



Tipo: Empresa Social
País: Dublin, Irlanda

¿Por qué es una buena práctica?

Rozanne es fundadora y directora culinaria de The Noosphere Institute, un proyecto empresarial social en asociación con Dublin City University. Noosphere ha sido seleccionada por el prestigioso GCSO (Comisión Global para Resultados Sostenibles) para crear un modelo de cocina piloto sostenible sin desperdicios que se replicará en campus de todo el mundo. Esto incorporará servicios alimentarios y de catering en toda la industria y actuará como centro de investigación y desarrollo para alimentos de origen vegetal y prácticas de sostenibilidad. El Instituto tiene un programa de cocina de desperdicio cero y analiza alimentos integrales, análisis nutricional, recetas basadas en plantas y el desarrollo de menús para servicios de alimentos. Además de brindar capacitación y tutoría al personal y la implementación de los objetivos de desarrollo sostenible.

Acerca de

Rozanne Stevens es una de las campeonas gastronómicas de Irlanda y pionera en la sostenibilidad alimentaria. Wholefood Eco Chef, cocina piloto sostenible sin desperdicio, educadora, autora de libros de cocina, de Sudáfrica, Rozanne estudió derecho y se formó en la Cape Wine Academy como profesora de comida y vino, antes de mudarse a Irlanda en 1999. Todo lo que hace Rozanne se basa en los Objetivos Globales de Desarrollo Sostenible 3 y 12, que son el espíritu detrás de su trabajo. El Objetivo Sostenible 3 tiene como objetivo garantizar una vida sana y promover el bienestar para todos en todas las edades. El Objetivo Sostenible 12 tiene como objetivo garantizar patrones de producción y consumo sostenibles. Se ha trabajado mucho en estos objetivos, pero Rozanne espera hacer todo lo que pueda en su trabajo para apoyarlos. "Hago lo que hago porque siento que soy increíblemente afortunada de haber encontrado el trabajo de mi vida. Los talentos que me dio Dios, más mi educación y experiencia, me han dado este propósito".

Saludable

Bajo el ODS 3, Rozanne se dedica a la salud humana y a las personas que tienen acceso a alimentos nutritivos y de buena calidad, educación alimentaria y educación en habilidades culinarias.

Sostenible

DCU ya tiene un sistema robusto para medir el desperdicio de alimentos que ha estado usando y monitoreando durante los últimos 3 años. Como parte del proyecto Noosphere, están probando muchos métodos, incluido un programa de software que fotografía y analiza los alimentos preparados y los desechos. "Nuestra declaración de misión es encontrar la intersección armoniosa entre la salud humana y la salud planetaria, y protegerla y promoverla. No es una situación de "ellos contra nosotros". Puedes amar a las personas y al planeta en igual medida".

Uso de la tecnología

El Instituto Noosphere está trabajando en varios proyectos que utilizan tecnología para reducir el desperdicio alimentario.

Sigue la historia de Rozanne Stevens

