

**RESTAURANTES
CONTRA EL
HAMBRE**



15 AÑOS COCINANDO UN FUTURO SIN HAMBRE

**EL MAYOR MOVIMIENTO SOLIDARIO DE LA HOSTELERÍA ESPAÑOLA
DEL 15 DE SEPTIEMBRE AL 15 DE NOVIEMBRE**



NINO REDRUELLO
SUSI DÍAZ

CARME RUSCALLEDA

JESÚS SÁNCHEZ

PEDRO SUBIJANA

DANIEL YRANZO

ANDREA TUMBARELLO

MACARENA DE CASTRO

MARIO SANDOVAL

ALBERT ADRIÀ

KOLDO RODERO

QUIQUE DACOSTA

ÁNGEL LEÓN

ÁLVARO CASTELLANOS E
IVÁN MORALES

15 AÑOS COCINANDO UN FUTURO SIN HAMBRE

Restaurantes contra el Hambre

se consolida como **el mayor movimiento solidario** de la hostelería en nuestro país.

Somos cientos de chefs, cocineros, cocineras y profesionales de la hostelería, y llevamos **15 años cocinando** para que un día, no demasiado lejano, todos los hogares tengan un plato completo, saludable y nutritivo sobre la mesa, también en nuestro país.

En este tiempo, más de **12.000 establecimientos** se han unido para ofrecer cientos de miles de platos solidarios, recaudando más de **1,5 millones de euros que han transformado vidas en España y en todo el mundo.**



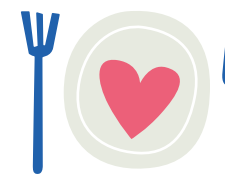


© Conchi y Ana Luz, emprendedoras de Villartésana (Alburquerque, Badajoz)



UN MOVIMIENTO IMPARABLE

Restaurantes contra el Hambre se consolida como el mayor movimiento solidario de la hostelería en España, uniendo a instituciones, empresas, chefs y todo tipo de profesionales de la hostelería en torno a una misma causa.



IMPACTO REAL

En 15 años, hemos movilizado a más de **12.000 establecimientos**, que han servido cientos de miles de platos solidarios y recaudado más de **1,5 millones de euros** para la lucha contra el hambre.



NUESTRO PODER

La hostelería tiene la capacidad de cambiar vidas, y lo seguimos demostrando año tras año, dentro y fuera de las cocinas.

CELEBRAMOS NUESTRO 15 ANIVERSARIO EN LA MEJOR COMPAÑÍA



SUSI DÍAZ

Susi Díaz es, desde hace 36 años, la **propietaria y chef del restaurante La Finca**, en Elche. La creatividad e innovación presente en sus fogones queda patente en su forma de combinar los sabores tradicionales con las últimas tendencias de la cocina internacional. Todo ello la llevó a conseguir, y mantener año tras año desde 2006, **una estrella Michelin y dos soles en la Guía Repsol**. En el año 2019, amadrina la campaña Restaurantes contra el Hambre en la Comunidad Valenciana, para convertirse en madrina nacional al año siguiente. Desde entonces, no ha dejado de colaborar con la campaña y la organización, a través de su restaurante y empleando su imagen para visibilizar el problema del hambre e invitar a otros chefs y profesionales de la hostelería a sumarse a la causa de Acción contra el Hambre. **Su labor incansable le ha convertido en embajadora de Restaurantes contra el Hambre y de la organización.**

www.lafinca.es

QUIQUE DACOSTA

Quique Dacosta es un reconocido chef español, **galardonado con siete estrellas Michelin**, que comenzó su carrera en 1986. Desde 1988 lidera el Quique Dacosta Restaurante en Dénia, un espacio donde el mar Mediterráneo y el Parque Natural del Montgó influyen profundamente en sus creaciones. Su cocina es una expresión **artística** que fusiona tradición, innovación y el territorio que lo rodea. A lo largo de su trayectoria, ha obtenido importantes distinciones como el reconocimiento de **su restaurante entre los 20 Mejores del Mundo por The World's 50 Best Restaurants y la Medalla de Oro al Mérito en las Bellas Artes en 2020**. Quique Dacosta se une a Restaurantes contra el Hambre en 2016 como padrino en la Comunidad Valenciana, para representarla a nivel nacional al año siguiente. **Su implicación con Acción contra el Hambre ha ido creciendo desde entonces, lo que le ha convertido en embajador de Restaurantes contra el Hambre y de la organización.**

