

## **GLOBALIZAÇÃO, JUSTIÇA SOCIAL E DIREITOS HUMANOS**

DOCENTES: ANTÓNIO PEDRO DORES E PIERRE GUIBENTIF

DISCENTES: CHEILA TELES CARDOSO Nº 34151 E CLÉMENTINE RONSEAU Nº 63943

## **FOME, POBREZA E EXCLUSÃO SOCIAL**

PROJETO INTERCÂMBIO DO NING ENTRE ISCTE – LISBON UNIVERSITY INSTITUTE &  
UNBC - UNIVERSITY OF NORTHERN BRITISH COLUMBIA

**PROJETO RE-FOOD PORTUGAL – COOPERAÇÃO PARA O DESENVOLVIMENTO DE UM  
MANUAL DE IMPLEMENTAÇÃO**

## ÍNDICE

---

Introdução	2
Problemática – especificidades atuais	3
O Projeto de intercâmbio com a UNBC	4
Re-food, Lisboa	4
Salvation Army Soup Kitchen, Prince George	5
Projeto de cooperação para o desenvolvimento de um Manual de Implementação Re-food	6
Bibliografia	7
Anexos	
i. Entrevista com Hunter Halder	8
ii. Manual de implementação em desenvolvimento	16
iii. Relatório de trabalho produzido pela equipa do ISCTE-IUL	21
iv. Relatório de trabalho produzido pela equipa da UNBC	28

## Introdução

De acordo com Ghöran Therborn “as desigualdades são diferenças que consideramos injustas” (Therborn, 2006: 4), e este argumento ajuda-nos a situar a (in)justiça social nos mecanismos de exclusão que potenciam desigualdades que se repercutem não raras vezes em situações de carência alimentar e/ou risco de pobreza. Se a justiça social se refere à “igualdade de participação” (Frazer, 2008: 16), é a sua *dimensão política de representação* que “Ao estabelecer os critérios de pertença social, e assim determinar quem faz parte da estrutura (...) especifica o alcance das outras dimensões: quem é incluído e quem é excluído dos parâmetros de uma justa distribuição e reconhecimento recíproco.” (Frazer, 2008: 17).

A globalização pode ser entendida como uma “Crescente interdependência entre indivíduos, países e regiões.” e tais correntes de influência prendem-se com a circularidade dos fatores que determinam a democracia, a política, o direito, a justiça e o bem-estar. A globalização “Não significa apenas interdependência económica. Implica uma comunicação acelerada e refere-se também a dimensões políticas e culturais” (Giddens, 2007: 16). As sociedades pós-modernas vivem num sistema económico paradoxal, em que as fragilidades estão cada vez mais expostas. Os processos de decisão política estão imbuídos de preocupações de ordem económica e financeira, e a despesa pública com a proteção social tem vindo a diminuir, o que leva à quebra da coesão social, impulsionada pela instabilidade das várias dimensões da vida quotidiana.

O presente trabalho incide na problemática específica da fome, e em projetos não governamentais que são desenvolvidos com o apoio da comunidade local. Para além da experiência de intercâmbio de trabalho com colegas do Canadá, a própria experiência de cooperação com a Re-food nos fez repensar a forma como olhamos para a globalização, e não obstante os atributos mais negativos desta interdependência globalizada, há de fato inúmeras potencialidades que podem e devem ser exploradas no que ao alcance da justiça social diz respeito.

## **Problemática – Especificidades atuais**

Em 2011, cerca de 24.2% da população Europeia era considerada como estando em risco de pobreza e/ou exclusão social, em Portugal o valor registado era de 24,4% (EAPN – Rede Europeia Anti-Pobreza). Houve registo de 360.000 em situação de fome em Portugal (Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura- FAO, 2011), e entre 2011 e 2013 registaram-se 842 milhões de pessoas subnutridas em todo o mundo (WFP - Programa Alimentar Mundial).

Em todo o mundo, é produzida comida suficiente para alimentar toda a população de 7 biliões de pessoas, o que nos leva a colocar uma questão: porque continua a persistir a fome? A pobreza e o clima são apontados como fatores de causa, a par com o desperdício alimentar, que é o mais relevante. Em Portugal 20% do lixo produzido trata-se de desperdício alimentar; 50.000 refeições acabam diariamente no lixo dos restaurantes de todo o país; 10% das emissões de gases com efeito de estufa provêm da produção de alimentos que nunca irão ser consumidos. Numa perspetiva global 1/3 da comida produzida em todo o mundo acaba no lixo, quantidade suficiente para alimentar mil milhões de pessoas e a água usada na produção de alimentos desperdiçados seria suficiente para satisfazer as necessidades de 9 mil milhões de pessoas ( FAO, 2011; Banco Alimentar Português).

A Declaração Universal sobre a Erradicação da Fome e Má Nutrição proclama que “Cada homem, mulher e criança tem o direito inalienável de estar livre da fome e má nutrição a fim de desenvolver em pleno e de manter as suas faculdades físicas e mentais. A sociedade contemporânea possui já recursos suficientes, capacidade organizativa e tecnologia e, assim, a competência necessária para alcançar este objectivo. Nesta conformidade, a erradicação da fome é um objectivo comum de todos os países que integram a comunidade internacional, em especial dos países desenvolvidos e de outros em posição de ajudar.” (Declaração de Roma, 1996).

Em Portugal, as iniciativas governamentais de combate à fome são diminutas, e é através de iniciativas privadas como o Banco Alimentar contra a Fome (recolha alimentar e distribuição), Associações de Solidariedade Social e a Iniciativa Zero Desperdício (combate ao desperdício alimentar) que

se têm conseguido caminhar no sentido de uma sociedade mais justa e sem fome. Contudo, há ainda um longo caminho a percorrer.

## **O Projeto de intercâmbio de trabalho com a UNBC**

O desafio de desenvolver o trabalho em conjunto com dois colegas da UNBC, Canadá, proporcionou-nos uma experiência pedagógica enriquecedora, que permitiu numa lógica comparativa, obter uma perspetiva mais alargada da importância de iniciativas que combatem não apenas a fome, mas também o desperdício alimentar.

Após cada equipa ter encontrado uma iniciativa local para desenvolver o seu projeto, a estratégia de trabalho foi diferente para cada equipa: em Prince George centrou-se numa experiência de voluntariado de terreno, e em Lisboa numa experiência de pesquisa e cooperação documental.

