



La Tablée
des Chefs

LA TABLÉE DES CHEFS MÉXICO REPORTE TRIMESTRAL 2016

OCTUBRE
DICIEMBRE

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:

71 kg | Sheraton
María Isabel

102.4 kg | Sheraton
Santa Fe

30 kg | Galería Plaza
Reforma

Gracias a los hoteles participantes en el Programa de Rescate se logró rescatar un total de **203.4 kg** de alimento durante este primer trimestre del año, lo que corresponde a **678 porciones** que fueron distribuidas a personas necesitadas a través de nuestro aliado estratégico Alimento Para Todos I.A.P.

2. DISCO SOPA:

El domingo 4 de diciembre, en el marco del SENSE CAMP de Make Sense, se prepararon y distribuyeron más de **500 porciones** de alimento a los participantes y asistentes de la "DISCO SOPA". Un evento público en el que se rescatan frutas y verduras con las cuales se preparan distintos platillos. Con la finalidad de crear conciencia sobre el desperdicio alimentario a nivel mundial.

En esta ocasión tuvimos el gusto de trabajar junto a las organizaciones: Espacios Progresistas y Make Sense. Y contamos con el apoyo del Chef Bruno Pison y del banco de alimentos: Alimento Para Todos.

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

1. VICE: MESA COMPARTIDA

En el marco del evento "Mesa Compartida" el 6 de octubre La Tablée des Chefs México junto a los representantes de las organizaciones: Gastromotiva y Las Patronas, compartieron con el público invitado sus puntos de vista sobre la "Gastronomía Social". Al terminar la conferencia se llevó a cabo la producción de **120 porciones** de alimento que posteriormente fueron donadas al comedor comunitario: Nocaltzin A.C.



2. Semana Nacional del Emprendedor

Los 4 y 8 de octubre, el equipo de La Tablée des Chefs presentó su labor y sus programas en el espacio Norteamérica Competitiva de la Semana Nacional del Emprendedor que tuvo lugar en Expo Santa Fe del 3 al 8 de octubre y que fue organizada por el INADEM.

3. Semaine du Goût: Liceo Franco Mexicano

En el marco de la Semaine du Goût llevada a cabo en el Liceo Franco Mexicano de 10 al 14 de octubre con la temática del desperdicio de alimentos, La Tablée des Chefs realizó dos actividades con los alumnos de la escuela:

1. El 10 de octubre un grupo de alumnos de secundaria del Liceo Franco Mexicano vivieron un día de trabajo voluntario en las bodegas del banco de alimentos: Alimento para Todos A.C. Los jóvenes conocieron el labor de un banco de alimentos y aprendieron cómo funciona. Después de esta actividad los alumnos organizaron una colecta de alimentos y donaron más de **400 kilos** al banco de alimentos.
2. El 14 de octubre, Chefs de la red de La Tablée des Chefs proporcionaron 3 talleres culinarios de concientización. En este los jóvenes prepararon y degustaron deliciosas *Galletes de Manzana*, utilizando ingredientes rescatados por el banco de alimento.

4. Conferencia Cosecha, Crea y Alimenta

El 13 de octubre en Plaza Galerias Insurgentes, en una conferencia organizada por Dom “Tour Gastronomico” se tuvo la oportunidad de compartir con el público general, la misión y actividades de La Tablée des Chefs México así como tips y consejos para evitar el desperdicio de alimentos en los hogares.

5. Demostración culinaria

El 25 de Noviembre la Universidad del Claustro de Sor Juana y la Chef Flavia Moran Pozzi nos recibieron en sus instalaciones por una demostración culinaria proporcionada a miembros de la Asociación de cónyuges de embajadores y diplomáticos por invitación de La Tablée des Chefs. Conocieron el trabajo de nuestra organización y también recibieron tips y consejos para evitar el desperdicio alimentario. de alimentos en los hogares.

Otras actividades

1. CONCURSO “YO COCINO POR UN CAMBIO”

El 22 de Noviembre, en el patio del gran Claustro de la Universidad del Claustro de Sor Juana, cuatro equipos provenientes de nuestras universidades aliadas, se enfrentaron para encontrar la receta perfecta para realizar durante la siguiente edición de la Semana de las Escuelas de Gastronomía 2017. Las recetas ganadoras fueron el “Plato Campesino” de los estudiantes de la Universidad del Claustro de Sor Juana y el “Meat Loaf de Lenteja” de las alumnas del ESDAI, UP.

Agradecemos la presencia y apoyo de la FAO, Alimento para Todos I.A.P., USAPEEC y La Moderna. Durante este evento se produjeron 10 kilogramos de alimento los cuales fueron donados a La Luz de la Tercera Edad A.C.



2. Noche de Cocktails en Xaman

El 13 de Diciembre el equipo de La Tablée des Chefs México, recibió en las instalaciones de Xaman a sus valiosos aliados. Para una noche de cocktails a beneficio de nuestras actividades y programas. El Mezcal Los 7 Misterios creó dos tragos especialmente para nuestra organización y los invitados al evento se divertieron votando por su favorito el cual permanecerá en la carta de Xaman por 6 meses y un porcentaje de sus ganancias será donado a La Tablee des Chefs México.

LA TABLÉE EN LOS MEDIOS:

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

Vice Munchies México el 11 de octubre de 2016:
[Cocinamos para hacer un México mejor](#)

Dossier Corresponsable octubre 2016:

Los objetivos de desarrollo sustentable (ODS) o como aterrizar la utopía de un mundo mejor.

Más Expos Congresos & Convenciones Noviembre – Diciembre
Gastronomía Social: El éxito más allá del evento

Vice Munchies México el 6 de diciembre de 2016: :

[Un concurso de cocina para desperdiciar menos comida en México](#)



LO QUE VIENE EN EL PRÓXIMO TRIMESTRE:

Con una meta de 30,000 mil porciones el mes de marzo recibirá la cuarta edición de la Semana de las Escuelas de Gastronomía 2017. Este año serán más de 10 escuelas de gastronomía participantes distribuidas en Ciudad de México, Estado de México, Aguascalientes y Acapulco.

AGRADECIMIENTOS ESPECIALES

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

VICE, Munchies en español, revista Hoja Santa, Xaman, Mezcal los 7 Misterios, Liceo Franco Mexicano A.C., La Delegación General de Quebec en México, Alejandra Vizcarra, PR Central, Universidad del Claustro de Sor Juana, Fundación Brisas, Rougié, Alimento Para Todos I.A.P., Nocaltzn, Mercado el 100, Maximo Bistrot Local, La Moderna, USAPEEC, Hablemos Gastronómico, ¿Qué he hecho yo para cocinar esto?, PermaChef, DOM Tour Gastronómico y Le Creuset.