



Iniciativa de World Central Kitchen (WCK)

El CCIB y la ONG del chef José Andrés se unen para elaborar 5.000 platos al día para los más necesitados

El Centro de Convenciones reabre los 3.300 m² de cocinas y ya han servido los primeros 10.500 menús destinados a los colectivos vulnerables afectados por la crisis del COVID-19

Un centenar de voluntarios trabajan en el proyecto de WCK en el área de Barcelona con el objetivo de distribuir 49.000 menús semanales a través del Banco de los Alimentos

Barcelona, 29 de abril de 2020

El Centro de Convenciones Internacional de Barcelona (CCIB), gestionado por el grupo francés GL events, y la ONG World Central Kitchen (WCK) del chef José Andrés, se han unido para elaborar y servir hasta 5.000 menús al día a los colectivos más vulnerables del área de Barcelona afectados por la crisis del COVID-19. El CCIB reabrió la semana pasada sus 3.300 m² de cocinas y el miércoles empezaron a repartir los primeros menús a través del Banco de los Alimentos. El equipo de Diagonal Food (empresa de GL events encargada de la restauración en el CCIB) junto con el chef Carles Tejedor y decenas de voluntarios trabajan conjuntamente en la producción. Ya se han cocinado 10.500 menús y esta semana se incrementa la producción a 3.000 platos al día. El objetivo será consolidar la logística para asegurar la distribución de 5.000 menús diarios.

La ONG WCK, fundada por Andrés en 2010 y con sede en EEUU, provee alimentos en todo el mundo a los afectados por crisis humanitarias. A raíz de la pandemia del COVID-19 inició la acción en EEUU para repartir comida a través de restaurantes independientes. La organización norteamericana aporta la dirección y fondos para poner en marcha las cocinas. En España, la iniciativa aterrizó bajo el lema #ChefsforSpain y ya han servido más de 500.000 menús de 14 cocinas en 10 ciudades españolas.

En Barcelona la acción llegó a finales de marzo con el chef Carles Tejedor, colaborador de José Andrés. Tejedor inició la producción desde Terrassa, en la sede de Valors Food, con 1.000 menús diarios pero *"se me hizo pequeño y la mayor demanda la tenemos en Barcelona"*, explica Tejedor. Por ello, *"hemos encontrado en el CCIB el mejor colaborador, con amplias cocinas profesionales y preparado para acoger una gran logística"*, añade. La colaboración entre WCK y el CCIB comenzó la semana pasada con las primeras pruebas y ya han repartido 10.500 menús. Esta semana la producción se ha ampliado a 3.000 menús al día y, cuando se consolide la logística, el objetivo será distribuir 5.000 platos diarios.

Según Tejedor, *"la fuerza que tiene World Central Kitchen es el poder de convicción de asociarse con empresas como el CCIB y GL events, que creen en lo que se hace y que el objetivo es llegar a la gente"*. Por su parte, el director general del CCIB, Marc Rodríguez, ha recordado que *"desde el CCIB y nuestro grupo, GL events, hemos puesto las instalaciones al servicio de la ciudad desde el primer día"* y ya acoge un centro logístico de la Generalitat para distribuir material sanitario a las residencias. *"Es lo que la sociedad necesita"* y ahora, gracias al embajador de WCK en Barcelona, *"hemos reabierto unas cocinas de primer nivel con un equipo de restauración altamente profesional para producir 5.000 menús al día"*. *"En GL creemos y sentimos que formamos parte del proyecto de World Central Kitchen, y llegaremos hasta donde nos necesiten"*, ha sentenciado.

El CCIB -gestionado por el grupo francés GL events, que opera 50 espacios en 27 destinos- dispone de 3.300 m² de cocinas con equipamiento de última generación y capacidad para preparar hasta 30.000 servicios en un día. Además, las cocinas están certificadas con la ISO 22000:2018, norma que garantiza el cumplimiento de los máximos estándares de seguridad alimentaria y la trazabilidad del producto.

Equipo formado por un centenar de voluntarios

El equipo de WCK en el CCIB está formado por una parte estructural que asume directamente el CCIB (el equipo de cocina y la misma directora de Diagonal Food, Maria Bertó) y el resto -cerca del 95%- son voluntariado: Una parte són voluntarios para trabajar en la cocina y manipular alimentos, y los otros para embolsar, empaquetar, limpiar y repartir los alimentos, siempre con estrictos controles de sanidad y calidad. En total, el equipo de cocina, logística y distribución, ubicados en Barcelona y en Terrassa, está formado por un centenar de voluntarios.

Menú de calidad de tipo "Harvard"

Los alimentos provienen del Banco de los Alimentos; de proveedores locales del CCIB que ofrecen precio de coste; de donaciones de fundaciones como Espigoladors; y de empresas como el agua de Sant Aniol. El menú consiste en una bandeja de tipo "Harvard", que se puede calentar, de entre 450 y 550 gramos. Está formado por carbohidratos (arroz, legumbres o pasta), una proteína (animal o vegetal), una pieza de fruta fresca, un lácteo y agua. Después de la elaboración, pasa por un proceso de empaquetado y se guarda en las cámaras frigoríficas. La cocina mantiene los mismos estándares de calidad que se sigue para servir los menús a los congresistas o los clientes de restaurantes, con producto e ingredientes de calidad y saludables.

Para asegurar que las comidas llegan a los más necesitados, se trabaja conjuntamente con el Banco de Alimentos de Barcelona, encargado de la logística y de distribuir los menús, incluidos los fines de semana. El Ayuntamiento, por su parte, indica las necesidades y donde llevar las comidas. Actualmente se está trabajando con Barcelona, Badalona, Hospitalet y Terrassa y se han distribuido menús a los ayuntamientos, fundaciones, centros sociales y cívicos, y una parte -en crecimiento- a domicilios particulares.

Objetivo, 49.000 menús semanales

En abril -entre Terrassa, el CCIB y el Crown Plaza- ya se han repartido más de 50.000 comidas. Esta semana se aumentará la producción en el CCIB con 3.000 platos al día y en total se repartirán 35.000 comidas semanales (21.000 del CCIB, 10.500 de Terrassa y 3.500 del Crowne Plaza). Una vez se consolide la logística y distribución, el CCIB volverá a aumentar la producción hasta 5.000 platos diarios y el objetivo será cocinar y distribuir 49.000 menús semanales (35.000 en el CCIB, 10.500 en Terrassa y 3.500 en el Crowne Plaza).

Falta ayuda en la logística y distribución

"World Central Kitchen ha conseguido que todos se sientan World Central Kitchen", apunta Tejedor, "y tenemos la capacidad para dar de comer a mucha gente". Con todo, Tejedor y Rodríguez coinciden en que se está entrando en una situación de emergencia social y hay que adelantarse. En este sentido, han destacado que la prioridad será conseguir más voluntarios de logística y distribución -un perfil que requiere saber conducir y transportar con condiciones de calidad y refrigerado- para que la ayuda pueda llegar al máximo de personas.

*** Contacto de prensa para más información, entrevistas o visitas a las cocinas del CCIB:**

David Jiménez | djimenez@ccib.es | 674 033 249