



MEMORIA ANUAL 2021

HÉCHOS Y NO PALABRAS

01

Conversación Presidente-Directora

2022, un año que nos anima a seguir trabajando por la justicia social

02

La Fundació Ferrer Sustainability

- Nuestro propósito
- Vías de actuación
- Las personas que lo hacen posible
- ONGs con las que colaboramos
- Comunicar para acercarnos a más personas
- Compromiso ambiental

03

Impacto Positivo

Con nuestros resultados, impulsamos la transformación económica, social y ambiental en nuestro entorno

04

Proyectos Actuales

- Ferrer For Food
- Green For Good

2022, UN AÑO QUE NOS ANIMA A SEGUIR TRABAJANDO POR LA JUSTICIA SOCIAL

SERGI FERRER-SALAT:

Un año más, la Fundació Ferrer Sustainability ha vehiculado los esfuerzos de la compañía farmacéutica Ferrer, impulsora de la actividad y del nacimiento de la fundación, en su búsqueda y promoción de verdaderos cambios sociales que nos acerquen a una sociedad más inclusiva y justa.

Una sociedad que, a veces sin saberlo, es heredera de decisiones y hechos del pasado que nos han conducido hasta el punto en el que nos encontramos hoy: **un mundo cargado de desigualdades sociales**.

En Ferrer somos conscientes de la realidad que nos rodea y del mundo en el que vivimos, un mundo en el que millones de personas sufren las consecuencias de la ausencia de oportunidades, sin acceso ninguno a la miríada de privilegios que jalonan la existencia de los privilegiados de las sociedades ricas.

Nuestro objetivo como personas y como empresa, nuestro deber ético -y moral-, no debe ser otro que el de **hacer todo lo posible para reducir el abismo de desigualdades existente en el mundo** y conseguir mayor cohesión y progreso social.



El año 2022 que ahora pasamos a resumir gracias a esta Memoria, ha supuesto para nosotros un gran paso en la consecución de nuestros objetivos, muy centrados en conseguir **un cambio real y efectivo**, alejado de eslóganes y jactancias grandilocuentes, y orientados a hechos y realidades tangibles.

Como presidente de Ferrer y de la Fundació Ferrer Sustainability, estoy orgulloso de las metas alcanzadas este año, consciente de que aún nos queda mucho camino por recorrer pero sabiendo que vamos en la dirección adecuada, actuando, transformando, demostrando que otra manera de hacer las cosas es posible



Gracias a nuestro equipo de personas y colaboradores, encabezados por nuestra directora Estefanía Rico, 2022 ha sido un año cargado de retos y logros, centrados en conseguir un cambio positivo real.

ESTEFANÍA RICO:

Así es Sergi. Como bien sabes, nuestra actividad se organiza en torno a **3 ejes de actuación: Great People**, centrada en promover una auténtica cultura de apoyo a las personas en su desarrollo y formación; **Liveable Planet**, desde donde fomentamos una protección real del

medioambiente y un uso racional de los recursos naturales a nuestro alcance y **Social Justice**, que persigue la igualdad de oportunidades a través del apoyo a los colectivos más desfavorecidos.

Los 3 ejes, estratégicos para la Fundació, han contado con grandes novedades y con la consecución de hitos concretos a lo largo del año.

SERGI:

Qué importante esto que señalas Estefanía. Ante los más que frecuentes casos de *greenwashing* o *socialwashing*, desde la **Fundació Ferrer Sustainability nos centramos en actuar**, no en hablar.

ESTEFANÍA:

Efectivamente, y así lo demuestran algunos de los indicadores más representativos alcanzados este año. Desde nuestro proyecto de cocina social Ferrer for Food, por ejemplo, **hemos superado las 700.000 comidas saludables entregadas en 2022 a más de 52 entidades sociales**, un auténtico récord que nos acerca a nuestro objetivo de 1 millón de comidas anuales. Por otro lado, con nuestro proyecto Green for Good, hemos seguido trabajando por **reverdecer y transformar Barcelona y las ciudades del Área Metropolitana de Barcelona** con la instalación de huertos sociales urbanos y periurbanos.

A todo esto, hay que añadir que nuestros huertos han sido capaces de producir más de **21 toneladas de hortalizas y frutas ecológicas, hemos colaborado con más de 66 asociaciones y fundaciones**, medido un año más nuestra huella de carbono y contado con la implicación de más de 328 personas voluntarias que han participado activamente en los diferentes proyectos promovidos por la Fundació.

SERGI:

Sin duda las personas de Ferrer, la Fundació Ferrer Sustainability y su ecosistema son **fundamentales para esta evolución tan positiva**.

Desde aquí quiero, en mi nombre y en el de todos los que formamos parte del proyecto Ferrer y su Fundació, agradecer profundamente a todas las personas y entidades que han hecho y hacen posible que nuestra labor se lleve a cabo y que, entre todos, podamos alcanzar nuestros objetivos hacia una sociedad mejor, más comprometida, consciente, desinteresada y amable.

Os animamos a leer en detalle la Memoria que a continuación hemos desarrollado para acercaros más nuestra actividad y objetivos, y animaros a que contribuyáis con nosotros a seguir mejorando como sociedad.

Desde Ferrer somos muy conscientes de que no podemos cambiar el mundo, pero desde luego **vamos a hacer todo lo posible para, desde nuestro propósito "For Good", ir sembrando día a día, cada día del año, las semillas para que germine la esperanza**.

ESTEFANÍA:

Me sumo a los agradecimientos, Sergi, y al reto de seguir contribuyendo, desde una posición activa y ética, a todas las metas de la Fundació Ferrer Sustainability, siempre con el foco puesto en las personas y en cómo empoderarlas para que tengan herramientas para cambiar sus vidas. Ese es nuestro compromiso.

SERGI:

Muchas gracias a todas y a todos.



2 LA FUNDACIÓ FERRER SUSTAINABILITY



2.1 NUESTRO PROPÓSITO

La compañía farmacéutica Ferrer es la impulsora de la Fundació Ferrer Sustainability y hace posible la labor que llevamos a cabo.

Ferrer lleva años transformándose para ser una organización de impacto positivo e impulsora de una nueva forma de hacer negocios y de estar en el mundo. El objetivo último es que la actividad como compañía farmacéutica genere más valor social y ambiental del que consume. De este modo, toda la estrategia de Ferrer gira alrededor de las personas y del desarrollo del talento, la protección del planeta y la lucha por una sociedad más equitativa y justa.

Fruto de esta voluntad, a principios del 2022 la compañía consiguió ser el **primer laboratorio farmacéutico español en recibir la certificación BCorp** al cumplir con los más altos estándares en términos calidad y seguridad, de acción y ejercicio social y ambiental, transparencia, ética, honestidad y responsabilidad empresarial, en todos los territorios donde la compañía tiene presencia directa. Así, Ferrer forma parte de esta comunidad de empresas orientadas a construir una economía más inclusiva y sostenible.

Para Ferrer, el negocio farmacéutico no es un fin en sí mismo, sino un medio para promover cambios sociales, y la Fundació es, con esta misma filosofía, la herramienta a través de la cual revertir en la sociedad los beneficios derivados de su labor corporativa, destinando un **46,9% *** de sus beneficios netos a los proyectos sociales y medioambientales que llevamos a cabo.

EN 2022, LA FUNDACIÓ FERRER SUSTAINABILITY RECIBIÓ 2,9M€ COMO DONACIÓN POR PARTE DE FERRER INTERNACIONAL S.A. A TRAVÉS DE UN CONVENIO DE COLABORACIÓN, LO QUE HIZO POSIBLE LLEVAR A CABO NUESTRA LABOR SOCIAL Y DESARROLLAR LOS DISTINTOS PROYECTOS ACTUALES.

La **Fundació Ferrer Sustainability** funciona, por tanto, como **motor del impacto positivo de Ferrer** para ayudar a personas en situación de vulnerabilidad, generar igualdad de oportunidades y favorecer los ámbitos de empleabilidad, acceso a la salud, alimentación y educación, que guían la actuación de la compañía en el ámbito social.



* Ratio obtenido mediante la cifra absoluta de convenios de colaboración y donaciones entre el resultado bottom line antes de convenios de colaboración y donaciones.



2.2 VÍAS DE ACTUACIÓN

La Fundació Ferrer Sustainability se creó en 2020 para dar respuesta a situaciones de **necesidad social y urgencia alimentaria** que ya existían, pero que se vieron agravadas por la crisis sanitaria de la Covid19. Nuestro objetivo es transformar vidas y trabajar por una sociedad más equitativa y justa, a través de tres pilares estratégicos: la cohesión social, el progreso económico y la preservación del medio ambiente.

Actualmente, llevamos a cabo nuestra labor a través de dos grandes proyectos: **Ferrer for Food y Green for Good**, con los que perseguimos generar el máximo **impacto en beneficio de las personas y del planeta**, apoyando y empoderando a personas en situación de vulnerabilidad e impulsando un modelo de ciudad más verde, sostenible y agroregenerativa.

Ferrer for Food es una cocina social ubicada en Vilassar de Dalt dónde elaboramos comidas diarias nutricionalmente completas y de máxima calidad que entregamos a más de 50 entidades sociales del Barcelonés y el Maresme que atienden y acompañan a personas en situación de vulnerabilidad. Nuestro objetivo es llegar a **entregar un millón de comidas al año, conseguir un millón de sonrisas.**

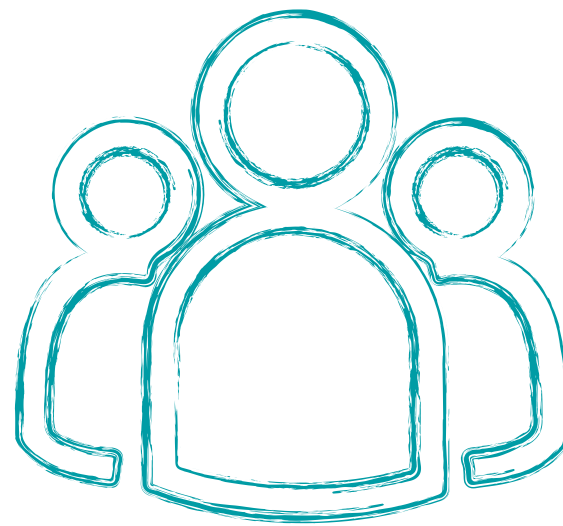
Son dos huertos propios los que abastecen la cocina, siendo uno de ellos, el Jardín comestible de Rubió i Tudurí en la Torre de Santa Caterina (Pedralbes), el origen de nuestro segundo gran proyecto: **Green for Good. Se trata de una iniciativa de horticultura urbana social** que tiene por objetivo **reverdecer Barcelona y las ciudades del Área Metropolitana de Barcelona para que sean más inclusivas, sostenibles y productivas**, a través de la instalación de huertos sociales urbanos y periurbanos gestionados por colectivos en situación de vulnerabilidad.



