es im-perfect

Memòria de sostenibilitat

2022

E.I. ES IM-PERFECT FOOD, SL.
Memòria de sostenibilitat 2022

Text: E.I. ES IM-PERFECT FOOD, SL

Il·lustracions, diseny gràfic i maquetació:
E.I. ES IM-PERFECT FOOD, SL

Fotografia: E.I. ES IM-PERFECT FOOD, SL

esimperfect.com
@esimperfect

Contacte:
comunicacio@esimperfect.com

El que t'explicarem...

(i que esperem que t'al·lucini!)

06 **Per què existim?**

24 **Qui som i què fem?**

26 **Els nostres productes**

28 **La nostra història**

32 **On som?**

34 **Com ho fem?**

44 **Equip i governança**

50 **El nostre impacte**

58 **Balanç econòmic**

im-perfecte/**a** *adj.*
Que té la capacitat de generar segones oportunitats, sostenibles i justes.

Per què existim?

(o... qui ens va manar embolicar-nos d'aquesta manera?)

Ho diu la FAO des del 2013 i...
sembla que la situació és encara pitjor!
Segueix llegint!

1/3 dels aliments que es produeixen al món acaben a les escombraries. A la vegada, a Catalunya i a la resta de l'estat espanyol al voltant d'un **25%** de la població viu en situació de pobresa*, amb dificultats per accedir a una alimentació saludable i a oportunitats laborals.

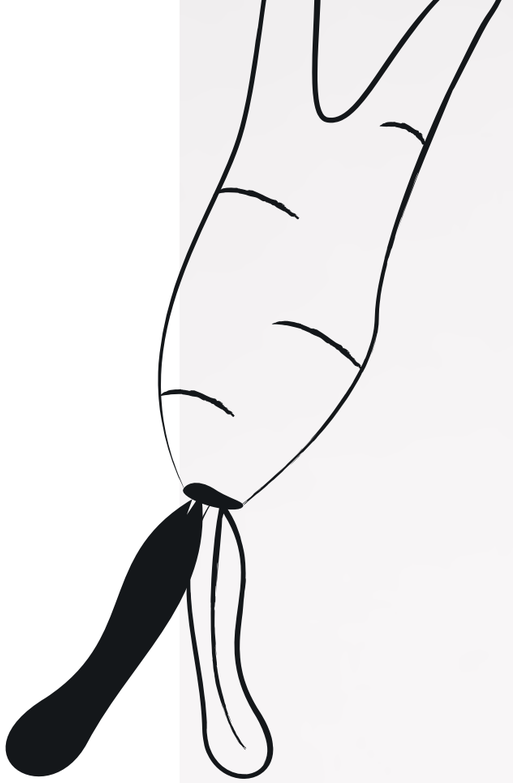
Aquí les xifres oficials: 23,6% a Catalunya (Idescat, 2019) i un 25,3% a l'estat espanyol (INE, 2019)

Brutal paradoxa, no?

PER QUÈ EXISTIM?

Vam néixer per capgirar aquesta situació paradoxal amb un model de **triple impacte**, compromès amb la **sostenibilitat ambiental** i la **justícia social**.

Ningú va dir que fos fàcil... però aquí estem!



PER QUÈ EXISTIM?

Les pèrdues i el malbaratament alimentari

Una problemàtica amb implicacions econòmiques, ambientals i socials moooolt més greus del que ens arribem a imaginar...

Posar-li nom i dades al problema és vital per conèixer a què ens atenim. Aquí teniu una mica de teoria bàsica sobre el malbaratament.

S'entén per pèrdues i malbaratament alimentari els **aliments aptes per al consum humà que són descartats de la cadena agroalimentària** per motius diversos, que generalment tenen l'arrel en **dinàmiques de l'actual sistema agroalimentari i de la societat de consum.**