www.quiquedacosta.es

CHEFS PADRINOS Y MADRINAS DE LA CAMPAÑA:



Álvaro Castellanos e Iván Morales

chefs fundadores del **Grupo Arzábal**, con varios restaurantes en Madrid. Reconocidos por su gestión empresarial en los Premios Hot Concept en 2023.

www.arzabal.com



Nino Redruello

chef del grupo **Familia La Ancha**, con varios locales en Madrid y Barcelona, premio de Hostelería de España a la Innovación en 2021.

www.grupolaancha.com



Mario Sandoval

Premio Nacional de Gastronomía en 2013, es el chef del restaurante **Coque**, en Madrid, con dos estrellas Michelin.

www.restaurantecoque.com



Andrea Tumbarello

chef de **Don Giovanni**, reconocido como mejor restaurante italiano de Madrid y con dos Soles de la Guía Repsol.

www.dongiovanni.es



Ángel León

chef del restaurante **Aponiente**, en el Puerto de Santa María (Cádiz), con tres estrellas Michelin y una estrella Verde Michelin.

www.aponiente.com



Albert Adrià

Premio Nacional de Gastronomía en 2020, es el chef de varios restaurantes en Barcelona, con los que ha obtenido varias estrellas Michelin.

www.albertadria.com



Jesús Sánchez

chef del restaurante **Cenador de Amós**, ubicado en Villaverde de Pontones (Cantabria), con tres estrellas Michelin y una estrella Verde Michelin.

www.cenadordeamos.com



Pedro Subijana

Premio Nacional de Gastronomía al mejor cocinero en 1979, es el chef de **Akelarre**, en San Sebastián (Guipúzcoa), con tres estrellas Michelin.

www.akelarre.net



Koldo Rodero

chef del restaurante **Rodero**, en Pamplona (Navarra), con una estrella Michelin y tres soles de la Guía Repsol.

www.restauranterodero.com



Daniel Yranzo

chef aragonés conocido por su papel de presentador en los programas **La Repera** y **La Pera Limonera** de Aragón tv.

www.escueladesabor.com



Pepa Muñoz

chef del restaurante **El Quenco de Pepa**, en Madrid, recogió en 2023 el Premio de Cultura de la Comunidad de Madrid y el Elle Gourmet Awards.

www.quencodepepa.com

OTROS CHEFS QUE APOYAN LA CAMPAÑA:



Carme Rusalleda

chef del restaurante **Sant Pau**, en Sant Pol de Mar (Barcelona). Cuenta con varias estrellas Michelin.

www.ruscalleda.cat



Macarena de Castro

chef del restaurante **Jardín**, en Alcúdia (Mallorca), con una estrella Michelin y una estrella Verde Michelin.

www.restaurantejardin.com



Enrique Sánchez

chef andaluz conocido por su papel de presentador en el programa Comételo de Canal Sur.

www.enriquesanchez.es



Pepe Rodríguez

chef del restaurante **El Bohío**, en Illescas (Toledo), con una estrella Michelin. También conocido por su papel en el programa de televisión MasterChef.

www.elbohio.net



Carles Gaig

chef del restaurante **Gaig**, en Barcelona. Obtuvo el reconocimiento Lifetime Carrera de la Academia Catalana de Gastronomía en 2013.

www.restaurantgaig.com



María Marte

Premio Nacional de Gastronomía en 2015, obtuvo dos estrellas Michelin por su restaurante **Club Allard**, en Madrid, antes de regresar a República Dominicana en 2018.

www.elcluballard.com



Jordi Esteve

chef del restaurante **Nectari**, en Barcelona, con una estrella Michelin.

www.nectari.es

¿CÓMO FUNCIONA RESTAURANTES CONTRA EL HAMBRE?