2.3 LAS PERSONAS QUE LO HACEN POSIBLE

Patronato, nuestro equipo, personas de Ferrer y voluntarixs

La labor que llevamos a cabo en la Fundació no sería posible sin el apoyo de un Patronato integrado por personas de convicciones firmes, un equipo de trabajo fuertemente comprometido y numerosos voluntarios inconformistas, que ponen su tiempo y esfuerzo a disposición de la Fundació.



Patronato de Fundació Ferrer Sustainability



SERGI FERRER-SALAT:

Presidente de Ferrer y de la Fundació Ferrer Sustainability



MARIO ROVIROSA:

CEO Ferrer



DAVID FERRER:

Chief Financial & Corporate Services Officer – Ferrer



BEATRIZ VILA:

Chief People & Sustainability Officer – Ferrer

Equipo de dirección

EL EQUIPO DE LA FUNDACIÓ ESTÁ FORMADO POR PERSONAS ENTUSIASTAS Y COMPROMETIDAS CON UNA SOCIEDAD MÁS EQUITATIVA Y JUSTA, QUE TRABAJAN CON AHÍNCO A FAVOR DE LA COHESIÓN SOCIAL Y LA PRESERVACIÓN DEL MEDIO AMBIENTE.



ESTEFANIA RICO:

Directora de la Fundació Ferrer Sustainability



NACHO PERES:

Responsable de Permacultura



DAVÍNIA VENTURA:

Responsable de comunicació



MICHAEL SORIA:

Responsable de Ferrer for Food y Green for Good



ARIADNA JULIAN:

Gastronomía

Equipo de apoyo



EVA PUYÓ:

Soporte de fundaciones



MARÍA NAVAL:

Controller financiera



OLGA MARIA:

Soporte a proyectos



DUNYAZATH SALAZAR:

Soporte a proyectos



MARTA CUSTIC:

Soporte a proyectos

NUESTRAS PERSONAS, NUESTRAS MANOS

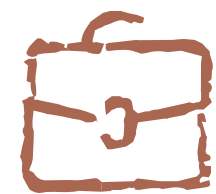
Nuestro equipo

Somos un equipo de 25 personas, orgullosas de promover la transformación social y ser nosotros mismos parte del cambio. Apoyamos la diversidad de edades, género, origen y capacidades, tanto en nuestros colaboradores estables como en voluntarios y apoyos eventuales.

Incorporaciones a nuestro equipo en 2021



3 personas con
diversidad funcional
(equivalente al 6% del total)

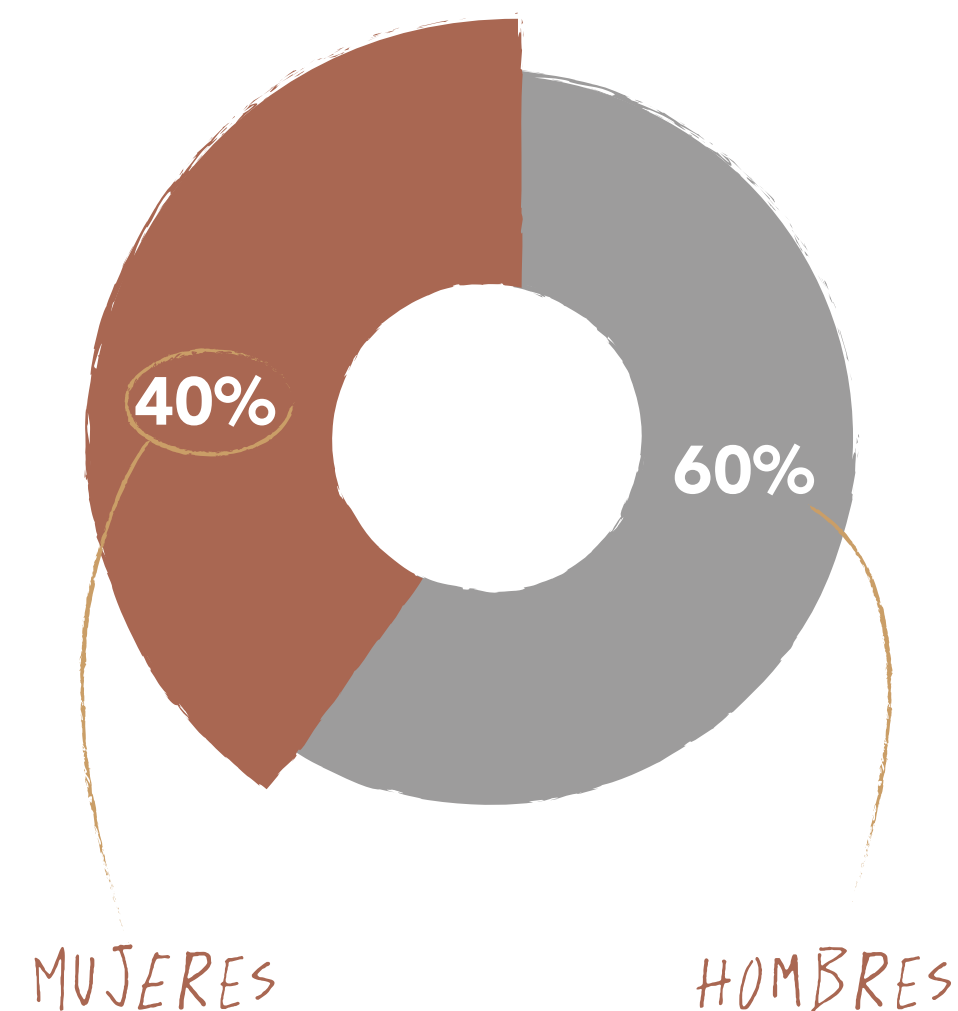


4 personas extranjeras
sin permiso de trabajo
(Les ofrecimos su primer contrato laboral
y regularizamos su situación en España)

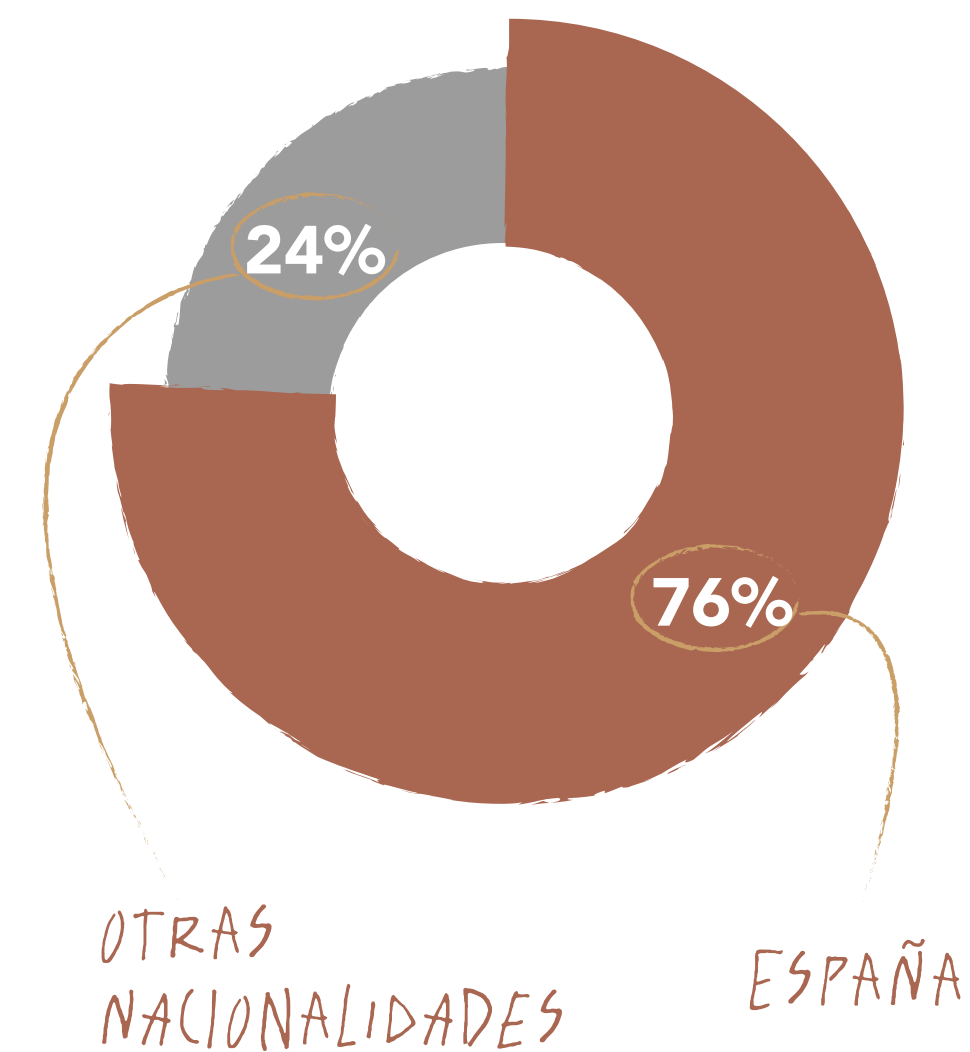


3 personas en situación
de vulnerabilidad
(Les ofrecimos su primer contrato laboral
y regularizamos su situación en España)

