



Este es un espacio seguro y no se tolerará ningún tipo de violencia



**APROVECHAR PARA ALIMENTAR**

**MEMORIA ANUAL 2024**

---

# MEMORIA ANUAL 2024

## ÍNDICE

3

Éxitos compartidos

4

Mensaje del presidente

5

Quiénes somos

6

Organización

7

Equipo

9

Por un barrio con desperdicio 0

10

La necesidad en el barrio

11

El método Refood

12

Familia Refood

14

Avances 1er Trimestre 2024

15

Digitalización

16

Expansión: Refood Pan Bendito

17

Creando comunidad

18

Conciencia y cohesión

20

Gracias

# ÉXITOS COMPARTIDOS

EN CIFRAS



45,500 RACIONES  
RESCATADAS Y  
SERVIDAS



40 FAMILIAS  
APOYADAS



+10 TONELADAS DE  
RESIDUOS  
EVITADAS



+ 20  
ESTABLECIMIENTOS  
COLABORADORES



+100 PERSONAS  
MOVILIZADAS



OBJETIVOS DE DESARROLLO  
SOSTENIBLE A LOS QUE  
HEMOS CONTRIBUIDO



---

# MENSAJE DEL EQUIPO

2024 ha sido otro éxito para el proyecto. Seguimos construyendo un proyecto transversal, horizontal y que busca dignificar a las personas más vulnerables de Tetuán y Pan Bendito.

No puedo estar más orgulloso de esta iniciativa que construimos día a día, del positivo impacto que aportamos a nuestra comunidad y de los lazos humanos que generamos.

¿Mi objetivo? Que el equipo humano que gestiona el proyecto crezca, y que este proyecto sea sostenible durante muchos años.



**Alfonso Puras**  
Presidente de  
ReFood España



**Rodrigo Ciórraga**  
Coordinador de  
ReFood España

ReFood es el fruto del esfuerzo colectivo de muchas personas socios, voluntarios, gestores, organizaciones amigas, beneficiarios, fuentes... Gracias a esta colaboración, ReFood se está convirtiendo cada vez más en un movimiento. ¡Sigamos creciendo y aportando!

Hace 5 años, sentados en un bar, soñábamos con como sería este proyecto, con tener nuestro un local con mayor capacidad, para que la comunidad de ReFood crezca, rescatar mucho excedente, ayudar a familias que lo necesitan y a la vez involucrar al máximo número de personas voluntarias. Creo que en este 2023 hemos podido completar ese sueño, con la pieza que le faltaba, un local amplio con mayor capacidad.

Gracias a todas las personas que hacen o han hecho esto posible, el valor de ReFood son todas ellas.



**Joaquín Ortega**  
Vicepresidente de  
ReFood España

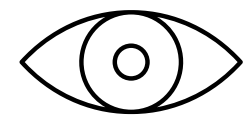
# QUIÉNES SOMOS

En ReFood España **rescatamos** el excedente de comida no servida de los establecimientos del barrio, llevamos los alimentos a nuestro local para **redistribuirlos** y **repartimos** la comida entre personas del barrio en situación de vulnerabilidad



## MISIÓN

**Acabar con el desperdicio alimentario barrio a barrio**, redistribuyendo el excedente de comida de los establecimientos locales entre personas en situación de vulnerabilidad.



## VISIÓN

Un **barrio con desperdicio cero** por medio de un **tejido social fuerte**, donde establecimientos, voluntarias y familias interactúan y refuerzan sus relaciones.



