

# eventos magazine

**58** Luis Sanjuan, Hewlett-Packard • Formación en eventos • Coffee breaks efectivos • Ron Barceló Desalia • Berlín • A Coruña • Lo bueno del alcohol



## Exclusividad en eventos

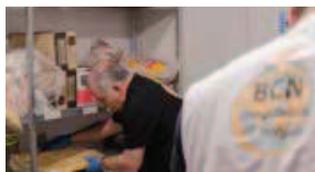
El trato y la experiencia  
más allá del lujo

# Una solución a la donación del excedente del catering

TEXTO **Cristina Muñoz Soro**

No existe organizador que no haya sufrido teniendo que tirar las grandes cantidades de comida que sobra en sus eventos, sin poder hacer mucho al respecto por las exigencias de la logística sanitaria de donar ese excedente. Pero surgen soluciones, simples y sin coste alguno. Te hablamos aquí de Nutrición Sin Fronteras, una ONG que ha hecho posible, por ejemplo, que Fira de Barcelona y GSMA donaran más de dos toneladas de alimentos en la pasada edición del Mobile World Congress.

Esta organización sin ánimo de lucro actúa desde 2012 en Barcelona, y está asesorando a otras organizaciones similares por todo el país. En Barcelona, colaboran con hoteles (Arts, Hilton, Barceló Hoteles, NH Group...) y caterings (Serunion,, Sibaris...). No solo se trata de un problema de conciencia social, es también una filosofía que pueden compartir con sus clientes (cuando no son estos los que lo demandan directamente) y un proceso más eficiente de trabajo.



Esta sensibilidad ha existido siempre: “Sufríamos viendo tal cantidad de comida en la basura” comenta Josep Maria Vals. Para el chef creativo de Sibaris este tema se disparó hasta el 2007 con la locura de los grandes eventos. Más tarde, la percepción de responsabilidad ante tanto desperdicio se multiplicó con el impacto social de la crisis y la proliferación de comedores sociales.

Progresivamente fueron tomando conciencia de este problema también diferentes instancias públicas. Se implicaron Generalitat, Ayuntamiento y Diputación, que apoyan ahora la iniciativa de Nutrición Sin Fronteras en Barcelona. Esta es una ONG formada por especialistas en nutrición que se aseguran de todos los procesos sanitarios, de trazabilidad, manipulación y calidad de la comida ‘cocinada’ donada y de su distribución en instituciones sociales.

Un dato importante para el organizador: todo el proceso es fácil y sin coste para la empresa donante. Los profesionales de la fundación evalúan los obradores y cocinas, la gestión, el tipo de comida, los excedentes, etc. y, una vez acordada la colaboración, se encargan de recoger in situ con su propio transporte refrigerado cuando reciben el aviso.

“Lo esencial es que la comida ‘no salga de la cocina’ o del espacio de seguridad donde se ha cocinado. Lo importante es que nos llamen y veamos las circunstancias de cada uno y ver cómo podemos adaptarnos a ellas, porque no todas las empresas trabajan igual. Sin embargo, a mínimo que se trate de profesionales, esa comida excedente se puede recuperar”, comenta Jesús Martín, director de comunicación de NSF.



Por ejemplo en Gastrofira, el servicio propio de catering de Fira de Barcelona, nos comenta su chef ejecutivo Bernat Benito, hay un volumen alto de excedente (especialmente en coffee breaks o fingers) porque siempre se trabaja con un margen de seguridad. Pero al tener tanto la infraestructura como la logística interna, la recogida de esa comida sobrante se realiza sin problemas, incluida la más sensible como sándwiches o ensaladas. Es decir, no se congela porque se distribuye el mismo día del evento.

“Por nuestro tipo de actividad generamos una gran cantidad de excedente (que no podemos reutilizar en un congreso posterior) y por el amplio margen de seguridad con el que trabajamos. Lo que también supone que muchos de los organizadores, especialmente del sector farma, lo incluyen en sus exigencias de RSC y nos piden que midamos el impacto”, nos explica Bernat.

En el caso de Sibaris (como es probable que suceda con otras empresas de catering) después del evento se transporta la comida excedente en camiones isotérmicos y se lleva de nuevo al obrador en donde se congela y almacena. Una vez alcanzan una determinada cantidad de kilos se avisa a NSF que recoge la comida sin que haya perdido sus cualidades organolépticas.

★ Puedes contactar con Nutrición Sin Fronteras en:  
[info@nutricionsinfronteras.org](mailto:info@nutricionsinfronteras.org)  
[www.nutricionsinfronteras.org/bcncomparteixelmenjar](http://www.nutricionsinfronteras.org/bcncomparteixelmenjar)

## Planificación o cómo reducir el excedente

Como te contábamos en "Cierra el cubo de la basura" en el nº48 de eventos Magazine, tan importante como reciclar y donar, es importante evitar la generación de excedente. En ese artículo os contábamos iniciativas ingeniosas como la de 'Don't Spoil de Party' de MPI Bélgica que consiste en un fantástico video (visible en [www.dontspoiltheparty.org](http://www.dontspoiltheparty.org)) que se envía junto con la inscripción a un congreso. En él, se ve cómo se tira un plato de comida cuando el participante decide no acudir al evento. O una más radical, aplicada en EE UU, que consiste en penalizar al participante que dice 'sí' a todo cobrándole una cantidad si no asiste.