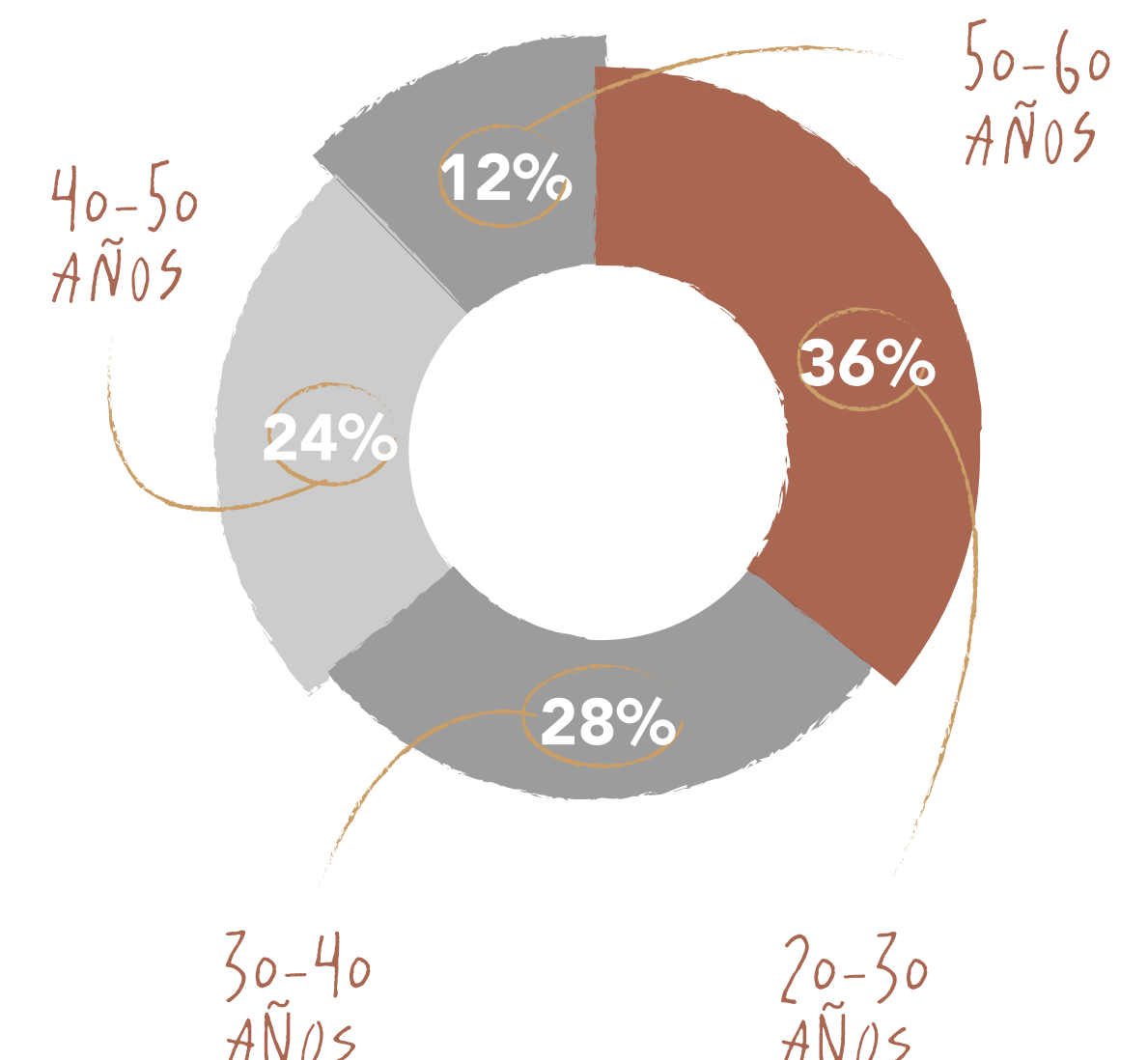
POR SEXOS



POR NACIONALIDADES



POR TRAMOS DE EDAD





Nuestrxs voluntarixs

CONTAMOS CON MUCHAS MANOS VOLUNTARIAS DE FERRER Y EXTERNAS A LA COMPAÑÍA QUE OFRECEN SU AYUDA Y COLABORAN CON NOSOTROS, TANTO EN TAREAS DE LA COCINA COMO DE LOS HUERTOS, Y QUE SON IMPRESCINDIBLES PARA LA CONSECUCCIÓN DE NUESTRAS METAS.

VOLUNTARIADO EN FERRER FOR FOOD

Equipo de Ferrer

45 PERSONAS
736 HORAS

Voluntarios externos

15 PERSONAS
474 HORAS

Voluntarios TEC

31 PERSONAS
123 HORAS

VOLUNTARIADO EN GREEN FOR GOOD

Equipo de Ferrer

252 PERSONAS
918 HORAS

Voluntarios Externos

1 PERSONAS
3 HORAS





DURANTE EL 2022 EL APOYO DE NUESTROS VOLUNTARIXS HA SIDO CLAVE. SIN SU ESFUERZO, COMPROMISO Y NIVEL DE IMPLICACIÓN TANTO EN TAREAS DE LA COCINA COMO DE LOS HUERTOS, NUESTRA LABOR NO SERÍA POSIBLE.

Todas las personas voluntarias cuentan con seguro de accidentes y les facilitamos la formación necesaria para el desempeño de su labor, incluido, en su caso, el curso de obtención del carné de manipulador de alimentos.

La mayor parte de los voluntarixs son personas de Ferrer, que colaboran a través de las jornadas en cocina o en huertos a través del Portal del voluntariado. Por otro lado, contamos también con ayuda de personas externas a la compañía farmacéutica. Facilitamos un programa de prácticas a estudiantes gracias a la coordinación con los ayuntamientos de Vilassar de Dalt y de Badalona, colaborando con el IES Jaume Almera, el IES Sant Jordi (estos dos situados en Vilassar de Dalt) y el IES Pere Vergés (situado en Badalona). Seis jóvenes de estos centros educativos han pasado por nuestra cocina durante el 2022 para realizar su programa de prácticas en empresa.

También colaboramos con la Fundació Pere Tarrés y la Fundació Maresme, desde donde han venido 4 personas.

Trabajamos con el área de ejecución de medidas penitenciarias del Departamento de Justicia de la Generalitat de Catalunya, desde donde proponen a personas para cumplir **horas de servicio a la comunidad dando apoyo en la cocina Ferrer for Food**. Durante el pasado año recibimos a un total de dos personas.

El objetivo de involucrar a nuestros voluntarixs es que, además de poder **colaborar activamente en la creación de una sociedad mejor, conozcan de primera mano el funcionamiento de una cocina social de carácter industrial capaz de abastecer a un gran número de personas**. Las tareas que realizan van desde la recepción de la materia prima, la preparación de los ingredientes, el envasado de los platos, el etiquetado, etc. Es decir, están involucrados en todo el proceso de elaboración de los platos.

En el caso del trabajo realizado en los huertos, a lo largo de este año se han abierto convocatorias para que personas voluntarias ayudaran, **una vez por semana, en el proceso de cosecha, limpieza y encajado de hortalizas en el campo**. Se trata de jornadas de tres horas en que los voluntarios, monitorizados y guiados por nuestro equipo de horticultura, se involucran en la cosecha de las hortalizas maduras y listas para la entrega y uso en la cocina de Ferrer for Food de forma inmediata.

Mejora continua: nos formamos

Para nosotros es fundamental que todo el equipo realice las **formaciones obligatorias en términos de seguridad y PRL, Ética y Compliance**, así como formaciones guiadas voluntarias como la que realizamos en DEA (Desfibriladores Externos Automatizados) con el objetivo de saber actuar ante una situación de emergencia médica en el centro de trabajo.

Aparte, todo el equipo es conocedor de los protocolos de actuación de la Fundació -y de Ferrer- ante situaciones graves, como es el caso del Protocolo para la prevención y actuación en los casos de acoso, para erradicar cualquier forma de acoso moral, sexual o por razón de sexo, orientación sexual o identidad de género que pueda ocurrir en la Fundació.

Paralelamente, nos esforzamos por seguir formándonos y ampliando conocimiento dentro de nuestro ámbito de actuación. Ejemplo de ello es la formación en agricultura regenerativa para el equipo de horticultura impartida por el Dr. Jordi Puig o el curso de metodologías Agile para parte del equipo con el objetivo de implementar procesos de optimización que nos ayuden a mejorar continuamente.