As entidades escolhidas – Re-food e Salvation Army Operation Hunger Relief - operam numa lógica semelhante: evitar o desperdício alimentar de restaurantes, pastelarias, minimercados e supermercados e redirecioná-lo para aqueles que precisam.

### **Re-food, Lisboa**

A Re-food é uma organização não governamental, sem fins lucrativos iniciada em 2010 pela mão do Norte-Americano Hunter Halder, cujos objetivos são: acabar com a fome, acabar com o desperdício alimentar e criar solidariedade comunitária, num contexto urbano. O objetivo final desta iniciativa é tornar Lisboa a primeira cidade do mundo sem desperdício alimentar, e criar um modelo que possa ser replicado em qualquer parte do mundo, num ambiente urbano. O lema da Re-food é “Um voluntário, um restaurante, um beneficiário”.

O estatuto legal da Re-food, é a Re-food 4 Good, uma IPSS – Instituição Particular de Solidariedade Social. A iniciativa funciona a nível micro-local: o centro de operações (núcleo) tem de estar localizado num raio de 2kms<sup>2</sup> à volta da zona dos restaurantes e outros estabelecimentos onde

são feitas as recolhas alimentares. Cada núcleo é responsável pela recolha das sobras, a pé ou de bicicleta, que são depois armazenadas no Centro de Operações, onde depois os beneficiários fazem a recolha diária. Atualmente, a Re-food conta com quatro Núcleos implementados – Nossa Senhora de Fátima, Telheiras, Estrela e Lumiar, e cinco com inauguração prevista para este ano de 2014.

A Re-food e o Salvation Army Soup Kitchen Operation Hunger Relief, embora tenham lógicas operacionais semelhantes, a Re-food distingue-se pelo fato de não apenas operar numa lógica de criação de solidariedade comunitária, mas também numa lógica de inclusão social dos beneficiários, através de atividades de convívio e de lazer.

Todas as informações complementares sobre a Re-food encontram-se em anexo, no documento produzido com base nas entrevistas a Hunter Halder, bem como no documento de referência disponibilizado pelo mesmo, que foi já partilhado com os Professores em formato digital. Salientamos o fato de esse mesmo documento estar em fase de atualização, devido aos progressos feitos com o desenvolvimento do Manual de Implementação, que levaram à necessidade de reformulação do mesmo.

### **Salvation Army Soup Kitchen, Prince George**

O Salvation Army, uma organização Cristã, data de 1882 e é considerada a maior iniciativa não governamental de apoio social do Canadá. Em Prince George, a organização tem um Banco Alimentar e um refeitório social, que concretiza o Operation Hunger Relief. O Banco Alimentar recebe e distribui pelas famílias comprovadamente mais carenciadas géneros alimentares doados por estabelecimentos comerciais de produtos alimentares, e parte dos géneros doados são reencaminhados para o refeitório onde aos sábados é confeccionada sopa, que é depois distribuída num local específico da cidade, na rua, a cerca de 60 pessoas.

A Re-food assemelha-se mais ao Banco Alimentar do Salvation Army, pois aqui a doação é feita no local às famílias, à semelhança do que é feito nos Núcleos Re-food, e não passa por um processo de confeção, como é feito no refeitório social.

A experiência de voluntariado da equipa da UNBC foi realizada com o refeitório social, e consistiu em 15 horas de trabalho na preparação e distribuição alimentar. Desta experiência a equipa destacou o fato de grande parte dos voluntários que trabalham nesta iniciativa provirem de situações de exclusão social e marginalização, e terem encontrado nesta iniciativa um mecanismo de integração social.

### **Projeto de cooperação para o desenvolvimento de um Manual de Implementação Re-food**

Após o primeiro contato com o mentor da iniciativa Re-food, Hunter Halder, através de uma entrevista semi-estruturada com o objetivo de conhecer o projeto e recolher informações gerais sobre o mesmo, foi-nos dada a possibilidade de cooperar através do desenvolvimento de documentos internos que norteiam a implementação de novos núcleos. A lógica da Re-food é simples: possibilitar a criação de um Manual de Implementação que possa ser aplicado em qualquer parte do mundo. Numa primeira fase, o documento está a ser produzido em Português, e o objetivo passa por posteriormente ser traduzido em várias línguas.

Após este primeiro contato mantivemos reuniões semanais, que ainda estão a decorrer, numa lógica de brainstorming. Para além do Manual de Implementação, que era à data o documento mais importante e com maior urgência, foi surgindo a necessidade de atualizar os documentos de referência já existentes, produzidos pelo Hunter, e que servem de base à construção do Manual.

O Manual de Implementação será um documento interno, providenciado às equipas que estão em processo de criação de um novo Núcleo. O aspeto mais importante deste manual é o fato de ter de ser um documento geral, mas específico, que contenha todas as informações necessárias para atuação perante as mais variadas adversidades ao longo do processo de implementação, que é longo.

Pretende-se que este documento funcione também numa lógica de substituição: atualmente as equipas que estão a desenvolver um novo Núcleo têm reuniões semanais com a Re-food 4 Good, e o objetivo é que com a criação deste Manual estas reuniões deixem de existir, para que as equipas

possam autonomamente desenvolver os seus projetos com recurso ao Manual. O fato de se pretender que este manual possa ser utilizado em qualquer cidade do mundo, transporta uma componente de especificidade e rigor na sua elaboração.

O manual está em processo de construção, assim como outros documentos que se foram revelando necessários, e também a reformulação de alguns existentes. Este projeto de cooperação está a ser uma experiência exigente, mas muito gratificante, ao qual nos temos dedicado deste o início do semestre com muito afinco e com a certeza de que o nosso contributo é importante e que fará a diferença.

Dada a complexidade, e necessidade de aprofundamento e de análise conjunta dos documentos que servem de base à criação deste manual, está ainda em construção, como foi referido, tendo este projeto de cooperação saído do âmbito académico e passado para o âmbito de voluntariado. O objetivo é dar continuidade ao desenvolvimento deste, e de outros documentos que possam ser necessários futuramente.

À Re-food e ao Hunter Halder, devemos um grande agradecimento por nos ter possibilitado esta experiência, que é também uma aventura, um compromisso e uma responsabilidade social.

## **Bibliografia**

Frazer, Nancy ( 2008), “Reframing justice in a globalizing world”, in *Scales of Justice. Remaining Political Space in a Globalizing World*, Cambridge, Polity Press, pp.12-29.

Giddens, Anthony (2007), *A Europa na Era Global*, Lisboa, Presença.

