



La Tablée  
des Chefs

## LA TABLÉE DES CHEFS MÉXICO REPORTE TRIMESTRAL 2018

ENERO

MARZO

### LAS ACTIVIDADES DEL TRIMESTRE

#### Programa de Rescate

En nuestro primer trimestre de 2018, logramos sumar dos aliados más a nuestro programa de Rescate de Alimentos: **Las Brisas Acapulco** y **Hacienda Júrica by Brisas**, muchas gracias a ambos.

Al igual que todos los meses, hemos dado seguimiento a los rescates de nuestros donadores participantes y los resultados son los siguientes:

<b>250 kg</b>	Centro Citibanamex	<b>7.5 kg</b>	Cine Tonalá	<b>20.06 kg</b>	Lalo!, Máximo Bistrot Local, Havre 77
<b>66.95 kg</b>	Saks San Ángel	<b>136.40 kg</b>	Sheraton María Isabel	<b>100 kg</b>	Sheraton Santa Fe
<b>41.12 kg</b>	Brisas Acapulco	<b>28 kg</b>	Hacienda Júrica by Brisas	<b>224 kg</b>	Galería Plaza Reforma

Gracias a todos los donadores que participan en el programa de Rescate de Alimentos, se logro obtener un total de **874.03 kg** de alimento durante este primer trimestre del año. Esto corresponde a **2,913 porciones** de alimento preparado, las cuales llegaron a beneficiarios de diferentes casas de asistencia privada.

#### Actividades

### 1. PROGRAMA PILOTO DE TALLERES CULINARIOS EN EL COMEDOR COMUNITARIO NOCALTZIN

Este año comenzamos con nuestro primer taller piloto en el comedor comunitario Nocaltzin, en donde con apoyo de nuestro Chef Educador, Enrique Castillo, pretendemos mejorar las aptitudes, de jóvenes de entre 12 y 17 años, en la cocina y desarrollar su independencia alimentaria. Este programa piloto, tendrá una duración de 10 semanas.

### 2. FERIA DEL CONSUMO RESPONSABLE

El 8 de marzo, acudimos a la 5ta Feria del Consumo Responsable, celebrada por Colegio Montessori. Participamos de manera activa compartiendo nuestra labor y misión con los asistentes de la feria.



### 3. PLÁTICAS DE SENSIBILIZACIÓN PREVIAS A LA SEMANA DE LAS ESCUELAS DE GASTRONOMIA

En Febrero se llevaron a cabo 18 pláticas de sensibilización hacia el desperdicio de alimento y el hambre en nuestro país. Las pláticas se impartieron a los alumnos, y futuros líderes gastronómicos, de las diferentes universidades participantes en la SEG 2018. Por primera vez, esta plática se impartió en la **Universidad Tecnológica de Acapulco (UTA)** y en el **Instituto Culinario Santa Lucia (ICSL)**.

### 4. SEMANA DE LAS ESCUELAS DE GASTRONOMIA 2018

En la **QUINTA EDICIÓN de la Semana de las Escuelas de Gastronomía** celebrada del 5 al 16 de Marzo, participaron 18 CAMPUS y más de 1150 personas, entre alumnos y profesores, pertenecientes a las siguientes instituciones:

- CBT #3 Tecamac
- Colegio Superior de Gastronomía
- Coronado Culinario
- Instituto Culinario Santa Lucia
- Instituto Gastronómico Corbuse (campus Coacalco, Del Valle, Interlomas)
- Instituto Superior Mariano Moreno (Campus Coapa)
- Universidad Anáhuac – Le Cordon Bleu (campus Norte y Sur)
- Universidad de Londres
- Universidad del Claustro de Sor Juana
- Universidad del Valle de México (campus Lomas Verdes, San Rafael ,Tlalpan).
- Universidad Panamericana (ESDAI y Campus Aguascalientes)
- Universidad Tecnológica de Acapulco

Se produjeron **40,000 PORCIONES** de las deliciosas recetas Plato Campesino y Meatloaf de Lenteja, porciones que beneficiaron a **18,085** personas en situación de inseguridad alimentaria, repartidas en 60 comunidades e instituciones de seis estados de la República Mexicana como sigue: Ciudad de México, Estado de México, Hidalgo, Tlaxcala, Aguascalientes y Guerrero.