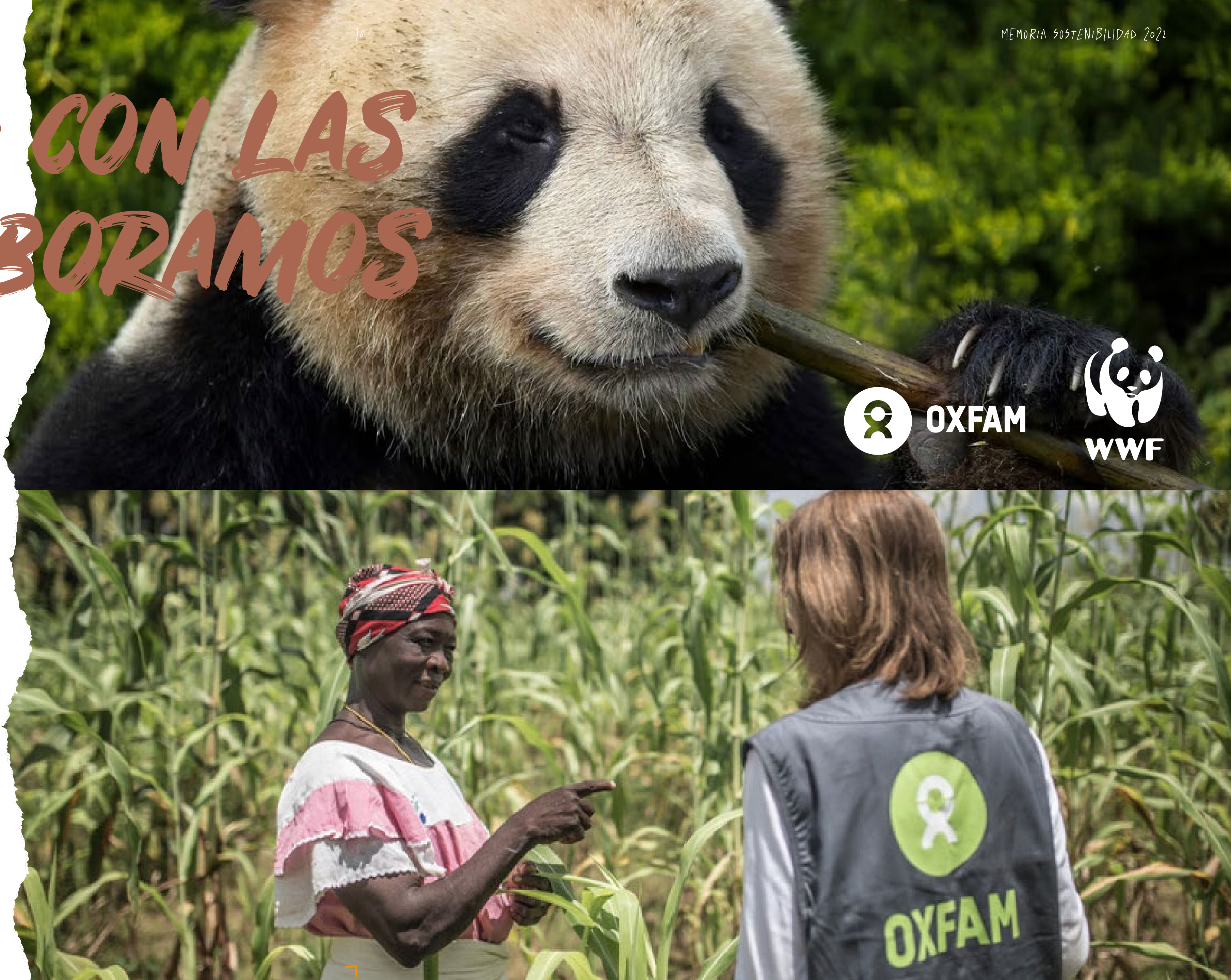
También apostamos por aprovechar y compartir el conocimiento y expertise de miembros del equipo a través de formaciones internas con el objetivo de impulsar aptitudes y promover que las personas de la Fundació sean polivalentes y puedan ser de ayuda en más de un proyecto. Por ejemplo, a lo largo del 2022 se realizó una **formación en agricultura ecológica y permacultura** para el equipo de cocina para concienciar sobre la forma en que producimos vegetales en nuestros huertos y, a la vez, dar herramientas para practicar la agricultura urbana a título personal.



2.4 ONGs CON LAS QUE COLABORAMOS

En la **Fundació Ferrer Sustainability** somos conscientes de la dificultad de lograr nuestro objetivo solos. Por eso **colaboramos con ONGs muy reconocidas**, con las que compartimos valores e intereses, buscando multiplicar entre todos el impacto positivo. **La misión de Oxfam es combatir la desigualdad para acabar con la pobreza y la injusticia**. En los últimos 15 años han conseguido reducir la pobreza extrema a la mitad. El trabajo está orientado a acabar con las desigualdades sociales y económicas, que son el origen del problema. La pobreza es inaceptable. Y evitable.

WWF España forma parte de la red WWF, la mayor organización internacional independiente dedicada a la defensa de la naturaleza y el medio ambiente. **La misión de WWF es construir un futuro en el que las personas vivan en armonía con la naturaleza**. Es una organización civil apolítica basada en la ciencia que trabaja para conservar y restaurar la biodiversidad, la red que sustenta toda la vida en la Tierra, para reducir la huella ecológica de la humanidad; y para asegurar el uso sostenible de los recursos para apoyar a las generaciones actuales y futuras.

**OXFAM****WWF**

2.5 COMUNICAR PARA ACERCARNOS A MÁS PERSONAS

2022

El 2022 ha sido el año de establecer y reforzar nuestro posicionamiento y mensajes en la web corporativa www.fundacioferrersustainability.org y también en nuestro Instagram [@ferrersustainability](https://www.instagram.com/ferrersustainability), la primera red social donde estuvimos presentes y donde poco a poco estamos creando comunidad dentro del tercer sector. En octubre de 2022 abrimos nuestro perfil corporativo en LinkedIn con el objetivo de dar a conocer la Fundació y establecer sinergias con otras compañías, entidades y organizaciones con una filosofía y valores alineados con los nuestros.



www.fundacioferrersustainability.org



[@ferrersustainability](https://www.instagram.com/ferrersustainability)



<https://www.linkedin.com/company/fundaci%C3%B3-ferrer-sustainability>





Hacemos de altavoz

Nuestras acciones de comunicación también pasan por compartir nuestro expertise en horticultura regenerativa y cocina y alimentación saludable. **Somos impulsores del cambio y trabajamos por promover un estilo de vida ético y sostenible.** A lo largo del año, hemos hecho divulgación participando en múltiples ponencias y talleres dentro del sector.

Destacamos el ciclo de ponencias de la mano de la Fundación Restaurantes Sostenibles, dentro del programa **"Pioneros 2022"**, sobre agricultura regenerativa y sostenibilidad en el sector primario, exponiendo nuestra mirada para el sector Horeca y de suministros para restauración y cocina de colectividad.

También participamos en las **"48h de la Agricultura urbana de Barcelona"**, iniciativa impulsada por Replantem, ofreciendo visitas guiadas a nuestro Jardín comestible de Rubió i Tudurí en la Torre de Santa Caterina (Pedralbes) sobre sostenibilidad en el desarrollo de la agricultura urbana.

Por último, no podemos obviar otro de nuestros interlocutores: **los centros educativos. Son importantes** las ponencias sobre justicia climática, producción vegetal y alimentación que llevamos a cabo en escuelas, así como las visitas que realizan a nuestros huertos para conocer el proyecto en persona, como es el caso de la **St. Paul's School.**

2.6 COMPROMISO AMBIENTAL

MEDIMOS NUESTRA HUELLA DE CARBONO:

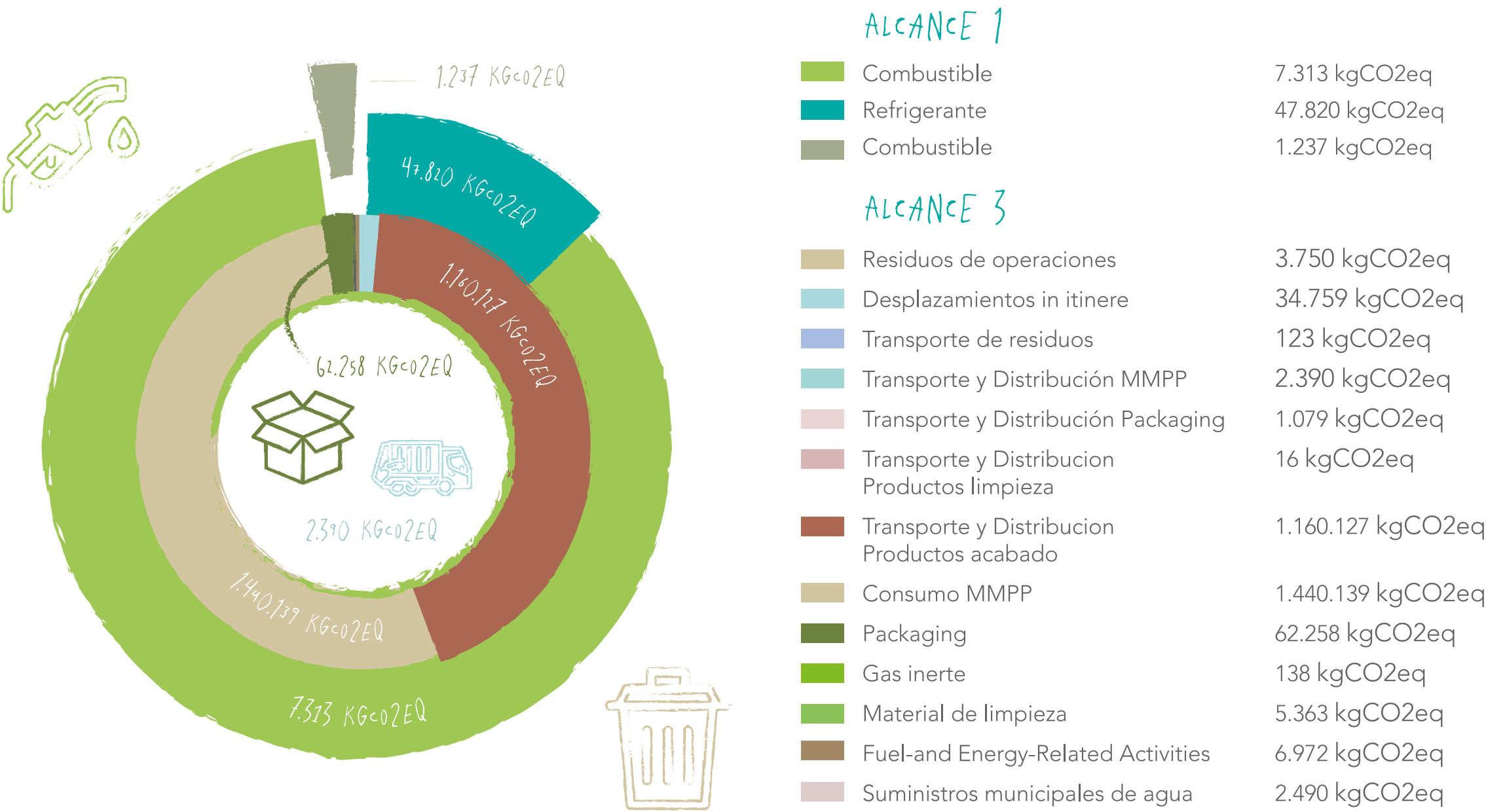
Como parte de Ferrer, desde la Fundació **tenemos el firme compromiso de desarrollar nuestra actividad con el menor impacto ambiental posible**, por lo que medimos nuestra huella de carbono y ponemos en marcha medidas que nos permitan mejorar.

En 2022 hemos ampliado el cálculo del impacto medioambiental de nuestra actividad incluyendo en el análisis de la huella de carbono nuevas categorías de impacto dentro del **Alcance 3**, que contempla aspectos como el desplazamiento "in itinere" de los trabajadores, el impacto de los proveedores en el transporte de packaging o el de las comidas que distribuimos entre las entidades sociales con las que trabajamos.

