124 años
alimentando la esperanza

Cocina Económica
de La Coruña
Fundada en 1886

Memorándum
2010

Maquetación e Impresión: Pernas Edicións
T. 981 650 742. E-mail. pernas@torques.com



www.cocinaeconomica.org
Telf: 981 22 41 41
Fax: 981 21 87 81

Oficinas
c/ Cordelería, nº 10
(c.p. 15003)

Cocina Económica de La Coruña

Fundada en 1886



Comedor
c/ Juan Canalejo, nº 59

Servicio Integral de Aseo
c/ Juan Canalejo, nº 61

FUNDADA EN 1886

índice

Pág.

3	Fotografías de la Entidad
4	Junta de Gobierno
5	Presidentes
6	Estados comparativos referentes a suscripciones-donativos e ingresos-gastos
8	Víveres recibidos por el Plan 2010 de “Ayuda CE” a las personas necesitadas
9	Eventos más destacados acaecidos durante el año 2010
16	Recortes de prensa
32	Boletín de suscripción

124 años de constantes mejoras



Desayunos



Comidas

El Personal





Cocina



Servicio Integral de Aseo

Junta de Gobierno

Presidente honorario

Sr. Alcalde Presidente del Excmo. Ayuntamiento de La Coruña
D. Francisco Javier Losada de Azpiazu

Consejo administrativo

PRESIDENTE
D. Alberto Martí Villardefrancos

VICE-PRESIDENTE
D. Jacinto Luís Torres Fraga

TESORERO
D. Emilio Suárez Fernández

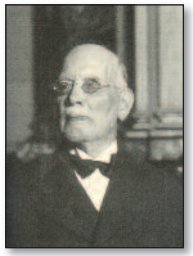
VOCALES
D. Miguel Corgos López-Prado
D. Arsenio Mezquíriz Andrade
D. Ángel Padín Panizo
D. Antonio Amor Campo

SECRETARIO
D. Francisco Rey Rodríguez

FUNDADA EN 1886

Presidentes

Presidente fundador (1886-1933)



Antonio Lens Viera



ANTONIO VIÑES GILMET
(1933-35)



DIEGO ARIAS FARIÑA
(1937-45)



APERRIBAY Y PITA DA VEIGA, ANGEL
(Presidente por ausencias del titular (1939-43))



ANDRES VILARIÑO ALONSO
(1945-95)



LUIS RODRIGUEZ LAGO
(1995-2006)



FERNANDO SUAREZ GARCIA
(2006-09)

Presidente actual (desde 2009)

