



La Tablée
des Chefs

LA TABLÉE DES CHEFS MÉXICO REPORTE TRIMESTRAL 2017

JULIO
SEPTIEMBRE

LAS ACTIVIDADES DEL TRIMESTRE

Programa de Rescate

En el tercer trimestre del 2017, logramos sumar un aliado más a nuestro programa de rescate de alimentos: Cine Tonalá. Y hemos dado seguimiento a los rescates con nuestros donadores participantes. Este trimestre, nuestras estadísticas del programa son las siguientes:

129 kg

Centro
Citibanamex

10 kg

Cine Tonalá

224.87 kg

Lalo!,
Máximo Bistrot
Local, Havre 77

646.85 kg

Saks San
Ángel

197 kg

Sheraton
María Isabel

50 kg

Sheraton
Santa Fe

Gracias a los donadores que participan en el programa de Rescate de Alimentos, se logró obtener un total de **1257.72 kg** de alimento durante este tercer trimestre del año. Esto corresponde a **4,192 porciones** de alimento preparado que llegaron a beneficiarios de diferentes casas de asistencia privada.

Actividades

1. TERCER COLOQUIO DE RESPONSABILIDAD COMPARTIDA PARA LA ALIMENTACIÓN SUSTENTABLE:

Estuvimos presentes en el Tercer Coloquio de Alimento Para Todos, celebrado en la Universidad Iberoamericana el 1ro de septiembre, donde la Directora Florence Roy-Allard impartió una plática para difundir las actividades, programas y metas de la Tablée des Chefs México.

2. DISCO SOPA:

El domingo 3 de septiembre en colaboración con Slow Food Churubusco, MakeSense, Disco Sopa México, Espacio Progresista y Alimento para Todos IAP se lograron rescatar 90kg de frutas y verduras, que se utilizaron en el evento "Disco Sopa". Con más de 100 participantes en la Plaza San Jacinto, los voluntarios y el público en general pusieron manos a la obra para cocinar creativas y deliciosas recetas a partir de los alimentos rescatados.



3. FORO INTERACTIVO DE EVENTOS SUSTENTABLES (FIES):

En el marco de la celebración del Año Internacional de Turismo Sostenible para el Desarrollo, se llevó a cabo el Foro Interactivo de Eventos Sustentables, en el Centro Citibanamex el pasado 7 de septiembre. La Tablée des Chefs México participó con una plática titulada “Desperdicio de alimentos vs. Rescate de alimentos en eventos”, para dar a conocer la problemática que representa el desperdicio de alimentos a nivel mundial y en México, así como para hacer una cordial invitación a los presentes a colaborar y formar parte de nuestra red de aliados.

LA TABLÉE EN LOS MEDIOS

Publicaciones electrónicas:

Revista Food & Travel México, 12 de Septiembre 2017: [La Tablée des Chefs convierte la gastronomía en un movimiento social](#)

Excélsior, 29 de Septiembre 2017 : [No más desperdicio de comida](#)

Radio:

Entrevista a Florence Roy-Allard, Directora de la Tablée des Chefs México, por la Directora editorial de **Food & Travel México** Cecilia Nuñez, en el programa **Imagen Informativa**, de **Imagen Radio**.

¿QUE VIENE EL PRÓXIMO TRIMESTRE?

Durante el mes de octubre, participaremos en el Wine & Food Festival Ciudad de México 2017 y además se llevará a cabo, por segunda ocasión, el Concurso “Yo Cocino por Un Cambio” para elegir la receta ganadora que se preparará en la Semana de las Escuelas de Gastronomía 2018.

Iniciaremos con un proyecto piloto de nuestro programa de educación culinaria “Brigadas Culinarias” con un grupo de 15 jóvenes de entre 12 y 17 años el Comedor Comunitario Nocaltzn. Durante 10 semanas, chefs de nuestra red compartirán sus conocimientos de cocina con los jóvenes, ayudándoles a desarrollar su autonomía alimentaria y conocimientos de nutrición.

Posteriormente el mes de noviembre lo iniciaremos con nuestra cena gala de recaudación de fondos “Cena Con Sentido 2017”, la cual se realizará en el Ex Convento de San Hipólito, recinto histórico de la Ciudad de México.

AGRADECIMIENTOS ESPECIALES

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

Fundación Brisas, Hotel Sheraton, Máximo Bistrot Local, Somm Selecciones MX, INIX, Alimento para Todos I.A.P., Gastromotiva, Tierra Viva, Studio Gourmet, Delegación General de Quebec en México, Embajada de México en Canadá, Centro Citibanamex, Cine Tonalá, Saks San Ángel, Cámara de Comercio del Canadá en México, A.C., Slow Food Churubusco, MakeSense México, Disco Sopa México, Espacio Progresista.