1



INSCRIPCIÓN

Los establecimientos interesados se registran en la web de la campaña.

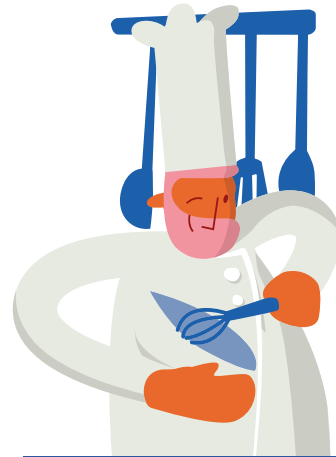
www.restaurantescontraelhambre.org

3



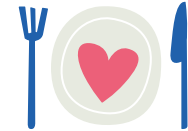
PROMOCIÓN

Los restaurantes reciben los materiales de la campaña y promocionan el menú/plato solidario en sus establecimientos y redes.



RESTAURANTES CONTRA EL HAMBRE

2



PLATOS SOLIDARIOS

Cada restaurante selecciona un menú/plato solidario y, durante dos meses, destina una parte de su venta a Acción contra el Hambre.

4



RECAUDACIÓN

Al finalizar la campaña, los fondos obtenidos por la venta de los menús/platos solidarios se envían a Acción contra el Hambre para mejorar la vida de miles de personas en España.

ACCIÓN CONTRA EL HAMBRE EN ESPAÑA

En Restaurantes contra el Hambre cocinamos para mejorar la vida de las personas y garantizar que tengan acceso a una alimentación adecuada, también en nuestro país.

Restaurantes contra el Hambre nos permite visibilizar el problema del hambre en España y recaudar fondos para poder llevar a cabo nuestro trabajo.

EL PROBLEMA

+6 MILLONES

de personas en España no tienen recursos suficientes para alimentarse adecuadamente

6,4%

de la población no puede permitirse una comida de carne o pescado cada dos días

2,3 MILLONES

de los niños, niñas y adolescentes viven en riesgo de pobreza

NUESTRO TRABAJO

En Acción contra el Hambre hemos ayudado a **38.538** personas a mejorar su empleabilidad y hemos apoyado la constitución de **1.179** negocios desde 2013

Trabajamos en **11** Comunidades Autónomas



¿CÓMO SURGE RESTAURANTES CONTRA EL HAMBRE?



1^a edición nacional.



500 restaurantes se suman a la campaña.



Se llega al millón de euros recaudados.



15^o aniversario con nuevos padrinos y madrinas.

- La idea inicial de Restaurantes contra el Hambre surge de la mano de Acción contra el Hambre Reino Unido. Tras varios años movilizando al sector de la hostelería en el país anglosajón, Acción contra el Hambre España decide poner en marcha una iniciativa similar, que llevará el nombre de Restaurantes contra el Hambre.
- Acción contra el Hambre España pone en marcha un primer piloto en Toledo en junio de 2010 y, gracias al apoyo de Hostelería de España, en octubre de ese mismo año se lanza a nivel nacional.
- Restaurantes contra el Hambre nace con el objetivo de vincular al sector de la hostelería, que se dedica a dar de comer, con la propia misión de Acción contra el Hambre: salvar y mejorar vidas garantizando el acceso a la alimentación.



TESTIMONIOS Y VIAJES DE TERRENO



MARIO SANDOVAL EN KENIA (2013):

“Ver de primera mano cómo nuestros esfuerzos están marcando la diferencia fue una experiencia transformadora.”



QUIQUE DACOSTA EN SENEGAL (2017):

“Un viaje que me permitió ver el impacto directo de nuestra campaña en la vida de muchas personas.”

