



Iniciativa de World Central Kitchen (WCK)

## El CCIB i l'ONG del xef José Andrés s'uneixen per elaborar 5.000 plats al dia per als més necessitats

El Centre de Convencions reobre els 3.300 m<sup>2</sup> de cuines i ja han servit els primers 10.500 menús destinats als col·lectius vulnerables afectats per la crisi del COVID-19

Un centenar de voluntaris treballen al projecte de WCK a l'àrea de Barcelona amb l'objectiu de distribuir 49.000 menús setmanals a través del Banc dels Aliments

**Barcelona, 29 d'abril de 2020**

El Centre de Convencions Internacional de Barcelona (CCIB), gestionat pel grup francès GL events, i l'ONG World Central Kitchen (WCK) del xef José Andrés, s'han unit per elaborar i servir fins a 5.000 menús diaris als col·lectius més vulnerables de l'àrea de Barcelona afectats per la crisi del COVID-19. El CCIB va reobrir la setmana passada els seus 3.300 m<sup>2</sup> de cuines i dimecres es van començar a repartir els primers menús a través del Banc dels Aliments. L'equip de Diagonal Food (l'empresa de GL events encarregada de la restauració al CCIB) juntament amb el xef Carles Tejedor i desenes de voluntaris treballen conjuntament en la producció. Ja s'han cuinat 10.500 menús i aquesta setmana s'incrementarà la producció a 3.000 plats al dia. L'objectiu serà consolidar la logística per assegurar la distribució de 5.000 menús diaris.

L'ONG WCK, 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 del COVID-19, va iniciar l'acció als EUA per repartir menjar a través de restaurants independents. L'organització nord-americana aporta la direcció i fons per posar les cuines en marxa. A Espanya, la iniciativa va aterrar sota el lema #ChefsforSpain i ja han servit més de 500.000 menús de 14 cuines en 10 ciutats espanyoles.

A Barcelona l'acció va arribar a finals de març amb el xef Carles Tejedor, col·laborador de José Andrés. Tejedor va iniciar la producció des de Terrassa, a la seu de Valors Food, amb 1.000 menús diaris però *"se'm va fer petit i la demanda més gran la tenim a Barcelona"*, explica Tejedor. Per això, *"hem trobat en el CCIB el millor col·laborador, amb àmplies cuines professionals i preparat per acollir una gran logística"*, afegeix. La col·laboració entre WCK i el CCIB va començar la setmana passada amb les primeres proves i ja s'han repartit 10.500 menús. Aquesta setmana la producció s'ha ampliat a 3.000 menús diaris i, una vegada es consolidi la logística, l'objectiu serà distribuir 5.000 plats cada dia.

Segons Tejedor, *"la força que té World Central Kitchen és el poder de convicció d'associar-se amb empreses com el CCIB i GL events, que creuen en el que es fa i que l'objectiu és arribar a la gent"*. Per la seva part, el director general del CCIB, Marc Rodríguez, ha recordat que *"des del CCIB i el nostre grup, GL events, hem posat les instal·lacions al servei de la ciutat des del primer dia"* i ja acull un centre logístic de la Generalitat per distribuir material sanitari a les residències. *"És el que la societat necessita"* i ara, gràcies a l'ambaixador de WCK a Barcelona, *"hem reobert unes cuines de primer nivell amb un equip de restauració altament professional per produir 5.000 menús al dia"*. *"A GL creiem i sentim que formem part del projecte de World Central Kitchen, i arribarem fins on ens necessitin"*, ha sentenciat.

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

### **Equip format per un centenar de voluntaris**

L'equip de WCK al CCIB està format per una part estructural que assumeix directament el CCIB (l'equip de cuina i la mateixa directora de Diagonal Food, Maria Bertó) i la resta – prop del 95%- són voluntariat. Una part voluntaris per treballar a la cuina i manipular aliments, i els altres per embossar, empaquetar, netejar i repartir els aliments, sempre amb estrictes controls de sanitat i qualitat. En total, l'equip de cuina, logística i distribució, ubicats a Barcelona i a Terrassa, està format per un centenar de voluntaris.

### **Menú de qualitat tipus “Harvard”**

Els aliments provenen del Banc dels Aliments; de proveïdors locals del CCIB que ofereixen preu de cost; de donacions de fundacions com Espigoladors; i d'empreses com l'aigua de Sant Aniol. El menú consisteix en una safata de tipus “Harvard”, que es pot escalfar, d'entre 450 i 550 grams. Està format per carbohidrats (arròs, llegum o pasta), una proteïna (animal o vegetal), una peça de fruita fresca, un làctic i aigua. Després de l'elaboració, passa per un procés d'empaquetament i es guarda a les cambres frigorífiques. La cuina manté els mateixos estàndards de qualitat que se segueix per servir els menús als congressistes o als clients de restaurants, amb producte i ingredients de qualitat i saludables.

Per assegurar que els menjars arriben als més necessitats, es treballa de manera conjunta amb el Banc dels Aliments de Barcelona, encarregat de la logística i de distribuir els menús, inclosos els caps de setmana. L'Ajuntament, per la seva part, és qui indica les necessitats i on dur els menjars. Actualment, s'està treballant amb Barcelona, Badalona, l'Hospitalet i Terrassa i s'han distribuït aliments als ajuntaments, fundacions, centres socials i cívics, i una part -en creixement- als domicilis particulars.

### **Objectiu, 49.000 menús setmanals**

A l'abril -entre Terrassa, el CCIB i el Crown Plaza- ja s'han repartit més de 50.000 menjars. Aquesta setmana s'augmenta la producció al CCIB amb 3.000 plats al dia i en total es repartiran 35.000 menjars setmanals (21.000 del CCIB, 10.500 de Terrassa i 3.500 del Crowne Plaza). Un cop es consolidi la logística i distribució, el CCIB tornarà a augmentar la producció fins a 5.000 plats diaris i l'objectiu serà cuinar i distribuir 49.000 menús setmanals (35.000 al CCIB, 10.500 a Terrassa i 3.500 al Crowne Plaza).

### **Falta ajuda en la logística i distribució**

*“World Central Kitchen ha aconseguit que tothom se senti World Central Kitchen”,* apunta Tejedor, *“i tenim la capacitat per donar menjar a molta gent”*. Amb tot, Tejedor i Rodríguez coincideixen que s'està entrant en una situació d'emergència social i cal avançar-se. En aquest sentit, han destacat que la prioritat serà aconseguir més voluntaris de logística i distribució -un perfil que requereix saber conduir i transportar amb condicions de qualitat i refrigerat- perquè l'ajuda pugui arribar al màxim de persones.

**\* Contacte de premsa per a més informació, entrevistes o visites a les cuines del CCIB:**

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