

La compañía organiza “The Love Behind Food Summit”,
un encuentro para re-imaginar el futuro de la alimentación

Danone celebra su centenario en Barcelona, ciudad donde se fundó la compañía

- “The Love Behind Food” contará con la participación de ponentes nacionales e internacionales de primer nivel que compartirán su visión sobre el futuro de la alimentación, la salud y el planeta.
- En paralelo a los debates, se organizarán talleres para niños para abordar de forma interactiva el origen de los alimentos, la importancia del desayuno y cómo proteger el planeta mediante una alimentación sostenible.
- También se inaugurará la exposición “Un siglo de historia del yogur” que recorre la historia de la compañía junto a la evolución de la sociedad en estos 100 años.

Barcelona, 12 de abril de 2019. - Isaac Carasso comenzó a fabricar los primeros yogures Danone en Barcelona en el año 1919. Un siglo después, Danone quiere conmemorar este aniversario impulsando un diálogo inclusivo sobre el futuro de la alimentación, la salud y el planeta. Este es el objetivo de “The Love Behind Food Summit”, que se celebrará los próximos 8 y 9 de mayo en el Barcelona Centre de Disseny de Barcelona.

Este encuentro reunirá a expertos de primer nivel que debatirán sobre retos y tendencias, junto a algunos de los principales directivos de la compañía, incluyendo a Emmanuel Faber, CEO de Grupo Danone. En paralelo a los debates, se organizarán talleres educativos para niños y una exposición sobre los primeros 100 años de Danone.

Se espera que un total de 600 personas participen en los debates de “The Love Behind Food Summit”, incluyendo entidades colaboradoras de la compañía, proveedores y expertos en nutrición, alimentación y educación. La asistencia es solo por invitación, pero algunas sesiones serán transmitidas en directo por *streaming* a través de la web www.thelovebehindfood.com.

Danone celebra su centenario impulsando la revolución de la alimentación y contribuyendo a que las nuevas generaciones crezcan más sanas. “Este siglo de historia ha ido acompañado de grandes cambios en la sociedad, entre los que se incluye el modo en que nos alimentamos. Y esta transformación se está acelerando con las nuevas generaciones”, recuerda Jean Philippe Pare, CEO Danone Iberia.

“Sin embargo, el espíritu, la esencia y el propósito de Danone siguen siendo los mismos. Mantenemos intacta nuestra misión de aportar salud al mayor número de personas posible a través de un alimento simple y natural como el yogur,” explica el ejecutivo. “El objetivo de este Summit es impulsar un diálogo para concienciar y definir juntos una alimentación saludable para las próximas generaciones”, concluye Jean-Philippe Pare.

Grandes nombres para activar la revolución

El primer día de ponencias contará con charlas centradas en la alimentación, la salud y la sostenibilidad. De la mano de ponentes de referencia tanto nacionales como internacionales, los asistentes debatirán sobre cómo la tecnología ha cambiado nuestra forma de comer o la importancia de la microbiota para la salud intestinal. Emmanuel Faber, Consejero Delegado de Danone, ofrecerá la charla inaugural, una oportunidad única de conocer la visión del artífice de la nueva ambición de la compañía, “One Planet. One Health”.

La segunda jornada contará con presentaciones sobre temas educativos y culinarios con expertos como Carme Rusalleda, chef con 7 estrellas Michelin, Toni Massanés, Director General de la Fundación Alicia o Carmen Pellicer, Presidente de la Fundación Trilema. Las palabras de cierre correrán por cuenta de Cristina Kenz, Vicepresidente de Marketing de la división de Productos Lácteos y de origen Vegetal de Danone.

800 niños para impulsar el cambio

El segundo día estará muy enfocado a los más pequeños. Aproximadamente 800 niños procedentes de escuelas primarias de ciudades de toda España asistirán por la mañana a charlas sobre estilos de vida y hábitos de alimentación saludable.

De hecho, para que los más pequeños sean protagonistas de esta celebración, Danone ha diseñado unos talleres interactivos para aprender sobre el origen de los alimentos, la importancia del desayuno y la circularidad. Las propuestas de los niños que visiten este espacio se guardarán en una cápsula del tiempo durante 30 años. Los talleres se extenderán a lo largo de toda la semana y estarán abiertos al público durante los días 12, 18 y 19 de mayo.

Un siglo de amor por el yogur

Como tercer elemento de esta celebración tan especial, se inaugurará una exposición histórica sobre los primeros 100 años de Danone. Bajo el título “*Un siglo de historia del yogur*”, la muestra recorrerá la evolución de la compañía y los cambios en la sociedad en el último siglo, y permanecerá abierta al público hasta el día 19 de mayo. La entrada es libre y gratuita.



Acerca de Danone

Con la misión de aportar salud a través de la alimentación al mayor número de personas, Danone se encuentra entre los líderes mundiales de la industria de la alimentación y tiene cuatro líneas de negocio principales: productos lácteos y vegetales, nutrición infantil, aguas y nutrición médica. A través de su misión y de su compromiso con el progreso tanto empresarial como social, la compañía pretende construir un futuro más saludable, a través de una mejor salud, una mejor vida y un mundo mejor para todos sus partners: consumidores, clientes, proveedores, accionistas, sus más de 100.000 empleados y todas las comunidades con las que interactúa. Con productos presentes en más de 130 mercados, Danone alcanzó en 2018 una facturación de 24.700 millones euros. La empresa fue fundada en 1919 por Isaac Carasso en la ciudad de Barcelona, en la que se fabricó el primer yogur para consumo generalizado. En España, Danone da empleo a 2.000 trabajadores, tiene plantas de producción e instalaciones productivas en nueve Comunidades Autónomas y abastece diariamente a 40.000 comercios y más de 11 millones de consumidores. Desde 2016, la división de lácteos de Danone España está certificada como empresa B Corp por cumplir con los más altos estándares de desempeño social y ambiental, transparencia y responsabilidad y aspirar a usar el poder del negocio para resolver problemas sociales y ambientales.

Acerca de The Love Behind Food

“The Love Behind Food”, es un evento con el que Danone quiere celebrar sus primeros 100 años. Los próximos 8 y 9 de mayo en Barcelona, ponentes nacionales e internacionales de primer nivel compartirán su visión sobre el futuro de la alimentación, la salud, la educación y la sostenibilidad, con el propósito de impulsar un diálogo inclusivo. Danone quiere contribuir a una revolución de la alimentación que ayude a que las nuevas generaciones crezcan más sanas. A partir del 9 de mayo, se iniciarán los Labs talleres para niños de entre 6 y 12 años para entender de manera lúdica cuál es el impacto de la alimentación en nuestro cuerpo y en el planeta. Los Labs se centrarán en 3 temáticas: el origen de los alimentos, el desayuno y la circularidad. El día 10 se inaugurará una exposición histórica que recorrerá los 100 de historia de la compañía. Desde sus orígenes en el barrio del Raval en 1919, hasta la actualidad. Todo ello acompañado de material gráfico inédito.

Para más información: <https://thelovebehindfood.com/>

Para más información

Christian Martinell / Marta Olmos
External Communications, GS Iberia
Mobile +34 600 430 904 / +34 682 746 613
christian.martinell@danone.com / marta.olmos@danone.com

Para más información (Tinkle)

Lorena Corfas / Alejandra Ferrer
Mobile +34 630 043 239 / +34 673 225 700
lorfas@tinkle.es / aferrer@tinkle.es