Therborn, Ghöran (2006), “Meaning, mechanisms, patterns, and forces: an introduction”, in Ghöran Therborn (ed.), *Inequalities of the World. New Theoretical Frameworks, Multiple Empirical Approaches*, London, Verso, pp.1-58.

## **Referencias Eletrónicas**

Banco Alimentar  
<http://www.bancoalimentar.pt/>

EAPN – Rede Europeia Anti-Pobreza  
<http://www.eapn.pt/>

FAO - Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura  
<http://www.fao.org/home/en/>

WFP - Programa Alimentar Mundial  
<http://www.wfp.org/>

## Anexos

### i. Entrevista com Hunter Halder

**25 de outubro e 9 de Novembro de 2013**

**2 possibilidades de Trabalho final da UC:**

- 1ª - Um guia/manual de implementação de novos núcleos da Refood; um documento interno

Está em construção – Associado às várias fases do programa de implementação da Refood

- Regulamento interno
- Contrato social para os líderes
- Manual de Implementação
- Manual de Operações

- 2ª - Projecto de implementação de um novo núcleo da Refood

Parece-nos muito difícil, num período tão curto, ou seja até Dezembro/Janeiro conseguirmos desenhar o projecto com todas as suas fases, que implicam uma mobilização de massa humana muito forte, e uma disponibilidade temporal alargada. Um projecto de um novo núcleo Refood leva algum tempo a ser desenvolvido, e mais ainda a ser implementado.

- 3ª- A Refood tem vontade de desenvolver duas ideias associadas às suas causas:

-Combater o desperdício agrícola, de frutas e legumes não normalizados que serão desperdiçados, através da organização de excursões sociais para a apanha da fruta/legumes

-Incentivar a doação alimentar doméstica, pois Hunter Hadler considera que o desperdício domestico é muito superior ao dos restaurantes, pastelarias, etc.

→O nosso projecto académico poderia também passar pelo desenvolvimento de uma destas ideias.

## **Entrevista**

### **Primeira parte – Implementação de projecto**

**1- O que é preciso para abrir um núcleo da Refood? Quais são os diferentes passos a seguir?**

São 5 fases com objectivos e planeamento específico:

#### 1ª Fase- Formação:

Reunião com 60 ou 70 pessoas para encontrar 12 gestores, e a partir daí 2 líderes. Até chegar aos 12 gestores são precisas aproximadamente 5 ou 6 reuniões, para aferir quem são as pessoas que estão verdadeiramente empenhadas e com disponibilidade para se comprometerem com o projecto. Só depois se passa para a fase de Formação propriamente dita.

#### 2ª Fase- Investigação:

Os objectivos nesta fase são reunir os dados para elaborar o Plano de Acção. Documentos que fazem parte da segunda fase:

##### 1- Guião de Investigação:

- inventário dos restaurantes, lojas, empresas, etc – sem convite à colaboração
- levantamento de beneficiários
- procura de pelo menos 3 espaços possíveis para centro de operações do núcleo

##### 2- Check List:

Verificação de todos os elementos que compõem o guião de investigação

##### 3- Guião do Plano de acção:

É a fusão do guião de investigação e da check list. Só pode ser implementado quando o espaço físico, ou seja, o centro de operações estiver

escolhido. A escolha do centro de operações do núcleo deve ser feita com base em factores de conveniência geográfica face aos restaurantes, etc que fazem parte da rede do núcleo.

### 3ª Fase - Criação:

O objectivo nesta fase é conseguir obter o consenso no que toca ao Plano de Acção e criar o novo núcleo.

### 4ª Fase - Implementação:

O objectivo nesta fase é executar o Plano de Acção e preparar o novo núcleo.

### 5ª Fase – Operação:

O objectivo na última fase é lançar o novo núcleo e colocá-lo em plena acção.

## **2- Quanto ao financiadores/parceiros, quais são os procedimentos? Como se opera este processo?**

Começa-se por encontrar potenciais financiadores/parceiros, através da distribuição de uma carta de apresentação da Refood, e o convite à participação. Esta etapa pretende fazer um inventário das entidades dispostas a ajudar, e só é posta em desenvolvimento quando o centro de operações estiver definido e a funcionar.

A Refood vê estas entidades como sendo imbuídas de responsabilidade social, logo tendo uma responsabilidade sobre a comunidade onde estão inseridas. É assim dada a oportunidade a estas entidades de retribuir à comunidade, o que a Refood entende como uma obrigação, pois é essa mesma comunidade que possibilita a manutenção e desenvolvimento dos seus negócios . Não é visto como caridade, mas sim como uma partilha responsável de recursos.

Está neste momento em desenvolvimento um projecto de “micro-doacções” mensais. Esta medida visa a auto-sustentabilidade da Refood, por exemplo para obras de espaços de centro de operações de núcleos, que muitas vezes podem estar em más condições.

### **3- Quanto à área de implementação de novos núcleos Refood, é por sugestão da Refood ou escolha individual?**

Depende das pessoas interessadas, isto é, se houver um grupo de pessoas interessado em abrir um núcleo em Cascais, ou em Leiria, é sempre possível. A localização específica do núcleo é pensada de acordo com a proximidade dos restaurantes, pastelarias, minimercados, etc, para garantir um funcionamento eficaz.

A Refood é uma iniciativa micro-local, ou seja, a delimitação geográfica é imperativa: aproximadamente 2Km<sup>2</sup>.

Não há nenhum centro de operações que esteja sujeito a renda ou contrato, e pretende-se que todos os novos núcleos sigam esta máxima. Funciona através da ajuda das Igrejas e Juntas de Freguesia para encontrar espaços disponíveis para implementar os núcleos.

### **4- Qual o número mínimo de pessoas necessário para implementar um núcleo?**

Inicialmente são necessárias cerca de 60/70 pessoas para se chegar a um mínimo de 12 gestores.

### **5- Em termos legislativos, qual é o estatuto legal da Refood?**

É uma IPSS desde o início, e todos os novos núcleos compreendem este estatuto.

### **6- Quanto à higiene e segurança alimentar, quais são os parâmetros que regem o funcionamento da Refood?**

A Refood tem a colaboração da ASAE, e segue as normas de higiene, limpeza e temperatura contempladas nas orientações da ASAE.

Existe uma tripla verificação dos alimentos: 1º pelos funcionários dos estabelecimentos doadores de sobras, 2º pelos voluntários que fazem a recolha, e 3º pelos próprios beneficiários.

