



October 26th 2015. BARCELONA

Casa Convalescència, Recinte Modernista Sant Pau (c/ Sant Antoni Maria Claret, 171)

Program

16:00h – Welcome by Plataforma Aprofitem els Aliments (PAA)

16:10h – International view by Tristram Stuart from Feeding5k (Feedback Global).

17:00h – Regional visions by different European experiences:

- **Saving Food, saving lifes**, Alex Theodoridis, *Boroume* (Greece).
- **Proyecto Nevera Solidaria**, Álvaro Saiz, *GBGE Galdakaoko Boluntarioen Gizarte Elkarte* (País Basc).
- **The community of food waste heroes**, Alice Codsí de *Food Surplus Entrepreneurs Network*.
- **Barcelona Comparteix el Menjar**, *Nutrició sense Fronteres* (Catalunya).
- **La Manduca no caduca**, Dani Vidal, *Associació Naturalistes de Girona* (Catalunya)
- **Gente bonita come fruta feia**, Joana Baptista, *Fruta Feia* (Portugal).
- **Dando la cara por el despilfarro alimentario**, Marisa Cuesta, *Foodsharing León* (Castilla y León).
- **LMM, cómo transformar el desperdicio en recurso**, Matteo Guidi, CEO at *Last Minute Market* (Italy)
- **Espigoladors: de fruta y verdura imperfecta nacen segundas oportunidades**, Mireia Barba, *Espigoladors* (Catalunya).

18:15h – Break and Wise Food Use commitment update

18:30h – Working session ‘Cooking networks’ by Yolanda Jiménez, E1DOS

19:30h – Rescued cocktail and networking

[Registration form](http://apofitemelsaliments.wordpress.com) - apofitemelsaliments.wordpress.com - [#tejiendoredes](https://twitter.com/tejiendoredes) @paaliments

Organizer:



Supported by:

