaces de salir adelante.

"Creiem en les persones, i ho demostrem a cada pas, amb formació, suport i una feina amb futur."



SENSIBILIZACIÓN

opunu

Φ

para cambiar

motor nuestro

maneras de transformar

Producción es im-perfect®

Elaboramos patés, mermeladas y salsas a partir de frutas y verduras de proximidad descartadas del circuito comercial por motivos estéticos, exceso de producción o caídas de precio. Las rescatamos y l**es damos** un nuevo valor siguiendo los principios de la economía circular.

Todas nuestras conservas se elaboran de manera artesanal, con ingredientes 100 % vegetales y naturales, sin colorantes ni conservantes artificiales, para promover una alimentación saludable, equilibrada y de calidad. Además, nuestro obrador es también un espacio de inserción sociolaboral para personas en situación de vulnerabilidad, favoreciendo así una alimentación más justa e

"Convertimos frutas im-perfectas en alimentos llenos de dignidad y con conciencia colectiva."



Producción Maquila

Desde es im-perfect® ofrecemos un servicio de transformación de excedentes alimentarios dirigido al sector agrícola, empresas y organizaciones. Elaboramos conservas vegetales, tanto ecológicas como convencionales, con recetas y formatos personalizados, manteniendo los más altos estándares de calidad, seguridad alimentaria y sostenibilidad. Este servicio responde a una necesidad real del sector agroalimentario: la gestión de los excedentes generados por la sobreproducción, el almacenamiento, el transporte o por los criterios estéticos del mercado. Vegetales perfectamente comestibles son descartadas cada día.

Es un modelo transformador en el que todos los agentes implicados salen beneficiados, aportando soluciones sostenibles y justas dentro de la cadena alimentaria.

¿Cómo son las frutas y verduras im-perfectas?



Berenjenas con nariz, zanahorias con dos patas, patatas con forma de corazón... no suelen llegar a las tiendas.



¿Sabiaís que hay fijadas medidas máximas y mínimas para que ciertas frutas y verduras sean comercializables?

Excedentes Excedentes Excedentes

Cuando el precio del mercado cae por debajo de los costes de producción y recolección, obliga a productores/as a dejar la cosecha en el campo.



El mercado excluye las frutas y verduras que no tienen una piel lisa y uniforme.

Demasiado maduras...

...para estar mucho tiempo en las tiendas, ¡pero deliciosas para convertirlas en mermelada o compota!

maneras de transformar

"Nos gusta explicar nuestra historia porque sabemos que compartir es la mejor manera de multiplicar el impacto."

Visitas de sensibilización inspiradoras al centro de producción



Desde es im-perfect® ofrecemos visitas a nuestro centro de producción en El Prat de Llobregat con el objetivo de sensibilizar sobre las pérdidas y el desperdicio alimentario, así como sobre la labor de inserción sociolaboral que llevamos a cabo como empresa social.

Durante la actividad, se presentan los orígenes del proyecto y se aborda el papel de la Fundació Espigoladors, el funcionamiento del obrador y el proceso de elaboración de conservas a partir de vegetales descartados. Las visitas pueden complementarse con una degustación de productos de la marca es im-perfect®.



Promover un cambio de conciencia social es imprescindible para construir un mundo mejor y afrontar retos globales como las pérdidas y el desperdicio alimentario, la sostenibilidad del sistema agroalimentario, el derecho a una alimentación sostenible y saludable, y la justicia social.



Premios y reconocimientos

- Premio Alimentos de España, otorgado por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Categoría: Reducción del desperdicio alimentario.
- · Accésit en los Premis PITA (Premis a la Innovació Tecnològica Agroalimentària) del Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació.
- · Premios al Foment de l'Ocupació Josep M. Piñol d'Acció Solidària contra l'Atur: ganadoras del Premio a la Mejor Iniciativa ilnovadora a favor del empleo.
- · Premios Rosa Maria Garriga a la Mejor Iniciativa de Sostenibilidad. Dones pel futur: l'Associació Catalana de Dones Directives i Empresàries.