CHEFS QUE NOS APOYAN



A lo largo de estos 15 años, la campaña ha contado con la participación de destacados padrinos y madrinas, referentes en la gastronomía española.

En **2010**, **Darío Barrio**, chef del restaurante Dassa Bassa en Madrid, fallecido en un accidente de wingfly cuatro años más tarde, fue elegido padrino para la primera edición de Restaurantes contra el Hambre. Fue el primero que creyó en Restaurantes contra el Hambre y su fuerza e implicación fueron determinantes para empezar a andar por el camino correcto.

En **2011**, **Pepe Rodríguez**, chef del restaurante El Bohío en Illescas (Toledo) y figura popular en televisión por el programa MasterChef, asumió el rol, destacando por su defensa de la cocina tradicional renovada.

En **2012** y **2013**, **Mario Sandoval**, Premio Nacional de Gastronomía en 2013 y chef del restaurante Coque de Madrid, reconocido con dos estrellas Michelin, fue nombrado padrino.

También en **2012**, **Carles Gaig**, referente de la cocina catalana, apadrinó la campaña en Cataluña, mientras que **Javier Díaz Zaldueño** lo hizo en Navarra. En **2013**, **Pedro Subijana**, uno de los grandes nombres de la cocina vasca por su restaurante Akelarre, fue padrino en País Vasco y Navarra, y **Quique Dacosta**, icono de la cocina de vanguardia, en la Comunidad Valenciana.

En **2014**, **Ángel León**, conocido como el “chef del mar” y creador de Aponiente, reconocido con cuatro estrellas Michelin, fue nombrado padrino junto a la chef al frente de El Quienco de Pepa, **Pepa Muñoz**, conocida por su enfoque en la cocina tradicional y sostenible. **Nando Jubany** representó la cocina catalana, **Daniel Yranzo** lo hizo en Aragón, y **Jesús Sánchez**, chef del Cenador de Amós, apadrinó en Cantabria. **Adolfo Muñoz**, referente manchego, fue padrino en Castilla-La Mancha.



PADRINOS Y MADRINAS

Durante **2015** y **2016**, **Joan Roca**, chef de El Celler de Can Roca, y uno de los más influyentes del mundo, fue padrino de Restaurantes contra el Hambre.

También en **2015**, **María Marte**, chef dominicana con dos estrellas Michelin y Embajadora Iberoamericana de la Cultura, fue madrina en la Comunidad de Madrid, acompañada por **Ignacio Echapresto** en La Rioja y **Julio Fernández** en Andalucía. En **2016**, **Koldo Roderó** fue padrino en Navarra, **Paco Morales**, famoso por reinterpretar la cocina andalusí, lo fue en Andalucía, y **Quique Dacosta**, chef con siete estrellas Michelin, asumió el rol en la Comunidad Valenciana.

En **2017**, **Quique Dacosta** es nombrado padrino de la campaña, acompañado de **Carme Ruscalleda**, una de las chefs más destacadas de España con siete estrellas Michelin, en Cataluña, y **Juan Carlos Padrón**, chef de El Rincón de Juan Carlos, en Canarias.

El **2018** destaca por el apoyo de **Quique Dacosta** y **Albert Adrià**, pioneros de la vanguardia culinaria, como padrinos nacionales, junto al chef malagueño **José Carlos García** en Andalucía y Extremadura.

Desde **2019** hasta **2023**, **Quique Dacosta** y **Susi Díaz**, chef de La Finca en Elche, han sido los embajadores de la campaña, representando la excelencia de la cocina mediterránea.

En **2024**, celebramos quince años de Restaurantes contra el Hambre reuniendo a muchos de los padrinos y madras anteriores y a nuevas figuras para continuar movilizando al sector de la hostelería y recaudando fondos para la lucha contra el hambre.



