

GASTRO SOS

**LA HOSTELERÍA MURCIANA
EN NUESTRAS MESAS**

**UN PROYECTO SOLIDARIO DE LA
GASTRONOMÍA REGIONAL**

GASTROSOS

Cocineros/as y servicio de sala de la Región de Murcia cocinan y reparten un menú para llevarlo a las mesas de los murcianos solidarios.

A Beneficio del Banco de Alimentos del Segura



Introducción

Debido a la situación que estamos viviendo la gastronomía murciana quiere unirse para demostrar su solidaridad en estos momentos que tanta falta hace. Un sector tan seriamente golpeado por esta pandemia y con un futuro incierto quiere demostrar la unión, la fuerza y lo necesario que es, y que mejor manera que acercándonos a los hogares de los murcianos, participando de sus mesas y de sus reuniones familiares, de las que tantas veces hemos formado parte. Un gran número de cocineros se reunirán en torno a las cocinas de diferentes escuelas de hostelería de la Región para preparar un menú basado en productos murcianos y servirán a domicilio con el apoyo del personal de sala mostrando una vez más la unión del sector. En un año tan importante para la gastronomía murciana necesitamos el máximo apoyo para demostrar que aún estando cerrados locales, paralizados proyectos y robadas ilusiones, la hostelería murciana es un referente nacional.

**12 Y 13 DE MAYO DE
2020**

**MÁS DE 50 COCINEROS
Y PERSONAL DE SALA SE
UNEN CON UN FIN
SOLIDARIO**

**MENÚS 100% MURCIANOS
POR 8€ A DOMICILIO**

**CON LA PARTICIPACIÓN
DE LAS ESCUELAS DE
HOSTELERÍA**



1. NECESIDADES PARA SU PUESTA EN MARCHA

- Cocineros
- Empresas de reparto o voluntarios que se desplacen a las viviendas de los propietarios que compren el menú.
- Ingredientes para la elaboración del menú
- Plataforma online para la compra de los menús por parte de los interesados en colaborar
- Escuelas de Hostelería regionales
- Permisos sanitarios propios si así se requieren
- Permiso de policía local o de quien corresponda para la circulación de los repartidores en sus vehículos
- Plan de medios para la difusión de la acción- Imagen corporativa de la misma.

Desde aquí solicito el apoyo de ayuntamiento, comunidad y todos los organismos involucrados en poder llevar a cabo este proyecto para la adquisición de los alimentos, y obtención de permisos para cocinar en dichos establecimientos (escuelas de hostelería) y reparto a domicilio. La elaboración del menú se llevaría a cabo cumpliendo todas las medidas sanitarias tanto a la hora de cocinar, como de repartir todos los menús elaborados. La recaudación sería para el Banco de Alimentos del Segura, con el fin de que las familias más desfavorecidas puedan disponer de alimentos, ya que esta institución a día de hoy se ha visto sobrepasada por la petición de comida a cargo de más de 20 ayuntamientos de la Región de Murcia a causa de la crisis sanitaria en la que nos encontremos.



GASTROSOS

GASTROSOS



2. SOLICITUD

- Escuelas de Hostelería dependientes a las Consejerías de Educación y Turismo para el uso de sus cocinas. Para guardar las medidas de seguridad sanitarias como la distancia entre personas, los cocineros se dividirán en equipos para cocinar en las distintas sedes.
- Permiso sanitario especial para el uso de dicha cocinas para este evento en concreto enmarcado en la crisis sanitaria.
- Permiso para los desplazamos de los repartidores en sus vehículos propios-Donación de alimentos o dinero

3. CRONOGRAMA

- Presentación de la acción solidaria en medios y RR.SS: **1 de mayo**
- Publicación de los menús a través de los medios regionales y puesta en venta en su plataforma online: **4 mayo.**
- Recogida de alimentos a entidades o empresas que hagan las donaciones: cooperativas de frutas, verduras, agricultores, ganaderos, Banco de Alimentos, puntos de venta de alimentación para cliente final o mayoristas, etc.: **8 de mayo**
- ACCIÓN: **12 y 13 de mayo** se cocinan los menús en las Escuelas de cocina y reparto de los mismos

GASTROSOS



COCINEROS Y ENTIDADES COLABORADORAS CONFIRMADAS EN LA ACTUALIDAD:

*Desde la organización de GASTROSOS hacemos un llamamiento a instituciones, organizaciones, empresas y particulares para colaborar en la puesta en marcha de esta acción ayudando, realizando o poniendo a disposición del evento las necesidades que más arriba se indican, desde la colaboración de medios regionales, empresas de diseño, empresa de marketing online y RR.SS, supermercados o plataformas de venta de tickets online.

Juan Antonio García, Jefe de Cocina de El Churra; Nacho Abellán, propietario y Jefe de Cocina del Hispano; Sergio Martínez, propietario y Jefe de Cocina de Keki y Kalma; David López, propietario y Jefe de Cocina de Local de Ensayo; Sergio de La Orden, propietario y Jefe de Cocina de El Mosqui; Juan Pablo Ortiz, propietario y Jefe de Cocina de Barriga Verde; Juan Guillamón, propietario y Jefe de Cocina de Alma Mater; Tomás Écija, propietario y Jefe de Cocina de La Maita; Cundi Sánchez, propietaria y Jefa de Cocina de El Albero; Juanfran Paredes de El Refugio; Pedro Gallardo de Hotel Agalia; Estrella Carillo, propietaria y Jefa de Cocina de Santa Ana; José Miguel Moreno, propietario y Jefe de Cocina del Casino de Mula; José Cremades, propietario y Jefe de Cocina de La Palera y La Cangreja; Pablo Gómez, profesor de Hostelería de la UCAM; Pablo Martínez, propietario y Jefe de Cocina de Eszencia; Mariam Porras de Deskaro by Góngora; Rafa Sánchez de BoxPerience; Pablo González de La Cabaña Buenavista; Rodi Fernández, Jefe de Cocina del Restaurante La Cava de Royán

- Banco de Alimentos del Segura.
- Instituto S.F.P Vesta con sus profesores Franciso Teruel y Antonio J. Costa

GASTROSOS



GRACIAS

**CONTACTO: RODI FERNÁNDEZ.
T.647753751**