

Isabel Coderch Vergés

info@telosirvoverde.com



Profesional multidisciplinar con una larga trayectoria en el ámbito de la restauración sostenible. Responsable, creativa, proactiva y sociable. Disfruta trabajando en equipo y aprendiendo cada día. Nacida en Boston (EEUU) en 1977, ha vivido en diferentes países y habla varios idiomas.



EXPERIENCIA LABORAL

- 2016** **Organización de las V Jornadas de Restauración Sostenible** del Basque Culinary Center
- Organización de showcooking de restauracióncolectiva.com** en Alimentaria Experience 2016
- Impartición de seminarios y workshops de restauración sostenible** en las principales universidades gastronómicas y empresas de restauración colectiva: Gasma (Valencia), CETT (Barcelona), Basque Culinary Center (Guipúzcoa), Universidad Blanquerna, etc
- 2015-** **Creación y gestión del portal Telosirvoverde.com**
- Primer portal de restauración sostenible dirigida al sector de la restauración. Gestión del blog y desarrollo de contenidos relacionados con la gestión eficiente y sostenible. Este portal sirve de plataforma para ofrecer servicios de consultoría y asesoramiento para aquellas empresas de restauración que quieran implementar una gestión más sostenible.
- 2014-** **Asociación de Restaurantes Sostenibles**
- Consultora y formadora en el ámbito de la restauración sostenible para miembros de la asociación.
- 2005-2014** **[Fundació Futur](#) (Coordinadora del proyecto de comedores escolares sostenibles)**
- Principal responsable del diseño, desarrollo y ejecución de un programa de gestión de comedores escolares sostenibles pionero en España.
- 2003-2004** **Granados Catering (Organizadora de eventos)**
- Organización y gestión integral de eventos del restaurante Marina (Barcelona).
- 2002-2003** **Paradís Càtering (Organizadora de eventos)**
- Organización y gestión integral de eventos del restaurante Reno (Barcelona).
- 2001-2002** **Mallorca Catering (Organizadora de eventos)**
- Organización y gestión integral de eventos del Castillo de Viñuelas (Madrid).

FORMACIÓN

2000-2001	Master en Nutrición Humana por la Universidad Juan Carlos I de Madrid.
1995-2000	Licenciada en Ciencia y Tecnología de los Alimentos por la Universidad Autónoma de Madrid.

HABILIDADES

Idiomas	Castellano (lengua materna), catalán, inglés (fluido) y francés (nivel comercial).
Nuevas tecnologías y redes sociales	Dominio de redes sociales y programas de análisis: Social Bro y google Analytics. Wordpress, SEO y diseño web.

MEDIA

• Entrevista en programa de televisión Pros i Contres de Olot Tv • Entrevista en programa de televisión Terrícoles (BTv)Artículo en Restauracioncolectiva.com "Restauración escolar sostenible: ¿moda o nueva realidad? (Enero 2016) • Entrevista en Ets Radio (Feb 2016) • Entrevista en Caternews (Nov 2015) • Entrevista Gastroteca.cat (Marzo 2011) • TV Hospitalet (Marzo 2010) • Entrevista en "Rural Cat" (Feb 2010) • Entrevista en Restauración News (Septiembre 2008)

OTRAS COSAS SOBRE MÍ

• Tomé un año sabático para ir a la Universidad de Yale (New Haven) con el objetivo de ampliar conocimientos y experiencia profesional en los siguientes proyectos (2011-2012): Sustainable Food Project y GRAD Study. • Organicé las jornadas "Aprender a comer, aprender a vivir. Comedores escolares ecológicos" (2011). • Soy coautora de "A Taula! Manual per a la introducció d'aliments ecològics i de proximitat en les escoles" editado por la Generalitat de Catalunya (2010). • Fui miembro de "La Taula per l'alimentació escolar ecològica" (2007-2014). • Soy miembro fundadora de la cooperativa de consumo ecológico l'Aixada. • He participado en varios programas de radio y televisión en calidad de experta en alimentación sostenible (2004-2014).
