



La Tablée  
des Chefs

## LA TABLÉE DES CHEFS MÉXICO REPORTE TRIMESTRAL 2017

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 2017 hemos contado con la participación de los siguientes hoteles:

<b>172.4 kg</b>	Sheraton María Isabel	<b>36.06 kg</b>	Sheraton Santa Fe	<b>48.4 kg</b>	Galería Plaza Reforma
<b>59 kg</b>	Le Méridien	<b>42.0 kg</b>	Hyatt		

Gracias a los hoteles participantes en el Programa de Rescate se logró rescatar un total de **357.86 kg** de alimento durante este primer trimestre del año, lo que corresponde a **1,192 porciones** que fueron distribuidas a personas necesitadas a través de nuestro aliado estratégico Alimento Para Todos I.A.P.

Educar: actividades de difusión y sensibilización.

#### 2. EVENT INDUSTRY SHOW

Estuvimos presentes en el “Event Industry Show” el 8 y 9 de febrero donde presentamos la conferencia sobre el desperdicio de alimentos en México y el mundo. Así mismo, platicamos y compartimos con los asistentes los retos de la problemática y qué actividades y proyectos llevamos a cabo para contrarrestarla.

#### 3. PRESENCIA EN EL FESTIVAL FRANCÉS - UNA CITA CON MÉXICO EN ACAPULCO

Con el apoyo de las Chef Angeles Urreta de USAPEEC LatAm el día Viernes 10 de Marzo se presentaron las recetas ganadoras a prepararse durante la SEF 2017 en el puerto de Acapulco. Así mismo, se dirigió un panel respecto al tema de la inseguridad alimentaria y el desperdicio de alimento, donde expusimos nuestros proyectos y trabajo que llevamos a cabo.



#### 4. LA SEMANA DE LAS ESCUELAS DE GASTRONOMÍA 2017:

En la **CUARTA EDICIÓN 2017** de la **Semana de las Escuelas de Gastronomía** que se llevó a cabo del 13 al 24 de Marzo y participaron 15 CAMPUS y 950 personas, entre alumnos y profesores, pertenecientes a las siguientes instituciones:

- Universidad Anáhuac- Le Cordon Bleu (campus Norte y Sur)
- Instituto Gastronómico Corbuse (campus Coacalco, Del Valle, Santa Monica, Interlomas)
- Colegio Superior de Gastronomía
- Universidad Panamericana (ESDAI, Escuela de Administración de Instituciones y Campus Aguascalientes)
- Universidad del Valle de México (campus Lomas Verdes y Tlalpan)
- Ambrosia Centro Culinario
- Universidad de Londres
- Gastromotiva
- CBT #3 Tecamac

Se produjeron **30,450 PORCIONES** de las deliciosas recetas Plato Campesino y Meat Loaf de Lenteja, porciones que beneficiaron a **12,719** personas en situación de inseguridad alimentaria, repartidas en 60 comunidades e instituciones de 7 Estados de la República Mexicana como sigue: Ciudad de México, Estado de México, Hidalgo, Morelos, Puebla , Tlaxcala y Aguascalientes.

Contamos con el generoso apoyo de los siguientes donadores:

- La Moderna con su marca de pasta De Luigi
- Consejo Exportador de Carne de Ave y Huevo de Estados Unidos (USAPEEC)
- Inix
- Alimento Para Todos I.A.P
- Fundación LaLa
- Grupo Herdez
- Verde Valle

#### 5. BAZAR GASTRONÓMICO EN LA ALIANZA FRANCESA POLANCO :

El 25 de Marzo, en las instalaciones de la Alianza Francesa en Polanco se llevaron a cabo talleres culinarios de concientización, impartidos por el Chef Guillaume Sparks-Beaulé visitándonos desde Québec. En el bazar ofrecimos diferentes canapés, principalmente con ingredientes quebequenses e informamos a la comunidad sobre quiénes somos y qué hacemos.



## LA TABLÉE EN LOS MEDIOS:



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

Le Grand Journal du Mexique el 12 de marzo del 2017:

[El Festival Francés De Acapulco habla sobre el desperdicio de comida](#)

## LO QUE VIENE EN EL PRÓXIMO TRIMESTRE:

Estaremos presentes en el CANCHAM DAY de la Cámara de Comercio de Canadá en México el día 27 de Abril, difundiendo nuestro programa de rescate de alimento y los proyectos de nuestra causa.

Durante el mes de mayo, vamos a producir alimentos con el apoyo de nuestra red de hoteles participantes en el programa de rescate de alimentos, para los 500 jóvenes participantes en el torneo “Copa Valores” organizado por la Fundación Cambio de Juego.

Se llevará a cabo una cena a beneficio de la Tablée en las festividades del 5 de Mayo en Ottawa Canadá, donde igualmente expondremos las actividades y logros obtenidos durante nuestra operación en México y buscaremos realizar alianzas con empresas y organismos interesados.

## AGRADECIMIENTOS ESPECIALES

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

Fundación Brisas y Alimento Para Todos I.A.P.