

BONA PRÀCTICA PER LA SOSTENIBILITAT

Com contribuïm a una Barcelona més sostenible?



1. Nom de l'actuació:

Lluita contra el malbaratament alimentari

Nom de
l'organització:

sObres Mestres

Breu descripció:

La fita de sObres Mestres és la lluita contra el malbaratament alimentari fent-ho d'una manera lúdica i saborosa. Donem una segona oportunitat al pa artesà, les verdures, les hortalisses i les fruites fresques que queden fora del circuit comercial. La nostra cuina és saludable i fresca, amb tendència vegetariana, apostant per aliments de temporada i de proximitat.

Durada:

El projecte va nèixer el 2017 dins el Curs 'Design The Restaurant Experience', iniciativa impulsada pel Barcelona Centre de Disseny i Plateselector amb el suport de l'Ajuntament de Barcelona.

Objectius i línies
d'acció del [CCS](#):

3 + 5 + 7 + 8 + 9

Més informació:

<https://twitter.com/sobresmestres>

Beneficis:



Ambientals



Socials



Econòmics

Indicador/s:

Fins a la data d'avui hem recuperat 1.665 kg de fruites, verdures i pa artesà.



Valors:

Eficient en l'ús dels recursos, innovadora, replicable, pedagògica, transformadora amb impacte econòmic, ambiental i social

2. Dades de l'organització

Nom de l'organització:

sObres Mestres

Breu descripció:

sObres Mestres pretén conscienciar i introduir, d'una manera lúdica, a més gent en la lluita contra el malbaratament dels aliments.

Les tres línies de treball són:

- Esdeveniments temàtics de cuines del món i mercats gastronòmics.
- Caterings sostenibles evitant residus.
- Tallers culinaris tot promovent alternatives de consum conscient.

Dades de contacte:



Carrer de Quito 19, bajos (Sinèrgics) Baró de Viver, 08030 BCN



645 625 472



sobresmestres@gmail.com



<https://twitter.com/sobresmestres>

Data de signatura del [\(CCS\)](#):

dimecres, 6 / febrer / 2019

3. Documents estratègics (opcional)