Debido a este incremento en el rango de medición, así como al aumento en la producción de menús

en 2022 de un 292%, las emisiones de gases con efecto invernadero (GEI) derivadas de las actividades de la Fundació en 2022 han ascendido a 2.775,96 toneladas equivalentes de CO2.

Cabe destacar que, como en años anteriores, **el 100% de la energía contratada en nuestra planta de Vilassar de Dalt es renovable**. Además, a lo largo del año hemos puesto en marcha iniciativas de reducción de emisiones en la producción propia de nuestros huertos (+8%) y de concentración de proveedores (pasando de 12 a 6), lo que nos ha permitido **reducir un -33% en el Consumo de Materias Primas bajando de 3,03 a 2,04 kgCO2 por comida**, y un -20% en su transporte y distribución. El cambio a biopropano también nos ha permitido alcanzar una **bajada de 0,04 a 0,01 kgCO2 por comida, un -72% menos**.





De la mano de la ciencia: desarrollo de estudios científicos

Vamos de la mano de la ciencia y la investigación y trabajamos para exponer y arrojar luz a cuestiones de nuestra área de conocimiento, como hacemos a través de los estudios **MITOS y RegenSòl**.

Para el desarrollo de estos proyectos agrícolas colaboramos estrechamente con la **Facultad de Farmacia y Ciencias de la Alimentación de la Universidad de Barcelona** y un **prestigioso equipo de investigadores**, liderado por el Dr. Joan Romanyà, Doctor en Biología y responsable del Departamento de Edafología de la Facultad de Farmacia (UB), juntamente con la Dra. Rosa Lamuela Raventós, entre otras personas de su equipo, la mayoría alumnos de doctorado.

Estudio MITOS (Microbiota Tomatoes)

El Departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural de la Generalitat de Catalunya publicó en 2022 los primeros resultados de este proyecto de tres años (de los que han transcurrido dos), basado en el cultivo del tomate y el cual presenta una comparativa agronómica y de calidad alimentaria entre distintas variedades locales y mejoradas para la producción ecológica en condiciones de fertilización orgánica diferenciada. Se estudia el valor nutricional en cuanto a fitoquímicos, vitaminas y minerales de 14 variedades de tomates, híbridos vs. *Heirloom*, en contraste según distintos métodos de cultivo y fertilización. Es decir, se estudian las materias activas que se generan en un tomate en función de las variedades y de las técnicas de cultivo aplicadas.

El objetivo del estudio es **demostrar que las variedades tradicionales, de polinización abierta, cultivadas en sistemas de producción ecológica, son más saludables y sabrosas que las variedades Filial1** (híbridos determinados) **cultivadas con técnicas convencionales basadas en la síntesis química de laboratorio**, y cómo y en qué grado las materias activas que estas variedades contienen afectan a la biota del sistema digestivo humano.



UNIVERSITAT DE
BARCELONA



Estudio RegenSòl

Proyecto piloto que pretende demostrar de forma práctica la **utilidad en la fertilización y regeneración de la tierra** de los triturados de madera de trabajos forestales locales y de restos de poda urbana como fuente de nutrientes y ecosistema para la microbiota edáfica.

Este estudio, también llamado “proyecto Carmoniato”, **propone la incorporación de 15kg de triturado de madera por m2** con el fin de generar un ecosistema biótico complejo de hongos, bacterias, algas, protozoos, etc. que después sean los encargados de nutrir las plantas de cultivo. Pretende demostrar que, con la fertilización con madera, se pueden obtener cultivos de forma continuada durante 10 años sin necesidad de labrar, fresar o remover la tierra.

Además, el proyecto representa una solución para los restos vegetales generados localmente, promueve una agricultura basada en el carbono y un uso muy limitado de la maquinaria pesada. Podemos decir que promueve una agricultura escalable, que fija más CO2 del que genera durante la actividad agrícola.

Con la vista puesta en el año que viene, durante el 2022 se realizó un trabajo continuo de seguimiento con analíticas del suelo, para así poder corroborar la evolución de la tierra de cultivo hacia un **sistema resiliente y fértil para la obtención de vegetales**.

Para 2023 se nos ha propuesto mentorizar a nueve fincas catalanas adheridas al proyecto con el objetivo de compartir conocimientos, resultados y el expertise adquirido a lo largo del primer año piloto.





Nos acercamos a otros proyectos regenerativos

A lo largo del año, el equipo de horticultura de la Fundació ha recibido formación de primer nivel sobre agricultura regenerativa y ha podido conocer en primera persona distintos proyectos e iniciativas agrícolas alineadas con los valores que rigen la actividad que llevamos a cabo en nuestros dos huertos. Destacan:

✓ Las sesiones formativas sobre agricultura regenerativa, edafología y sostenibilidad en la agricultura ecológica, a cargo del reconocido

DR. JORDI PUIG DOCTOR EN CIENCIAS

AMBIENTALES ESPECIALIDAD CAMBIO

CLIMÁTICO Y CAMBIO GLOBAL

AMBIENTAL. PUIG HA TRABAJADO EN

EL CAMPO DE LA SOSTENIBILIDAD Y

LA GESTIÓN MUNICIPAL, ASÍ COMO LA

ADMINISTRACIÓN PÚBLICA (GENERALITAT

DE CATALUNYA -DEPARTAMENTOS DE

MEDIO AMBIENTE Y PRESIDENCIA-).

Es miembro del Consejo de la Red de Conservación de la Naturaleza de Cataluña (XCN) y vocal de la Comisión Catalana de Variedades Locales del Departamento de Agricultura. Paralelamente, también asesora proyectos agrícolas especialmente en el ámbito de la fertilidad del suelo y de la adaptación al cambio climático.

✓ Como parte de la formación, el equipo se trasladó a Cambrils para visitar el **proyecto de Verdcamp Fruits**, una finca de **315 hectáreas dedicada a la agricultura regenerativa** y donde el equipo pudo adquirir conocimiento experiencial sobre técnicas aplicadas al campo con el fin de potenciar la biodiversidad, acercarse a la sostenibilidad y regenerar la tierra heredada de la agricultura convencional.

✓ La visita formativa a la planta de compostaje ecológico Agroviver en Manlleu para aprender sobre procesos de compostaje industrial y generación de tierras vegetales con productos km0.

3 IMPACTO POSITIVO



Objetivos de Desarrollo Sostenible

Favorecemos la economía circular y el aprovechamiento de recursos



Producimos alimentos de proximidad, reduciendo distancias en el transporte, eliminando intermediarios y permitiendo a los agricultores tener más control y unos beneficios más justos sobre su producción



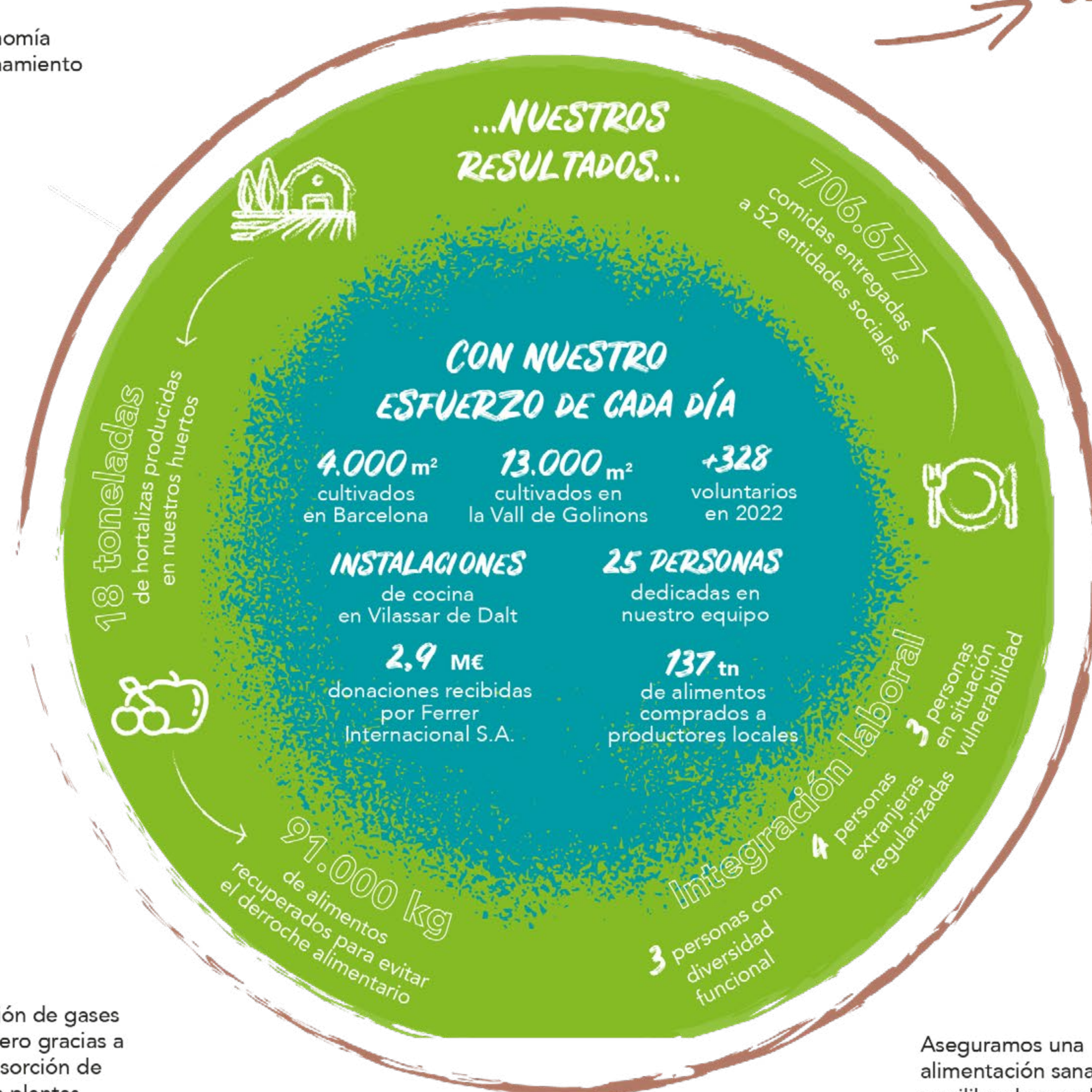
Reducimos la contaminación atmosférica, ya que las plantas absorben los principales elementos contaminantes en las ciudades



Mejoramos la eficiencia energética de los edificios debido a un mejor aislamiento térmico que ofrece la vegetación



Reducimos la emisión de gases de efecto invernadero gracias a la capacidad de absorción de CO2 que tienen las plantas



... E IMPULSAMOS LA TRANSFORMACION ECONÓMICA, SOCIAL Y AMBIENTAL EN NUESTRO ENTORNO.

