

150 years



Nota de prensa

BASF se reúne con toda la cadena de valor en Barcelona para crear soluciones que promuevan un consumo responsable de alimentos

- **Hoy se ha inaugurado la quinta parada de Creator Space™ tour, que conmemora el 150 aniversario de la compañía y promueve el trabajo colaborativo**
- **Ken Webster, especialista en economía circular, ha abierto la Cumbre de expertos, evento que da inicio una semana de actividades, que incluyen una Creathon, actividades para niños y un programa cultural**
- **Con la colaboración de Dieta Mediterránea, el IRTA y la Agencia de Residuos de Catalunya (ARC)**
- **La chef Ada Parellada ofrecerá esta noche, en la inauguración oficial, un menú que revaloriza alimentos sin valor comercial**

26.10.2015
NP26/2015
Noèlia Mejjide Fernández
Móvil: 607 579 537
noelia.mejjide-fernandez@basf.com

Alberto Valle
Móvil: 630 009 027
avalle@atrevia.com

Vicky Rico
Móvil: 654 953 819
vrico@atrevia.com

26 de octubre de 2015 – BASF celebra, en el marco de su 150 aniversario y en la parada de Creator Space tour en Barcelona, una semana de actividades con el objetivo de hacer frente a uno de los desafíos más apremiantes del siglo XXI: el consumo responsable de alimentos. El objetivo del encuentro es convertirse en un espacio de cocreación e innovación, que genere reflexión y conocimiento entorno a este desafío. Expertos de toda la cadena de valor alimentaria, así como científicos, representantes de instituciones y la administración pública, artistas y ciudadanos participarán en este evento, que tiene lugar en el Disseny Hub Barcelona del 26 al 30 de octubre.

El tour se ha iniciado con una cumbre o Summit de dos días, en la que participan un centenar de expertos. “Celebramos el 150

BASF Española S.L.
Can Ràbia 3 – 08017 Barcelona
Teléfono: +34 93 496 40 45
Fax: +34 496 41 00
<http://www.basf.com>
https://twitter.com/basf_es
prensa@basf.com

aniversario de la compañía conectando personas e ideas de todo el mundo. Invitamos a nuestros stakeholders a trabajar conjuntamente en soluciones que contribuyan a resolver los retos de nuestra sociedad futura. A lo largo de la historia de BASF, la química ha demostrado ser un facilitador de la innovación”, ha explicado Harald Schwager, miembro de la Junta Directiva de BASF SE.

En el año 2050, vivirán 9.000 millones de personas en el planeta y esto requerirá, según la FAO, un incremento del 70% del abastecimiento de alimentos. Considerando esta realidad, y teniendo en cuenta que 805 millones de personas –o el 11% de la población mundial– no tiene suficiente comida para llevar una dieta saludable, nos enfrentamos al gran desafío de alimentar a la creciente población mundial de forma responsable.

“Resulta imprescindible promover la implicación de todos los agentes de la cadena de valor, desde el agricultor hasta el consumidor final para conseguir un consumo responsable de alimentos”, afirma Erwin Rauhe, vicepresidente y consejero delegado de BASF Española. “Durante Creator Space tour Barcelona, trabajaremos conjuntamente en tres ámbitos concretos: el cómo ayudar a los ciudadanos a adoptar una dieta y estilo de vida más saludable y sostenible; en hacer un uso más eficiente del agua por parte del sector agropecuario; y en evitar el despilfarro de alimentos y mejorar la gestión de los residuos”, ha añadido Erwin Rauhe.

Creator Space tour Barcelona cuenta con el apoyo de la Agencia de Residuos de Catalunya (ARC), el Instituto de Investigación y Tecnología Agroalimentarios (IRTA) del Departamento de Agricultura, Ganadería, Pesca, Alimentación y Medio Natural de la Generalitat de Catalunya y la Fundación Dieta Mediterránea.