02

alma

CON

motor nuestro

para cambiar el mundo

La Marga, mermelada de naranjas amargas de Barcelona

En el marco del proyecto "Recuperación y transformación de naranjas amargas de calle en la ciudad de Barcelona", impulsado por el Ajuntament de Barcelona y la Fundació Espigoladors, transformamos naranjas amargas recogidas de las calles de cinco distritos de la ciudad con el objetivo de evitar que se conviertan en residuos y darles una segunda vida. Las recolectamos con la colaboración de entidades y vecindario, y las convertimos en nuestro obrador en una mermelada bautizada como La Marga.

de naranjas amargas 2.871 kg recuperadas y transformadas

13,400

mermeladas elaboradas y distribuidas a entidades sociales y vecinales

Con la participación de: Districte de Sant Andreu, Districte de Gràcia, Districte de Ciutat Vella, Districte de les Corts y Districte de Sant Martí.



Ciudades Comestibles

Una iniciativa que quiere incentivar un cambio de paradigma respecto a los usos de los frutos urbanos, así como promover ciudades más verdes, circulares y comestibles donde los residuos se conviertan en recursos para la ciudadanía.



El Pati dels Tarongers del Palau de la Generalitat

La Fundació Espigoladors ha recogido las naranjas amargas del Pati dels Tarongers del Palau de la Generalitat y en el obrador hemos elaborado un tarrito de mermelada de naranja amarga, que se incluye en el obsequio de las visitas institucionales del President de la Generalitat de Catalunya.



1.572 kg = 2.400 unidades

Urban(EAT)a: Promovemos el aprovechamiento de los frutos del arbolado urbano de Catalunya

De la mano de la Fundació Espigoladors, y bajo el lema "Nuestras villas y ciudades están para comérselas", en 2023 hemos participado en **Urban(eat)a** con el objetivo de impulsar nuevas formas de promover el aprovechamiento alimentario en pueblos y ciudades a partir de los frutos comestibles del arbolado urbano.

Con la participación de los Ajuntaments de: Canet de Mar, Esplugues, Mataró, Reus, Sant Andreu de la Barca, Sant Boi de Llobregat, Torredembarra, y Viladecans.



1.572 kg

de naranjas amargas recuperadas y transformadas

mermeladas elaboradas y distribuidas a entidades sociales y vecinales

Promueve: Economia Social y el Departament d'Empresa i Treball de la Generalitat de Catalunya. Financia: Ministeri de Treball i Economia Social

Productos Maquila

del sector primario

CON

cifras

para cambiar el mundo

Conservas que cuidan...

ipor el derecho a una alimentación saludable!

Luchamos para facilitar el acceso de conservas vegetales con impacto social y ambiental, a personas en situación de riesgo de exclusión social, a través de la colaboración con entidades sociales y servicios de distribución de alimentos que atienen colectivos en situación de precariedad alimentaria.

Gracias al trabajo en red hacemos llegar a estos colectivos conservas vegetales, saludables y de triple impacto.



















20.060 kg de fruta y verdura recuperada = 42.125 conservas para terceros elaboradas

En nuestro obrador elaboramos también

producto para terceros. Una opción para

impacto social y ambiental positivo.

productores/as, organizaciones y empresas que

mediante la comercialización de conservas con

quieren fomentar el aprovechamiento alimenticio





Foodback Centro de aprovechamiento alimentario de Mercabarna

Apoyando al sector agrícola para dar salida a sus excedentes



Recibimos y transformamos en conservas parte de los alimentos que llegan a Foodback, el centro de aprovechamiento alimentario de Mercabarna donde llega toda la materia orgánica vegetal de excedentes, pero aprovechable. Mermeladas de pera, de manzana y de mango, cremas de calabaza y sofrito de tomate son algunos de los productos que hemos elaborado y que han sido destinados a entidades sociales.



de fruta = 11.753 recuperada

conservas elaboradas





Una linea de acción nacida en un contexto de crisis

50.487 kg yverdura

recuperada

compotas distribuidas a entidades sociales para colectivos en situación vulnerable

PROYECTOS

para cambiar el mundo

Rebaños contra "como seguro que sabéis... "iEn el campo nunca se tira nada!" el desperdicio alimentariori