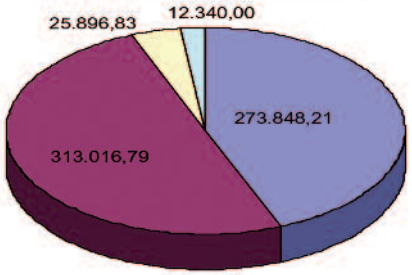


Cocina Económica de La Coruña
Fundada en 1886

Alberto Martí Villardefrancos

Estados comparativos referentes a suscripciones-donativos e ingresos-gastos

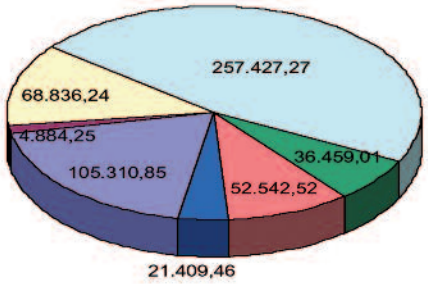
INGRESOS



- CUOTAS
- DONATIVOS
- COMIDAS PATROCINADAS
- SUBVENCIONES AYTO. Y XUNTA

* * * * *

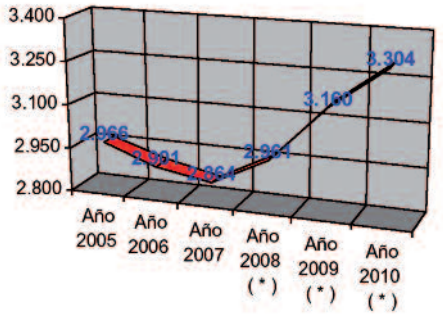
GASTOS



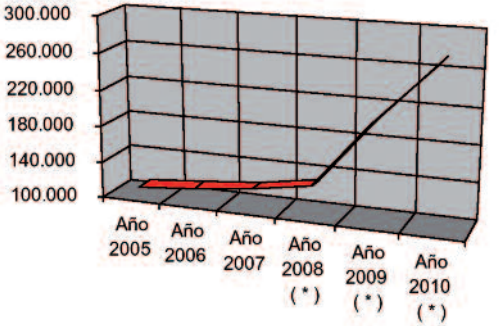
- VIVERES
- GAS PROPANO
- REPARACIONES Y ADQUISICIONES
- PERSONAL
- AGUA / LUZ / TFNO.
- MANTENIMIENTO Y OTROS CONSUMOS
- COMISIONES BANCARIAS Y DIVERSOS

SOCIOS COLABORADORES	
Con cuota MENSUAL	1.316
Con cuota TRIMESTRAL	403
Con cuota SEMESTRAL	211
Con cuota ANUAL	1.374
TOTALES.....	**3.304**

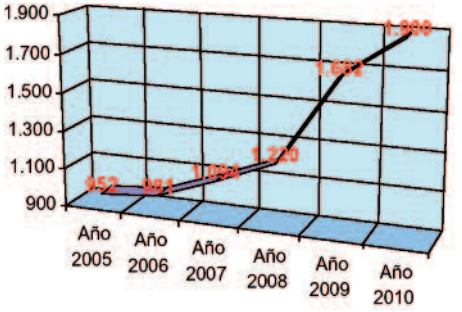
Nº DE SOCIOS



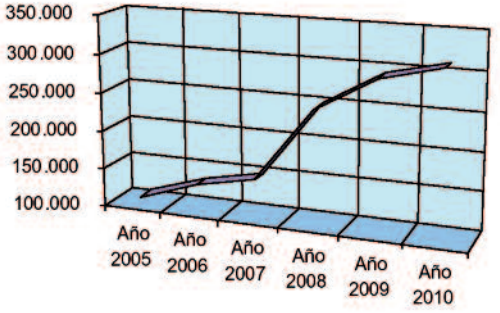
TOTAL CUOTAS



Nº DE DONACIONES



TOTAL DONATIVOS



(*) = Aumento propiciado, en gran medida, por la campaña de captación de socios aparecida en prensa durante las Navidades de 2008, 2009 y 2010.

Relación de lo recibido por el Plan 2010 de "AyudaCE" a las personas más necesitadas

Producto	Nº Cajas	TOTAL Kg./Lts.
ARROZ BLANCO	388	4.656,00
CACAO SOLUBLE	199	955,20
CERELAES INFANTILES	25	180,00
ESPAGUETI	152	1.824,00
FIDEO	154	1.848,00
GALLETAS	815	1.956,00
LECHE CONTINUACIÓN	74	399,60
LECHE UHT	1.587	9.522,00
MACARRON	289	3.468,00
QUESO PARAFINADO	262	786,00
	3.945	**25.594,80**



Un total de 9 toneladas y media de leche entera se recogió durante el año 2010.

FUNDADA EN 1886

Eventos más destacados acaecidos durante el año 2010

- Los empleados de Caixa Galicia donan 101 cestas de Navidad.

- La cadena de alimentación Vegalsa-Grupo Eroski nos brinda un día de San José solidario.

- Recogida de alimentos en la "V Copa Cidade da Coruña de Taekwondo Infantil".

- Convenio con la Excma. Diputación de A Coruña.

- Campaña de Navidad 2010.

- Entrega de cestas y menús de Navidad y Año Nuevo.

Los empleados de Caixa Galicia donan 101 cestas de Navidad

El jueves 4 de marzo, Caixa Galicia hizo entrega de un lote de 101 cestas de Navidad, donadas por los empleados de la entidad bancaria que han renunciado a las mismas para compartir su contenido con los cientos de personas que acuden diariamente a la Cocina Económica a desayunar y/o a comer.

Estos lotes, de los que se excluyeron las bebidas alcohólicas, estaban compuestos por gran cantidad de productos con alta fecha de caducidad como **embutido ibérico, queso, patés, conservas variadas** y típicos dulces navideños como turrones y mazapanes.

Quisiéramos testimoniar el mayor agradecimiento a todos los empleados que decidieron colaborar con tan encomiable gesto. Todo un ejemplo de solidaridad que en tiempos como los actuales se hacen cada vez más necesarios**.**



El responsable de comunicación de RRHH de Caixa Galicia, Javier Pou, hizo entrega de las cestas al Presidente de la Cocina Económica, Alberto Martí.