O serviço funciona na lógica de um take-away, segundo Hunter Halder.

**Segunda Parte – O funcionamento da rede Refood (Não tivemos tempo de colocar estas perguntas)**

**1- A organização do trabalho: Restaurantes – Recolha – Distribuição  
(Utilizam algum software para organização dos mapas diários?)**

A organização é feita pelo gestor de voluntários, através de um plano semanal, sendo que há duas equipas de 4 voluntários todos os dias divididas em dois turnos, de segunda a sexta-feira.

Não fazem a distribuição, os beneficiários deslocam-se ao centro de operações para levantar os alimentos, que são distribuídos tendo em conta o agregado familiar.

**2- Os Voluntários - Fazem campanhas de recrutamento? São manifestações de interesse espontâneo?**

Fazem campanhas de recrutamento e também recebem manifestações de interesse.

**3- Os restaurantes - No inicio procurou os restaurantes para pedir ajuda e agora há restaurantes a oferecer a sua colaboração?**

Cada novo núcleo Refood faz o mapeamento dos restaurantes/pastelarias/minimercados etc, e só depois de ter o centro de operações escolhido e apto a funcionar é que abordam estas entidades para saber se podem e querem participar com doações alimentares. Por norma, é a equipa de cada núcleo que procura os restaurantes e não os restaurantes que oferecem apoio.

**4- Os beneficiários - Como sabem quem precisa de refeições? São as pessoas que vos procuram, que pedem ajuda?**

**(Referencia ao anonimato da necessidade)**

Através das Igrejas e Instituições de solidariedade social das freguesias dos núcleos Refood têm acesso a uma lista de famílias carenciadas, e também recebem pessoas nos centros de operação que pedem apoio alimentar.

Após a fase de implementação do centro de operações, e da primeira fase de listagem de beneficiários também fazem uma verificação pelos prédios (vão falar com as porteiras quando as há, falam com algum morador para saber se

poderá existir alguém no prédio que precise de apoio alimentar. Se tiverem essa indicação dirigem-se a esse apartamento/andar e abordam a/as pessoa/as no sentido de aferir se conhecem alguém que precise de apoio, nunca perguntam directamente à pessoa se precisam de ajuda sendo este um dos princípios da Refood).

### **Terceira Parte – Motivações para criação do projecto Refood**

#### **1- O que o levou a implementar este projecto em Portugal? Qual é a sua motivação?**

Faria este projecto em qualquer parte do mundo, fez em Lisboa porque vive cá há 23 anos, e tendo-se reformado reuniu as condições par poder avançar com este projecto.

Começou sozinho na Freguesia de Nossa Senhora de Fátima, e ao fim de um mês já tinha 30 voluntários e 30 restaurantes a colaborar.

As suas motivações são 3:

Acabar com o desperdício

Acabar com a fome

Criar solidariedade comunitária, que para Hunter é o mais importante.

O projecto Refood foi pensado para um contexto urbano porque em termos logísticos e de eficácia é mais fácil, e porque Hunter tem ideia de que nos espaços rurais existe uma maior solidariedade entre as pessoas.

#### **2- Tem alguma ligação a outras entidades portuguesas ou estrangeiras similares à Refood? Qual é a ligação que existe com a iniciativa Zero Desperdício?**

A iniciativa Zero Desperdício é essencialmente política e abriu o caminho para a Refood, bem como para outras iniciativas similares, ao ter induzido uma mudança de visão acerca do desperdício alimentar. Possibilitou a criação de uma lei que permite o aproveitamento de sobras alimentares.

A ASAE, em janeiro de 2011 publicou uma Newsletter a comunicar a sua posição quanto à doação de sobras, declarando publicamente que não existe restrição e/ou proibição desta prática.

Hunter frisa o facto de a iniciativa Zero Desperdício ser de combate ao desperdício, e não de combate à fome, e neste sentido são diferentes, têm linhas orientadoras distintas, embora tenham um ponto em comum.

**3- Como deu a Refood este salto mediático na comunicação social?**

O interesse pela Refood cresceu naturalmente.

## **ii. Manual de implementação em desenvolvimento**

### **As 4 fases de desenvolvimento de um núcleo Re-food**

**I- Formação**

**II- Investigação (informação local e desenho do Plano de Ação)**

**III- Implementação (oficialização; desenvolvimento do Plano de Ação e execução)**

**IV- Operação**

## **MANUAL DE IMPLEMENTAÇÃO**

### **Introdução**

**Enquadramento das fases anteriores, importância na solidez dos progressos para esta III fase. Falar da formação e da investigação**

**Falar dos progressos efetuados até agora (todas as pastas)**

**Nesta fase já se tem o espaço→referir que este é o aspecto mais import.**

**Plano de ação – falar do plano e da forma como foi definido**

**Fase decisiva→ implementação passar o plano de ação para o terreno**

### **Chaves para o Sucesso**

#### **Gerais:**

##### **1- Abordagem comunicacional externa:**

**Apresentar sempre a oportunidade de participação e inclusão na comunidade(→responsabilidade social)**

##### **2- Abordagem comunicacional interna:**

**A comunicação permanente entre todas os gestores das pastas e os líderes é fundamental em todas as etapas do processo de implementação de um novo núcleo.**

### **3- Abordagem de implementação:**

Respeitar o manual de implementação, comprovadamente eficaz, havendo abertura para métodos/processos inovadores, que estarão sempre sujeitos à comunicação dos mesmos por escrito à Re-food 4 Good, e à posterior aprovação.

### **4- Gestão cronológica: (2 grandes momentos)**

Os procedimentos relativos à implementação do CO são imediatamente colocados em prática, enquanto que os procedimentos da fonte de alimentos, beneficiários e voluntários são implementados com base na data de inauguração definida.

São duas fases.