## VALORES

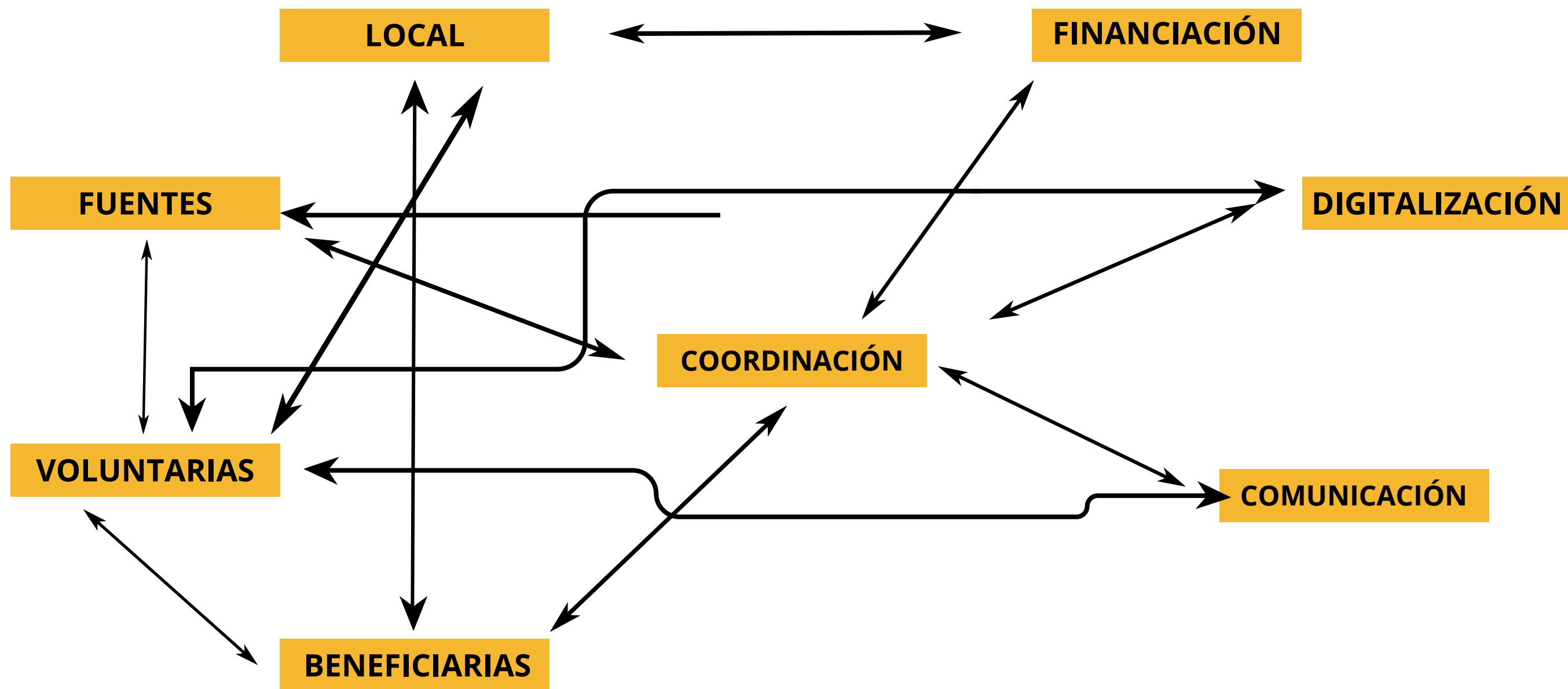
**Aprovechar:** A todo se le saca provecho, solo hay que pensar un poco más.

**Acoger:** Todo el mundo suma, todo el mundo cabe, todo el mundo vale.

**Aportar:** Todos los pequeños granitos de arena son los que hacen la montaña.

# ORGANIZACIÓN

Funcionamiento de los núcleos de ReFood



# EQUIPO



**Alfonso Puras**  
Coordinación &  
Beneficiarias



**Rodrigo Ciórraga**  
Coordinación & Beneficiarias  
& Digitalización



**Miguel Cabrera**  
Coordinación &  
Digitalización



**Joaquín Ortega**  
Coordinación & Beneficiarias  
& Digitalización



**Andrea del Cura**  
Voluntarias



**Laura García**  
Voluntarias



**Jaime Doussinage**  
Digitalización



**María García**  
Voluntarias



**Nicolás Ojeda**  
Responsable local



**Paco Segura**  
Beneficiarias



**Víctor Ovejero**  
Digitalización



**Elena Usunáriz**  
Comunicación



**Laura Martínez**  
Comunicación



**Santiago Vedrí**  
Comunicación  
(hasta sept. 2023)



**Josu Etxaniz**  
Comunicación  
(desde sept. 2023)



**Cristina del Campo**  
Responsable local



**Álvaro Brioso**  
Financiación



COLABORADOR  
DE UNA COMUNIDAD + SOLIDARIA  
**TETUÁN**  
**REFOOD**  
RESCATAR PARA ALIMENTAR

## POR UN BARRIO CON DESPERDICIO CERO

Por una sociedad más sostenible que evite el desperdicio alimentario y aporte su granito de arena en el barrio.

