

APROVECHAR PARA ALIMENTAR

MEMORIA ANUAL 2025

MEMORIA ANUAL
2025

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 Nuestros colaboradores

18 Creando comunidad

19 Conciencia y cohesión

21 Gracias

22 Homenaje a Rudy

ÉXITOS COMPARTIDOS

EN CIFRAS

65,079 RACIONES RESCATADAS Y SERVIDAS

45 FAMILIAS APOYADAS

+10 TONELADAS DE RESIDUOS EVITADAS

+ 15 ESTABLECIMIENTOS COLABORADORES

+100 PERSONAS MOVILIZADAS



OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE A LOS QUE HEMOS CONTRIBUIDO





MENSAJE DEL EQUIPO

Este 2025 hemos seguido creciendo. Hemos consolidado el proyecto en Tetuán y seguimos trabajando para consolidarlo en Pa n Bendito.

Creemos en el trabajo en red, en el apoyo mutuo, en la solidaridad y en el trabajo realizado de forma horizontal. Y creo sinceramente que ese es el éxito de Refood.

En plantear y construir un proyecto de barrio completamente alternativo a las lógicas de mercado, donde buscamos el apoyo alimentario como medio para ayudar a dignificar la vida de las personas del barrio.



Alfonso Puras
Presidente de
ReFood España



Un año más seguimos trabajando para conseguir una sociedad más justa y unida, donde las personas se involucran de manera voluntaria para conseguir el bien común.

Con el proyecto estabilizado y creciendo de manera sostenible seguimos convencidos de que la solución a muchos problemas está en la participación comunitaria.

Podemos decir que este 2025 ha sido un año de consolidación, aunque seguimos tratando de aprender y mejorar en lo que hacemos.

Gracias un año más a todas las personas que formais o habeis formado parte de Refood.



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

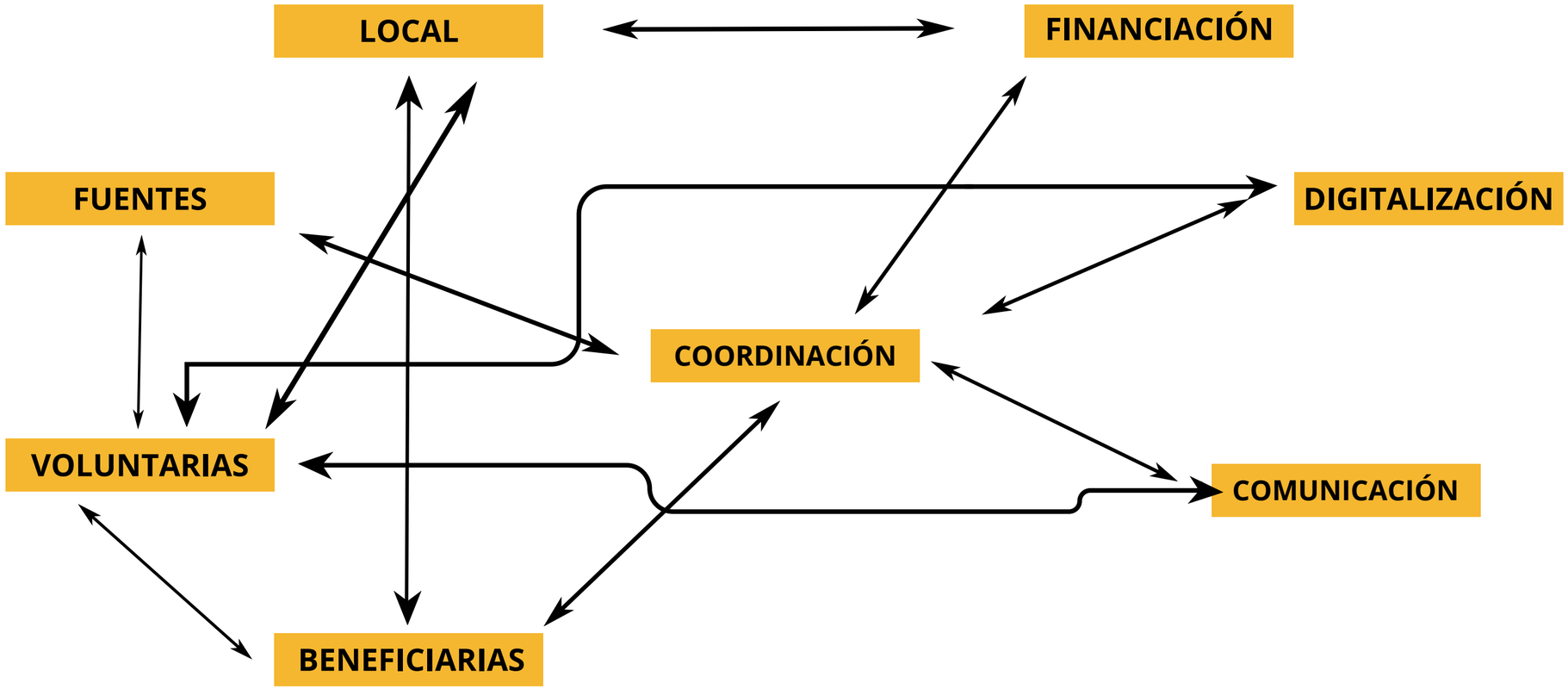
Aprovechar: A todo se le saca provecho, solo hay que pensar un poco más.