1/3 de la producció mundial d'aliments es perd o malbarata

=

1.300 milions de tones d'aliments

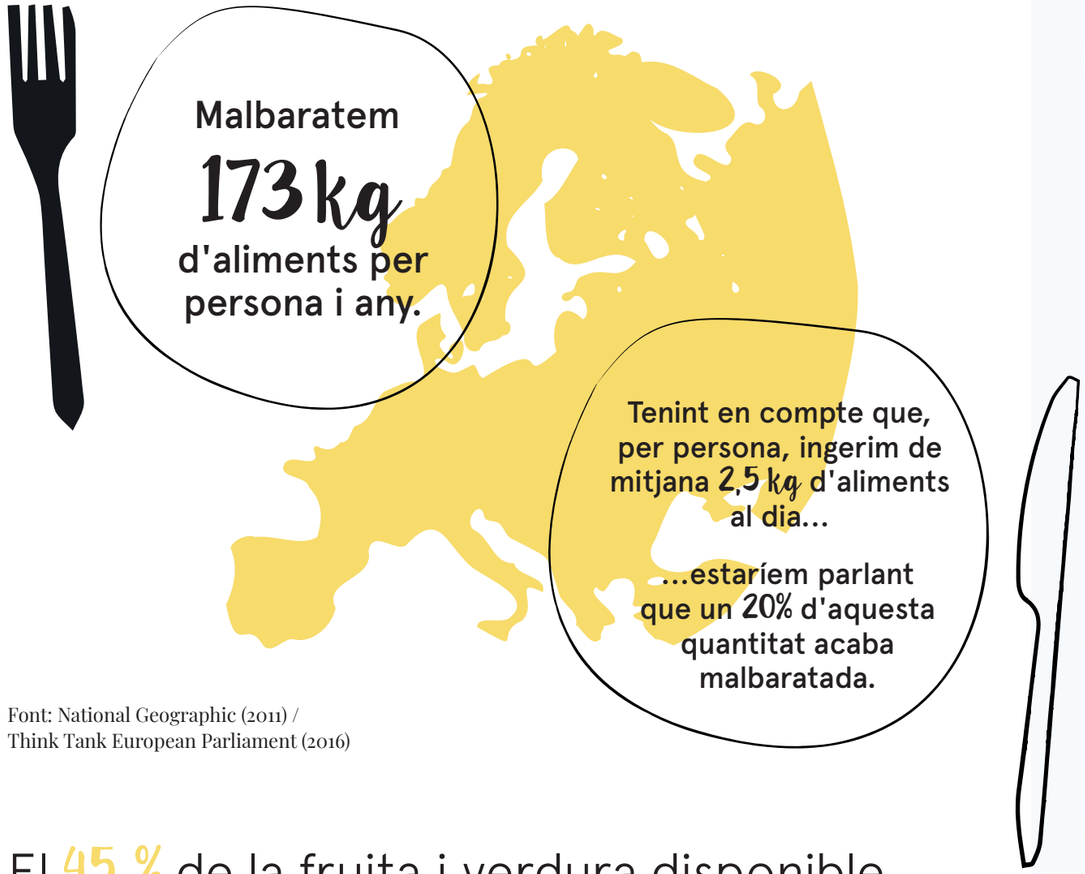
Font: FAO (2011)

Amb aquests aliments podríem erradicar 4 *vegades* la fam al món.

Les noves dades eleven l'alerta!

L'estudi "Driven to waste: global food loss on farms" dut a terme per l'organització WWF (2021) estima que les pèrdues i el malbaratament en l'àmbit global són d'un 40% i no d'un 33% com s'indicava fins ara (FAO, 2011).

I mentrestant a Europa...



Font: National Geographic (2011) / Think Tank European Parliament (2016)

El 45 % de la fruita i verdura disponible a l'inici de la cadena acaba esdevenint residu del camí del camp a la taula.

Font: European Commission (2020)

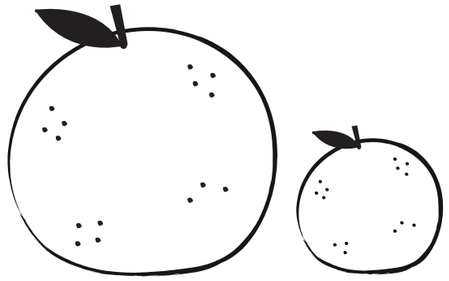
I... per què tal quantitat de fruita i verdura acaba malbaratada? Segueix llegint!

PER QUÈ EXISTIM?

Com són les fruites i verdures im-perfectes?

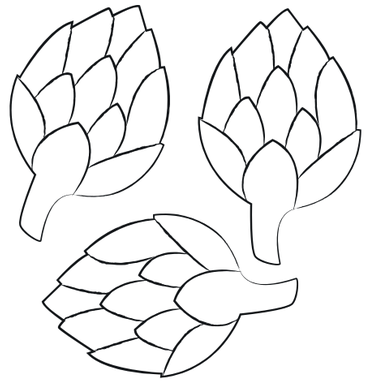
Formes diverses

Albergínies amb nas, pastanagues amb dues potes, patates amb forma de cor... no solen arribar a les botigues.



Grans petites

Sabies que hi ha fixades mesures màximes i mínimes perquè certes fruites i verdures siguin comercialitzables?

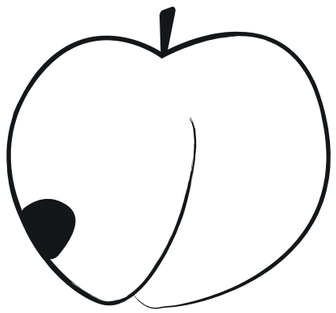


Excedents Excedents Excedents

Quan el preu del mercat cau per sota dels costos de producció i recol·lecció, obliga a productors i productores a deixar la collita al camp.

Taques i marques

El mercat exclou les fruites i verdures que no tenen una pell llisa i uniforme.



Massa madures...

...per estar molt temps a les botigues, però delicioses per convertir-les en melmelada o compota!

Les pèrdues alimentàries al sector primari

Al sector primari, fruites i verdures queden descartades del circuit comercial per raons diverses relacionades amb **criteris estètics o derivades de dinàmiques de l'actual model agroalimentari**. Una situació que, a part de suposar el malbaratament de recursos condueix a una precarització de la pagesia.