EN 2024 HEMOS EVITADO...

# 15.182 KILOS

DE DESPERDICIO ALIMENTARIO

## NUESTRO IMPACTO EN 2024

- 53.136 KG DE CO2 EVITADO [1]
- 152 DÍAS TRABAJADOS
- 45,545 RACIONES DE COMIDA RESCATADAS Y REPARTIDAS
  - 3.584 KILOS DE FRUTA Y VERDURA
  - 1.099 KG DE PAN
  - 655 KG DE LENTEJAS
- 26 ESTABLECIMIENTOS COLABORADORES

Los hogares españoles desperdiciaron

## 1.245,86 M de kg o litros

en el año 2021, un 8,6% menos que en el 2020. Se desperdicia un 3,8% del total de alimentos y bebidas comprados dentro y fuera de casa [2].

Refood busca dar una segunda oportunidad al excedente alimentario, mediante su recolecta y posterior reparto.

## ANTEPROYECTO DE LEY DE SEGURIDAD ALIMENTICIA

Durante 2024, el desperdicio alimentario en España se situó en aproximadamente 1.125 millones de kilos de alimentos, lo que supone una reducción del 4,4 % respecto al año anterior.

Para abordar esta problemática en España, el Consejo de Ministros, tras años de lucha de la sociedad civil, aprobó el 9 de enero el **proyecto de Ley de Prevención de las Pérdidas y el Desperdicio Alimentario**, que podría entrar en vigor en 2025. Los puntos más relevantes son:

- Multas:** hasta 500.000 euros a restaurantes, bares y supermercados que desperdicien comida.
- Prioridad a las donaciones:** la prioridad es el consumo humano mediante donaciones a organizaciones benéficas.
- Convenios de colaboración:** los agentes alimentarios deben colaborar con entidades sin ánimo de lucro para donar excedentes.
- Transformación de alimentos:** los alimentos no vendidos pero aptos se transformarán en productos como zumos o mermeladas.
- Fomento del consumo responsable:** se incentivará la venta de productos "feos" o con fechas próximas de caducidad.

[1] Los datos correspondientes al período del 01.01.2023 al 29.03.2023 no están disponibles. En su lugar, se han utilizado los datos del 01.01.2024 al 29.03.2024, considerando que son homogéneos y representativos.

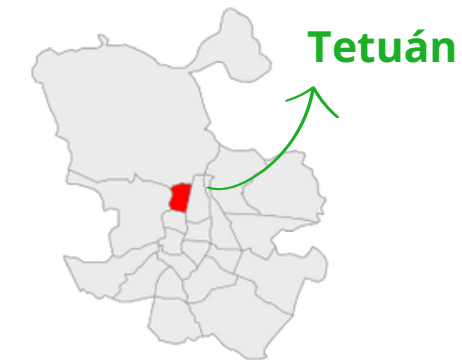
[2] INFORME DEL DESPERDICIO ALIMENTARIO EN ESPAÑA 2021. Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación

[3] Aprobado el proyecto de ley contra el desperdicio alimentario, que podría entrar en vigor en 2025. Aclima, 2024.

## DESPERDICIO 0



## LA NECESIDAD EN EL BARRIO



**47,7 %** de la población con inseguridad alimenticia estimada.

**30.025 €** renta media anual de los hogares en los barrios más desfavorecidos **83%** respecto a la media de Madrid.

**11%** tasa de paro en los barrios más desfavorecidos del distrito **1,2** puntos por encima de la media de la ciudad.

**20,1 %** de población extranjera en el barrio, entre los que se encuentran personas en situación de irregularidad que no perciben ninguna ayuda.