FUNDADA EN 1886

La cadena de alimentación Vegalsa-Grupo Eroski nos brinda un día de San José solidario

Vegalsa-Grupo Eroski ha donado todos los alimentos necesarios para la confección del menú del día festivo de San José (19 de marzo, día del padre).

La empresa gallega de distribución alimenticia **Vegalsa-Grupo Eroski** vuelve a colaborar con la Cocina Económica de La Coruña en su acción solidaria. Tras recolectar más de ocho toneladas de ropa durante las pasadas Navidades en sus 30 establecimientos coruñeses de **Supermercados Eroski-Center, Eroski-City y Familia** y entregar ese peso en alimentos y productos para la higiene personal durante el presente año, ahora sufraga el menú del día de San José donando los alimentos necesarios para su confección.

El menú de ese feliz día consistió en un primer plato de **langostinos**, un segundo plato de **carne estofada con patatas** y un postre con **fruta en almíbar**. Además de un desayuno completo que incluyó **café o cacao, zumo, galletas y bollería variada**. Todos esos víveres fueron suministrados por la cadena de alimentación.

Una vez más, debemos testimoniar el mayor agradecimiento a **Vegalsa-Grupo Eroski** por haber renovado su compromiso con esta Cocina Económica durante la campaña navideña y por tan loable iniciativa solidaria en el día del padre. Todo ello enmarcado en el **Plan de Responsabilidad Corporativa** que **Vegalsa-Grupo Eroski** mantiene desde el año 2007 con la Cocina Económica y por el fomento de la solidaridad desde la empresa y hacia la sociedad en general.



Ejemplo de mesa con la comida del día de San José.

Recogida de alimentos en la "V Copa Cidade da Coruña de Taekwondo Infantil"

La Escuela de Taekwondo Garrapucho colabora con la Cocina Económica de La Coruña recolectando alimentos no perecederos en el torneo de la "V Copa Cidade da Coruña de Taekwondo Infantil", que tuvo lugar el 15 de mayo en el Frontón Municipal de Riazor.

El **Frontón Municipal de Riazor** acogió la quinta edición de la **Copa Cidade da Coruña de Taekwondo Infantil,** organizada por la **Escuela de Taekwondo Garrapucho** de A Coruña (dirección: Paseo de Ronda, nº 56). La entrada fue gratuita y toda persona que acudió, tanto participantes como público en general, pudo **realizar donaciones de alimentos no perecederos** que se entregaron a esta Cocina Económica a la conclusión del propio campeonato.

Este torneo, que ya es todo un referente en el taekwondo gallego, reunió a **18 clubes de toda Galicia** y contó con **200 participantes** con edades comprendidas **entre los 9 y los 13 años.** Las inscripciones estuvieron abiertas a todos los clubes de la Federación Gallega de Taekwondo dados de alta en el año 2010 y deportistas con licencia federativa en vigor.

Al evento acudió la presidenta de la Federación Gallega de Taekwondo, **Mercedes Barrientos**, el Concejal de Deportes del Concello de A Coruña, **Xan Martínez Caxigal** y el presidente de la Cocina Económica, **Alberto Martí Villardefrancos.**

Los organizadores han mostrado su deseo de continuar colaborando con la Cocina Económica en las próximas ediciones de la Copa Cidade da Coruña de Taekwondo Infantil.

La recolecta de alimentos se realiza por iniciativa de la Escuela de Taekwondo Garraducho, organizadora de este evento deportivo y solidario.

FUNDADA EN 1886

Convenio con la Excma. Diputación de A Coruña

El compromiso adquirido mediante un convenio con la Excma. Diputación de A Coruña otorga a esta Cocina Económica los siguientes bienes: una furgoneta, el mobiliario de la sala de espera y una cafetera. Todo ello ha sido adquirido durante el año 2010 y la Diputación de A Coruña ha sufragado el 80 % del importe total.

