# Borges impulsa la concienciación sobre el uso responsable de los alimentos con la experiencia ‘El Reto Receta Verde: de la Despensa al Plato’

| | |
|---|---|
| Datum | 25.8.2026 |
| Subjekt | Borges International Group |
| Region | Spanien |
| Kategorie | Lebensmittelindustrie, Gesellschaft und Lebensstil, Umwelt |

**Mas de Colom – Casa Borges acogerá el próximo sábado, 19 de septiembre, a las 18:30 h, esta actividad organizada junto con la Fundació Coma de Meià, que mostrará cómo aprovechar mejor cada producto y reducir el desperdicio alimentario.**

- **En los últimos siete años, Borges ha donado más de 309.550 kg de alimentos a entidades sociales y bancos de alimentos de España, reforzando su compromiso con la reducción del desperdicio alimentario**

**Borges** reafirma su compromiso con la **sostenibilidad y el aprovechamiento alimentario** con la nueva experiencia **“El Reto Receta Verde: de la Despensa al Plato”**, una actividad organizada en colaboración con la **Fundació Coma de Meià** que tiene como objetivo concienciar sobre la importancia de hacer un uso más responsable de los alimentos.

De la mano de los creadores del proyecto, **Sergi de Meià** y **José Miguel Gómez Morales**, “El Reto Receta Verde” reinventa el formato tradicional de *showcooking* para convertirlo en un espacio de reflexión, aprendizaje y creatividad. La actividad tendrá lugar el próximo **sábado, 19 de septiembre**, a las 18:30 h.

A través de la elaboración de dos **recetas** como hilo conductor, la actividad mostrará aplicaciones concretas de los alimentos, así como alternativas, variaciones y adaptaciones para incorporarlos fácilmente a la planificación semanal, teniendo en cuenta los recursos disponibles en la despensa del hogar.

Entre los ingredientes utilizados tendrán un papel destacado diversos **productos Borges**, como la almendra, la avellana y el aceite de oliva virgen extra, tres imprescindibles de la cocina mediterránea.

Las plazas son limitadas, de modo que es necesario **reservar previamente**, a través del enlace Actividades especiales – Mas de Colom.

**Un paso más en el compromiso de Borges con la sostenibilidad**

Borges mantiene un compromiso activo con la sostenibilidad y la responsabilidad social a través de iniciativas que generan un impacto positivo en los territorios donde está presente. Más allá de su actividad económica y laboral, la compañía impulsa acciones orientadas a contribuir al bienestar de las personas, a la protección del entorno y a la promoción de un modelo alimentario más responsable.

Este compromiso se enmarca en la estrategia global **‘Comprometidos por Naturaleza’**, articulada en torno a tres grandes ejes: planeta, personas y productos. A través de esta hoja de ruta, Borges despliega medidas concretas para mejorar su impacto ambiental y social, integrando la sostenibilidad en diferentes ámbitos de su actividad.

Cabe destacar que, en los últimos siete años, Borges ha donado más de **309.550 kg de alimentos** a entidades sociales y bancos de alimentos de España, consolidando así su compromiso con la reducción del desperdicio alimentario y la concienciación tanto interna como externa.

A la donación de alimentos a entidades sociales y bancos de alimentos se suman otras iniciativas, como la mejora de las líneas de producción para reducir el desperdicio alimentario en la fase industrial, la optimización de los procesos de aprovisionamiento y comercialización para evitar pérdidas a lo largo de la cadena de valor, la valorización de subproductos y la colaboración con centros de investigación y universidades para identificar nuevas vías de aprovechamiento.

Además, Borges promueve hábitos de vida saludables entre sus personas trabajadoras mediante el programa **‘Borges te Cuida’**, que incluye actividades orientadas al bienestar y a la sensibilización sobre una alimentación saludable, sostenible y responsable. En el marco de este programa, y con motivo del Día Internacional de Concienciación sobre la Pérdida y el Desperdicio de Alimentos, la compañía organizó un desayuno con fruta de temporada recuperada, que permitió rescatar **560 kg de fruta** descartada para la venta por motivos estéticos.

https://www.borgesinternationalgroup.com/borges-impulsa-la-concienciacion-sobre-el-uso-responsable-de-los-alimentos-con-la-experiencia-el-reto-receta-verde-de-la-despensa-al-plato