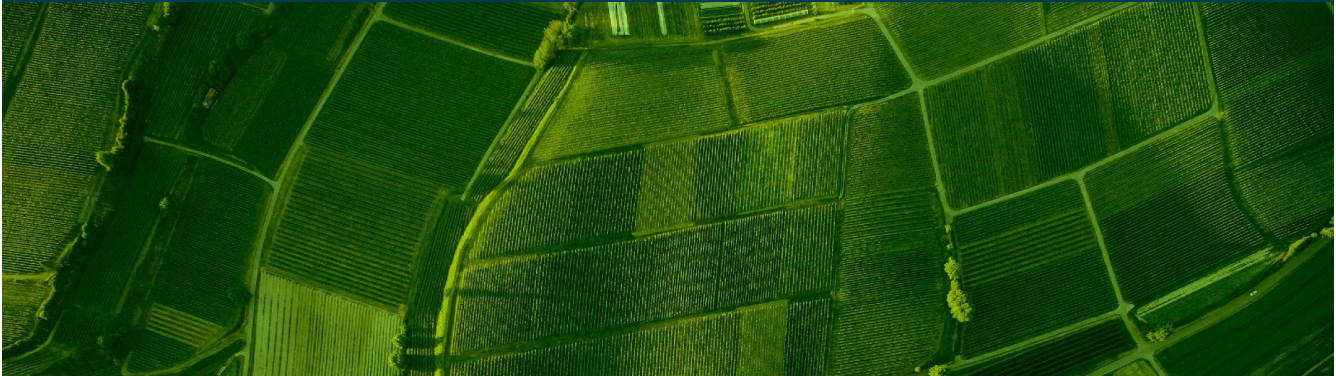


## Practice Abstract No 11

### Creating Value from imperfect food products by Espigoladors



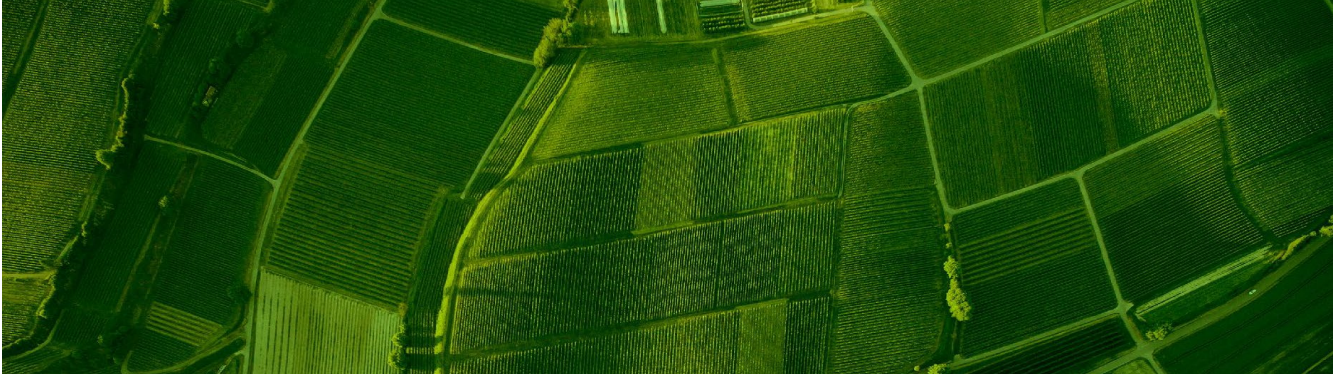
Description	Author(s)
<p>Espigoladors is a non-profit foundation working to reduce food waste and loss along the supply chain during or post-harvest, while empowering people at risk of social exclusion. This social enterprise started as a project in 2018 which shaped a new brand called “es imperfect®” (its imperfect) to add more value in terms of better use of food, with the intention to guarantee the right to a healthy diet and job opportunities for all. Their activities include gleaning imperfect food from farms with the help of volunteers and donating them to food banks, producing healthy canned products in a central kitchen, as well as holding seminars about food loss in different stages of the food chain, and participating in research projects. Their solution to food loss aligns with some of the SDGs including zero hunger, good health and wellbeing, decent work and economic growth, reduced inequalities, responsible consumption and production and climate action.</p> <p>Espigoladors goes beyond food waste problems through:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•Providing job opportunities for vulnerable people</li> <li>•Revitalizing the social tradition of gleaning activity as socio-labour insertion and innovation in food use and re-connecting consumers to farmers</li> <li>•Giving more visibility to farmers, their position and hard work</li> <li>•Providing fresh and healthy diets by donations to the food bank</li> </ul> <p>To scale up its sustainability-oriented innovation, Espigoladors entered a strategic alliance with universities, research centers, NGOs, and farming cooperatives. Through this collaboration they can participate in research projects, connecting farmers to research. Moreover, their seminars give more visibility to their foundation resulting in more volunteers and awareness about imperfect canned products.</p>	<p>Jos Bijman <i>Wageningen University &amp; Research</i></p> <p>Sepide Mehrabi <i>Universidad de Almería</i></p> <p><b>Stakeholders</b></p> <p>Farmers, non-profit foundation, consumers, research, academia</p> <p><b>Country/Region</b></p> <p>Spain</p> <p><b>Keywords</b></p> <p>Food waste, social enterprise</p>



