

150 years



# Nota de prensa

## Proyección del multipremiado documental 'Just eat it' sobre el despilfarro alimentario

- En los hogares, restaurantes y comercios catalanes, el 7% de los alimentos adquiridos acaba en la basura, es decir, 34,9 Kg por persona y año
- Mesa redonda con el activista alimentario Tristram Stuart; Paco Muñoz, técnico de la oficina de Medio Ambiente de la UAB y Núria Coll, directora de Etselquemenges.cat
- En el marco de Creator Space™ tour Barcelona, con el que BASF celebra su 150 aniversario, que gira en torno al consumo responsable de alimentos

26 de octubre de 2015 –El próximo 27 de octubre, a las 18,30 h, podrá verse el multipremiado documental 'Just eat it', dirigido por los canadienses Grant Baldwin y Jen Rustmeyer. El documental revela el gran problema del despilfarro alimentario, desde el campo hasta la mesa, a través de la crónica de un experimento del que los propios autores fueron protagonistas: durante seis meses demostraron que es posible alimentarse de comida encontrada en contenedores de basura. Ver tráiler: <http://www.foodwastemovie.com/about/>

Será en el marco de **Creator Space tour Barcelona**, en Disseny Hub, con el que BASF está celebrando su 150 aniversario, y que gira en torno al consumo responsable de alimentos.

Tras la proyección, tendrá lugar una mesa redonda a cargo de uno de sus protagonistas, el activista alimentario Tristram Stuart; Paco Muñoz, técnico de la oficina de Medio Ambiente de la UAB y Núria Coll, divulgadora nutricionista y directora de Etselquemenges.cat.

26.10.2015  
NP27/2015  
Noèlia Mejjide Fernández  
Móvil: 607 579 537  
[noelia.mejjide-fernandez@basf.com](mailto:noelia.mejjide-fernandez@basf.com)

Alberto Valle  
Móvil: 630 009 027  
[avalle@atrevia.com](mailto:avalle@atrevia.com)

Vicky Rico  
Móvil: 654 953 819  
[vrico@atrevia.com](mailto:vrico@atrevia.com)

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](https://twitter.com/basf_es)  
[prensa@basf.com](mailto:prensa@basf.com)

Stuart, que también ha participado también en la cumbre de expertos del encuentro organizado por BASF, es también uno de los expertos entrevistados por los cineastas, junto a otros expertos en despilfarro alimentario, como la científica Dana Gunders o el periodista Jonathan Bloom.

Durante el tiempo que duró su 'experimento', Baldwin y Rustmeyer nunca pasaron hambre; al contrario, se sintieron tan abrumados por la cantidad de comida recuperada, y que cada día se sigue lanzando a los vertederos, que incluso llegaron a repartir alimentos entre su círculo de amigos y conocidos.

### **La obsesión por las fechas de caducidad, los productos perfectos y el tamaño de las porciones**

Mientras que más de 900 millones de personas en el mundo corren riesgo de desnutrición, según la FAO, un tercio de los alimentos producidos a escala mundial, 1.300 millones de toneladas, acaban en la basura cada año. Según la Agencia de Residuos de Catalunya, en los hogares, restaurantes y comercios catalanes, el 7% de los alimentos adquiridos acaba en la basura, es decir, 34,9 Kg por persona y año. Esta cantidad permitiría alimentar a más de medio millón de personas durante un año. El 58% del desperdicio de alimentos se produce en el hogar (151.800 toneladas), por encima de la media española, que registra un 42%.

'Just Eat It' apunta a la obsesión sistémica de la sociedad con las fechas de caducidad, los productos perfectos y el tamaño de las porciones. Y pone de relieve cómo un comportamiento aparentemente insignificante puede tener consecuencias devastadoras a nivel global.

El documental sienta a la mesa a granjeros, industria, supermercados, organizaciones y consumidores en una obra cinematográfica que entretiene y remueve conciencias a partes iguales.

**Sobre los directores:** Grant Baldwin y Jen Rustmeyer se dieron a conocer en 2010 con el documental [The Clean Bin Project](#), que retrataba un año de su vida con 'nivel cero de desperdicio'.

### **Ficha técnica**

Duración: 75 minutos

Formato: HD Color 4:2:2 (Canon C300)

Formato de exhibición: DVD, Blu-Ray, 16:9

Idioma: Inglés

Broadcast Premiere: BC's Knowledge Network, noviembre de 2014.

### **Ficha artística**

Director: Grant Baldwin

Productor: Jenny Rustemeyer

Productor ejecutivo: Melanie Wood

Director de fotografía: Grant Baldwin

Editor: Grant Baldwin

Compositor: Grant Baldwin

Guionista: Jenny Rustemeyer / Grant Baldwin

Camera adicional: Jenny Rustemeyer

Música adicional: Jon and Roy, Phontaine y Simple Minds

### **Premios**

Mejor documental – **Leo Awards**

Mejor dirección de documental – **Leo Awards**

Mejor partitura de documental – **Leo Awards**

Premio del público – **CPH:DOX**

Premio VIFF Impacto – **Vancouver International Film Festival**

Mejor director emergente y premio Top 20 del público – **Hot Docs**

Premio del público – **Calgary International Film Festival**

Mejor documental canadiense – **Edmonton International Film Festival**

Mejor documental canadiense – **Planet in Focus**

Mejor película mediambiental – **Sedona International Film Festival**

Gran premio del jurado – **EIFF**

### **Más info:**

<http://www.foodwastemovie.com/press-kit/>

**@JustEatItFilm**

### **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. La gira Creator Space™, 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](http://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](http://www.basf.com).