Posibilitamos la autosuficiencia alimentaria



Empoderamos e integramos a personas al generar empleos



Fomentamos la biofilia



Mejoramos la calidad de vida al facilitar el contacto con la naturaleza



Aseguramos una alimentación sana, equilibrada y ecológica



4 PROYECTOS ACTUALES



4.1 FERRER FOR FOOD

Objetivos de Desarrollo Sostenible en los que estamos impactando



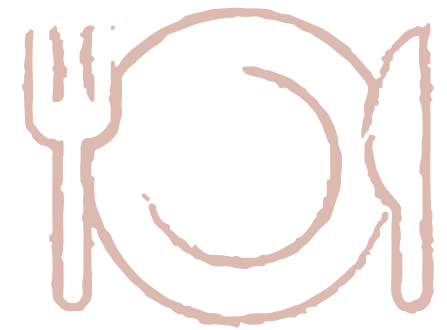
Con un fuerte compromiso ecológico y social, Ferrer for Food es nuestra cocina social ubicada en Vilassar de Dalt desde donde elaboramos y repartimos comidas diarias nutricionalmente completas que, a través de distintas entidades sociales del Barcelonés y el Maresme, llegan a personas en situación de vulnerabilidad.

Tenemos como objetivo **contribuir a una alimentación digna y saludable de las personas que más lo necesitan**, por ello ofrecemos comidas nutricionalmente completas y de máxima calidad, elaboradas con productos ecológicos o de proximidad. Para nosotros, disponer de un plato en la mesa cada día, supone una oportunidad para que estas personas puedan recibir el acompañamiento y las herramientas necesarias para empoderarse.

Desearíamos que nuestra labor no fuera necesaria, pero desafortunadamente cada vez hay más gente que no puede comer a diario o no tiene acceso a una alimentación equilibrada. Por eso nuestro objetivo es ofrecer **1 millón de comidas al año, conseguir un millón de sonrisas**. Esto significa elaborar y entregar **4.200 comidas diarias de media**, cifra que conseguimos alcanzar en septiembre de 2022 y que estamos comprometidos a mantener en adelante, año tras año.



Ferrer for Food en 2022

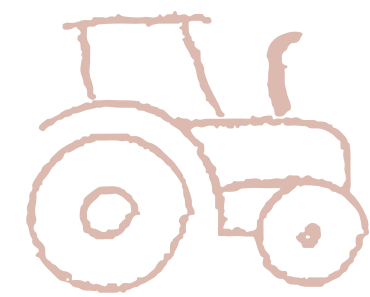


706.677

comidas entregadas a
52 entidades sociales

91

toneladas de alimentos
recuperados para evitar el
derroche alimentario



137

toneladas de alimentos
comprados a productores
locales

Un factor que nos distingue es **que cubrimos toda la cadena de valor de la alimentación y vamos "de la semilla al plato"**, lo que nos permite asegurar los estándares de calidad y salud más exigentes. Cuidamos y controlamos todo el proceso, desde que plantamos la semilla, preparamos el plato y finalmente lo entregamos, a través de distintas entidades sociales, a los usuarios finales que lo necesitan.

Preparamos nuestras comidas con hortalizas de dos huertos propios, alimentos que compramos a productores locales, y con alimentos reaprovechados provenientes de donaciones, contribuyendo así a **reducir derroche alimentario**.



Plato saludable de Harvard

Otro rasgo diferencial es que elaboramos platos nutricionalmente completos y ofrecemos un menú semanal equilibrado basándonos en el modelo de **"plato saludable de Harvard"** a la hora de distribuir en nuestras 12 recetas (las cuales adaptamos según época del año) los grandes grupos de alimentos básicos, así como grasas y aceites. Seguimos este modelo no solo porque busca cubrir las necesidades básicas de vitaminas y minerales, sino también porque invita a prestar atención a la calidad de los alimentos y apuesta por la sostenibilidad al recomendar el consumo de productos frescos, de temporada y de proximidad.

Entregamos nuestra comida en 2 formatos: **individual** (350 gr) y **colectivo** (2800gr, raciones para 8 personas) pensado para comedores sociales.

Durante el 2022 decidimos cambiar la carne que utilizábamos en nuestros platos por **carne Halal** debido a la sensibilidad hacia este producto dentro de la comunidad musulmana, la cual representa un porcentaje importante (un 40%) del total de personas que reciben nuestra comida actualmente.



ACEITES SALUDABLES

Usa aceites saludables (como el de oliva) tanto para cocinar, en ensaladas y en la mesa. Limita el consumo de mantequilla y grasas trans.



AGUA



Hidrátate. Bebe agua. **Consume las raciones diarias de lácteos recomendadas para cada edad.** Nada de bebidas azucaradas.

Cuanto más verduras y más variadas mejor. Las patatas, incluyendo las fritas, quedan fuera de esta recomendación.

Come mucha fruta de todos los colores.



¡MANTENTE ACTIVO!

VERDURAS



FRUTAS



PROTEÍNAS SALUDABLES



CEREALES INTEGRALES

Come cereales integrales (azúcar moreno, pan y pastas integrales). Limita el consumo de cereales refinados (pan blanco o arroz).

Pescado, aves, legumbres y nueces. Limita la carne roja, embutidos, tocino y otras carnes procesadas.



HARVARD T.H. CHAN
SCHOOL OF PUBLIC HEALTH



HARVARD
MEDICAL SCHOOL



Cómo abastecemos nuestra cocina:

HUERTOS PROPIOS

Con las hortalizas de dos huertos propios: por un lado, **el Jardín comestible de Rubió i Tudurí en la Torre de Santa Caterina** (Pedralbes) donde cultivamos un área de 4.000m², y por el otro nuestro **huerto en la Vall de Golinons** (Sant Pol de Mar), de 13.000m², de carácter eco-industrial y producción masiva. **Ambos en régimen de permacultura** y donde practicamos la **agricultura regenerativa**, lo que nos permite aproximarnos a la producción vegetal de una manera limpia, respetuosa, ecológica y sostenible.

El huerto en la Vall de Golinons (Sant Pol de Mar)

El huerto de la Vall de Golinons (Sant Pol de Mar), con 13.000m² de tierras conreadas, es el huerto principal que abastece la cocina social Ferrer for Food. Producimos en régimen ecológico y de permacultura. Siguiendo esta filosofía, **entendemos la tierra como un organismo complejo y vivo que debería alterarse lo menos posible**, puesto que ella misma proporciona a las plantas todo aquello que necesitan.

Las tierras se fertilizan con compost de producción propia elaborado con heces de animales de la propia finca y restos vegetales,

gracias al cual el suelo se convierte en un sistema metabólico complejo de microorganismos y hongos capaz de autoequilibrarse de manera sostenible.

Los suelos son una de las principales reservas mundiales de biodiversidad y alojan más del 25% de la diversidad biológica del planeta. Utilizamos plantales ecológicos de proveedores locales y de variedades de polinización abierta de nuestro propio banco de semillas tradicionales. Trabajar con un banco de semillas propio contribuye a la preservación de la gran riqueza agrícola y gastronómica tradicional, porque como siempre decimos, las semillas no son una herencia sino un legado para los que vendrán.

En 2022 se hizo una ampliación de 3.000m² del terreno de cultivo pasando así a disponer de los 13.000m² actuales. Se hizo una instalación de túneles invernadero de 1.500m² y el resto se destinó a cultivo en exterior.

También **construimos una balsa auxiliar de 200.000L con el fin de regar por gravedad sin utilizar bombas**, y para disponer de una reserva auxiliar en caso de restricciones de suministro de agua.

Tránsito a agricultura regenerativa

Establecimos un primer piloto de bancal permanente en formato regenerativo con compost de producción propia y triturado de madera, el cual servirá como modelo de aprendizaje para el tránsito a técnicas de agricultura regenerativa durante todo el año y de cara a 2023.

En octubre se empezó a aplicar el modelo del primer piloto dentro de los túneles invernadero, con un éxito rotundo en cuanto a la producción. Este es un resultado importante, puesto que muchos modelos regenerativos presentan una carencia productiva de un año aproximadamente.

EL RETO DE ESTE MODELO QUE HEMOS IDEADO ES LA NO-CARENCIA EN LA MIGRACIÓN A MODELO REGENERATIVO.

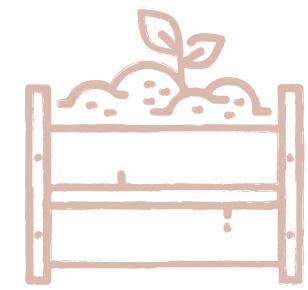
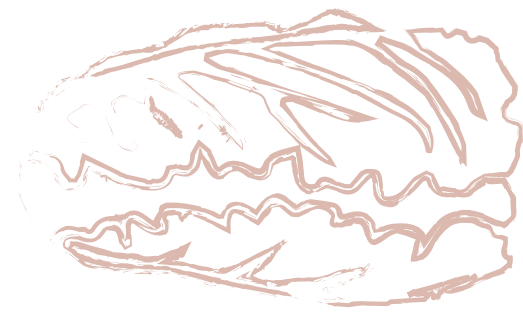
También, como tercer modelo de técnicas regenerativas, juntamente con el **estudio científico RegenSòl y los bancales permanentes**, pusimos en marcha un sistema bio-intensivo con marcos de plantación muy ajustados y un acolchado permanente donde no se labra la tierra ni se utiliza ningún tipo de maquinaria. Este es un método para cultivos más extensivos para grandes producciones.

En total, en 2022, estaban en marcha **tres sistemas** distintos que **se aproximan a la agricultura regenerativa** siempre teniendo en cuenta nuestros objetivos productivos y alineados con nuestros valores, orientados a la justicia climática y a la potenciación de la biodiversidad.