El citat estudi de la WWF (2021) assenyala que a escala mundial les pèrdues que es donen al camp serien d'un 15,3 % dels aliments produïts, una dada que posa la primera baula de la cadena en el punt de mira.

Food waste is a climate issue!

Això no és cap broma!

Reduir el malbaratament alimentari es planteja com una de les solucions amb major força per reduir el canvi climàtic.

Font: Drawdown Project (2020)

L'impacte ambiental del malbaratament

Es malbaraten, com a mínim, el **30%** dels recursos productius.

Recursos utilitzats en la producció d'aliments que acabaran sent malbaratats.

250km³
d'agua utilitzada
=
Cabal del riu Volga a Rússia

28%
superfície agrícola
=
2 vegades la selva amazònica

38%
del consum total de l'energia destinada a la producció alimentària

CO_2

3.300
milions de tones de CO_2 alliberades

+

- Contaminació de l'aigua dolça disponible (aqüífers i rius).
- Degradació de sòls per l'ús de fertilitzants, pesticides...
- Degradació d'hàbitats, ecosistemes i pèrdua de la biodiversitat per l'ús de la terra agrícola.

Si el malbaratament alimentari fos un país, seria el 3r en emissions de CO_2 (8%).

Reduir el 8% dels gasos d'efecte hivernacle mantindria l'escalfament global per sota dels 2 graus, tal com es demana a l'Acord de París (Drawdown Project, 2020).

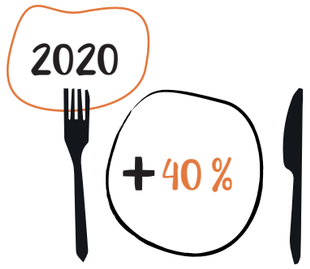
El dret a l'alimentació saludable i sostenible

El **25,3% de la població espanyola es troba en risc de pobresa o exclusió social**[1]. Això afecta al voltant de 12 milions d'habitants. La crisi econòmica i financera de 2008 va generar importants desigualtats socials i una situació d'emergència social. El 2020, l'esclat de la pandèmia de la COVID-19 va impactar de nou en els col·lectius més vulnerables.

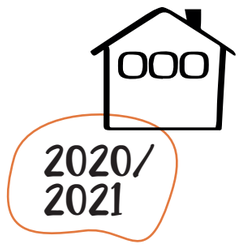
Al nostre país, bona part de la població pateix sèries dificultats per cobrir les seves necessitats bàsiques: tenir accés a una alimentació adequada i saludable és una d'elles. Actualment, doncs, **el dret a l'alimentació, sent un dret fonamental i universal, queda molt lluny d'estar garantit per tota la població.** La desigual distribució de la riquesa i el mateix funcionament de l'actual model agroalimentari són dos dels factors que ho impedeixen.

Què entenem per dret a l'alimentació?

El concepte de dret a l'alimentació no només fa referència a la ingesta de calories, sinó que té en compte altres dimensions com la capacitat de **poder accedir lliurement als aliments** a través de mitjans propis i de **poder escollir de què alimentar-se.**



Demanda d'ajuts alimentaris des de l'inici de la pandèmia de la COVID-19[2]



El 13,3 % de les llars espanyoles han experimentat inseguretat alimentària entre el juliol de 2020 i 2021, xifra que abans de la COVID-19 era de l'11,9 %[3].

(1) Taxa de risc de pobresa o exclusió social AROPE. Font: INE (2019)
(2) Font: Banc dels Aliments de Catalunya (2020)
(3) Font: "Alimentando un futuro sostenible" (Moragues-Faus, 2021)

PER QUÈ EXISTIM?

"El dret a l'alimentació és el dret a tenir accés a una alimentació quantitativa i qualitativa adequada, a la vegada que suficient i amb els mitjans necessaris per produir-la (terra, aigua), que es corresponguin amb les tradicions culturals de cada població i que garanteixi una vida física i psíquica satisfactòria i digna."

Jean Ziegler, Relator Especial sobre el Dret a l'Alimentació de les Nacions Unides (2001)

"Conserves que cuiden", pel dret a l'alimentació saludable i sostenible

Ho tenim clar: volem que els nostres productes siguin accessibles a tota la població. És per això que, des de l'esclat de la Covid-19, elaborem una línia de conserves per destinar col·lectius en situació de vulnerabilitat. Us ho expliquem més endavant!

PER QUÈ EXISTIM?

El dret a una feina digna

El dret a una feina digna, és un dret fonamental i essencial, recollit dins de la Declaració Universal dels Drets Humans de les Nacions Unides: "Tota persona té dret a la feina, a la lliure elecció d'aquesta, a condicions equitatives i satisfactòries i a la protecció contra la desocupació".

Tot i ser un dret reconegut, la **precarietat laboral** continua sent una realitat per a determinats col·lectius. Un problema que s'accentua, per exemple, en el cas de dones migrades. Diversos factors com poden ser la manca de coneixements lingüístics, l'entorn, la manca d'una xarxa social que els doni suport o la manca de recursos que tenen al seu abast, comporten que moltes d'aquestes dones, un cop feta la seva trajectòria migratòria, es trobin amb una ruptura completa a l'àmbit laboral.

