



La Tablée
des Chefs

LA TABLÉE DES CHEFS MÉXICO REPORTE TRIMESTRAL 2016

ENERO

MARZO

LAS ACTIVIDADES DEL TRIMESTRE

Alimentar: a través del Programa de Rescate y actividades de producción de alimentos

1. PROGRAMA DE RESCATE:

En este primer trimestre del 2016 hemos contado con la participación de los siguientes hoteles:

348.2 kg | Sheraton
María Isabel

102.6 kg | Sheraton
Santa Fe

22.9 kg | Galería Plaza
Reforma

Gracias a los hoteles participantes en el Programa de Rescate se logró rescatar un total de **473.7 kg** de alimento durante este primer trimestre del año, lo que corresponde a **1,579 porciones** que fueron distribuidas a personas necesitadas a través de nuestro aliado estratégico Alimento Para Todos I.A.P.

2. LA SEMANA DE LAS ESCUELAS DE GASTRONOMÍA 2016:

En la **EDICIÓN 2016 de la Semana de las Escuelas de Gastronomía** se llevó a cabo del 7 al 20 de Marzo y participaron 8 CAMPUS y 800 personas, entre alumnos y profesores, pertenecientes a las siguientes instituciones:

- Universidad Anáhuac (campus Norte y Sur)
- Centro de Estudios Superiores San Ángel (campus Estado de México y San Ángel)
- Universidad del Claustro de Sor Juana
- Universidad Panamericana (ESDAI, Escuela de Administración de Instituciones)
- Universidad del Valle de México (campus Lomas Verdes y Tlalpan)

Se produjeron **27,937 PORCIONES** de una deliciosa receta de ensalada de pasta y pollo, porciones que beneficiaron a 22,263 personas en situación de inseguridad alimenticia, repartidas en 117 instituciones de 5 Estados de la República Mexicana como sigue: Ciudad de México, Estado de México, Morelos, Puebla y Tlaxcala.



Para lograr estas cifras contamos con el invaluable apoyo de las siguientes empresas aliadas: INIX (descuento sobre los recipientes), Alimento para Todos, I.A.P. (logística y transporte de alimentos en camiones refrigerados) y Travel Studio (apoyo con difusión y mercadotecnia).

También contamos con el generoso apoyo de los siguientes patrocinadores:

- La Moderna con su marca de pasta De Luigi
- Consejo Exportador de Carne de Ave y Huevo de Estados Unidos (USAPEEC)
- Instituto Nacional Avícola (INA) y Unión Nacional de Avicultores (UNA)

LA TABLÉE EN LOS MEDIOS:



Se publicaron los siguientes artículos, blogs y videos informativos durante este trimestre:

Corresponsables el 24 de Febrero de 2016:

[La Tablée des Chefs presenta La Semana de las Escuelas de Gastronomía a alumnos del CESSA](#)

Gastronomía.com el 25 de Febrero del 2016:

[Semana de las escuelas de gastronomía](#)

Blog queremoscomer.com el 22 de Marzo del 2016:

[Conoce a La Tablée des Chefs](#)

Además, nuestra directora Florence Roy-Allard participó en el programa de radio ¡Hola Reactor! de Livier Zúñiga en el 105.7 FM el pasado 19 de febrero del 2016.

LO QUE VIENE EN EL PRÓXIMO TRIMESTRE:

Durante el mes de mayo, vamos a producir alimentos con el apoyo de donadores para los jóvenes participantes en el torneo “Cambio de Juego y Marca el Ritmo 2016” organizado por la Fundación Cambio de Juego.

En junio, participaremos a la celebración de la Fiesta Nacional de Quebec organizada por La Delegación General de Quebec en México. Un Chef de Quebec nos visitará en el marco del evento y proporcionará una demostración culinaria de una receta tradicional de Quebec además de ofrecer un taller culinario a jóvenes de bajos recursos durante su estancia. Este evento se realizará con el apoyo de varios donadores y empresas patrocinadoras.