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



Laura García
Voluntarias



Jaime Doussinage
Digitalización



María García
Voluntarias



Nicolás Ojeda
Responsable local



Paco Segura
Beneficiarias



María Sevilla
Comunicación



Andrea del Cura
Voluntarias



Josu Etxaniz
Comunicación (desde sept. 2023)



Cristina del Campo
Responsable local


COLABORADOR
DE UNA COMUNIDAD + SOLIDARIA
TETUÁN
REFOOD
RESCATAR PARA ALIMENTAR
REFOOD
Aprovechar para alimentar
MARTES
MIÉRCOLES
JUEVES

DESPERDICIO 0

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 2025 HEMOS EVITADO...

18.269 KILOS

DE DESPERDICIO ALIMENTARIO

NUESTRO IMPACTO EN 2025

- **63.943 KG DE CO2 EVITADO** [1]
- **152 DÍAS TRABAJADOS**
- **65.079 RACIONES DE COMIDA RESCATADAS Y REPARTIDAS**
  - 3.584 KILOS DE FRUTA Y VERDURA
  - 1.099 KG DE PAN
  - 655 kG DE LENTEJAS
- **15 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 2025, el desperdicio alimentario en España se mantuvo en cifras similares a las del año anterior, situándose en torno a los 1.100 millones de kilos de alimentos.

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.

DESPERDICIO 0





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

EXCESO → NECESIDAD

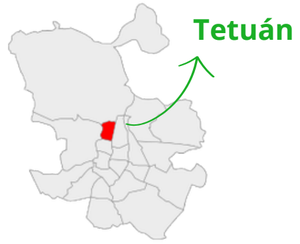
EXCESO → REFOOD → NECESIDAD

45 FAMILIAS

APOYADAS EN 2025

> **Trabajamos por un barrio con desperdicio 0 de alimentos y un tejido comunitario fuerte**

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



EL MÉTODO REFOOD

RECOGIDA | PREPARA-CIÓN | ENTREGA

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 tuppers llenos de comida y entregan tuppers vacíos para ser rellenados 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 jueve/vierness

- 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. Toso queda limpio y recogido.



FAMILIA REFOOD

VOLUNTARIAS

Durante 2025, el proyecto continuó creciendo y adaptándose a nuevos retos. Algunas personas voluntarias y gestoras finalizaron su etapa en Refood Tetuán, mientras que otras nuevas se incorporaron con ilusión y compromiso, dispuestas a implicarse y colaborar activamente en el barrio.