Participem en el projecte col·laboratiu Ramats per al malbaratament alimentari, que explora com connectar excedents de la indústria agroalimentària amb explotacions ramaderes properes, especialment en entorns urbans. L'objectiu és recuperar pràctiques tradicionals d'aprofitament alimentari, tot cercant la viabilitat legal, logística i econòmica d'aquest model. El projecte es desenvolupa conjuntament amb Mercabarna - Foodback, l'Escola de Pastors i Pastores de Catalunya, el Gremi de Carnissers i Xarcuters de Barcelona i la Fundació Espigoladors.

"Ajuts per a la preparació de projectes de grups operatius de l'EIP-AGRI" dins el Pla estratègic de la PAC (PEPAC) 2023-2027 per combatre el malbaratament alimentari. Amb el suport del Departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural i el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

Alimentando la inclusión

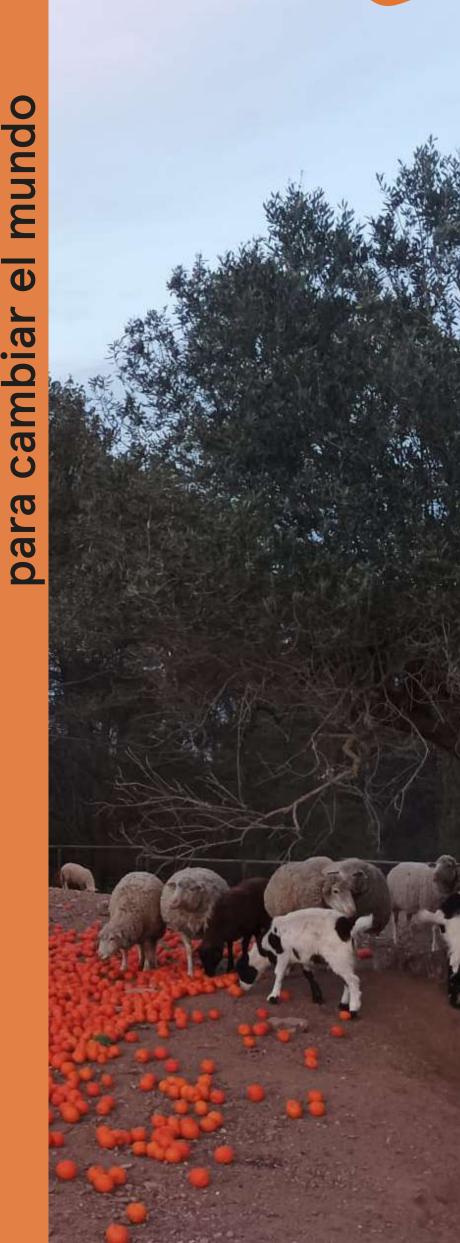


Las entidades sociales Heliconia y Fundació Espigoladors y las empresas de inserción Agrícola Salvia y es im-perfect® impulsamos esta iniciativa que busca fortalecer los sistemas agroalimentarios locales de Cataluña y la Comunidad de Madrid mediante la mejora de la sostenibilidad (en sus tres ejes: ambiental, social y económico) a través de diferentes acciones lideradas por dos empresas de inserción que trabajan en la producción y transformación de alimentos frescos.

Con el soporte del Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia del Ministerio de Trabajo y Economía Social y financiado por la Unión Europea, Next Generation EU.

MEMORIA DE SOSTENIBILIDAD 2024 / E.I. ES IM-PERFECT FOOD S.L.





es im-perfe

alma

mundo

<u>•</u>

cambiar

para

nuestro propósito nuestro motor

cifras con alma

"Cuando te dicen que una conserva puede cambiar vidas y ahorrar agua, no es magia. Es trabajo hecho con sentido."

2024

es imperfect

23
media anual de personas de inserción

76% mujeres
24% hombres

664.933 conservas vegetales elaboradas



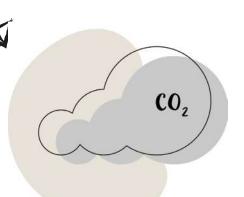


303.289

compotas distribuidas a entidades sociales para colectivos en situación de vulnerabilidad



158 toneladas de fruta y verdura recuperadas y transformadas.