### **Específicas:**

#### **1-Operações:**

A equipa responsável

#### **2-Fontes de Alimentos**

#### **3-Voluntários**

#### **4-Beneficiários**

#### **5-Apoio da comunidade**

#### **6-Liderança**

### **I- Oficialização**

1) Aprovação do Plano de Ação pela Re-food 4 good

2) Assinatura da Carta de Princípios pelos Gestores

3) Vinculação – este contrato é assinado pelos 2 líderes e rubricado por todos os gestores (contrato de Franchise Re-food)

4) Abertura de conta bancário em nome dos dois líderes e do Tesoureiro da Re-food 4 good

5) Oficialização da cedência de espaço/assinatura de contrato do Centro de Operações pode não ser ainda oficializado nesta altura, e se tal acontecer o processo desenrola-se à mesma

## **II- Desenvolvimento do Plano de Ação (C/cronograma)**

1) Centro de operações→estas ações são imediatamente executadas, mesmo sem a oficialização da cedência do espaço do CO

- i. escolha do espaço (de acordo com a proximidade dos restaurantes, etc)
- ii. desenho do espaço (mapeamento da distribuição das várias zonas de trabalho do CO)
- iii. Plano de obras (que é apresentado aos empreiteiros locais, bem com a outros não locais)
- iv. Orçamento de obras
- v. Apoios (este processo é contínuo até à abertura do núcleo)

-Identificação dos potenciais apoios

- Empreiteiros locais
- Lojas locais (tintas, louças sanitárias, etc)
- Médias e grandes empresas (zon, Tmn, Bancos, etc)

-Plano de abordagem:

- Empreiteiros: visita presencial ao chefe da empresa
- Lojas locais: visita presencial ao chefe da empresa
- Empresas: envio de carta de apresentação por e-mail com pedido de agendamento de reunião para apresentação do Projeto Re-food

-Relatório

- O que já foi feito

- Resultados
- O que está em falta (eventual pedido de ajuda à Re-food 4 good)

## **2) Fontes de Alimentos**

- i. Contactar as potenciais fontes de alimentos listados no plano de Ação (restaurantes, pasteleiras, padarias, minimercados...). Começar com os locais mais próximos do centro de operações. Apresentar o projeto Re-Food , e convidar à participação, como uma oportunidade de exercer a responsabilidade social.
- ii. Elaborar a lista das Fontes de Alimentos que aceitam tornar-se nossos parceiros
- iii. Estabelecer a rota de recolha, através de um mapa

## **3) Voluntários**

- i. Lançamento de campanhas de recrutamento dos voluntarios decida no Plano de Ação
- ii. Construir uma equipa à medida das necessidades iniciais (pelo meno mesmo numero de voluntarios como os fontes de alimentos). Recrutar pessoas impenhadas e de preferência que moram perto do Centro de operações.
- iii. Construir uma base de dados com as informações necessárias sobre os voluntarios (nome, contato, morada, disponibilidade horária...)

## **4) Beneficiários**

- i. Visitar as familias e fazer a verificação das necessidade
- ii. Criar e executar obras comunitárias para os beneficiários serem incluídos no melhoramento da comunidade.

## **5) Apoio da comunidade**

- i. Verificar e listar os donativos obtidos

Esta tarefa uma acção de longa duração e nunca acaba.

## **6) Liderança**

Acompanhar e verificar o trabalho de cada equipa no desenvolvimento do Plano de Ação. Estar sempre em contacto com a equipa de desenvolvimento R4G, informar dos progressos e contratempos encontrados.

## **III- Execução**

### iii. Relatório de trabalho produzido pela equipa do ISCTE-IUL

#### Final Report - Poverty, Hunger and Homelessness Global Group –Portugal & Canada

##### I- Introduction

Within the framework of a sociology master course, we were given the opportunity to participate in a global group on the subject of Poverty, Hunger and Homelessness. We embraced this idea, filled with enthusiasm for a project that would give us a pedagogical experience on achieving a common project across borders.

Our research is focused on non governmental initiatives which contribute to end hunger on a local sustainable basis. In that task, the Globalization, Social Justice and Human Rights course's objective allowed us to benefit from the contribution of students on the other side of the world.

Portugal and Canada, the goal of both teams was to manage coordination on our research field. The first step consisted of finding a local initiative that each team could get in contact with. Then, we worked according different logics, one of the team focused on a volunteering experience; the other, more on research. Though, the approaches are different, they are two side of a same coin and permit to improve the whole understanding of our topic.

In Lisbon (Portugal) we chose to work on with **Refood**, and in Prince George (British Columbia, Canada), our colleagues chose **The Salvation Army Soup Kitchen**. The main goal of this pedagogically fruitful and enriching adventure is to share the outcomes of both experiences. This report aims at summarizing our experience and, in order for this summary to be somehow integrated in our colleague's project.

The present paper includes a short presentation on the international standards in this domain at section II; at section III some statistical data about hunger on a global perspective; at section IV the general information about the Re-food initiative are presented; at section V the contribution to Re-food we are working on, and at section VI there are some final considerations

regarding the outputs of this global working experience, as well as the common aspects on Re-food and Salvation Army Soup Kitchen.

#### **i- The Universal Declaration of Human Rights – What about hunger?**

The United Nations Office of High Commissioner for Human Rights presents the Universal Declaration on the Eradication of Hunger and Malnutrition adopted on 16 November 1974, by the World Food Conference.

*This Universal Declaration recognizes that “All countries, big or small, rich or poor, are equal. All countries have the full right to participate in the decisions on the food problem.”, and so the Conference proclaims that “Every man, woman and child has the inalienable right to be free from hunger and malnutrition in order to develop fully and maintain their physical and mental faculties. Society today already possesses sufficient resources, organizational ability and technology and hence the competence to achieve this objective. Accordingly, the eradication of hunger is a common objective of all the countries of the international community, especially of the developed countries and others in a position to help.”<sup>1</sup>*

Post-modern societies, parts of a globalized world, live in a paradoxical economic and development system that we created. The sovereign debt crisis which hit the United States of America, and mainly the European Union countries, had brutally shown the weaknesses of this system.

The governmental decision making processes are imbued of financial and economic concerns. On the opposite, public spendings in citizens' welfare is more and more perceived as a burden borne by the state which expenditures should be decreased. The principles contained in the Universal Declaration on the Erradication of Hunger and Malnutrition has not been followed, and they will probably not in a context of crisis. However, poverty and hunger are still an issue and should be on the political agenda, as the following data shows it.

---

<sup>1</sup> Universal Declaration on the Erradication of Hunger and Malnutrition: <http://www..ohchr.org>

## ii- What statistical data tells us?

Nowadays, there are 842 million undernourished people in the world (2011-2013) according to the data of the World Food Program and the Food and Agriculture Organization. It means that one in eight people do not get enough food to be healthy and live an active life. It was more than a billion persons in the early 90's. This terrifying figure is decreasing but it is still high. "Hunger and malnutrition are in fact the number one risk to health worldwide — greater than AIDS, malaria and tuberculosis combined".<sup>2</sup> In some countries, one child in three is underweight.