El boca a boca, las redes sociales y la presencia en distintos medios de comunicación siguieron siendo fundamentales para que, a lo largo del año, muchas personas se acercaran al proyecto interesadas en combatir el desperdicio alimentario y aportar su granito de arena.



María 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."

67%
estudiantes y jóvenes menores de 30 años.

75%
de las familias beneficiaras participan en las labores de rescate.

44%
de nuestras voluntarias son mujeres.

>100
voluntarias en el proyecto, máxima participación registrada

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

C.M. Alcalá
1171kg rescatados

C.M. Aquinas
1847 kg rescatados

C.M. Loyola
3451kg rescatados

C.M. Pino
2256kg rescatados

C.M. Vedruna
2406 kg rescatados

Amor al plato
217kg rescatados

Bonjour
19kg rescatados

Casa Ferreira
11 kg rescatados

Casa José Luis
361kg rescatados

Cebón
83kg rescatados

Amor al plato
391 kg rescatados

Aquinas
1783kg rescatados

SEPI
1707kg rescatados

Frutería Las Gemelas
781 kg rescatados

Frutería Los Mares
212kg rescatados

Frutería Mariano
616kg rescatados

Frutería Tetuán
8 kg rescatados

Frutería Valencia
1263kg rescatados

Fund. Esclerosis Múltiple
715kg rescatados

Fruteria Star
22kg rescatados

CEBÓN
64 kg rescatados

Live Nation
49 kg rescatados

Super Premium
5kg rescatados

Panadería Enrique
153kg rescatados

Panadería LUDAVI
140kg rescatados

Casa Laura
82kg rescatados


REGIÃO DE
MADRID

AVANCES CLAVE

El inicio de 2026 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 2026



LOGROS DESTACADOS...

- **PARTICIPACIÓN JUVENIL**
- **MEJORAS EN EL LOCAL**
- **REUNIÓN ENTRE NÚCLEOS**

AVANCES PRIMER TRIMESTRE 2025

Durante 2026, Refood Tetuán continuó su actividad regular de lunes a jueves desde el local de la c/ Capitán Blanco Argibay, dando apoyo a 40 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.

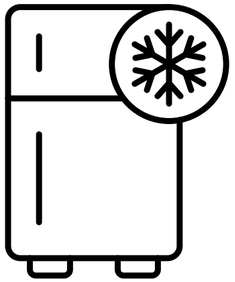
El 12 de marzo se celebró una reunión de coordinación entre los núcleos de Refood Pan Bendito y Tetuán, reforzando el trabajo en red y el intercambio de aprendizajes entre equipos. Asimismo, el 19 de marzo el proyecto participó en una jornada junto a Fad Juventud, poniendo en valor no solo la lucha contra el desperdicio alimentario, sino también el compromiso con la democracia y la participación activa como herramientas clave para transformar el entorno.

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.



MEJORAS EN NUESTRO LOCAL

Este 2026 hemos empezado renovando nuestro local con la incorporación de una nueva nevera: que refuerza nuestra capacidad de almacenamiento en frío, mejorando la conservación de los alimentos y facilitando una gestión más eficiente de los productos recuperados.



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.

Este año hemos implementado una nueva aplicación, intentando simplificar y agilizar más la operativa.

Seguimos trabajando para

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, otorgandoles desde el primer día un sistema de trazabilidad probado y desarrollado a partir de años de experiencie de operaciones de rescate y trazabilidad.