Ken Webster: “Repensar, rediseñar y construir un futuro positivo”

Durante la apertura de la Summit, Ken Webster, jefe de innovación de la Fundación Ellen MacArthur y experto internacional en economía circular ha destacado que “Nuestra actual economía de tomar-producir-tirar está bajo presión y es el momento adecuado

para dar un giro hacia la creación de nuevas formas de prosperidad. La economía circular toma ideas de la ciencia de los sistemas vivos para crear flujos efectivos de materiales y energía. Está impulsado por oportunidades empresariales pero se expande hacia un ciclo positivo de beneficios sociales y medioambientales”.

Mañana martes, abrirá el segundo día de la cumbre Tristram Stuart, activista alimentario, fundador de Feedback y autor del best-seller “Waste: Uncovering the Global Food Scandal”.

* * *

Además de la cumbre, que ha comenzado hoy, BASF ha programado a lo largo de toda la semana los siguientes eventos:

- **Un Opening con un menú basado en productos que habitualmente se desaprovechan o rechazan, diseñado por Ada Parellada:** Con el objetivo de generar reflexión también desde los sentidos y el placer gastronómico, el formato busca revalorizar alimentos que no tienen cabida en nuestra vida cotidiana.
- **Proyección del documental “[Just eat it](#)” (martes 27, 18, 30h),** contará con la presencia del activista Tristram Stuart.
- **Jornada de cocreación infantil (28 de octubre, 9.30 - 16h):** Un centenar de niños de entre 8 y 12 años aprenderán a través de la experimentación los beneficios de la adopción de una dieta saludable y a hacer un uso eficiente del agua.
- **Creatathon (del miércoles 28, 18h, al jueves 29, 17h):** maratón creativa de 24 horas al estilo de las *hackathon*. Impulsada junto a [Imagine Creative Center](#), buscará respuestas disruptivas a los tres retos planteados en Creator Space Barcelona.
- **Programa cultural:** Una instalación cultural interactiva conceptualizada por [Domestic Data Streamers](#) transformará datos en emociones. El arte se utilizará como herramienta para despertar la conciencia individual e influir en el comportamiento de los ciudadanos con el fin de reducir el despilfarro de alimentos

Acerca de Creator Space™

Durante 2015, BASF ha desarrollado un programa de actividades y eventos en todo el mundo para celebrar su 150 aniversario, con el objetivo de fomentar la creación conjunta, mediante las ideas, la colaboración y la energía de sus colaboradores y clientes, así como de investigadores y otros miembros de la comunidad, que se centra en los temas de energía inteligente, alimentación y vida urbana. Creator Space tour, que llega ahora a Barcelona, ya ha pasado por otras cuatro ciudades del mundo: Bombay (India), Shanghái (China), Nueva York y São

Paulo (Brasil) y culminará en noviembre Ludwigshafen (Alemania), casa matriz de BASF. Para invitar a toda la sociedad ha puesto en marcha la Creator Space online, una plataforma de Internet colaborativa en la que cualquier persona de cualquier parte del mundo puede participar en el debate global. Más información en: www.creator-space.basf.com

Acerca de BASF

En BASF, creamos química. Y llevamos 150 años haciéndolo. Nuestra cartera va desde productos químicos, plásticos, productos de acabado y productos de protección de cultivos hasta petróleo y gas natural. Como principal empresa química del mundo, combinamos el éxito económico con la protección del medio ambiente y la responsabilidad social. A través de la ciencia y la innovación, hacemos posible que nuestros clientes de prácticamente todos los sectores puedan satisfacer las necesidades actuales y futuras de la sociedad. Nuestros productos y soluciones contribuyen a la conservación de recursos, a garantizar la nutrición y a mejorar la calidad de vida. Hemos resumido esta contribución a la sociedad en nuestro objeto social: Creamos química para un futuro sostenible. BASF registró unas ventas de aproximadamente 74.000 millones de euros en 2014 y a cierre del ejercicio contaba con más de 113.000 colaboradores. Las acciones de BASF cotizan en las bolsas de Fráncfort (BAS), Londres (BFA) y Zúrich (AN). Para más información sobre BASF, consulte nuestro sitio web www.basf.com.