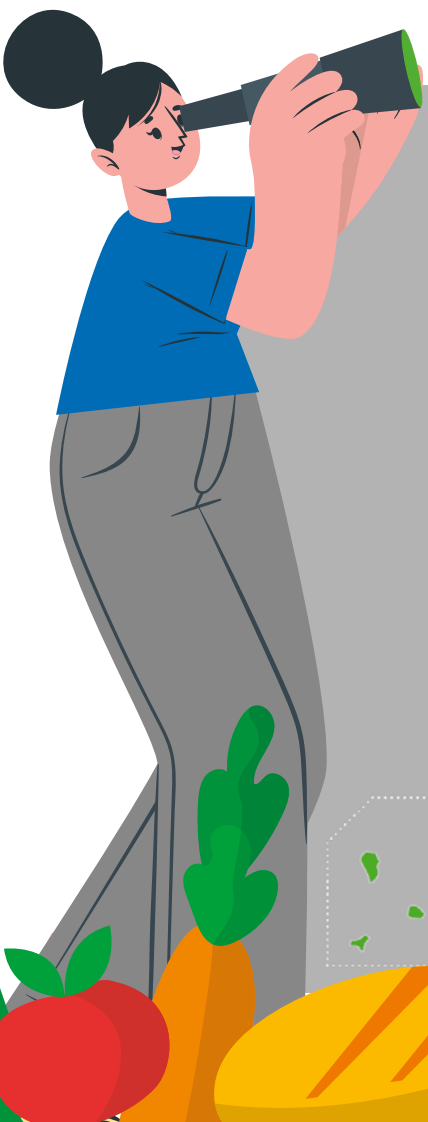
MAPA DE ESTABLECIMIENTOS SOLIDARIOS

El éxito de Restaurantes contra el Hambre depende también de la clientela, quienes, al acudir a un establecimiento colaborador y elegir un menú o plato solidario, contribuyen directamente a



la causa, ya que el negocio dona una pequeña parte de su venta a Acción contra el Hambre.

RESTAURANTES PARTICIPANTES CERCA DE TI



MÁS INFORMACIÓN Y ENTREVISTAS

DEPARTAMENTO DE COMUNICACIÓN DE ACCIÓN CONTRA EL HAMBRE

Paloma García | pgarcia@accioncontraelhambre.org | +34 665 907 597

Daniel Faria | dafaria@accioncontraelhambre.org | +34 659 183 776

Nora Benito | nbenito@accioncontraelhambre.org | +34 682 63 12 96

RESPONSABLE DE COMUNICACIÓN

Pedro Javaloyes | pjavaloyes@accioncontraelhambre.org | +34 600 995 225

www.accioncontraelhambre.org

PATROCINADORES



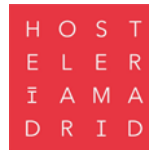
CON LA LOGÍSTICA SOLIDARIA DE



OTROS COLABORADORES

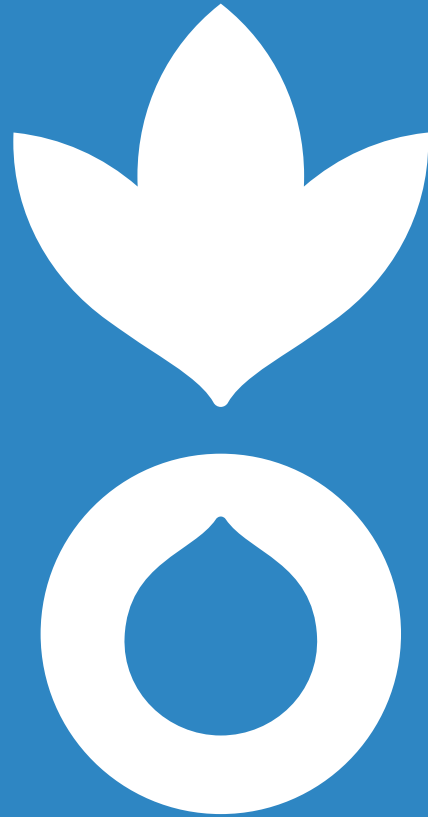


EUROTOQUES



LOOMIS—PAY





WWW.ACCIONCONTRAELELHAMBRE.ORG