**30.110** personas en riesgo de exclusión según el indicador europeo de tasa de pobreza y exclusión social (AROPE).

**3.560** hogares padecen inseguridad alimentaria severa, **6.500** inseguridad moderada.

**12.898** PERSONAS ATENDIDAS CON ALIMENTACIÓN DE EMERGENCIA POR ENTIDADES DEL BARRIO

“Somos una comunidad de barrio que fomentamos la solidaridad aprovechando los alimentos que nunca debemos desperdiciar.”

# 40 FAMILIAS

APOYADAS EN 2024

“Trabajamos por un barrio con desperdicio 0 de alimentos y un tejido comunitario fuerte”



## DESPERDICIO 0

# EL MÉTODO REFOOD



**Recogida:** se organizan equipos de voluntarias que hacen las rutas de rescate, recogiendo todo el excedente de comida en los locales donantes del barrio. Recogen los tupperes llenos de comida y entregan tupperes vacíos para ser rellenos con el excedente al día siguiente.



**Preparación:** La comida es trasladada a nuestro centro de ReFood, donde el equipo de voluntarias del local organiza, registra y distribuye la comida en packs, atendiendo las necesidades de nuestras familias beneficiarias.



**Entrega:** Las familias beneficiarias acuden al centro a recoger su comida y devuelven limpio el material que se les entregó el día anterior.



## RECETA DEL ÉXITO

### Ingredientes

- Equipos diarios (8-14 voluntarias) de lunes a jueves/viernes
- 1 responsable de día
  - 3 equipos de rescate
    - 2 rutas a pie (2-3 voluntarias)
    - 1 ruta en coche (1-2 voluntarias)
  - 1 equipo de local (3-4 voluntarias)

### Elaboración

- 1) Las voluntarias escogen el día en el que se comprometen a participar.
- 2) Al inicio de la semana se cierran equipos.
- 3) A las 19:00 el/la responsable abre el local y coordina equipos y material.
- 4) A las 19:15 salen rutas.
- 5) A las 20:15 llega al centro el equipo de local y se inician los preparativos.
- 6) De 21:00 a 21:30 se atiende a las familias.
- 7) A las 22:00 se cierra el local. Todo queda limpio y recogido.



# FAMILIA REFOOD

## VOLUNTARIAS

Maria García, Gestora del Área de Voluntariado



**"Ser voluntario en ReFood es actuar en la comunidad con un propósito, invertir tu tiempo y energía al servicio de los demás y causar un impacto real. Ser parte activa de la comunidad es una actividad gratificante gracias al excelente espíritu de equipo que se crea. Cada día, regresas a casa con la sensación de haber marcado la diferencia en la vida de alguien."**

## BENEFICIARIAS

Las familias beneficiarias son una parte fundamental de la comunidad ReFood. No se trata solo de ofrecer apoyo, sino de **construir el proyecto junto a familias comprometidas** y corresponsables con su funcionamiento. Para ello, se establecen unas **normas básicas** de participación, como llegar con puntualidad, avisar con antelación ante cualquier incidencia o devolver el material limpio y en buen estado. Asignar responsabilidades forma parte de nuestra manera de trabajar y nos permite alejarnos de un enfoque asistencialista, fomentando que las familias se sientan parte activa del proyecto y contribuyan a su buen desarrollo.

Desde 2021, se ha impulsado una participación más activa de las familias en las **tareas de rescate y distribución de alimentos**, y algunas de ellas ya han dado el paso para implicarse como voluntarias. Aun así, sigue siendo un reto animar a más familias a participar, siempre teniendo en cuenta sus circunstancias y posibilidades. El objetivo es tejer una **red social de apoyo**, que favorezca que las personas se sientan integradas y conectadas con la comunidad y el entorno.