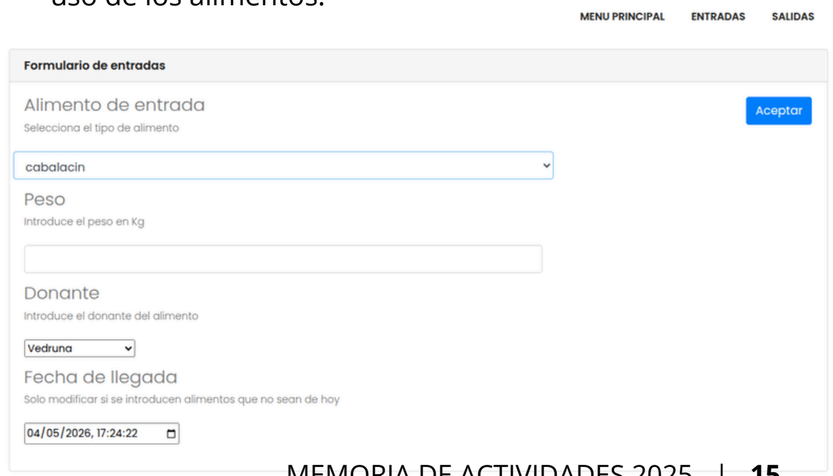


Joaquin Ortega. Responsable de Digitalización en ReFood

“Seguimos trabajando para adaptar las herramientas a las necesidades que nos surgen. Con los años hemos ido afinando cual es la mejor manera de agilizar el proceso de recogida de información, y de tener accesible todo nuestro impacto



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

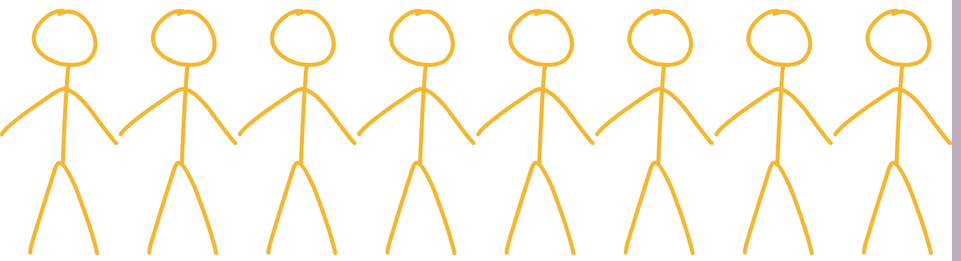
NUEVOS NÚCLEOS: REFOOD PAN BENDITO

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.

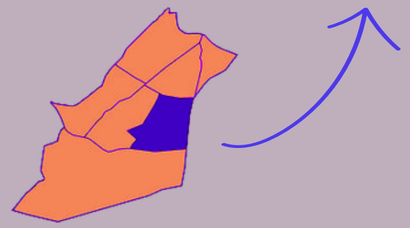
En la actualidad...

- **15 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 **12 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./km². Esta cifra supone casi el doble de densidad que el distrito de Carabanchel, que cuenta con 185,22 hab./km². 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**.





NUESTROS COLABORADORES

Desde el proyecto Refood España, aprovechamos este espacio para darle nuestro más **sincero agradecimiento** a todos y cada uno de nuestros **socios colaboradores** que día a día trabajan a nuestro lado para construir barrios con **Desperdicio 0**.

También un especial **reconocimiento** a nuestros **socios ecónomicos** que nos sostienen financieramente a título individual.

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 **entrega solidaria de juguetes**.

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 2025

Campaña IRPF
Marzo 2024





Mercadillo Erre que Erre
Febrero 2024

Feria de entidades
Mayo 2025





Fiesta de Fin de Curso
Junio 2025

Entrega solidaria de juguetes
Diciembre 2025



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

2.086 seguidores

437 seguidores

390 seguidores

1.6K seguidores

IMPACTOS EN MEDIOS

Colaboración en el programa “Neveras vacias” de Callejeros
TV
Abril 2024

Entrevista en el documental ¡Qué comemos! de Telemadrid
TV
Abril 2025

Reportaje en La Tarde de Telemadrid
TV
Noviembre 2025


COLABORADOR
DE UNA COMUNIDAD + SOLIDARIA
TETUÁN
REFOOD
RESCATAR PARA ALIMENTAR


COLABORADOR
DE UNA COMUNIDAD + SOLIDARIA
TETUÁN
REFOOD
RESCATAR PARA ALIMENTAR

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 **195**

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”