Obstacles a què, per altra banda, ha d'afrontar tota persona migrada. El marc normatiu tampoc no ajuda, perquè obliga les persones nouvingudes a mantenir-se en una situació d'irregularitat administrativa (durant un període de mínim 3 anys) o limita l'accés a llocs de treball públics.

Des d'es im-perfect® treballem per eradicar aquesta situació i garantir oportunitats laborals i de formació per a persones en situació de vulnerabilitat.

Algunes dades al respecte

Les dones tenen més probabilitat que els homes de viure per sota del llindar de la pobresa, amb una taxa del 23,3% davant del 19,9% (IDESCAT,2020).
L'any 2023, la taxa d'ocupació a Catalunya dels homes és del 72,3% davant el 66,5% de les dones (INE, 2023).

Qui som i què fem?

Som... l'empresa d'inserció de la Fundació Espigoladors

es im-perfect® és l'empresa d'inserció laboral i de transformació alimentària de la Fundació Espigoladors, una entitat social que actua sobre tres necessitats socials a través d'un model innovador i empoderador: lluitem per l'**aprofitament alimentari**, per garantir el **dret a una alimentació saludable i sostenible** per a tota la població, i per crear **oportunitats laborals** per a col·lectius en situació de risc d'exclusió social.

espigoladors

L'any 2018 vam inaugurar l'obrador de la marca es im-perfect® al barri de Sant Cosme del Prat del Llobregat per reforçar el nostre compromís amb la justícia social i el model circular del nostre projecte.

Som... una marca sostenible socialment responsable

i #zerofoodwaste!

Som una marca de **conserves vegetals** compromesa amb la sostenibilitat ambiental i la justícia social. Al nostre obrador elaborem patés vegetals, melmelades i salsa amb fruites i verdures de proximitat descartades del circuit comercial per ser imperfectes, per caigudes de preus o per excedents de producció.
A es im-perfect® les reinventem i els hi donem un nou valor a través d'un model sostenible basat en els principis de l'**economia circular**. A més, l'obrador es im-perfect® és un **espai d'inserció sociolaboral** per a persones en situació de risc d'exclusió social.

es im-perfect

Els nostres productes

Una família anti-malbaratament que no para de créixer!

Conserves plant-based elaborades amb les fruites i verdures més *im*-perfectes que hagis vist mai!

Ah, i procedents d'agricultura local! Hem de defensar la nostra pagesia, sí o sí!

- INSERCIÓ SOCIAL
- SOSTENIBILITAT I CURA DEL PLANETA
- APROFITAMENT ALIMENTARI
- DEFENSA DE L'AGRICULTURA LOCAL
- +70% DE FRUITA O VERDURA*
- INGREDIENTS 100% NATURALS
- 100% VEGANS
- SENSE LACTOSA
- SENSE AL·LÈRGENS
- SENSE GLUTEN

*Excepte la melmelada de llimona i la de taronja amarga.

La nostra història

Tot va començar amb una hipòtesi...

I si... fruites i verdures lletges i im-perfectes donessin **oportunitats** a persones en situació de risc d'exclusió social i viceversa?

Ens remuntem al **2014**...

LA NOSTRA HISTÒRIA

2014

Aquí va començar tot. La Mireia, el Jordi i la Marina van començar a somiar EN GRAN: el model d'Espigoladors arrenca amb una prova pilot en totes les seves fases, inclosos els primers prototips d'es im-perfect®!

2015

Això ja no hi ha qui ho pari! Les conserves es im-perfect® ja estan al mercat. Som la primera marca de l'estat espanyol en elaborar un producte alimentari a partir d'excedents!

En aquell moment, elaboràvem els nostres productes en obradors externs i anàvem de botiga en botiga amb una vella furgoneta...

2017

Comencen les obres del nostre propi obrador, al barri de Sant Cosme del Prat del Llobregat. A finals d'any ja està en funcionament!

Consolidem així el model circular d'Espigoladors: donar segones oportunitats a persones boniques ja és una realitat. L'obrador neix com un espai d'inserció laboral per a persones del barri.

2018

Nou obrador, noves formulacions i... nova imatge! Un gran any en què donem un impuls a la marca amb un *rebranding* i el llançament de nous productes: donem la benvinguda a la nostra gamma de patés vegetals!

2019

Invertim en nova maquinària per fer més eficaç el procés d'elaboració. Benvingudes envasadora i taponadora! Tot és més fàcil amb vosaltres!

2020

Arriba la COVID-19 i, amb ella, una greu crisi social. Obrim l'obrador a les necessitats de la població i arranquem la campanya d'emergència "Conserves que cuiden" per garantir el dret a una alimentació saludable i sostenible als col·lectius més vulnerats per la crisi.

2021

Ens convertim en **empresa d'inserció**! Un salt gegant per reforçar un els nostres objectius fundacionals: generar oportunitats per col·lectius en situació de vulnerabilitat.