## DONANTES

- |                                                     |                                                       |
|-----------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|
| <b>C.M. Alcalá</b><br>754 kg rescatados             | <b>Frutería Las Gemelas</b><br>781 kg rescatados      |
| <b>C.M. Aquinas</b><br>1847 kg rescatados           | <b>Frutería Los Mares</b><br>360kg rescatados         |
| <b>C.M. Loyola</b><br>2589kg rescatados             | <b>Frutería Mariano</b><br>531kg rescatados           |
| <b>C.M. Pino</b><br>1799 kg rescatados              | <b>Frutería Tetuán</b><br>8 kg rescatados             |
| <b>C.M. Vedruna</b><br>2334 kg rescatados           | <b>Frutería Valencia</b><br>1263kg rescatados         |
| <b>Amor al plato</b><br>217kg rescatados            | <b>Fund. Esclerosis Múltiple</b><br>578 kg rescatados |
| <b>Bonjour</b><br>19kg rescatados                   | <b>Frutería Star</b><br>22kg rescatados               |
| <b>Casa Ferreira</b><br>11 kg rescatados            | <b>CEBÓN</b><br>64 kg rescatados                      |
| <b>Casa José Luis</b><br>315kg rescatados           | <b>Live Nation</b><br>49 kg rescatados                |
| <b>Cebón</b><br>64 kg rescatados                    | <b>Super Premium</b><br>5kg rescatados                |
| <b>Eñe + que una letra</b><br>117kg rescatados      | <b>Panadería Enrique</b><br>242kg rescatados          |
| <b>Amor al plato</b><br>217 kg rescatados           | <b>Panadería LUDAVI</b><br>140kg rescatados           |
| <b>Frut. Cuatro Estaciones</b><br>592 kg rescatados | <b>Panic</b><br>574kg rescatados                      |

Durante 2024, el proyecto siguió creciendo y renovándose. Algunas personas voluntarias y gestoras cerraron su etapa en ReFood Tetuán, mientras que otras nuevas se fueron incorporando con ganas de implicarse y colaborar en el barrio.

El boca a boca, las redes sociales y la difusión en distintos medios de comunicación siguieron siendo clave para que, a lo largo del año, muchas personas se pusieran en contacto con el proyecto interesadas en luchar contra el desperdicio alimentario y aportar su granito de arena.



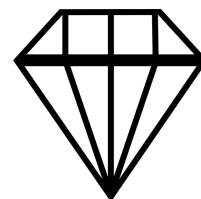
**67%** estudiantes y jóvenes menores de 30 años.



**100%** de las familias beneficiarias participan en las labores de rescate.



**44%** de nuestras voluntarias son mujeres.



**>100** voluntarias en el proyecto, máxima participación registrada



RUTAS \* RUTAS \*  
Amor al plato    Ludaví  
Bar Eñe  
Frutería Valerín  
Los mares    Los Gemelos  
El Cabón    Frutería María  
F. Escarros Mat.    Paradería  
Casa José Luis  
Planic

## AVANCES CLAVE

El inicio de 2025 ha traído consigo grandes logros para la familia Refood Tetuán, y queremos compartir con vosotras un pequeño avance de nuestros hitos más importantes

# AVANCES PRIMER TRIMESTRE 2025



## LOGROS DESTACADOS...

- ✓ **CONCESIÓN DE UTILIDAD PÚBLICA**
- ✓ **MEJORAS EN EL LOCAL**
- ✓ **LAVAVAJILLAS INDUSTRIAL**

### AVANCES PRIMER TRIMESTRE 2025

Durante 2025, Refood Tetuán continuó su actividad regular de lunes a jueves desde el local de la c/ Capitán Blanco Argibay, dando apoyo a 39 familias y consolidándose como un espacio comunitario de referencia en el barrio. El proyecto mantiene una clara apuesta por un modelo horizontal y participativo, con el objetivo de ampliar su atención y abrir también los viernes, para lo cual se sigue fomentando la incorporación de nuevas personas voluntarias.

En marzo de 2024, Refood fue reconocida como entidad de utilidad pública, lo que permite que las donaciones y cuotas de socios puedan desgravar en la declaración del IRPF, reforzando la sostenibilidad económica del proyecto y facilitando la colaboración ciudadana.

A nivel estatal, destaca el avance de otros núcleos como Refood Pan Bendito, activo desde 2022, que moviliza a familias y voluntariado para rescatar semanalmente alimentos procedentes de comedores escolares. Asimismo, Refood España continúa trabajando en la medición del impacto social y ambiental del proyecto y en la sensibilización ciudadana, complementada con actividades culturales y solidarias.

Por último, la entrada en vigor en 2025 de la Ley de Prevención del Desperdicio Alimentario refuerza el marco normativo en el que se inscribe la labor de Refood, alineando el proyecto con las políticas públicas de economía circular, consumo responsable y justicia social.