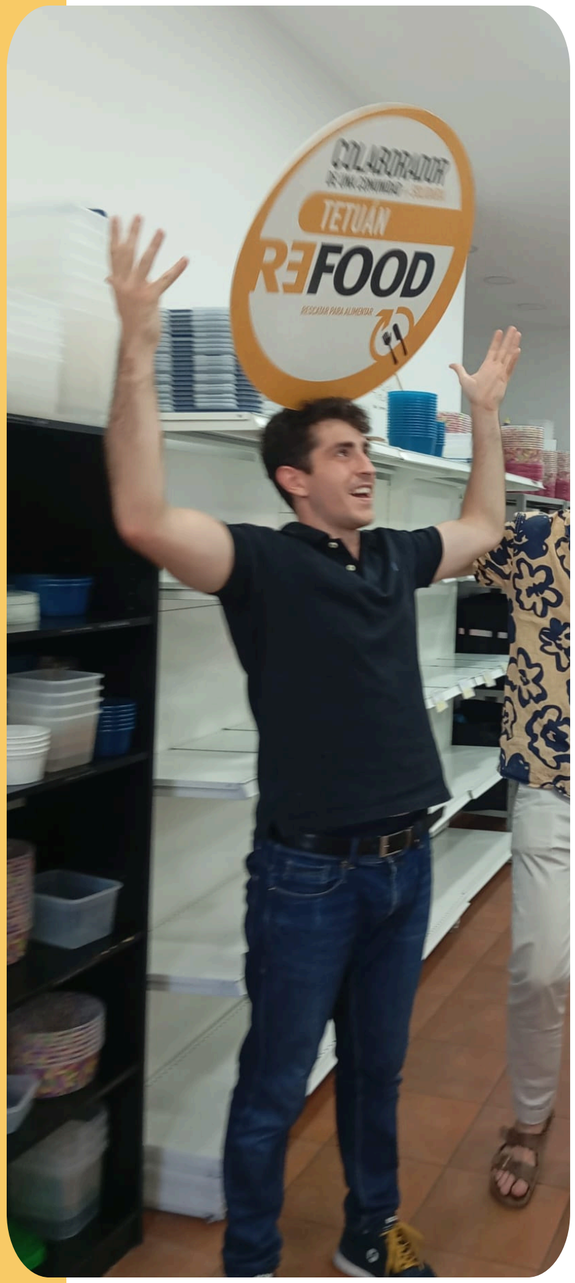


“ReFood es el voluntariado que busqué durante años: un proyecto solidario, de ámbito local y con un ojo en el medio ambiente.
A nivel personal ReFood me permite colaborar con mi gotita de ayuda, rodeada de personas maravillosas que cada semana me hacen sentir que recibo mucho más de lo que aporto.”

Bruna Távora. Voluntaria

“Me siento acogida en la comunidad, mientras me conecto a mi proposito de vida. Me siento util 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, asi 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! ”

HOMENAJE A RUDY



Este lunes, mientras Joaquín y yo gestionábamos el turno de local, nos pusimos a escribir estas palabras. La verdad es que nos pareció un buen momento, entre el ruido de un espacio tan colaborativo y que lleva ya algunos años construyendo una iniciativa social sólida y de apoyo mutuo en el barrio.

Hoy, 29 de noviembre de 2025, nos reunimos aquí amigos, familiares, voluntarios, beneficiarios, vecinas y con suerte algún curioso, para encontrar una bonita forma de rendir un humilde homenaje a nuestro eterno compañero, Rudy.

Si habéis entrado mirando, habréis reparado en que hemos dado un poquito de color a este local tan blanco. Fuera hemos colocado una placa a nuestro compañero y, dentro, hemos considerado oportuno reflejar en esta pequeña galería un poco de los 7 años que llevamos trabajando en Madrid. Además, el equipo gestor ha querido continuar su homenaje nombrándole Presidente Honorífico de la asociación, otorgándole el puesto que siempre se ha merecido.