FURGÓN MARCA MERCEDES BENZ, MODELO VITO 110 CDI

La adquisición de este vehiculo ha permitido a la entidad desarrollar con mayor eficacia, por su capacidad y características técnicas, la posibilidad de recoger donaciones de alimentos y ropa, teniendo en cuenta la cantidad de productos que se recogen habitualmente: del Banco de Alimentos, del Grupo Vegalsa-Eroski, del "Plan de Ayude CE" (Excedentes Europeos), de Gadis, etc…

MOBILIARIO DE LA SALA DE ESPERA

Se pretendía con esta adquisición facilitar y mejorar la espera por los usuarios de la entidad de los distintos servicios que se realizan y el objetivo se ha cumplido plenamente. Debido a que entre los usuarios hay personas con movilidad reducida se procura que su estancia sea lo más cómoda posible.

CAFETERA DE FILTRO RÁPIDO, MODELO B-5

En el servicio de desayunos había ciertas dificultades para atender la demanda de los usuarios debido a que el café se hacia en una olla (café de pota), por lo que su preparación era muy laboriosa. Con la adquisición de esta cafetera se ha conseguido mejorar la calidad de los 110 desayunos de media que diariamente se suministran y en el menor tiempo posible.



Arriba: mobiliario de la sala de espera.
Abajo a la izquierda: furgoneta. Abajo a la derecha: cafetera.

Campaña de Navidad 2010

Con la celebración de la Campaña de Navidad concluye un año marcado por el incremento de beneficiarios y también por un mayor espíritu solidario de la gente de buen corazón que colabora con esta Cocina Económica. Esa generosa solidaridad nos ha permitido, un año más, confeccionar menús especiales en tan entrañables fechas.

Iniciamos la campaña navideña con el reparto de cestas el día 22 a las familias que día tras días acuden a retirar la comida que se llevan a sus domicilios y, en días posteriores, continuamos esta ingente labor con la preparación de los tradicionales menús especiales de Navidad: para la cena de Nochebuena, el día de Navidad y el de Año Nuevo. Platos de exquisita elaboración, confeccionados con el máximo esmero por el personal de la Entidad al completo y con la inestimable ayuda de voluntarios.

Todo ello gracias a la colaboración de los socios y donantes (tanto empresas como particulares), que con sus valiosas aportaciones, económicas y de víveres, son los auténticos artífices de estos eventos.

Mención especial merece el interés mostrado por el **Excmo. Sr. Alcalde de La Coruña, Javier Losada de Azpiazu**, quien mantiene la clásica visita a las instalaciones de la Cocina Económica el día de Navidad, un gesto de inmensa generosidad, que ya se ha convertido en tradición en tan señalado día. Solidaridad de los ciudadanos de buen corazón que contribuyen con sus a que también disfruten de tan entrañables fechas las personas más necesitadas.

El colofón de estos actos navideños lo puso la entrega de juguetes, la víspera del día de Reyes, a todas las familias con niños pequeños que habitualmente acuden a recoger la comida para llevársela a sus domicilios. Los juguetes fueron previamente seleccionados por edades y envueltos en papel de regalo gracias a la espléndida labor del personal voluntario.



El reparto de cestas el día 22 de diciembre abre la campaña navideña.

FUNDADA EN 1886

Menús de Navidad y Año Nuevo

Con la entrega el día 24 de diciembre, tras la comida, de la cena de Nochebuena y con los tradicionales menús de Navidad y Año Nuevo, ofrecimos un año más comidas especiales a todos los beneficiarios de la Cocina Económica que en tan entrañables fechas acudieron a nuestros comedores.

Estos fueron los menús correspondientes al año 2010:

DIA 24, BOLSA CON CENA DE NOCHEBUENA

FIAMBREVARIADO, PIMIENTOS DEL PIQUILLO CON BACALAO Y SANDWICH COMPLETO + TURRÓN Y MAZAPANES

DIA 25, NAVIDAD

1º) LANGOSTINOS Y ZAMBURIÑAS
2º) CARNEASADA CON PATATAS
+ POSTRES NAVIDEÑOS

DIA 1, AÑO NUEVO

1º) SALPICÓN
2º) PALETILLA DE CORDERO CON GUARNICIÓN
+ POSTRES NAVIDEÑOS





Los langostinos y la carne asada fueron parte del menú de Navidad.