## MEJORAS EN NUESTRO LOCAL

También hemos realizado varias mejoras importantes en nuestro local para mejorar nuestra operatividad y servicio:

- Motorización y pintura de la puerta: ahora la entrada a nuestro local no solo es más funcional, sino también más atractiva.
- Instalación de un vinilo en la puerta: que nos ayuda a ser más visibles y reconocibles en la comunidad.
- Adquisición de un lavavajillas industrial: que mejora significativamente nuestra eficiencia, permitiéndonos manejar grandes volúmenes de utensilios y garantizar la higiene en nuestras operaciones diarias.

# DIGITALIZACIÓN



La digitalización ha demostrado ser de gran valor para la organización, permitiéndonos optimizar y fortalecer nuestras operaciones. Gracias a las herramientas digitales que hemos desarrollado, podemos garantizar el correcto funcionamiento de nuestros procesos internos, obteniendo una mayor visibilidad sobre el impacto de nuestras acciones. Además, nos ayuda a dinamizar las tareas cotidianas, haciendo nuestro trabajo diario más eficiente. Todo esto nos permite mantener un alto estándar de calidad en el seguimiento y la evaluación de nuestras actividades, asegurando así que nuestra misión se cumpla de manera efectiva y transparente.

La herramienta de digitalización se concibió desde el principio, con el objetivo de dar soporte a futuros núcleos de ReFood España. Su diseño web y host en la nube, nos da acceso continuo a la información de ReFood España de manera global y en tiempo real, así como el despliegue rápido de actualizaciones y mejoras en la herramienta.

Con este diseño el equipo de digitalización de ReFood España puede crear en pocos minutos una cuenta para las nuevas iniciativas y núcleos de ReFood que surjan en España, otorgándoles desde el primer día un sistema de trazabilidad probado y desarrollado a partir de años de experiencia de operaciones de rescate y trazabilidad.



**Victor Ovejero.**  
Responsable de  
Digitalización en ReFood

“**La digitalización de ReFood ha sido todo un reto que nos ha hecho evolucionar. La aplicación de trazabilidad facilita nuestro día a día y asegura la salud de nuestros beneficiarios, además nos permite visualizar todo el impacto que tenemos en la comunidad.**”

## Impacto en números



## Alimentos más comunes

Fruta y Verdura  
3.584 Kg

Pan  
1.099 Kg

Lentejas  
655 Kg

Digitalizar la trazabilidad de los alimentos no solo garantiza la salud de nuestros beneficiarios o arroja luz sobre el impacto de nuestras acciones, también nos permite combatir el desperdicio. Trimestralmente enviamos a nuestros donantes un informe de su desperdicio alimentario. Este informe les aporta información detallada sobre los días de la semana y los alimentos que más desperdicio generan, de esta forma ofrecemos a nuestros donantes información esencial, para modificar sus procesos y ser más eficientes en el uso de los alimentos.