Moreover, undernutrition or malnutrition are also a huge problem world-wide. "Micronutrient deficiencies, or 'hidden hunger,' affect over two billion people worldwide, impeding human and socio-economic development and contributing to the vicious cycle of malnutrition and underdevelopment. At the same time, an estimated 500 million people are obese".<sup>3</sup>

People are not equal in the face of hunger and there are large differences across regions. "Most of the world's undernourished people are to be found in Southern Asia, closely followed by sub-Saharan Africa and Eastern Asia. The regional share has declined most in Eastern Asia and South-Eastern Asia. Meanwhile, the share has increased in Southern Asia, in sub-Saharan Africa and in Western Asia and Northern Africa. Africa remains the region with the highest prevalence of undernourishment, with more than one in five people estimated to be undernourished".<sup>4</sup>

However, the world produces enough to feed the entire global population of seven billion people. It raises an issue: why does hunger persist? The explanatory factors are numerous such as poverty, climate and weather, but also food waste. "One third of all food produced (1.3 billion tons) is never consumed". The vicious circle is that "producing this food also uses up precious natural resources that we need to feed the planet. Each year, food that is produced but not eaten guzzles up a volume of water equivalent to the annual flow of Russia's Volga River. Producing this food also adds 3.3 billion

---

<sup>2</sup> World Food Program: <http://www.wfp.org/hunger>

<sup>3</sup> Food and Agriculture Organization: <http://www.fao.org/home/en/>

<sup>4</sup> Idem

tonnes of greenhouse gases to the atmosphere, with consequences for the climate and, ultimately, for food production”.<sup>5</sup>

According to the EAPN – European Anti-Poverty Network – recent report, in 2012 25,3% of the Portuguese population was on poverty and social exclusion risk, and, according to the World Bank, in Portugal the proportion of undernourished people represents 5%. These facts represent a serious cause for concern, and it reminds us that we still have a long way to go.

### **iii- Re-food Project**

Re-food is a NGO, non- profit, which aims at fulfilling two complementary goals: ending both hunger and food waste in urban areas. The principle is simple: Re-food redirects leftover from restaurants to people in need. By achieving those objectives, it also seeks to strengthen solidarity links between citizens. The final objective is to turn Lisbon into the first city in the world without food waste.

The history of Re-food is deeply linked to the biography of its creator. In 2011, Hunter Halder started to collect leftovers – or more precisely, the non-used food - of restaurants and bakeries of his neighborhood of Nossa Senhora de Fátima in Lisbon. He began to distribute food excess to the families who suffered from hunger. Quickly, he was joined by other volunteers and decided to create Re-food. Today, Re-food counts three established centres in Lisbon, and four more are in development, for January 2014. In the long run, Hunter Halder wishes his concept to be applied in all cities over the world.

Re-food 4 Good is the Private Social Solidarity Institution resulting on the sedimentation of the Re-food project - iot is the legal status.

Re-food is working on a micro local level. The centre’s action sphere must not exceed 2 kms<sup>2</sup> of circumference around the Operation Centre. The concept is developed by citizens and for citizens. Involving people in their community and creating a new solidarity, it is the most important goal for Hunter Halder.

The Re-food’s method is simple: “one volunteer, one restaurant, one

---

<sup>5</sup> Food and Agriculture Organization: <http://www.fao.org/home/en/>

beneficiary". Each team of volunteers is in charge of collecting the food excess, most of the time by bike. They store the food in the Operation Centre where the beneficiaries go to receive their share.

The implementation of a new centre obeys to a precise and codified process (Cf annexed document) controlled by the *Re-food 4 Good team* - the supervision body. A minimum of 24 citizens are necessary to create a new centre and they have to go through several steps where the viability of the project is checked.

The Re-food model works only with volunteers, moreover, it is simple and easily applicable over the world. This is what makes it efficient.

(see annex: translation of the "Master Process" document Hunter gave us)

#### **iv- Our contribution to Re-food Project**

We met Hunter Hadler at several occasions and he gave us the opportunity to work on a concrete project which would help Re-food. The Re-food 4 Good team which supervises the organization wanted to create an internal guide about implementation of a new centre. The process of creation of a new centre is complex and has to pass over several steps. Over our conversations with Hunter Hadler, we all arrived to the conclusion that the whole process and steps had to be reformulated.

Our work consists in writing a manual of Implementation for a new Re-food centre thanks to information given by Hunter Halder. We faced the difficulties of producing a document broad enough to include various micro local realities, as well as specific enough to be a useful tool.

The document is internal material of the Re-Food organization; it is a guide for the different steps of implementation composed of three distinct steps.

The first step, *Formalization*, matches official and administrative tasks towards the official creation of the new nucleus. The development plan is approved by the Re-food 4 Good office. Leaders sign the Re-Food's principles, open a bank account and contract the space which will be the Operation Centre.

The second step, *Action Plan development*, is the outcome of all that had been planned during the previous phases. Work and organization of the

Operation centre start; potential partners, volunteers, food funds and beneficiaries are contacted...

In the third step, *Execution phase*, every problems of food providing, material details or missing volunteers have to be solved. The fourth step, *implementation step*, is crucial because each tiny detail has to be checked for the opening of the center.

The manual that we are developing describes the Implementation step. It aims at giving the guidelines for this crucial phase.

## **VI- Final considerations**

The “Globalization, Social Justice and Human rights” class has been a fruitful experience for both of us.

Firstly, the project highlights the fact that it is possible to work at a local scale in order to change the world on a more global scale. The Re-food initiative is to be extended in Lisbon, in Portugal and in the whole world. The goal – reducing hunger and food waste – is global, but the solution rests upon citizens. It means that it is possible to combine local realities and humankind expectations. In this approach, working with people from the other side of the world makes all its sense.

Secondly, we learned to work not only as a team but in cooperation with another team across the Atlantic Ocean. It was inspiring to lead a concrete project out of the university’s borders, and it gave us a different conceptual meaning for globalization.

Re-food and Salvation Army are both local initiatives in the Western World, they also both aim at fighting hunger and food waste. Though there methods are diverse, the essence of the project is similar. On the more operational processes they both work according to the same logic: to avoid food waste from restaurants and grocery stores, and to redirect it to the ones in need.

Those projects also strengthen social links between citizens. We were struck by the description of our colleagues’ first day in the Salvation soup kitchen. They stressed on the social aspect of this organization: people meet and gather there. Re-food is also an initiative which aims at connecting citizens

around a common objective. In this way, they are both place of socialization and of increasing solidarity.