FUNDADA EN 1886

Noticias y artículos más destacados aparecidos en prensa durante el año 2010

- Baile solidario en la Embajada
(La Opinión de A Coruña, 17 de febrero)

- A crise multiplica por catro as visitas a comedores e albergues
(Xornal de Galicia, 10 de marzo)

- Platos llenos de comida y respeto
(La Voz de Galicia, 6 de junio)

- Las manos que dan de comer
(La Opinión de A Coruña, 4 de agosto)

- Alimentando la esperanza
(La Opinión de A Coruña, 23 de octubre)

- El adiós de la única asociación mixta de viudas y viudos
(La Voz de Galicia, 24 de diciembre)

- Los donativos a la Cocina Económica suben en respuesta al incremento de los usuarios
(El Ideal Gallego, 26 de diciembre)

* * * * *

- 17 de octubre. Día Internacional para la Erradicación de la Pobreza

La Opinión A Coruña
MIÉRCOLES 17 FEBRERO 2010

Baille Solidario en la Embajada

Francisco Vázquez aprovecha una fiesta de disfraces en Roma para recaudar fondos en beneficio de la Cocina Económica coruñesa.

R. GARCÍA / A CORUÑA

Uno de los inconvenientes de vivir en Roma para Francisco Vázquez es que no puede disfrutar del Carnaval coruñés o, como ayer, de los choqueiros por Monte Alto en su máximo esplendor o, como pasará hoy, del entierro de la sardina. Pero el ex alcalde ha encontrado la fórmula perfecta para disfrutar de la fiesta de los disfraces sin salir de la Embajada española ante la Santa Sede: ser anfitrión de un baile con lo más granado de la sociedad italiana. De paso, el embajador aprovecha y la mitad de la recaudación es para la Cocina Económica de A Coruña.



Vázquez disfrazado en la embajada.
Foto: Marino Presta

Cuando tenía el bastón de mando, una de las clásicas estampas navideñas en la ciudad era ver a Francisco Vázquez de visita en la Cocina Económica. Entre fogones, abría las potas y se maravillaba de los langostinos que la institución benéfica repartía entre los más necesitados. Javier Losada recogió el testigo de su antecesor y cada 25 de diciembre acude a la cocina para destacar su labor. La buena relación de Vázquez con la Cocina Económica se volvió ayer a poner de manifiesto en el Palacio de España en Roma, sede del embajador.

El alcalde de la capital transalpina, Gianni Alemanno, organizó el sarao, con la colaboración del ex regidor coruñés. Y claro, fiesta y Carnaval son dos palabras a las que, juntas, es difícil que Francisco Vázquez diga que no; y más si es por una causa benéfica. El embajador puso sólo una condición: que mitad de la recaudación fuese para la Cocina Económica; mientras que el resto, a petición del Ayuntamiento romano, se dedicó a ayudar al pueblo de Haití.

Doscientos invitados de la sociedad de Roma acudieron a la cita. Entre los presentes, colegas de profesión de Vázquez, como el embajador de Pakistán, Rahim Qureshi, pero también príncipes, marqueses y condes, como Filippo Bruno de Tornaforte. El baile sirvió como broche de oro para los homenajes de don Carnal en Roma, después de diez días de fiestas por las calles de la capital italiana.

Vázquez tiene la intención de abandonar Italia después de cuatro años en la Embajada para, en verano, tras regresar a España, intentar ser el nuevo Defensor del Pueblo. El ex alcalde quiso despedirse del Carnaval romano con un guiño a su ciudad natal. La Cocina Económica se lo agradecerá y más cuando este año sólo recibe 8.000 euros del Ayuntamiento.

Xornal DE GALICIA

10/03/2010

A crise multiplica por catro as visitas a comedores e albergues

A recesión incorpora familias que non chegan a fin de mes e pensionistas con pagas cativas ás institucións de axuda.

MIGUEL PARDO

No centro Vieiro, de Santiago de Compostela, Cáritas ofrece diariamente café e galletas para os máis desfavorecidos. Dá almorzos pola mañá pero tamén unha taza quente para quen a queira durante toda a xornada. Hai uns meses, a media de visitantes era de 30 persoas ao día; desde o estoupido máis forte da crise, atenden unhas 120.

Catro veces máis desde a chegada da recesión económica. "Hai de todo: persoas sen fogar, con problemas de saúde, pero tamén moitos pensionistas cunha paga moi cativa que teñen que aforrar no almorzo ou na comida para poder pagar o aluguer e as súas necesidades", comenta Rubén Iglesias, voceiro de Cáritas en Compostela, que abrangue a provincia da Coruña e o 40% da de Pontevedra.