Para lograr estas cifras contamos con el invaluable apoyo y donación de las siguientes empresas aliadas:

- Alimento para Todos, I.A.P.
- La Moderna con la marca De Luigi
- Verde Valle
- Fundación Lala
- Grupo Herdez
- INIX
- La Patrona
- Granvita
- Sistema Productivo de Amaranto del Distrito Federal A.C.

### 5. 11° FERIA DE SUSTENTABILIDAD

Los días 20, 21 y 22 de marzo nos presentamos en el Colegio Vista Hermosa en el marco de la celebración de la decimo primer Feria de Sustentabilidad, en donde tuvimos la oportunidad de impartir una conferencia titulada “Hambre en México, ¿juntos podemos combatirla?”. En esta ocasión nuestra audiencia fueron 150 alumnos de secundaria.



## LA TABLÉE EN LOS MEDIOS



### Publicaciones electrónicas e impresas:

- *Excelsior*, 21 de Febrero 2018: [¿Qué pasa con toda la comida desperdiciada en México?](#)
- *Singular*, 21 de Febrero 2018: [“Si” a la comida para todos y “no” al desperdicio de alimento](#)
- *Vice*, 8 de Marzo de 2018: [México desperdicia toneladas de comida y otros la tienen que rescatar](#)
- *Universidad Panamericana*, 12 de Marzo de 2018: [2,500 beneficiados, en ‘La Tablée des Chefs’ de la UP Aguascalientes](#)
- *Heraldo de México Gastrolab*, 30 de Marzo 2018: [La ESDAI se sumó a La Tablée des Chefs en su lucha contra el hambre](#)
- Periódico *Heraldo de México*, 30 de Marzo 2018: “El zero waste llega al ESDAI”

## ¿QUE VIENE EL PRÓXIMO TRIMESTRE?

- Realizaremos nuestro cóctel de agradecimiento, con objeto de reunir a los coordinadores de las escuelas, patrocinadores y aliados, de la SEG18, y de generar un espacio de convivencia y retroalimentación para preparar y mejorar nuestra sexta edición de la SEG19.
- Dos nuevos hoteles de la cadena Las Brisas se sumarán a nuestro programa de rescate de alimentos en las ciudades de Ixtapa y Huatulco
- En el mes de abril, nos presentaremos en la Exposición internacional para restaurantes, hoteles y alimentos en México, Sirha Mx, sensibilizando a los expositores y rescatando alimento para su posterior donación.
- Durante los próximos meses, realizaremos un taller con nuestro Chef Embajador Eduardo García en beneficio de nuestra organización. También tendremos una colaboración especial por parte del Chef Marco Carboni, quien realizara un taller de elaboración de pasta a beneficio de la Tablée.
- Daremos por culminado el proyecto piloto de nuestro programa de educación culinaria “Talleres culinarios”.
- Celebraremos de la mano de nuestros aliados Slow Food, Make Sense y Espacio Progresista, la primer Disco Sopa en la explanada de la Delegación de Iztapalapa, en el marco de la celebración del día del niño.

## AGRADECIMIENTOS ESPECIALES

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

Alimento para Todos I.A.P., CBT #3 Tecamac, Centro Citibanamex, Cine Tonalá, Colegio Montessori, Colegio Superior de Gastronomía, Colegio Vista Hermosa, Culinario Coronado, Fundación Brisas, Fundación Lala, Galeria Plaza Reforma, Granvita, Grupo Herdez, Hacienda Júrica by Brisas, INIX, Instituto Culinario Santa Lucia, Instituto Gastronómico Corbuse (campus Coacalco, Del Valle, Interlomas), Instituto Superior Mariano Moreno (Campus Coapa), La Moderna, La Patrona, Las Brisas Acapulco, Máximo Bistrot Local, Comedor Nocaltzn, PR Central, Saks San Ángel, Sheraton Maria Isabel, Sheraton Santa Fe, Sistema Productivo de Amaranto del Distrito Federal A.C. y Universidad Anáhuac – Le Cordon Bleu (campus Norte y Sur), Universidad de Londres, Universidad del Claustro de Sor Juana, Universidad del Valle de México (campus Lomas Verdes, San Rafael, Tlalpan), Universidad Panamericana (ESDAI y Campus Aguascalientes), Universidad Tecnológica de Acapulco y Verde Valle.