Durante todo este tiempo, hemos invertido mucho esfuerzo, sudor, risas y lágrimas. Jamás pensé que aquel proyecto que conocí en mi barrio de Penha da França, en Lisboa, llegaría hasta aquí. Ni en uno de mis mejores sueños. Y si hemos llegado hasta aquí, sin duda alguna ha sido por motores como Rudy.

Una persona increíble e incansable, de sonrisa constante, atenta, dedicada, amiga de sus amigos. Una persona que deja huella.

Fijáos bien en la huella que nos ha dejado Rudy. Gracias a él, Refood ha conseguido tantas cosas, entre ellas:

- *Pocos saben que del otoño de 2018 al septiembre de 2019, cuando Refood era todavía una idea en construcción, y nos reuníamos en parques y bares, y luego en el espacio vecinal del Padre Ángel en Plaza Castilla, siempre era el primero en organizar y atraer a toda la gente que podía. Además, siempre fue el primero en dar a conocer la iniciativa, diseñando los flyers, haciendo batidas para reclutar donantes o yendo a presentar Refood a las primeras instituciones de apoyo social que nos dieron un voto de confianza.*
- *Si has tenido la suerte de conocer a Rudy, conoces Refood 100%. Consiguió que la mayoría de sus amigos (incluso parte de su familia) viniera a conocernos y echarnos una mano. Tanto sus padres, como su hermano pequeño, han sido parte activa de Refood en algún momento.*
- *Su optimismo y energía nos hicieron continuar en muchos momentos donde esto se venía a pique. Concretamente, en septiembre de 2020, cuando aún no teníamos un espacio desde el que centralizar los rescates, y nos reunimos 5 personas a debatir si seguíamos, Rudy estaba entre ellas y continuaba empujando esto.*
- *Tenemos este espacio porque Rudy introdujo a Elena en el proyecto. Gracias a Elena y a la generosidad altruista de su familia, pudimos completar los ahorros de la asociación para llevar adelante la reforma de este espacio.*

Todo su esfuerzo se ha visto materializado en un proyecto que lleva ya más de un lustro dando guerra en Tetuán, y desde 2022 también en Pan Bendito. En estos años, Refood ha conseguido rescatar más de 55 toneladas de comida en perfectas condiciones, lo que nos ha permitido repartir más de 100.000 comidas, que de otra manera hubiese acabado en la basura. Y esto ha supuesto un ahorro en emisiones a la atmósfera de 200 toneladas de CO_2.

Es difícil visualizar estos números, pero para que nos hagamos una idea, 200 kilos de CO_2 es la cantidad que consiguen absorber 8.000 árboles en un año, o lo que es lo mismo, un bosque del tamaño de veinte campos de fútbol.

Además, hemos conseguido construir una red de colaboración de 33 negocios del barrio que han creído y han participado en nuestra iniciativa a lo largo de estos años. Con su contribución desinteresada y la de todas las personas que os habéis animado a participar, hemos brindado apoyo alimentario a más de 120 familias a lo largo de nuestro recorrido.

Rudy, como decíamos, es de esas personas que por donde pasaba, dejaba huella. Y no una cualquiera. Una de esas que mejora tu entorno haciéndolo más digno, más alegre, más humano. Un sitio mejor en el que vivir. Un sitio del cual sentirse orgulloso.

Creemos que la mejor forma de recordar a Rudy es y seguirá siendo a través de Refood, un proyecto en el que él involucró todo su esfuerzo, y que ha transformado la vida de tantas personas, al igual que ha ocurrido con todas las personas que tuvimos la suerte y el honor de recorrer nuestra vida a su lado.

¡Por Rudy seguimos, salud!



refoodesp.org
C/ 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.

REFOOD
TETUÁN
Aprovechar para Alimentar

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

@refoodtetuan

@refoodmad

ReFood Madrid

Refood España