# EXPANSIÓN

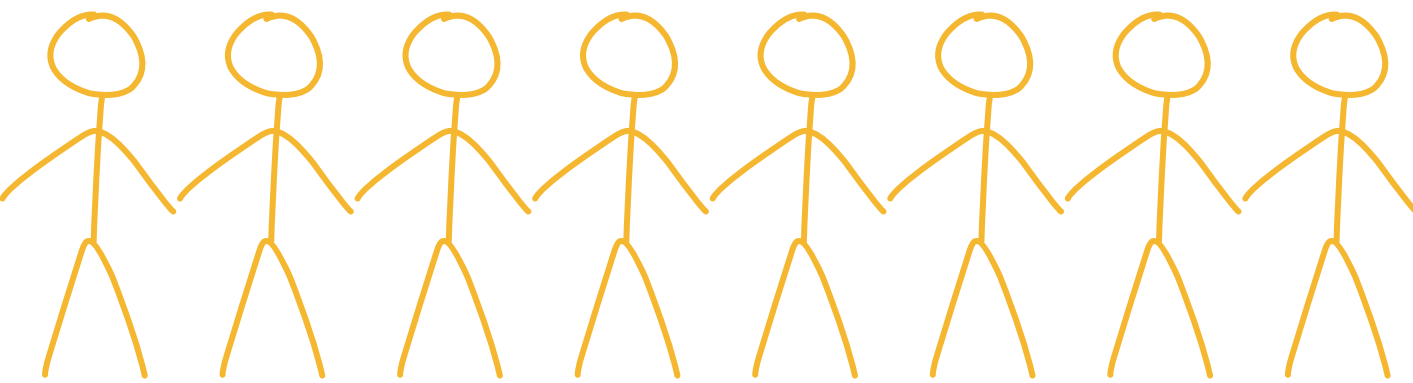
## NUEVOS NÚCLEOS: REFOOD PAN BENDITO

Refood Pan Bendito ha trasladado su centro de actividades a un espacio polivalente donde se comparten diferentes proyectos sociales, optimizando así los recursos.

Gracias a la red existente con 6 entidades del barrio se ha trabajado con 58 familias vulnerables, nutriendo así el tejido asociativo de Pan Bendito.

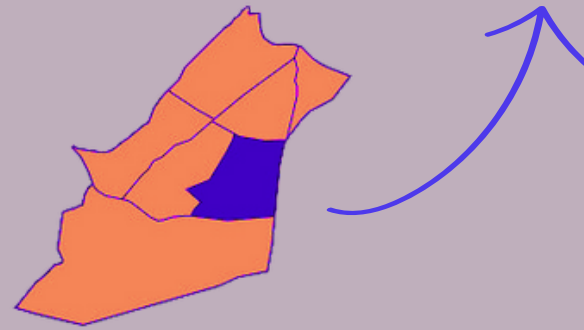
En la actualidad...

- **28 personas voluntarias** salen a recoger y repartir el excedente alimentario del barrio
- La actividad se realiza durante **2 días a la semana**.
- Se ha dado apoyo a **16 familias** con la ayuda de **4 donantes**.



## LA NECESIDAD EN EL BARRIO

### Pan Bendito



El barrio de **Pan Bendito** dispone de una población de 7.530 habitantes. Equivalente al 3% del Distrito de Carabanchel y al 0,2% del conjunto de la población del municipio de Madrid. Pan Bendito cuenta con una densidad de población de 340 hab./km<sup>2</sup>. Esta cifra supone casi el doble de densidad que el distrito de Carabanchel, que cuenta con 185,22 hab./km<sup>2</sup>. En Pan Bendito...

- Sus habitantes cuentan con una **renta media anual de 20.840 euros**.
- Se sufre un problema severo de hacinamiento. Un **33,3% de los hogares conviven con cinco o más menores**.
- El **54,8% de los niños y niñas** encuestados/as **no come ni fruta ni verdura todos los días**.





# CREANDO COMUNIDAD

En Refood España, valoramos la creación de vínculos sólidos y solidarios dentro de nuestra comunidad. Nos unimos para combatir la inseguridad alimentaria y reducir el desperdicio de alimentos. **Nuestra asociación se sustenta en el esfuerzo voluntario**, donde cada persona aporta su tiempo y dedicación para mejorar la situación de quienes más lo necesitan en el barrio.

Refood es más que una simple organización; es una comunidad unida por valores compartidos y un propósito común. Nos respaldamos mutuamente y confiamos en el poder de trabajar conjuntamente para generar un cambio positivo en la sociedad.

A lo largo del año se impulsaron y se participó en diversas acciones y eventos comunitarios. Entre ellas, la presencia en **ferias de voluntariado y asociaciones**, la organización de un **teatro benéfico** y acciones participativas como **pintar la puerta del local**. ¡Además, fuimos reconocidas como **entidad de utilidad pública!**

**Para Refood, construir comunidad es una parte esencial del proyecto.** Significa generar relaciones basadas en la cercanía, que refuerzan el sentimiento de pertenencia y hacen posible seguir avanzando de forma colectiva hacia un modelo más justo y sostenible.