Although Re-food was only created in 2011, it has been making the difference in Lisbon. We truly believe in the Re-food project because the philosophy works: people to people; not government to people. The times are for reconnecting to the sustainable ways of living, and for that we stand.

## **v- Relatório de trabalho produzido pela equipa da UNBC**

University of Northern British Columbia

Shaun Cormier and Maggie Hall

INTS 371, December 2, 2013

Poverty, hunger, and homelessness go hand in hand. The linkages between the three of these are undeniable, and it is difficult to study one without correlating it with the others. The connections between countries that this project facilitated gave a global understanding to the relationship between these issues that communities worldwide face. Between Portugal and Canada, the goal of both teams was to manage coordination on our research field. The first step consisted of finding a local initiative that each team could get in contact with. The group in Prince George, British Columbia focused on the Salvation Army Soup Kitchen through an organization called Operation Hunger Relief (OHR). The group in Lisbon, Portugal centered their attention on Re-Food, a distributive organization of left-over food given to those in need. The teams then worked according different logics, one of the teams focused on a volunteering experience and the other on research. Though, the approaches are different, they are two sides of the same coin and permit to improve the whole understanding of poverty, hunger, and homelessness. In this essay, we will first discuss the issue of hunger, poverty, and homelessness. We will link these issues to current events in Prince George, British Columbia and Lisbon, Portugal. We will then discuss the premise of the Re-Food initiative, and work that was done by the team in Lisbon. Then, we will highlight the Salvation Army in Prince George, and the group in Prince George's service learning experience. We will conclude with brief reflections on the group project experience.

The issues of poverty, hunger, and homelessness are not distinct to one area. Hunger, specifically, is a global problem, affecting approximately 842 million undernourished people in the world, according to the data of the World Food Program and the Food and Agriculture Organization. This means than one in eight people do not get enough food to be healthy and live an active life. This number was greater than one billion in the early 1990's. This terrifying figure is decreasing but it is still high. The World Food Program claims that, "hunger and malnutrition are in fact the

number one risk to health worldwide — greater than AIDS, malaria and tuberculosis combined” (World Food Programme 2013).

This is further challenged, however, by the fact that the world produces enough to feed the entire global population of seven billion people. It raises an issue: why does hunger persist? The explanatory factors are numerous and include issues such as poverty, climate and weather, but also food waste. The United Nations notes that “one third of all food produced (1.3 billion tons) is never consumed” (Food and Agriculture Organization of the United Nations, 2013). The vicious circle is that “producing this food also uses up precious natural resources that we need to feed the planet. Each year, food that is produced but not eaten, guzzles up a volume of water equivalent to the annual flow of Russia's Volga River. Producing this food also adds 3.3 billion tonnes of greenhouse gases to the atmosphere, with consequences for the climate and, ultimately, for food production” (Food and Agriculture Organization of the United Nations, 2013).

Because food waste is a problem that can be easily reversed, both groups focused on food re-distribution as a way to combat poverty and hunger, and make homelessness a little more comfortable. In Prince George, food redistribution is a necessity. In a report on the number of homeless in Prince George, 361 people identified as homeless. Of these 361 (the number is likely greater, but acquiring this data is a difficult process in itself), 85% considered Prince George their home community (Kutzner & Ameyaw 2010). It is clear that Prince George has a problem. In surveys with these individuals, the need for increased availability in locations and times to eat was a common sentiment. Food is a concern for many individuals living in poverty in Prince George, as those who claimed to be on income assistance said that they may have enough money for rent, but this left little for food. It should be noted, however, that not every person who utilizes food redistributive services like OHR and Re-Food are homeless. Many in fact, do have homes, but a lack of income means that these services are essential. Portugal is in a similar situation. With an unemployment rate at a staggering 15.7% as of 2012 (Central Intelligence Agency 2013), many rely on handouts of food from charity organizations. Because of the growing needs for food in both communities, the teams' central focus was on food redistribution. Through work with the Salvation Army through their OHR program, and with Re-Food, food redistribution hopes to alleviate some stress caused by poverty and homelessness, and reduce hunger.

## **The Re-Food Experience**

Re-food is a NGO, non-profit organization, which aims at fulfilling two complementary goals: ending both hunger and food waste in urban areas. The principle is simple: Re-food redirects leftover from restaurants to people in need. By achieving those objectives, it also seeks to strengthen solidarity links between citizens. The final objective is to turn Lisbon into the first city in the world without food waste.

The history of Re-food is deeply linked to the biography of its creator. In 2011, Hunter Hadler started to collect leftovers – or more precisely, the non-used food - of restaurants and bakeries of his neighborhood of Nossa Senhora de Fatima in Lisbon. He began to distribute food excess to the families who suffered from hunger. Quickly, he was joined by other volunteers and decided to create Re-food. Today, Re-food counts three established centers in Lisbon, and four more are in development for January 2014. In the long run, Hunter Hadler wishes his concept to be applied in all cities over the world.

Re-food 4 Good is the Private Social Solidarity Institution resulting on the sedimentation of the Re-food project. Re-food is working on a micro local level. The centre's action sphere must not exceed 2 kms<sup>2</sup> of circumference around the Operation Centre (this concept is elaborated on further in the additional documentation provided). The concept is developed by citizens, for citizens. Involving people in their community and creating a new solidarity is the most important goal for Hunter Hadler. The Re-food's method is simple: “one volunteer, one restaurant, one beneficiary”. Each team of volunteers is in charge of collecting the food excess, most of the time by bike. They store the food in the Operation Centre where the beneficiaries go to receive their share.

The implementation of a new centre obeys to a precise and codified process (see attached document) controlled by the *Re-food 4 Good team* - the supervision body. A minimum of 24 citizens are necessary to create a new centre and they have to go through several steps where the viability of the project is checked. The Re-food model works only with volunteers, moreover, it is simple and easily applicable over the world. This is what makes it efficient.

We met Hunter Hadler at several occasions and he gave us the opportunity to work on a concrete project which would help Re-food. The Re-food 4 Good team which supervises the organization wanted to create an internal guide about

implementation of a new centre. The process of creation of a new centre is complex and has to pass over several steps. Over our conversations with Hunter Hadler, we all arrived to the conclusion that the whole process and steps had to be reformulated.

Our work consisted of writing a manual of implementation for a new Re-food centre thanks to information given by Hunter Hadler. We faced the difficulties of producing a document broad enough to include various micro local realities, as well as being specific enough to be a useful tool.

