



La Tablée
des Chefs

LA TABLÉE DES CHEFS MÉXICO REPORTE TRIMESTRAL 2018

ABRIL

JUNIO

ACTIVIDADES DEL TRIMESTRE

Programa de Rescate: cifras récord

En el segundo trimestre de 2018, logramos sumar cinco aliados más a nuestro programa de Rescate de Alimentos: **Las Brisas Ixtapa** y **Huatulco**, **Restaurante Rosetta**, **Bakers Panadería y Pastelería** y **Yolcan** muchas gracias a todos.

Todos los meses le damos un seguimiento constante a los rescates que se realizan con nuestros donadores participantes. Les compartimos los resultados que se han hecho en este trimestre.

489.4 kg | Centro Citibanamex **408 kg** | Galería Plaza Reforma **377 kg** | Yolcan

257.25 kg | Rosetta **256.6 kg** | Las Brisas Huatulco **231 kg** | Sheraton Santa Fe

212 kg | Banquetes Corregidor **139.8 kg** | Saks San Ángel **117.5 kg** | Panaderia Bakers

84.5 kg | Sheraton María Isabel **77.2 kg** | Lalo!, Máximo Bistrot Local, Havre 77 **47.4 kg** | Las Brisas Ixtapa

30.4 kg | Hacienda Júrica by Brisas **27.4 kg** | Las Brisas Acapulco

Del 11 al 13 de abril, La Tablée des Chefs participó en la exposición internacional para restaurantes, hoteles y alimentos en México, el **Sirha México 2018**. En este evento, difundimos información sobre las actividades de la Fundación y nuestros diferentes programas. También rescatamos más de **250Kg** de pan, comida preparada, verduras picadas y más alimentos que fueron distribuidos a la Institución Casa Refugiados A.C.

Gracias a todos los donadores que participan en el programa de Rescate de Alimentos, se logró obtener un total de **3,005.45 kg** de alimento durante este primer trimestre del año. Esto corresponde a **10,018 porciones** de comida preparada y pan, las cuales llegaron a beneficiarios de diferentes casas de asistencia privada.



Actividades

1. COCTEL DE AGRADECIMIENTO SEG18

El pasado lunes 9 de abril, reunimos en las hermosas instalaciones de Sobremesa a los patrocinadores y representantes de las escuelas y universidades de gastronomía para agradecer su participación durante la quinta edición de la Semana de Escuelas de Gastronomía.

2. TALLER/CENA LALO!

El 18 de abril el Chef Eduardo García, Embajador de La Tablée des Chefs México, llevó a cabo un delicioso taller-cena en beneficio de La Tablée des Chefs en su restaurante LALO!. Gracias al patrocinio de nuestro aliado Le Creuset, rifamos un kit de salero y pimentero con los participantes del taller.

3. DISCO SOPA IZTAPALAPA – Niñas y niños al rescate de alimentos

450 ciudadanos de la delegación Iztapalapa, 25 voluntarios, 20 talleritas y artistas se unieron el pasado 29 de abril para celebrar el día internacional de la Disco Sopa y el día del niño. Gracias a este esfuerzo con el apoyo de Alimentos para Todos IAP, y tres mercados cercanos, logramos rescatar 300 kg de frutas y verduras. Fue posible generar este gran impacto positivo gracias a la colaboración de varias organizaciones y sectores: Slow Food México, MakeSense, Espacio Progresista, Citibanamex, Delegación Iztapalapa, La Tablée des Chefs México y más aliados!

4. COPA VALORES

Por tercera ocasión, el equipo de The St. Regis Mexico City preparó unas deliciosas tortas para el desayuno de los niños y jóvenes que participaron en el torneo anual: Copa Valores, organizado por nuestros compañeros de la fundación Cambio de Juego, el domingo 6 de mayo pasado. Por medio del deporte, Cambio de Juego transmite valores a niños en situación vulnerable.

5. DÍA MUNDIAL DE LA NUTRICIÓN

En el marco del Día Mundial de la Nutrición, el 26 de mayo, nuestro aliado Alimentos para Todos realizó una gran colecta de comida con voluntarios de la Secretaría de Defensa Nacional y jóvenes de la Asociación de Scouts de México. En este evento, nuestro chef embajador, Eduardo García realizó la donación de 100 tortas y manzanas para los voluntarios del banco de alimentos.

6. TALLER CULINARIO PILOTO

Durante 10 semanas, realizamos nuestro primer programa de talleres piloto en el comedor comunitario Nocaltzin con apoyo de nuestro chef educador, Enrique Castillo. En él participó un grupo de ocho jóvenes de escasos recursos entre 12 y 17 años para aprender sobre los valores nutrimentales y técnicas básicas en cocina.



LA TABLÉE EN LOS MEDIOS

Publicaciones electrónicas e impresas:

- *The Style Guide by Andares*, Mayo 2018, No.47, p.47: [La Tablée des Chefs México](#)
- *Turistampa*, 18 de Mayo de 2018: [La Tablée des Chefs: Luchando contra el desperdicio de comida](#)

AGRADECIMIENTOS ESPECIALES

Las actividades realizadas durante este periodo fueron posibles gracias al generoso apoyo y participación de:

Alimento para Todos I.A.P., Bakers Panadería y Pastelería, Banquetes Corregidor, Butcher Chef, Cambio de Juego AC, Centro Citibanamex, Comedor Nocaltzn, Delegación Iztapalapa, Espacio Progresista, Fundación Brisas, Galería Plaza Reforma, Hacienda Júrca by Brisas, INIX, Las Brisas Acapulco, Huatulco y Ixtapa, MakeSense, Máximo Bistrot Local, PR Central, Rosetta, Saks San Ángel, Sartoria, Sheraton Maria Isabel, Sheraton Santa Fe, Sirha México 2018, Slow Food México, Sobremesa, St. Regis Mexico City y Yolcan.

DISCO SOPA 29 ABR

Niñas y Niños al rescate de alimentos

■ Cocina | 🎵 Conciertos | 🛍️ Bazar | 🛠️ Talleres
Kiosko Santa Bárbara - Iztapalapa

Logos of sponsors: La Tablée des Chefs, Espacio, make sense, citibanamex, Slow Food, Iztapalapa, Poder Juvenil 2018, TRANSFORMABOR, MHAID, and MP.