*This project has received funding from the European Union's Horizon 2020 research and innovation programme under grant agreement No 101000852.*

## Practice Abstract No 11

### Creación de valor a partir de productos alimentarios imperfectos/feos por Espigoladors



Description	Author(s)
<p>Espigoladors es una fundación que trabaja para reducir el desperdicio y la pérdida de alimentos a lo largo de la cadena de suministro al tiempo que empodera a personas en riesgo de exclusión social. Esta empresa social inició su actividad en 2018 con un proyecto que dio forma a una nueva marca llamada "es im-perfect®" para añadir valor en términos de mejor uso de los alimentos, con la intención de garantizar el derecho a una dieta saludable y oportunidades de trabajo. Sus actividades incluyen la recogida de alimentos imperfectos (feos) en las granjas con la ayuda de voluntarios y su donación a los bancos de alimentos, la elaboración de productos saludables envasados en una cocina central, la celebración de seminarios sobre el desperdicio de alimentos en las distintas fases de la cadena alimentaria, y la participación en proyectos de investigación. Su solución a la pérdida de alimentos está en consonancia con algunos de los ODS. Ellos van más allá de los problemas de desperdicio de alimentos ya que:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•Proporcionan oportunidades de trabajo a personas vulnerables</li> <li>•Revitalizan la tradición social de la actividad de espigar y conectan a los consumidores con la agricultura y la naturaleza</li> <li>•Dan más visibilidad a los agricultores, su posición y su trabajo</li> <li>•Mediante donaciones al banco de alimentos proporcionan una dieta fresca y saludable a personas vulnerables.</li> </ul> <p>También crean alianzas estratégicas con universidades, centros de investigación, ONG y cooperativas agrícolas. Así pueden participar en proyectos de investigación, conectando a los agricultores con las últimas tendencias innovadoras. Además, los seminarios le dan visibilidad a la fundación, lo que se traduce en más voluntarios y concienciación sobre el valor de las conservas imperfectas.</p>	<p>Jos Bijman <i>Wageningen University &amp; Research</i> Sepide Mehrabi <i>Universidad de Almería</i></p>
	<h3>Stakeholders</h3> <p>Farmers, non-profit foundation, consumers, research, academia</p>
	<h3>Country/Region</h3> <p>Spain</p>
	<h3>Keywords</h3> <p>Food waste, social enterprise</p>



*This project has received funding from the European Union's Horizon 2020 research and innovation programme under grant agreement No 101000852.*

## Additional Information (context, links, etc.)

<https://espigoladors.cat/en/>

### About CO-FRESH

The CO-FRESH project aims to provide techniques, tools and insights on how to make agri-food value chains more environmentally sustainable, socio-economically balanced and economically competitive. The project pilots several agri-food value chain innovations to see how they, in combination, can improve environmental and socio-economic sustainability.

### Visit us!



<https://co-fresh.eu/>



[COFRESH-H2020](#)



[CO-FRESH](#)

### CO-FRESH Partners



### Disclaimer

This practice abstract reflects only the author's view. The CO-FRESH project is not responsible for any use that may be made of the information it contains.



*This project has received funding from the European Union's Horizon 2020 research and innovation programme under grant agreement No 101000852.*