Bernat Benito nos cuenta otra solución que se ha puesto a prueba en el MWC. En la app del evento existía la posibilidad de encargarse del menú y la hora de recogida de la comida con antelación. De esta forma no solo se podía pedir menús diversos como kosher o japonés, sino que Gastrofira podía calcular con mucha mayor precisión el número de comidas, planificar la compra, el tiempo, el sistema de pago, etc. "Es una gran idea, pero se tardará en que los participantes la utilicen de forma generalizada", añade.



★ Sabemos que, en nuestro sector, los espacios van a menudo un paso por delante en temas de sostenibilidad. El Hesperia Tower de Barcelona es un ejemplo, y ha hecho balance de un 2014 intenso en ese sentido: visitas de formación a personas con discapacidad en torno a los hábitos del mundo laboral junto con el Parc Sanitari Sant Joan de Déu y la Fundación Joia; Networking de Ocupación en Hostelería impulsado por AEBALL y CORDIBAIX y el Proyecto YOB de la Fundación Exit; participación en proyectos solidarios de la Fundación IReS (en la foto); y el patrocinio de la asociación REC in your Memory, cediendo su auditorio para su presentación en diciembre.



★ Exploramás enlaza tres acciones sostenibles en Barcelona. El primero (en la foto) tuvo lugar el 14 de abril y puso a trabajar a 88 personas en el acondicionamiento y reformas del Hogar Infantil Fundación Fátima. Las dos siguientes, el 25 y el 30 de abril, consistirán también en una serie de trabajos de acondicionamientos, para poner en marcha por ejemplo, un salón de actos, zona de juegos y una biblioteca, entre otros espacios.

★ Hoteles Silken refuerza su compromiso social ★ La cadena cumple cinco años implicada en políticas de RSC reforzando sus acuerdos con Cruz Roja, Mensajeros de la Paz, Unicef o Acción contra el Hambre en sus establecimientos de Madrid, Sevilla y Bilbao. Además ha firmado un acuerdo de colaboración con la Federación Española de Enfermedades Raras (FEDER), por el que los acompañantes de los enfermos hospitalizados que tengan que trasladarse obtendrán precios reducidos. Y más de cien familias afectadas por enfermedades en la piel recibieron tratamientos gracias a la recaudación obtenida con la campaña "Un baño de solidaridad" puesta en marcha por el hotel sevillano Silken Al-Andalus. Más de 14.000 huéspedes participaron en esta iniciativa.

★ EcoVadis sitúa a CWT a la cabeza del sector en materia de RSC ★ La consultora que audita a nivel mundial a las grandes compañías en torno a sus políticas de RSC ha situado a CWT entre el 11% de las empresas que ocupan los primeros puestos. CWT fue auditada en 21 aspectos relacionados con la RSC.

★ Accor empodera a las mujeres ★ El programa WEPs (Women's Empowerment Principles), producto de la Iniciativa de ONU Mujeres y del Pacto mundial de Naciones Unidas, define siete ejes que fomentan un papel relevante de la mujer en la empresa y en la sociedad. Accor va así un paso más allá en su compromiso con la diversidad y la paridad que generó hace un par de años el Women at Accor Generation (WAAG), red internacional cuyo objetivo es acompañar a las mujeres en su desarrollo personal y profesional. Con más de 2.500 miembros, WAAG promueve un programa de mentoring y el diálogo, la evolución profesional y la relación con otras redes de mujeres.

★ Ticketea Unite, una ayuda en tu proyecto solidario ★ Ticketea ha decidido ayudar a los organizadores de eventos solidarios, ofreciéndoles su plataforma de forma gratuita. Toda persona o empresa que organice eventos benéficos puede optar a ser incluida en ese programa y vender las entradas del evento sin gastos de gestión. La empresa escogerá el proyecto que vean más viable y para asegurarse que sea un éxito ofrecen una campaña promocional de 10.000€.

★ d6 gana la cuenta de la ONG Plan Internacional ★ Estará encargada de la gestión y el desarrollo de la marca tanto en sus campañas actuales como por ejemplo "Por Ser Niña" que defiende los derechos de las niñas, así como en las que se pondrán en marcha a lo largo del año. Plan Internacional ayuda a 80 millones de niños y niñas en 51 países en desarrollo.

★ GMIC Capítulo Ibérico se convierte en partner sostenible de UNICEF ★ GMIC Capítulo Ibérico dará soporte formativo en prácticas sostenibles y socialmente responsables a los asociados a UNICEF, la asociación internacional de responsables de eventos corporativos.

★ NH Hotel Group se suma al objetivo "cero plásticos en vertedero" promovido por PlasticsEurope, y fomentará la concienciación en torno a este problema entre sus clientes. La campaña prevé el desarrollo de actividades lúdicas y formativas sobre buenas prácticas en materia de gestión de residuos.

★ Más empresas que se suman a la certificación de sostenibilidad de Eventsost:MacGuffin como Organizadores Advanced; Entry By Secretec como Recurso Sostenible; Servisy JMT como Proveedores Sostenibles Premium.