Huerto de Vall de Golinons en 2022

18 toneladas de hortalizas producidas



12 toneladas de compost ecológico propio



42 variedades de hortalizas

+14.000

plantas cultivadas





DONACIONES: COLABORACIÓN CON EL BANC DELS ALIMENTS

Programas del Banc dels aliments a los que estamos adheridos (4):

Desde que en el 2020 empezáramos con nuestro primer proyecto, la cocina social Ferrer for Food, ha sido sumamente importante poder contar con la ayuda de la Fundació Banc dels Aliments (Barcelona), un **apoyo indiscutible** y fundamental para poder llevar a cabo nuestra labor social. **Alineados en la lucha contra el derroche alimentario y la pobreza alimentaria**, gracias a esta colaboración podemos incorporar en nuestros platos los alimentos provenientes de las donaciones que llegan a nuestra cocina y elaborar así las más de **4.200 comidas nutricionalmente** completas que preparamos de media a diario.

Actualmente estamos adheridos a cuatro de sus siete programas de donaciones:

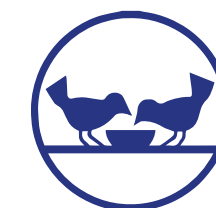
- **SERMA:** frutas y hortalizas de retirada de mercado
- **Foodback:** Frutas y hortalizas excedentarias aportadas por Mercabarna
- **Alimentos del FEAD:** Fondo de Ayuda Europea para las Personas Más Desfavorecidas
- **Programa de producto** seco (pasta, legumbres, salsas, etc.).

En 2022, recibimos un total de 87.900kg de alimentos donados por parte del Banc dels Aliments, lo cual representa un apoyo e impulso importante para la consecución de nuestro objetivo: **llegar a ofrecer 1 millón de comidas saludables al año a personas en situación de vulnerabilidad.**

Contar con un partner tan comprometido y con una trayectoria tan sólida nos da la confianza y seguridad de poder dar respuesta a una necesidad que, aunque desearíamos que no existiera, es real y se ve agravada cada vez más. En adelante, continuaremos reforzando nuestra alianza, cooperando y aunando esfuerzos para que las personas en situación de vulnerabilidad tengan acceso a una alimentación digna y saludable.

PRODUCTORES LOCALES

También trabajamos con agricultores y productores locales. De esta manera, reducimos el impacto ambiental y estimulamos la economía circular y de proximidad.



BANC DELS ALIMENTS



Mejorando día a día

Crecer durante 2022 e incrementar la producción en cocina ha requerido también la implementación de cambios que nos han ayudado a mejorar:

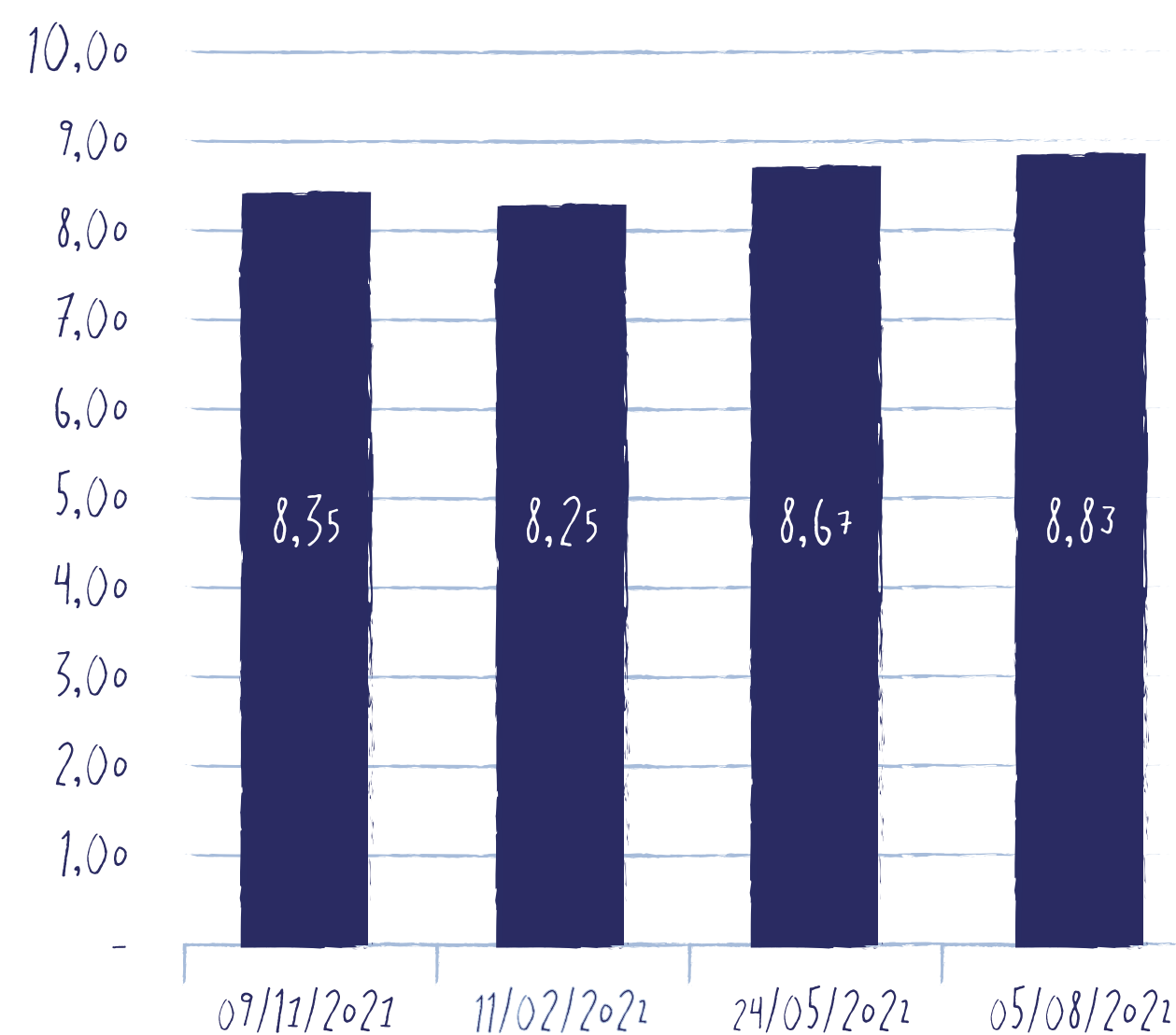
✓ Cambio de la empresa logística de transporte con el que conseguimos un **servicio excelente** en las entregas de nuestras comidas.

✓ Múltiples cambios en los procesos de cocina para el **aumento de la productividad y la optimización en la gestión del proyecto** para llegar en el mes de septiembre a las 4.200 comidas diarias. A principios del 2022 empezamos a aplicar el doble turno de trabajo. Entonces se estaban cocinando ya 1.500 comidas, pero el objetivo de alcanzar las 4.200 comidas diarias de media nos llevó a aumentar el personal en cocina.

Prueba de nuestro compromiso por hacer las cosas bien es el resultado del informe de la auditoría interna independiente realizada en el mes de mayo por parte de GHA (Gestión e Higiene Alimentaria), el cual muestra un **incremento de dos puntos** en la calificación respecto al año anterior.



VALORACIÓN MEDIA ÚLTIMAS EVALUACIONES



Fecha auditoría: 05/08/2022
 Razón social: Fundació Ferrer Sustainability
 Dirección: Camí Elena, nave 5
 08339 Vilassar de Dalt
 Actividad: Catering Social



Entidades sociales con las que colaboramos durante el 2022:

Para iniciar la colaboración con cada entidad social se realiza una *due diligence* en la que comprobamos la trayectoria de la entidad, que dispongan de un programa social de acompañamiento para las personas a las cuales atienden, y financiación privada.

Entregamos nuestras comidas directamente a las distintas entidades sociales, que son las que las hacen llegar a sus usuarios. Repartimos tres días a la semana (lunes, miércoles y viernes) y cubrimos las comidas y cenas de todos los días de la semana.

Con el fin de asegurar que nuestra comida se mantenga en las mejores condiciones en el momento de la entrega al usuario final, en 2022 elaboramos y entregamos a todas las entidades sociales la **Guía de consejos para la recepción, el mantenimiento y la regeneración de la comida donada por Ferrer for Food.**



EN MAYO, LA PARROQUIA DE SANTA ANNA, CON QUIEN COLABORAMOS DESDE QUE EMPEZÁRAMOS NUESTRO CAMINO, QUISO RECONOCER NUESTRA LABOR Y NOS ENTREGÓ UN OBSEQUIO, SÍMBOLO DE LA ESTRECHA RELACIÓN Y EL OBJETIVO COMÚN QUE NOS UNE: ACOMPAÑAR A PERSONAS EN SITUACIÓN DE VULNERABILIDAD Y OFRECERLES HERRAMIENTAS Y RECURSOS PARA EMPODERARLAS

Abrimos nuestras puertas:

A lo largo del año recibimos en Ferrer for Food numerosas visitas por parte de entidades sociales y organizaciones alineadas con nuestra labor y manera de hacer las cosas, con la mirada puesta en generar igualdad de oportunidades y luchar por una sociedad más equitativa y justa.

Nos gusta que la gente conozca el proyecto en primera persona y viva nuestro día a día en la **cocina social**.



4.2 GREEN FOR GOOD

Objetivos de desarrollo sostenible en los que estamos impactando



Green for Good es un proyecto de horticultura urbana social **con el objetivo de reverdecer y transformar Barcelona y las ciudades del Área Metropolitana de Barcelona impulsando un modelo de ciudad más verde, inclusiva, sostenible y agroregenerativa**, a través de la instalación de huertos sociales urbanos y periurbanos gestionados por colectivos en situación de vulnerabilidad.

Nuestro objetivo es **reverdecer un total de 10 hectáreas** dentro del Área Metropolitana de Barcelona, poniendo el foco en lo más importante: el poder transformador de los huertos en la vida de los usuarios que los gestionan y de las personas beneficiarias de los alimentos que se obtienen.