The document is internal material of the Re-Food organization; it is a guide for the different steps of implementation composed of three distinct steps. The first step, *Formalization*, matches official and administrative tasks towards the official creation of the new nucleus. The development plan is approved by the Re-food 4 Good office. Leaders sign the Re-Food's principles, open a bank account and contract the space which will be the Operation Centre. The second step, *Action Plan Development*, is the outcome of all that had been planned during the previous phases. Work and organization of the Operation centre start; potential partners, volunteers, food funds and beneficiaries are contacted. In the third step, *Execution Phase*, every problems of food providing, material details or missing volunteers have to be solved. The fourth step, *Implementation Step*, is crucial because each tiny detail has to be checked for the opening of the center. The manual that we are developing describes the Implementation step so that other cities may be able to use the Re-Food model efficiently with minimal start-up time. It aims at giving the guidelines for this crucial phase.

### **The Salvation Army OHR Experience**

The Salvation Army has been an organization in Canada since 1882 and has since become the “largest non-governmental direct provider of social services in the country” (Peddle & Peddle 2013). The Canadian Salvation Army is a Christian organization which has 877 clergy members, 18,000 church members, and nearly 44,000 adherents (Peddle & Peddle 2013). The organization in Prince George has both a food bank, which is located in the basement of the church in which it operates, and a mobile soup kitchen, which runs under a program called Operation Hunger Relief (OHR). The food bank receives donations from local grocery stores including Save-On-Foods and Costco. The items donated are either from bins located at the front of the store in which customers can put items they have just purchased, and from

the store itself when it has items that are nearing the expiration date that they will not be able to sell. The food bank is open from Monday to Friday, and food is given to those who can demonstrate a level of need based on their employment status and number of dependents.

The OHR is able to make and distribute food to those in need in the community due to the donations received by the food bank. Every Saturday at 3 pm, volunteers make a batch of soup or chili, and bring that along with buttered buns and whatever vegetables have been donated to Stratchcona Avenue, outside of a small pub and grocery store. The people who eat with the OHR team come prepared with reusable containers to take home leftovers and additional goodies that were brought to distribute (cookies, muffins, and loaves of bread usually). Operation Hunger Relief is important in many ways through its contribution to the community. There are two aspects to its benefits. The first is the benefit to those who utilize this mobile soup kitchen. The times that both Shaun and myself went to the area where distribution occurs, we noticed that some of the people came weekly. They relied on the hot food for that day. Most came on foot, and knew exactly what time to be there. Many that showed up to get food were children, and it is notable that a significant amount of people who received food were of First Nations descent. It is clear that this distribution of hot food did a service to the around 60 people each week who utilize the soup kitchen. The second benefit is to the volunteers themselves. Don, the man who organizes OHR each week, told us of his rough background, including spending time in jail and problems with addictions. While many volunteers seemed to have their life together (Linda and David, married and retired teachers, for example), other volunteers were on a more winding path. One man, John, met Don on the bus. Don offered John, who was unemployed, the opportunity to volunteer with OHR and get some food out of it. A host of other people who we met through the volunteer process had problems they were facing, and it was clear that OHR provided a social group for these individuals. The group from Lisbon highlighted in their contribution to this paper, “they stressed on the social aspect of this organization: people meet and gather there. Re-food is also an initiative which aims at connecting citizens around a common objective. In this way, they are both place of socialization and of increasing solidarity”. Together, the volunteers could come together for common conversation, and to do good in the community.

Our contribution to the project on the redistribution of food was in

volunteering with OHR. We volunteered approximately 15 hours with the organization, both in food preparation and distribution. Our time was spent talking with volunteers and those who came to receive food. We peeled our fair share of potatoes and made multiple batches of soup and salads. We helped clean and asked a host of questions. The project mirrored the Re-Food project with the use of unwanted food that would otherwise be discarded and the donation of that food to those in need. We took the same approach to alleviate hunger as the group in Lisbon; a community-led approach from the bottom up.

If the opportunity to do a project where students can go into their community physically arises again, I encourage the experience. The difference between research and hands-on experience cannot be undervalued. The stories that we heard from those involved in OHR were confirmation that we were in the right place. Everyone just wants to tell their story, and without being involved in service learning, we can only get an outsiders perspective. It was a very beneficial experience to be able to be immersed in our area of study.

Our observations about the Salvation Army's program in Prince George could not have been made without hands-on experience and pointed questions to volunteers. We learned about items that there is constant need for (margarine and mayonnaise for example, which almost never get donated) and what there is an abundance of (beans and bread crumbs, for example). We also inquired about their funding. When we asked where it came from and what their budget looks like, they asked "What funding?". Because of the religious nature of the organization, acquiring government funding is nearly impossible, they said. They told us that they received a donation of \$2,500 from a local business owner when it looked like OHR would have to discontinue their service due to lack of funds. They use from about 25 to about 50 dollars per week on items that are not donated. We asked what would happen when that funding runs out. They said that they were not sure where money would come from when the donation depleted. When they buy things needed for OHR (coffee urns or butter, for example), the volunteers claimed that sometimes they submitted the receipts for reimbursement, but sometimes they did not. It seemed that all of the volunteers had a common goal, the elimination of hunger, and nobody wanted that goal to be quashed on the basis of money.

The necessity of a food reallocation service is essential, both locally and globally. This project highlights the fact that it is possible to work at a local scale in

order to change the world on a more global scale. The goal – reducing hunger and food waste – is global, but the solution rests upon citizens. While there are rising numbers of organizations in the Prince George community dedicated to eliminating poverty, homelessness, and hunger, there are also increasing numbers of those who utilize the services provided, and the same can be said for Lisbon. Re-food and Salvation Army are both local initiatives with the collective aim of fighting hunger and food waste. Though their methods are diverse, the essence of the project is similar. On the more operational processes they both work according to the same logic: to avoid food waste from restaurants and grocery stores, and to redirect it to the ones in need. Those projects also strengthen social links between citizens.

Working with people across the globe was both a challenge, and an exciting opportunity. The “Globalization, Social Justice and Human rights” class has been a fruitful experience for both groups. It was inspiring to lead a concrete project out of the university’s borders, and it gave us a different conceptual meaning for globalization. The crisis of hunger is a global concern, and it was interesting to work on its resolution on a global scale. Working with a diversity of cultures and people, both within the group and in the OHR and Re-Food organizations was beneficial for all involved, and we hope to continue to be active in our chosen activities long after the finalization of this project.