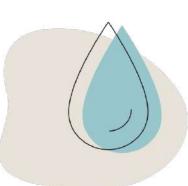


238

37

vueltas al mundo en coche

toneladas de emisiones de CO₂ evitades



1.080

= 4

piscinas olímpicas

millones de litros de agua ahorrados nuestro

motor

nuestro

para

cifras con alma

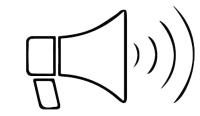
Acciones de sensibilitzación y comunicación

IMPACTOS

GENERALES

2024





@esimperfect



















Servei Maquila.

Elaboració per a tercers













nuestro

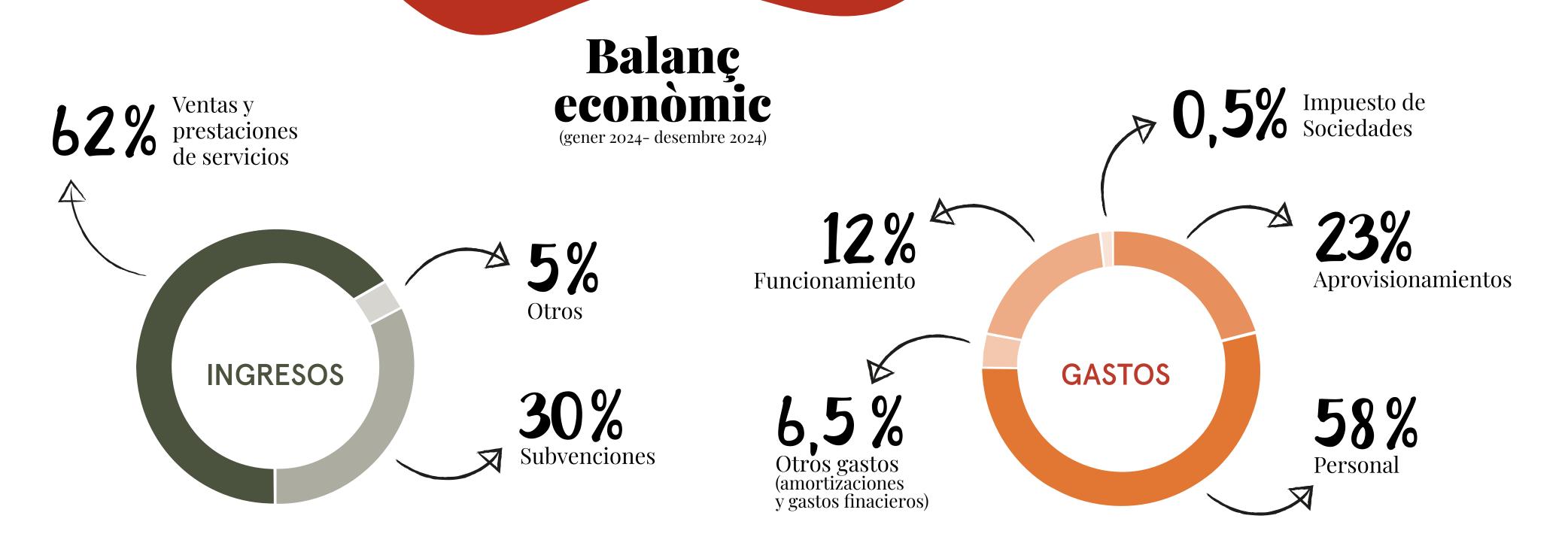
alma

S

cambiar

para

cifras con alma



1.218.617,99 €

€ 1.206.388,27 €

INVERSIONES 204.420,14 €

Puesta en funcionamiento del nuevo centro de producción

para

Queremos inspirar una actitud vital: imperfecta, consciente y sostenible.







Somos B Corp porque cumplimos con altos estándares de impacto social y medioambiental.

¡Un movimiento
de personas
comprometidas
con el aprovechamiento
alimentario!