



COVID-19

## La col·laboració del CCIB amb World Central Kitchen acaba després de 70 dies i 192.909 menús repartits per als més vulnerables a Barcelona

- El Centre de Convencions pausa les cuines per començar a preparar el retorn a l'activitat i segueix obert a iniciatives que ajudin a pal·liar els efectes de la COVID-19
- L'ONG del xef José Andrés es queda a la ciutat i continua servint menjars solidaris

**Barcelona, 24 de juliol de 2020**

**192.909 menjars repartits per als més vulnerables de l'àrea de Barcelona. Aquest és el balanç de la col·laboració entre el Centre de Convencions Internacional de Barcelona (CCIB) i l'ONG World Central Kitchen (WCK) del xef José Andrés després de 70 dies amb les cuines del CCIB a ple rendiment. El Centre, gestionat per l'empresa francesa GL events, ha pausat els fogons per començar a preparar el retorn a l'activitat, però manté el compromís amb la ciutat i segueix obert a les iniciatives que ajudin a pal·liar els efectes derivats de la COVID-19. WCK no ha marxat i continua cuinant i servint menjars a Barcelona a través de diferents localitzacions.**

El passat 26 de juny va ser l'últim dia del projecte de WCK al Centre de Convencions ubicat al Fòrum. L'ONG fundada per Andrés el 2010 i amb seu als Estats Units (EUA) proveeix aliments arreu del món als afectats per crisis humanitàries. Arran de la pandèmia de la COVID-19, va iniciar l'acció als EUA per repartir menjar a través de restaurants independents. A Espanya, la iniciativa va aterrar sota el lema #ChefsforSpain i, a Barcelona, l'acció va arribar a finals de març amb el xef Carles Tejedor.

L'aliança entre el CCIB i WCK va començar el 18 d'abril. L'ONG necessitava un espai més gran a Barcelona per elaborar milers de menús i el CCIB disposa de 3.300 m<sup>2</sup> de cuines. *“Des del CCIB i el nostre grup, GL events, vam posar les instal·lacions al servei de la ciutat des del primer dia” i “ja havíem acollit un centre logístic de la Generalitat per distribuir material sanitari a les residències”.* *“Sempre volem fer més per la societat”*, afirma el director general del CCIB, **Marc Rodríguez**, i afegeix que, amb l'activitat congressual aturada, ***“les cuines solidàries del CCIB han estat l'esdeveniment més important que hem fet aquest any”***.

El CCIB, gestionat pel grup GL events (amb 50 espais d'esdeveniments a 27 destinacions), disposa de 3.300 m<sup>2</sup> de cuines dirigides per Diagonal Food, empresa del grup GL, amb equipament d'última generació i capacitat per preparar fins a 30.000 serveis en un dia. A més, estan certificades amb l'ISO 22000:2018, norma que garanteix el compliment dels màxims estàndards de seguretat alimentària.

**Del 18 d'abril al 26 de juny, algunes xifres que deixa el projecte de WCK al CCIB són:**

192.909 menús repartits a l'àrea de Barcelona	Més de 264.000 kg d'aliments cuinats
Més de 100 voluntaris	31 punts d'entrega
26.250 hores treballades a les cuines	1.268 viatges d'entrega

L'equip amb WCK ha estat format per una part estructural que ha assumit directament el CCIB i liderat per la mateixa directora de Diagonal Food, Maria Bertó, i la resta -prop del 95%- han estat voluntaris per treballar a la cuina i manipular aliments, embossar, empaquetar, netejar i repartir els menjars.

Els aliments han vingut del Banc dels Aliments; i de proveïdors locals del CCIB que oferien preu de cost; de donacions de fundacions com Espigoladors; i d'empreses com l'aigua de Sant Aniol. El menú consistia en una safata de tipus "Harvard" d'entre 450 i 550 g. i ha arribat als més necessitats a través del Banc dels Aliments, encarregat de la logística i distribució. L'Ajuntament, per la seva part, ha indicat les necessitats. Així, entre els 31 punts d'entrega, s'ha arribat a municipis com Barcelona, Badalona, l'Hospitalet i Terrassa i s'han distribuït als ajuntaments, fundacions, centres socials i cívics i domicilis.

### **World Central Kitchen segueix a Barcelona**

*"World Central Kitchen ha vingut per quedar-se"*, assegura el xef Carles Tejedor, col·laborador habitual de José Andrés i encarregat de l'ONG a Catalunya. Tejedor ha valorat els 70 dies de col·laboració amb el CCIB. *"Han estat dos mesos intensos i amb unes necessitats enormes per arribar als més necessitats"*. *"Sense les cuines i els equips del CCIB i GL events no hauríem pogut arribar a tanta gent, el seu suport ha estat indispensable per a World Central Kitchen"*. A més, Tejedor ha agraït *"l'enorme esforç dels voluntaris que han dedicat el seu temps a ajudar els qui més ho necessiten"*.