2022

Un any amb grans reptes a la vista: iniciem la construcció del nou obrador i... ens preparem per certificar-nos com a empresa B Corp (Spoiler: ho hem aconseguit!)

L'obrador de les segones oportunitats

Un laboratori d'innovació per l'aprofitament alimentari!

Les nostres oficines, obrador i centre logístic estan ubicats al barri de Sant Cosme del **Prat del Llobregat (Barcelona)**.

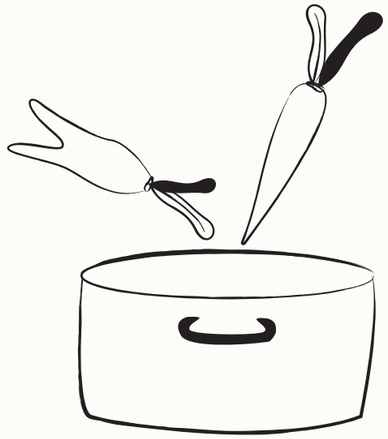
Una localització estratègica, que ens permet estar molt a prop del sector primari al Parc Agrari del Baix Llobregat —conegut com "el rebost de la regió metropolitana de Barcelona", a tan sols 10 km de la ciutat— i a 2 km de Mercabarna, el mercat majorista de Barcelona.

ON SOM?

Un model d'economia social i circular

Economia circular

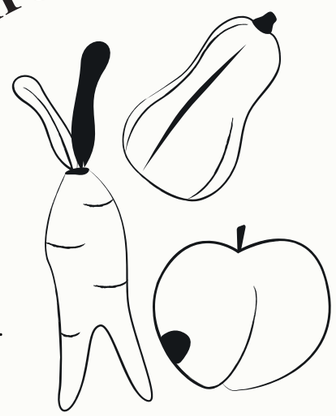
Apostem per l'**economia circular** com l'únic paradigma de producció sostenible possible. Per aquest motiu, hem alineat el nostre procés productiu a aquest model: recuperem aliments descartats del circuit comercial i els transformem en productes d'alta qualitat evitant la pèrdua d'aquests i dels recursos utilitzats en la seva producció.

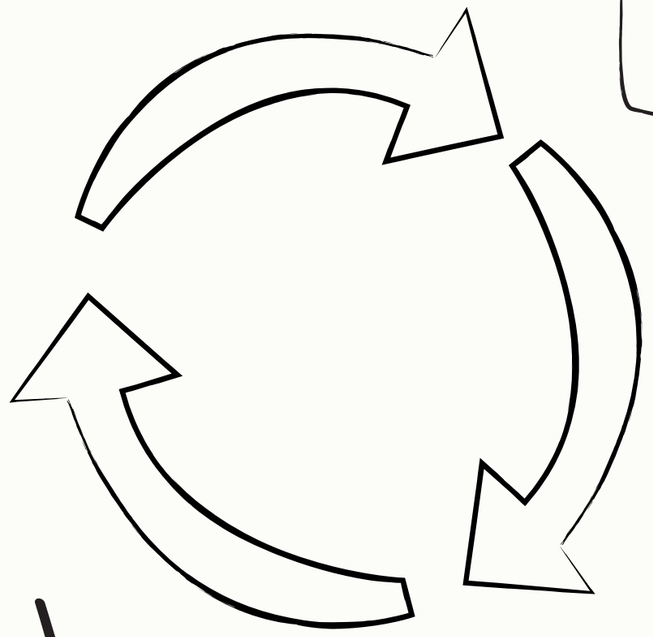


Al nostre obrador de les segones oportunitats les transformem en conserves delicioses i 100% vegetals i naturals.

#AllFoodMatters!

Recuperem fruites i verdures descartades del circuit comercial per ser imperfectes o perquè procedeixen d'excedents, gràcies a la col·laboració amb la pagesia del territori.





...mitjançant els més de 800 punts de venda que tenim distribuïts en tot el territori...

Inserció sociolaboral

Amb els beneficis de les vendes, fomentem la inserció sociolaboral de persones en situació de risc d'exclusió social. Un #ImperfectTeam que treballa dia a dia per innovar amb noves gammes de producte que fomenten l'aprofitament alimentari.

Patés, melmelades, compotes i salses que, sota la marca es im-perfect, fem arribar a tota la ciutadania...

CONSERVES que cuiden

...i a través de la col·laboració amb entitats socials i serveis de distribució d'aliments que atenen col·lectius en situació de precarietat alimentària.

Alimentació saludable i sostenible...
...per a tots i totes!

Volem inspirar
una actitud vital:
imperfecta, conscient
i sostenible.

#EatImperfect

Un moviment
de persones
compromeses
amb l'aprofitament
alimentari!

tic, tac, tic, tac...

Reduir a la meitat el malbaratament alimentari per càpita mundial forma part d'un dels Objectius de Desenvolupament Sostenible acordats per les Nacions Unides de cara al 2030.

Cada segon que passa, al món es malbaraten més de 41.000 kg d'aliments!

