

Last Minut Market: recuperación y distribución de alimentos

12/12/2008

En 2007, Lucía Lema, alumna de la Facultad de Ciencias Empresariales y promotora del negocio, desarrolla su Proyecto de Fin de Diplomatura en Bolognia conociendo la experiencia Last Minut Market.

En 2008, se firma un convenio entre la Facultad de Ciencias Empresariales de Mondragon Unibertsitatea y la Diputación Foral de Gipuzkoa para estudiar la factibilidad de este proyecto en Gipuzkoa y es en 2009 cuando se va a poner en marcha la prueba piloto.

El objetivo principal de este proyecto es el de estudiar la posibilidad de emprender una iniciativa parecida a la de Last Minut Market en el territorio histórico de Gipuzkoa.

El "modelo" Last Minute Market promueve una acción de desarrollo local autosostenida, con consecuencias positibas a nivel ambiental, económico y social. El sistema adoptado ofrece bienes y servicios, y al mismo tiempo difunde valores éticos.

El Last Minut Market consiste en transformar productos alimentarios sin valor comercial que se derrochan o no son consumidos en un recurso para quien lo necesita mediante mecanismos de donación y redistribución.

Los resultados operativos de experiencias similares en otros entornos geográficos se resumen en la recuperación de 146 toneladas netas de comida en 1 año. Asistencia a 28.000 personas al año, 204.000 comidas al año y ambientalmente hablando, se evita la tranformacion de 175.000 kilos a CO2.

Así, este proyecto puede repercutir positivamente en varias áreas:

- Por un aparte **emprende una nueva actividad** empresarial que creará nuevos puestos de trabajo si definitivamente se implanta.
- Beneficios ambientales, ya que disminuirá los residuos que se vierten actualmente de los productos alimenticios desechados provenientes de las cadenas de distribución.
- Beneficios sociales al poder ser destinatarios de los productos recogidos los diferentes comedores sociales, residencias, etc.

Para llevar a cabo esta experiencia que tendrá una duración de 3 meses, se cuenta con la colaboración de EROSKI a través de sus hipermercados de Garbera y Urbil.

