

**CECAM - Centro de Captação
e Armazenagem Mesa Brasil**

(11) 2607 8850
mesabrasil@sescsp.org.br

Sesc Bauru

0800 770 0444
mesa@bauru.sescsp.org.br

Sesc Campinas

0800 779 3535
mesa@campinas.sescsp.org.br

Sesc Carmo

0800 177 772
mesa@carmo.sescsp.org.br

Sesc Interlagos

0800 771 0245
mesa@interlagos.sescsp.org.br

Sesc Itaquera

(11) 2523 9340
mesa@itaquera.sescsp.org.br

Sesc Osasco

0800 777 0344
mesa@osasco.sescsp.org.br

Sesc Piracicaba

0800 770 0445
mesa@piracicaba.sescsp.org.br

Sesc Ribeirão Preto

0800 771 7716
mesa@ribeirao.sescsp.org.br

Sesc Rio Preto

0800 770 0604
mesa@riopreto.sescsp.org.br

Sesc Santos

0800 10 9171
mesa@santos.sescsp.org.br

Sesc Santo André

(11) 4469 1269
mesa@santoandre.sescsp.org.br

Sesc São José dos Campos

0800 770 0470
mesa@sjcampos.sescsp.org.br

Sesc Taubaté

0800 770 0570
mesa@taubate.sescsp.org.br



Alimente essa ideia

Somos hoje 7 bilhões de pessoas vivendo no planeta.



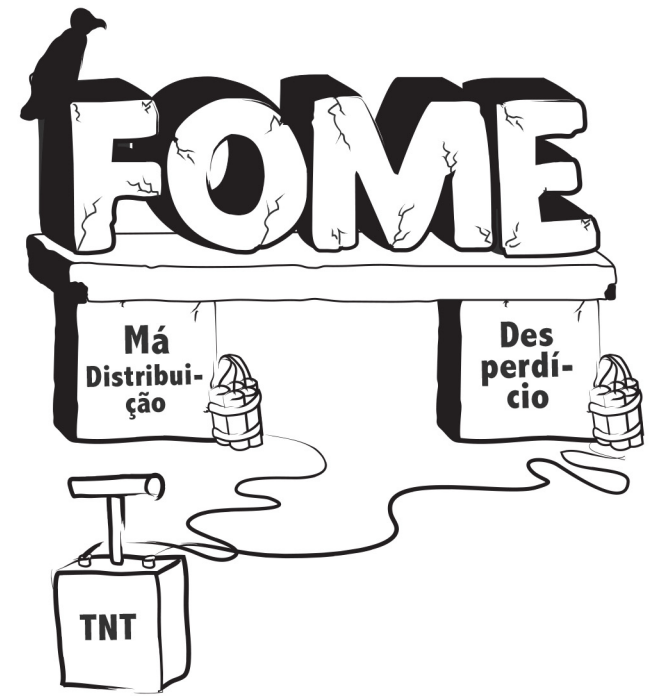
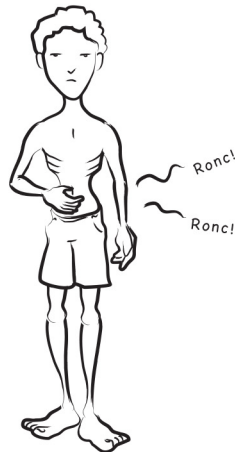
Cerca de **1 bilhão não come o suficiente** para levar uma vida saudável. Todos os dias, 1 em cada 8 habitantes vai para a cama com fome.

1/3 dos alimentos produzidos no mundo acabam no lixo. São 1 bilhão e 300 milhões de toneladas por ano.