El nostre model està alineat amb 6 dels 17 ODS!

COM HO FEM?

Les persones com ingredient principal

Res no seria possible sense el gran equip que conformem és im-perfect®. Per això ens cuidem molt!

Acompanyem les persones i el seu entorn familiar en totes les seves àrees de la vida, més enllà de la inserció laboral. Ho fem amb persones tècniques i a partir d'un **model integral i holístic**, que té en compte el context en què ens trobem per ajustar-nos a les situacions personals de cadascú.

L'**itinerari d'inserció laboral** és l'eina socioeducativa individualitzada a través de la qual portem les diferents mesures d'intervenció i acompanyament amb l'objectiu de promoure la integració de les persones treballadores al mercat laboral ordinari.

Els itineraris es desenvolupen en períodes entre 6 mesos i 3 anys. Mitjançant aquests definim el conjunt de serveis, prestacions, tutories, accions d'orientació, processos personalitzats i assistits de treball remunerat, formació en competències bàsiques transversals, tècniques i professionals i habituació laboral i social. Accions encaminades a resoldre la situació d'exclusió i que faciliten l'aprenentatge, el coneixement i l'adquisició d'aptituds i habilitats generals i específiques que ajuden les persones treballadores a desenvolupar de manera eficaç la tasca en el lloc de treball.

La **formació**, l'**acompanyament proper** i els **vincles** que generem amb les persones treballadores són els trets amb què ens identifiquem. A partir d'aquesta metodologia de treball podem aconseguir grans canvis i generar oportunitats i espais on puguin demostrar que són capaços de tirar endavant.

COM HO FEM?

Conserves que cuiden...

pel dret a una alimentació saludable!

La campanya **#ConservesQueCuiden** va néixer amb l'esclat de la pandèmia de la Covid-19. Bona part de la població va patir greus dificultats per accedir a una alimentació saludable. Una situació que persisteix avui dia, i és per això que la campanya continua vigent. Gràcies a **la feina en xarxa amb entitats socials i serveis de distribució gratuïta d'aliments** fem arribar a aquests col·lectius conserves saludables.

260.000

compotes distribuïdes a entitats socials per a col·lectius en situació vulnerable

(gener - desembre 2022)

Una línia d'acció nascuda en un context de crisis

Durant la pandèmia de la Covid-19, el llançament d'una campanya de crowdfunding va fer possible que un total de 70.000 conserves saludables -acompanyades de missatges de suport- van ser repartides a entitats socials, gràcies al suport econòmic de la ciutadania i organitzacions compromeses.

EQUIP

#ImperfectTeam

Un equipàs de creadors i creadores de segones oportunitats!

25
persones treballadores
(contractades per l'empresa d'inserció entre l'abril de 2021 i el març de 2022)

28 % homes

72 % dones

Qualitat i I+D

Ja deuen estar pensant en quina novetat anti-malbaratament llançar... Serà un nou paté vegetal? També s'encarreguen d'ajustar les formulacions perquè les nostres conserves siguin excepcionals, o d'investigar com aprofitar al màxim totes les fruites i verdures.

Producció i logística

Fan màgia a la cuina! Salven fruites i verdures per les quals ningú donava un duro i les transformen en conserves **ES-PEC-TA-CU-LARS**.

D'acooord de res serveix si hi diem nosaltres, però prova-les i ens dius!

Acompanyament a les persones

Treballem amb col·lectius en situació de vulnerabilitat des de la participació, la inclusió i l'empoderament. Comptar amb professionals que treballen amb aquesta mirada és imprescindible!

* Serveis prestats per la Fundació Espigoladors.

Food Recovery*

Estan en permanent contacte amb la pagesia del territori per aconseguir salvar aquells aliments que el circuit comercial convencional ha rebutjat: carbassons XL, carbasses esquerdades...
No li fem lletjos a res!

Comunicació i màrqueting*

Tooot el dia dibuixant fruites i verdures... Quin luxe, no? Bromes a banda, s'ho treballen un munt i gràcies a la seva feina us podem explicar tot el que fem.

Comercial*

Els i les responsables que fan possible que puguis trobar els nostres productes en més de 800 punts de venda en tot l'estat espanyol. Uau!

Comptabilitat i RRHH*

Què faríem sense elles? Aconsegueixen que els números quadrin, que no és una tasca fàcil! Factures amunt i avall, albarans d'un costat a l'altre...

“Per mi, és molt
important que
la meva feina tingui
un impacte al món”.

*Sana Bourbaa, creadora
de segones oportunitats*

“Aquest somni s'ha convertit en Espigoladors i es im-perfect: un projecte verd, circular, social i coherent.”

Mireia Barba, cofundadora

GOVERNANÇA

El patronat

de la Fundació Espigoladors

Mireia Barba
Presidenta

Jaume Oller (Tandem Social)
Secretari

Jordi Bruna
Tresorer

Ada Parellada
Vocal

Marina Pons
Vocal

L'impacte d'un esmorzar im-perfecte

(gener 2022 - desembre 2022)

109.824

kg de fruita i verdura recuperada i transformada

93.170

kg d'emissions de CO_2 evitades

= **14** voltes al món en cotxe

= **882.750** dutxes equivalents

19 oportunitats laborals i formatives per a persones en situació de vulnerabilitat

CONSERVES que cuiden

260.000

compotes distribuïdes a entitats socials per a col·lectius en situació vulnerable

70,5 milions de litres d'aigua estalviats

També el 2022...

