

SOCIOS CLAVE

El proyecto se basa en la colaboración de distintos agentes que permiten aprovechar el excedente de pan y reducir el desperdicio alimentario. La Escuela de Hostelería de Gamarra es el principal aliado, ya que aporta el pan sobrante, las instalaciones, el equipamiento y la formación necesaria. Restaurantes, bares y comedores escolares contribuyen suministrando pan excedente y reforzando su compromiso con la sostenibilidad. Los proveedores de envases sostenibles aseguran un packaging responsable, mientras que las administraciones públicas apoyan mediante ayudas, asesoramiento y programas de economía circular. Los comercios locales facilitan la distribución del producto y las entidades medioambientales ayudan a dar visibilidad y a concienciar a la sociedad