Tot i acabar la col·laboració al CCIB, Tejedor deixa clar que ***"World Central Kitchen no marxa de Barcelona, ha vingut per quedar-se, i seguim cuinant en diferents localitzacions de l'àrea metropolitana per donar menjar i treure un somriure a qui més ho necessita"***. A banda dels 175.000 menús cuinats amb el CCIB, l'ONG WCK continua servint aliments i **ja acumula més de 300.000 menús distribuïts a l'àrea de Barcelona**.

Per la seva part, el director general del CCIB ha mostrat el seu reconeixement a WCK i al xef José Andrés, qui va visitar les cuines del CCIB el passat 8 de juny. *"La capacitat d'organització de WCK i l'experiència en gestió de crisis alimentàries arreu del món han estat claus per portar menjar a qui més ho necessitava"* en plena onada de la pandèmia, assegura Rodríguez. ***"Des del CCIB i GL events ens sentim orgullosos d'haver pogut formar part del projecte"*** i *"les instal·lacions segueixen a disposició de la ciutat per ajudar en tot allò que sigui possible"*, ha afegit el director general del CCIB.

### **Companyies solidàries**

El CCIB també ha rebut el suport d'importantes companyies que s'han sumat a la iniciativa de cuines solidàries. Per un costat, **Endesa s'ha fet càrrec del consum elèctric dels 3.300 m<sup>2</sup> de cuines del CCIB**. La companyia ha volgut sumar esforços i donar suport al projecte per intentar ajudar a pal·liar els efectes tan crítics que la pandèmia està causant a tota la societat però, en especial, a les persones més necessitades. Endesa va facilitar una ampliació de potència elèctrica en temps rècord perquè la instal·lació pogués acollir les cuines i ha realitzat una aportació econòmica de 37.800 euros corresponent a dos mesos de subministrament gratuït del consum elèctric que han generat les cuines del CCIB. La iniciativa d'Endesa forma part del Pla de Responsabilitat Pública que s'ha dissenyat arran de la pandèmia i que, entre d'altres accions, també ha finançat els subministraments de nou hotels medicalitzats i l'energia que ha consumit el Pavelló de Fira de Barcelona on hi havia acollides persones sense llar.

Finalment, Districlima, la subministradora de fred i calor del CCIB des de l'any 2004, també s'ha sumat a la iniciativa amb una aportació econòmica equivalent als mesos en què les cuines del CCIB han estat obertes. El suport de la subministradora, amb un projecte iniciat a la zona del Fòrum el 2004 i el districte tecnològic del 22@, està actualment a més de 100 edificis connectats a la xarxa, també ha format part del seu pla de Responsabilitat Social, compromesa amb l'entorn més pròxim i la ciutat de Barcelona.

**Contacte de premsa:**

David Jiménez | [djimenez@ccib.es](mailto:djimenez@ccib.es) | 674 033 249

**Sobre CCIB i GL Events**

El Centre de Convencions Internacional de Barcelona (CCIB) és un dels recintes congressuals de més envergadura del sud d'Europa, amb capacitat per acollir esdeveniments de fins a 15.000 delegats. El recinte compta amb més de 100.000 m<sup>2</sup> que inclouen el Centre de Convencions i l'Auditori Fòrum CCIB, espais en els quals, des de la seva obertura el novembre de 2004 i fins al 2019, han acollit més de 1.520 esdeveniments i més de 6,5 milions de delegats i visitants. En aquests anys, el centre ha generat un impacte econòmic acumulat a la ciutat superior als 4.500 milions d'euros.

GL events CCIB SL és l'empresa gestora del recinte congressual, participada per l'Ajuntament de Barcelona (12%), el Gremi d'Hotels de Barcelona (8%) i l'empresa francesa GL events (80%), líder europeu en la gestió d'espais i logística de grans esdeveniments.

Amb seu a Lió, GL events cotitza a la borsa de París i té tres línies de negoci que li han permès facturar 1.172,9 milions d'euros el 2019: GL events Life, GL events Exhibitions i GL events Venues. En aquest últim àmbit, el grup opera 50 espais per a esdeveniments (palaus i centres de congressos, parcs d'exposicions i sales multifuncionals), amb més d'1 milió de m<sup>2</sup> de superfície a 27 destinacions com París, Brussel·les, La Haia, Londres, Istanbul, Ankara, Xangai, Sao Paulo o Rio de Janeiro. A més, GL events Exhibitions compta amb més de 250 salons professionals en propietat i GL events Live té una dilatada experiència en la prestació de serveis logístics i estructures temporals a prestigioses cites esportives i d'altres àmbits a nivell internacional com l'Exposició Universal de Milà, la reunió anual de l'FMI i del Banc Mundial a Lima, els Jocs Olímpics de Rio de Janeiro, l'Eurocopa de França, la COP22 de Marràqueix o la COP25 a Madrid.