A través de nuestro proyecto Green for Good estamos dando respuesta a distintos e importantes retos actuales que se plantean en las ciudades y generamos un cambio positivo. El modelo de ciudad que impulsamos tiene un impacto en, **cuestiones sociales, cuestiones ecológicas y cuestiones productivas**.



cUESTIONES SOCIALES

- **Empoderamiento e integración** de las personas, dado que se genera ocupación.
- **Mejora de calidad de vida** al facilitar el acceso a la naturaleza a colectivos viviendo en entornos grises, carentes de zonas verdes.
- Fomento de la **biofilia**.

cUESTIONES PRODUCTIVAS

- Se posibilita la **autosuficiencia alimentaria**.

cUESTIONES ECOLÓGICAS

- Lucha por la **justicia climática**: se reduce la emisión de gases de efecto invernadero gracias a la capacidad de **absorción de CO₂** de las plantas. Además, se mejora la **eficiencia energética** de los edificios debido a un mejor aislamiento térmico por la vegetación.
- Se **reduce la contaminación atmosférica** gracias a la gran capacidad que tienen las plantas de limpiar el aire de los 6 principales elementos contaminantes en las ciudades: partículas PM10 y PM2.5, el ozono troposférico, el óxido nitroso, el dióxido de azufre, el monóxido de carbono y el plomo.
- KM0 producción de **alimentos de proximidad**.
- Favorece la **economía circular** y el aprovechamiento de recursos.

✓ A través de Green for Good y nuestros huertos **innovamos recordando y recuperando la cadena de valor de la agricultura**. Celebramos la biodiversidad, trabajamos con un banco de semillas propio, generamos nuestro propio compost, diseñamos desde la permacultura y aplicamos técnicas de cultivo regenerativas. No utilizamos ningún tipo de maquinaria para desarrollar nuestra actividad. El nuestro es un trabajo artesanal que tiene como consecuencia la potenciación de la biofilia, la sostenibilidad y la protección de la biodiversidad.

El suelo, principal reserva mundial de biodiversidad

Los suelos son una de las principales reservas mundiales de biodiversidad y albergan más del 25% de la diversidad biológica del planeta. La biodiversidad se empieza a preservar desde lo más básico, desde los microorganismos y todo el microcosmos viviente que hace posible el desarrollo de la vida en formas más complejas. Es por ello por lo que **en nuestros huertos no aramos la tierra para el cultivo de hortalizas**. La agricultura regenerativa apuesta por un laboreo inteligente que no destruya ni oxide, pero sí mineralice la materia orgánica y la vida que contiene y promueve.

¿POR QUÉ AGRICULTURA REGENERATIVA?

- **Potencia la biodiversidad y protege ecosistemas**
- **Promueve la fijación de CO2 en el suelo y la producción de oxígeno**
- **Promueve el aumento de la materia orgánica en la tierra de cultivo (>5%)**
- **Aumento de la fertilidad de la tierra**
- **Promueve la resiliencia al cambio climático**
- **Tiene un impacto positivo sobre la huella ecológica que genera la propia actividad agrícola**



Huertos Green for Good

El Jardín comestible de Rubió i Tudurí en la Torre de Santa Caterina

El Jardín comestible de Rubió i Tudurí en la Torre de Santa Caterina (Pedralbes) fue nuestro primer huerto urbano y la semilla del proyecto Green for Good. Ubicado en un espacio catalogado, se trata de **un jardín comestible de 4.000m² donde practicamos la agricultura regenerativa en régimen de permacultura**, lo que nos permite aproximarnos a la producción hortalizas y frutas de una manera limpia, respetuosa, ecológica y sostenible.

En este huerto cultivamos, en su mayoría, plantas rústicas de polinización abierta y de tradición familiar, provenientes de nuestro banco de semillas propio. Hortalizas seleccionadas y adaptadas por personas pensando en personas, teniendo en cuenta aspectos como el sabor, la textura o el olor, no solo para el disfrute de estos alimentos sino pensando también en los beneficios que aportan a nuestra salud y bienestar.

Mezclamos estas hortalizas con flora auxiliar que ayuda a mitigar los problemas derivados de los insectos. En un espacio reducido como este jardín, el policultivo y las asociaciones favorables nos ayudan a tener éxito en el desarrollo de nuestro huerto.

Desde Green for Good utilizamos, salvaguardamos y compartimos al máximo estas semillas tradicionales que han formado parte de nuestra cultura gastronómica durante siglos y que consideramos un legado, reliquias que deberíamos no sólo salvaguardar sino también evolucionar y adaptar a las condiciones climáticas actuales.

El Jardín comestible en 2022

Resultados obtenidos con la técnica "no dig" regenerativa



Uno de los principales retos para la agricultura actual es **conseguir un aumento de la materia orgánica presente en las tierras de cultivo**. Desde Green for Good

HEMOS CONSEGUIDO AUMENTAR CONSIDERABLEMENTE EL PORCENTAJE DE MATERIA ORGÁNICA EN LA TIERRA A MEDIDA QUE DESARROLLAMOS NUESTRA ACTIVIDAD, PASANDO DEL 1% AL 6% EN SOLO DOS AÑOS,

gracias a la incorporación de gran cantidad de carbono en la tierra en forma de madera triturada compostada.

Consiguiendo esto, podemos **afianzar y asegurar la sostenibilidad de esta parte del sector primario**, así como la salud de los ecosistemas y la calidad de los vegetales cultivados para un futuro fértil, ecológico, saludable y resiliente al cambio climático.

La escuela taller

Tras la consolidación de este primer huerto y en línea con nuestro objetivo de empoderar e impulsar el desarrollo personal de las personas, en el futuro el jardín acogerá un edificio de carácter biofílico, integrado en el entorno natural, que hará la función de **escuela taller** destinada a la formación, acompañamiento e integración social de colectivos en situación de vulnerabilidad a través de la enseñanza en horticultura y cocina.





Un jardín catalogado y con historia

Nuestro jardín comestible se encuentra en la Torre de Santa Caterina, también conocida como Torre de Pedralbes o “lo Lleó”, una masía de origen medieval (s.XVI-XVII) ubicada en una finca que originalmente tenía unas 40 hectáreas, en el barrio de Pedralbes de Barcelona.

En el siglo XVII la finca era propiedad de los monjes dominicos, quienes dieron nombre al edificio, dedicado a Santa Caterina. Además de la masía, la finca tenía bodegas, establos y una capilla, y contaba con una mina de agua de la sierra de Collserola, conocida como la Font del Lleó (Fuente del león), muy conocida por los barcelonenses a principios del s.XX.

Después de la desamortización de los bienes propiedad de la Iglesia en 1835, la finca, protegida como **bien cultural de interés local**, pasó a ser residencia familiar de distintos particulares hasta la actualidad.

Los jardines proyectados por Rubió i Tudurí

Uno de los elementos de especial interés de la finca son los **jardines de planta geométrica**, donde se ubica nuestro huerto urbano. En el siglo XX, el reconocido paisajista **Nicolau Rubió i Tudurí** se encargó de proyectar el diseño actual de los jardines de la Torre de Santa Caterina.

Discípulo del paisajista y visionario francés Forestier, durante gran parte del s.XX Rubió i Tudurí mantuvo una participación constante en los debates sobre arquitectura y urbanismo de Cataluña, especialmente en la ciudad de Barcelona. Personaje polifacético, además de diseñador de jardines fue también urbanista, escritor, dramaturgo y periodista, sabiendo unir estas vertientes en un todo armonioso, resultado de su formación dentro de los cánones del Novecentismo. Rubió i Tudurí representa el enaltecimiento del paisaje, de la ciudad y del espacio público como esencia de espíritu colectivo.

Para él, la práctica del paisajismo era una forma expresiva personal que reflejaba su manera de entender el mundo, una visión personal que también manifestaba a través de otras artes, como la escritura y la pintura.

El Jardí Fènix

El Jardí Fènix es el segundo huerto urbano terapéutico para empoderar a personas en tratamiento de drogodependencias en servicios CAS de Barcelona. Se trata de un espacio de 1.000m2 impulsado inicialmente por la Fundación ABD en 2020, el cual **se ha transformado completamente gracias al mecenazgo y a la intervención de la Fundació Ferrer Sustainability.**

Es un jardín comestible en régimen de permacultura y en el que se trabaja aplicando técnicas de cultivo regenerativo, diseñado ad hoc con la instalación de jardineras, sistemas de riego y planteles, según las necesidades y motivaciones del grupo de usuarios que se encargan de mantenerlo a diario.

Los alimentos que se obtienen se destinan a servicios sociales, concretamente al supermercado social gratuito La Botiga, en el Prat de Llobregat.

Esta transformación ha conseguido multiplicar el impacto social del huerto:

17 personas en tratamiento implicadas en la gestión y mantenimiento del jardín

CAS Aumento de la recurrencia/asistencia al CAS gracias a la actividad del huerto

 Aumento en la adherencia al tratamiento: más de la mitad de los pacientes están superando los 2 y 3 meses de continuidad

Sin duda, el Jardí Fènix es un gran ejemplo de los beneficios sociales y del poder terapéutico, educativo e integrador que puede llegar a tener la horticultura urbana social.

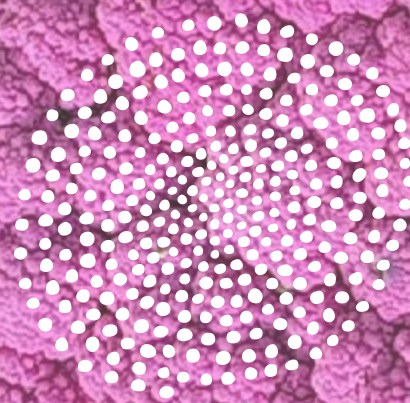


RETOS FUTUROS DE LA FUNDACIÓ

De cara al 2023 continuaremos trabajando para reverdecer y transformar Barcelona y las ciudades del Área Metropolitana de Barcelona e impulsar el cambio. Con este objetivo, a lo largo del 2022 hemos estado estableciendo sinergias y cerrando acuerdos con distintos ayuntamientos para ampliar el alcance e impacto de Green for Good y así conseguir que muchas más personas se beneficien de este proyecto transformador y que tiene como objetivo no solo revolucionar el modelo de ciudad sino también, e igual de importante, empoderar a colectivos vulnerables e impulsar su desarrollo personal para propiciar cambios en sus vidas.

Ese es nuestro compromiso.





Fundació
Ferrer
Sustainability