**Teatro benéfico**  
Mayo 2024

**Entidad de Utilidad Pública**  
Marzo 2024



**Torneo Baloncesto**  
Junio 2024

**Feria Asociaciones**  
Octubre 2024



**Feria de entidades Volunfair**  
Febrero 2024

**Un toque de color al barrio**  
Septiembre 2024

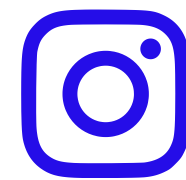


# CONCIENCIA Y COHESIÓN

Generar y reforzar valores sociales sólidos y universales como la sostenibilidad y el respeto no solo contribuyen a la **creación de una comunidad más justa y cohesionada**, sino que también permiten **reforzar la importancia de la cooperación y el bienestar común**.



## VISIBILIDAD EN REDES



2.084 seguidores



437 seguidores



381 seguidores



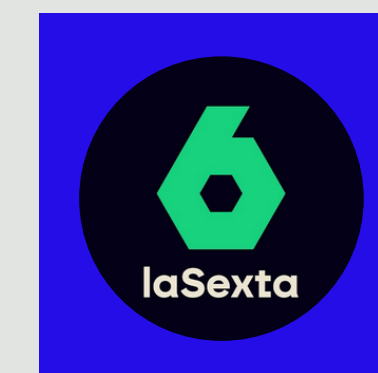
1.6K seguidores

## IMPACTOS EN MEDIOS



Colaboración en el programa "Neveras vacías" de Callejeros TV  
Abril 2024

Entrevista en el documental ¡Qué comemos! de Telemadrid TV  
Abril 2024



Reportaje en La Sexta Noticias TV  
Enero 2024



# GRACIAS

Refood España es una organización no gubernamental que depende en gran medida de la generosidad de las personas voluntarias, colaboradoras, donantes y socias. Sin su apoyo, ninguno de los avances aquí reflejados habrían sido posibles. **¡Muchísimas gracias por ser parte del cambio!**

**59 PERSONAS SOCIAS INDIVIDUALES**

**VOLUNTARIAS >100**

**6 ORGANIZACIONES COLABORADORAS**



"Ser voluntario en ReFood ha sido una de las experiencias más enriquecedoras de mi vida. Cada día siento que estoy contribuyendo de manera significativa a reducir el desperdicio de alimentos y ayudar a las personas. La comunidad de voluntarios es increíblemente solidaria y siempre hay un ambiente de colaboración y amistad. Es inspirador ver el impacto positivo que podemos lograr juntos. ¡Sin duda, una experiencia que recomendaría a todos!"



Jesús Bermejo. Voluntario

"Refood es un orgullo, una gran demostración de que sin casi medios se puede hacer grandes cosas, ir todos en la misma dirección. Somos como un clan"



"ReFood es el voluntariado que busqué durante años: un proyecto solidario, de ámbito local y con un ojo en el medio ambiente. A nivel personal ReFood me permite colaborar con mi gotita de ayuda, rodeada de personas maravillosas que cada semana me hacen sentir que recibo mucho más de lo que apporto."



Bruna Távora. Voluntaria

"Me siento acogida en la comunidad, mientras me conecto a mi propósito de vida. Me siento útil haciendo un trabajo que ayuda personas en sus necesidades, la comunidad a evitar el desperdicio alimentario y a mi misma, pues siento que hago parte de los que trabajan por un mundo mejor, mas ecuanime y justo. Hace pocos meses que llegué en Madrid, así que fue una gran felicidad contar con un espacio que me oportuniza tanto: estar en contacto con gente local, el idioma local, hacer nuevas amistades y pasarlo bien todas las semanas. Gracias REfood!"



organic fruits



refoodesp.org  
C/ Capitán Blanco Argibay, 114  
28029 Madrid - España  
informacion@refoodesp.org



refoodesp.org  
Calle Capitán Blanco Argibay, 114  
28029 Madrid - España  
informacion@refoodesp.org

**ReFood España es una asociación de utilidad pública sin ánimo de lucro destinada al rescate alimentario y el apoyo a familias y personas del barrio en situación de inseguridad alimentaria. Damos utilidad a los excedentes de comida que se generan en la cadena alimentaria, mejoramos la vida a personas que necesitan este apoyo, integrándolos y construyendo un tejido social fuerte y local en el proceso.**



-  @refoodtetuan
-  @refoodmad
-  ReFood Madrid
-  ReFood España