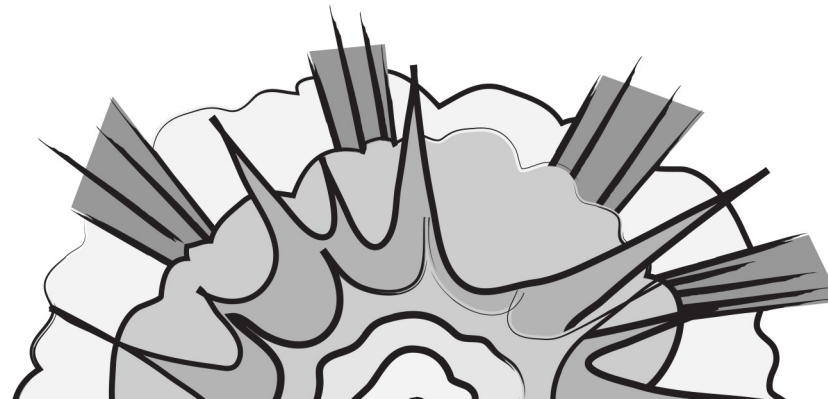
A logística ineficiente faz com que os produtos se percam ao longo da cadeia produtiva:

- Transporte inadequado;
- Embalagens impróprias;
- Falta de condições para doar o que perdeu o valor comercial.



A fome é hoje o maior problema solucionável do mundo.

Tudo começa no combate à má distribuição e ao desperdício de alimentos.



São Paulo



Em São Paulo, a maior metrópole cultural e econômica brasileira, o **Sesc** vem fazendo a diferença, ao transformar as estatísticas do desperdício em solidariedade levando alimentos à mesa de muita gente.

É o Programa Mesa Brasil!

Criado há **21 anos**, começou em São Paulo e ganhou o país, dando novo destino a **16.500 quilos de alimentos** que seriam desperdiçados todos os dias.



Alimentos que chegam a 152 mil pessoas em 44 cidades paulistas.



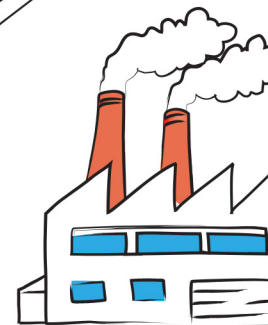
Tudo começa na captação de empresas que produzem ou comercializam alimentos.

Hoje são **640 empresas doadoras**.

Supermercados, mercados municipais, feiras livres, centrais de abastecimento, padarias, confeitarias e indústrias doam diversos produtos como: frutas, legumes, verduras, frios, laticínios, grãos, cereais, enlatados e conservas, pães, massas, carnes e derivados.



Existem também outras formas de participar. Empresas e/ou indivíduos podem disponibilizar transporte, embalagens, combustíveis, material gráfico, entre outros.





O trabalho começa bem cedo.

Cada caminhão tem uma rota estabelecida para recolher os alimentos por regiões da cidade. Só no estado de São Paulo são **30 veículos**. Na empresa doadora, motorista e ajudante previamente capacitados fazem o controle de qualidade e selecionam aquilo que está próprio para o consumo.

Depois de armazenados para o transporte em segurança, a equipe informa à Central o tipo de produto e a quantidade coletada em cada empresa.



As nutricionistas do programa orientam para onde as doações deverão ser levadas.

O que antes era jogado fora agora complementa as refeições em **830 instituições sociais**. São: creches, abrigos, albergues, casas de convivência, casas de repouso para atendimento a idosos, instituições que atendem a pessoas com necessidades especiais, entre outras.

No caso de produtos doados em grandes quantidades, o programa **Mesa Brasil** armazena esses alimentos em seu Centro de Captação e Armazenagem que funciona como ponto de apoio para as unidades que operam o programa.





O programa **Mesa Brasil** é assim:
uma rede comprometida e empenhada no
combate ao desperdício de alimentos e à fome!

Mas a ação do programa **Mesa Brasil** não para por aqui. Além de coletar e entregar alimentos, o Sesc promove uma série de ações educativas, desenvolvidas por nutricionistas ou em parcerias com universidades ou contando com a participação de voluntários. São palestras, cursos, oficinas culinárias e seminários sobre:

- Formas de evitar o desperdício;
- Higiene na manipulação;
- Armazenamento;
- Alimentação saudável;
- Elaboração de cardápios;
- Aproveitamento integral de alimentos;
- Segurança Alimentar.