El 29 de setembre, coincidint amb el Dia Mundial contra les Pèrdues i el Malbaratament Alimentari, vam fer sentir la nostra veu davant del Congrés dels Diputats. Una conserva-denúncia elaborada al nostre obrador va ser lliurada als parlamentaris com a símbol de les reivindicacions del Col·lectiu.

Reivindiquem una llei contra el malbaratament valenta i ambiciosa

Amb motiu del tràmit parlamentari del projecte de Llei estatal per a la prevenció i reducció del malbaratament alimentari, un conjunt d'activistes i organitzacions ens aglutinem sota el **Col·lectiu #LeySinDesperdicio**. La nostra reivindicació: lluitar per una llei que sigui capaç d'abordar aquest repte ambiental, ètic i econòmic de manera valenta i realment transformadora. Unes propostes que s'han traslladat a la ciutadania i als grups polítics mitjançant una campanya d'incidència.

leysindesperdicio.org

Donant suport al sector agrícola per donar sortida als seus excedents

Al nostre obrador elaborem també producte per a tercers. Una opció per a productors/es, organitzacions i empreses que volen fomentar l'aprofitament alimentari mitjançant la comercialització de conserves amb impacte social i ambiental positiu.

5.050 kg de fruita i verdura recuperada = **8.840** conserves per a tercers elaborades

PER L'APROFITAMENT ALIMENTARI
P0MA
ECONOMIA CIRCULAR

Avancem en la prevenció de les pèrdues

Formem part del projecte **Simbiosi P(0)MA**, una iniciativa de la Fundació Espigoladors amb el suport de l'Agència de Residus de Catalunya, per testejar solucions de prevenció i revaloració de les minves que es produeixen a empreses del sector agroalimentari que treballen a la transformació de fruites i verdures.

Un projecte que va començar el 2022 i tindrà continuïtat el 2023, i que ens ofereix la possibilitat de ser una empresa pionera en la implementació d'un pla de prevenció de les pèrdues i el malbaratament alimentari, a més de generar sinergies amb altres agents del sector.

També el 2022...

2.639 kg de taronges amargues recuperades i transformades

= 11.400 melmelades elaborades i repartides a entitats socials i veïnals

La Marga, melmelada de taronges amargues de Barcelona

En el marc del projecte de "Recuperació i transformació de taronja amarga de carrer a la ciutat de Barcelona", impulsat per l'Ajuntament de Barcelona i la Fundació Espigoladors, transformem **taronges amargues recuperades dels carrers de cinc districtes de la ciutat:** l'objectiu és que deixin de ser residus per donar-los una segona vida. Les recollim amb la col·laboració d'entitats i veïnat, i les convertim al nostre obrador en una melmelada batejada com **La Marga.**

Col·laborem amb el Foodback, el nou centre d'aprofitament alimentari de Mercabarna

Rebem i transformem en conserves part dels aliments que arriben al Foodback, nou punt d'aprofitament alimentari on arriba tota la matèria orgànica vegetal excedentària, però aprofitable de Mercabarna.

Melmelades de pera, de poma i de mango, cremes de carbassa i sofregit de tomàquet són alguns dels productes que hem elaborat i que han anat destinats a entitats socials.

5.530 kg de fruita i verdura recuperada **= 11.125** conserves elaborades

Nous reptes a l'horitzó!

Amb el suport de Projectes Singulars per al foment de l'economia social i del cooperativisme. Promou la Direcció General d'Economia Social i Solidària i finança el Ministeri de Treball i Economia Social.

Amb la col·laboració de: Cooperativa Conca de la Tordera, Cooperativa Agrícola del Prat i Hortec Sccl

Comencem les obres del nou centre de producció!

Vam néixer per capgirar la problemàtica de les pèrdues i el malbaratament alimentari amb un model sostenible i socialment just. Comencem les obres del nou obrador. Fem un pas gegant per construir un nou futur amb més espai que mai perquè persones boniques a les quals la societat ha donat l'esquena, puguin transformar en conserves bonissimes fruites i verdures imperfectes.

Una nau, cedida per l'Ajuntament del Prat, per innovar i crear nous productes basats en l'aprofitament d'excedents del sector primari. Sempre amb visió d'economia circular. Aquest és el nostre ADN!

Empresa B Certificada

LOADING...

