



La Tablée  
des Chefs

## LA TABLÉE DES CHEFS MÉXICO REPORTE TRIMESTRAL 2016

JULIO  
SEPTIEMBRE

### 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:

<b>34 kg</b>	Sheraton Santa Fe	<b>52 kg</b>	St. Regis	<b>30 kg</b>	Galería Plaza Reforma	<b>48.8 kg</b>	Le Méridien Mexico City
--------------	----------------------	--------------	-----------	--------------	--------------------------	----------------	----------------------------

Gracias a los hoteles participantes en el Programa de Rescate se logró rescatar un total de **164.8 kg** de alimento durante este primer trimestre del año, lo que corresponde a **549 porciones** que fueron distribuidas a personas necesitadas a través de nuestro aliado estratégico Alimento Para Todos I.A.P.

#### 2. Otras actividades de Rescate:

##### **MEXIPAN, Feria Internacional de la Industria del Pan**

Del 24 al 27 de agosto, gracias a la invitación del comité organizador de MEXIPAN, La Tablée des Chefs México participó en este magno evento que reúne a grandes y pequeños productores de pan. Difundimos información sobre las actividades de la fundación y nuestros varios Programas de Rescate, Producción y de Educación. También, logramos rescatar más de 200 Kg de pan que fueron distribuidos entre las siguientes instituciones: Alimento Para Todos I.A.P. para distribución a través de su red de beneficiarios, La Luz de la Tercera Edad A.C., Casa del Actor Mario Moreno I.A.P., Asilo Primavera I.A.P. Y Casa de las Mercedes I.A.P.

En el marco de este evento también se logró coordinar el rescate de 5000 unidades (130 g c/u) de hojuelas de plátano dulce con la participación de la empresa mexicana “Banachips” en beneficio a Alimento Para Todos I.A.P.



## Educar: a través del Programa de Educación Culinaria y actividades de sensibilización

### 1. Taller Culinario para jóvenes – Grupo Brisas

Las cocinas del Hotel Galería Plaza Reforma abrieron de par en par sus puertas para recibir a los hijos de sus colaboradores, quienes guiados por el Chef Enrique Castillos de Butcher Chef, cocinaron **140 porciones** de lasaña boloñesa y **120 porciones** de mousse de mango, para beneficiar la Fundación Clara Moreno y Miramon I.A.P. Así como Scalabrinas Misión para Migrantes y Refugiados.

El gran compromiso social de Grupo Brisas se reflejó con el gran entusiasmo de los pequeños chefs. Esta actividad gozó del apoyo adicional de La Moderna, Alimento Para Todos I.A.P. Y de nuestro fotógrafo voluntario Omar Rodríguez.

### 2. Conferencia de concientización:

A lo largo de este trimestre, visitamos las instalaciones de las siguientes instituciones para presentar la labor y la misión de La Tablée des Chefs en México y sensibilizar a los participantes ante el enorme desperdicio de alimentos: Instituto Universitario Londres Campus Zaragoza, Universidad Tecnológica de Tecámac y CBT No. 3 Tecámac, donde contamos con la asistencia de más de 200 jóvenes.

Se impartió una plática de concientización dentro del ciclo “Transformación Social” organizado por Gastromotiva, una iniciativa de origen brasileño que brinda entrenamiento culinario a jóvenes adultos de bajos recursos. Se difundió el gran trabajo realizado por La Tablée des Chefs, Gastromotiva y Pixza a través de la voz de sus beneficiarios. Pixza es una iniciativa mexicana que apoya a jóvenes en situación de vulnerabilidad social mediante la donación de alimento y ofertas para desarrollo personal y profesional.

## LA TABLÉE EN LOS MEDIOS



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

Blog *Vanguardia Sustentable* el 12 de julio de 2016:  
[Banquete de Descartes](#)

*Vice México* el 3 de agosto de 2016:  
[La Tablée des Chefs combate el desperdicio de alimentos en México.](#)



*Hotelero* de agosto-septiembre 2016:

[La Tablée des Chefs: Una solución necesaria y responsable al desperdicio de alimentos.](#)

*Animal Gourmet* el 23 de septiembre de 2016:

[La Tablée des Chefs: rescatar alimentos, educar a los jóvenes y cambiar el mundo.](#)



## LO QUE VIENE EN EL PRÓXIMO TRIMESTRE:

El último trimestre del año trae consigo nuestro primer concurso de cocina “Yo Cocino por un Cambio” donde estudiantes de Gastronomía competirán para la Receta Perfecta de la “Semana de las Escuelas de Gastronomía EDICIÓN 2017”. El concurso se llevará a cabo el próximo 22 de noviembre en las instalaciones de la Universidad del Claustro de Sor Juana.

También durante este periodo estaremos trabajando con VICE, Las Patronas, Gastromotiva, el Liceo Franco-Mexicano y por supuesto nuestro aliado estratégico Alimento Para Todos I.A.P. en diversas actividades.

Es durante este periodo que se realizará el lanzamiento de nuestro nuevo programa de donadores comprometidos CHEFS ALIADOS de La Tablée des Chefs México, con grandes beneficios para los donadores. El programa tiene como fin el financiamiento de los diversos programas de rescate y de educación de La Tablée.

Tendremos una mesa de difusión para dar a conocer La Tablée a los miembros durante la Cena de Acción de Gracias que ofrece la Cámara de Comercio de Canadá el próximo 13 de octubre de 2016 en el restaurante El Lago, con el apoyo de su Director General, el Sr. César Bueno y su presidente Jorge Morfín, cuya generosidad y entusiasmo son muy agradecidos.

## AGRADECIMIENTOS ESPECIALES

Las actividades realizadas durante este periodo no habrían sido posibles sin el generoso apoyo y participación de:

Grupo Brisas, La Moderna, Butcher Chef BCO, MEXIPAN, BanaChips, Alimento Para Todos I.A.P. y Gastromotiva.