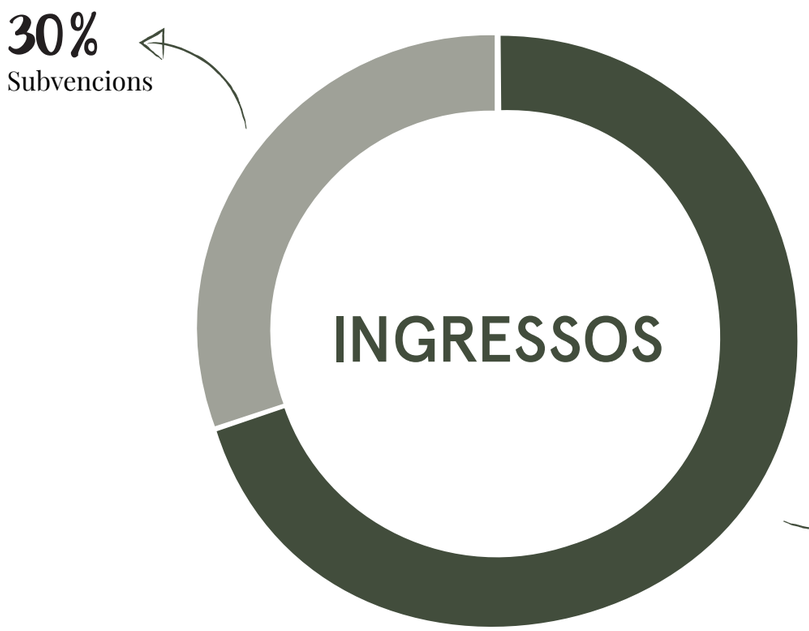
Treballem dur per certificar-nos com a empresa B Corp

Durant el 2022 hem treballat per obtenir la certificació B Corp, un moviment global d'empreses que compleixen alts estàndards d'impacte social i ambiental, governança i transparència.
Un moviment global que té com a objectiu transformar l'economia en benefici de totes les persones, les comunitats i el planeta.

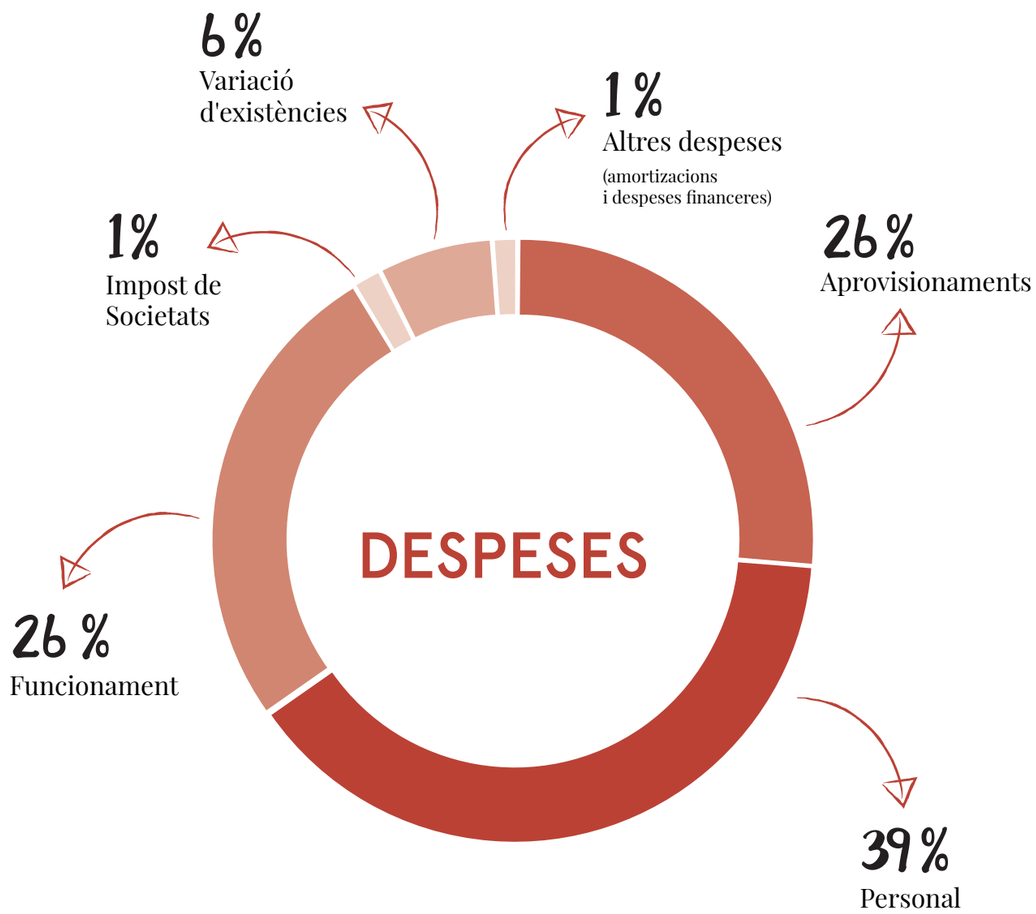
(Spoiler: ho aconseguirem el 2023!)

Balanç econòmic

(gener 2022 - desembre 2022)



820.869,66 €



786.989,78 €

es im-perfect

Empresa B Certificada

Som B Corp perquè complim amb alts estàndards d'impacte social i mediambiental.

esimperfect.com

@esimperfect