Os comedores sociais que Cáritas e outras institucións benéficas teñen repartidos por Galicia notan a crise. Iglesias confírmao con datos que a propia organización facilitou o ano pasado e que indicaban que as demandas en Cáritas no primeiro semestre de 2009, con respecto ao ano 2008, fora dun 40,7% a nivel estatal e de máis do 42% na diócese compostelá.

Foi o comezo da crise, pero os próximos datos serán peores. "Prevese un importante aumento porque a recesión agora se fai máis dura", asegura Rubén Iglesias. O mesmo ocorre nos comedores sociais, nos albergues ou nalgúns centros de día. Hai máis xente e, sobre todo, "hai moitos colectivos que antes non eran tan habituais". Familias ás que agora lles custa chegar a fin de mes.

"Os comedores sociais estanse vendo desbordados porque chega xente que antes non ía", insiste Mónica Castelao, coordinadora do programa Sen teito da Cruz Vermella en Galicia. Esta iniciativa, que leva sete anos funcionando no país ao abeiro da Consellería de Traballo, intervén en cinco cidades (Santiago, A Coruña, Lugo, Ourense e Vigo) e axuda as persoas sen fogar. Axúdanlles a xestionar papeleos, a acceder a becas e axudas sociais e a achegalos a albergues e centros sociais para que reciban axudas. Precisamente, con todas estas institucións, coordínanse para facerlles a vida máis doada, dentro do que cabe.

"Coa crise non é que aumente a xente sen teito, porque iso acabarase notando máis tarde", destaca Mónica Castelao, que si salienta, no entanto, o problema co que se atopan á hora de reinsertalos no mercado laboral. "Se xa é difícil agora atopar traballo para calquera persoa, imaxínate para quen vén da rúa e leva anos co currículo en branco", reflexiona para engadir que "o empobrecemento das clases medias, a longo prazo, provocará tamén máis empobrecemento xeral".

"Estamos no Ano europeo contra a pobreza e a exclusión social; xa puxemos o foco na discriminación da muller e nos inmigrantes e é hora de que tamén poñamos a atención neste colectivo", remata Castelao. A crise afecta cada vez máis xente. A crise, que empezou financeira, é agora máis real que nunca.

Mil coruñeses no tienen para comer

El precio estipulado para comer en la Cocina Económica es de seis céntimos, en la Casa Refugio es gratis.

XABIER R. BLANCO

Horas antes, en la calle que todavía rinde honor al falangista Juan Canalejo, en el corazón del bullanguero barrio del Orzán, los mozos coruñeses apuraban las últimas copas antes de que el día descorriese las cortinas. A las ocho y media de la mañana, unas 120 personas se acercan hasta la Cocina Económica para desayunar y sacudirse el frío. La mayoría son sin techo, gente que tiene un cajero automático o una esquina a resguardo del viento por hogar. De ellos, unos 60 indigentes se sirven del servicio integral de aseo puesto en marcha hace cuatro años. Allí pueden ducharse, lavar la ropa y surtirse con nuevas prendas en caso de ser necesario.



Colas na Cociña Económica da Coruña
Foto: A. Lorenzo

A la misma hora, en San Roque de Afora, a unos dos kilómetros del Orzán, se repite la escena. La histórica discoteca Green hace poco que ha apagado la música cuando las 85 personas que han podido dormir en la Casa Refugio que gestionan las diez monjas de la comunidad de Hermanas de la Caridad se sientan a desayunar tras haberse aseado. En la Casa Refugio hay 46 plazas para hombres (pueden permanecer cuatro días), 10 para mujeres, y 29 para lo que se llama calor y café, sistema que permite estar un tiempo más en el centro cuando se han consumido los cuatro días de cama y colchón. Sor Clara, la directora del centro, suele ser flexible. "Estas monjitas son una bendición", comenta a la hora de la comida José Núñez, inmigrante de Cuba, que tiene 61 años y no encuentra trabajo a pesar de ser ingeniero de Tráfico. "El trabajo es para los jóvenes", se lamenta. "Ni para nosotros", responden un par de mozos inmigrantes mientras le dan unas caladas a un canuto para hacer la digestión y para distraer el tedio de la tarde que les espera al no tener nada que hacer.

En la Casa Refugio sirven a las 12.30 horas de cada día comida a 140 personas. “La mayor parte son inmigrantes. Solo el 25% es de aquí”, comenta Sor Clara. El ajetreo es grande en la Casa Refugio. A las 20.30 horas se sirve la cena y luego hay que atender a las 85 personas que acogen cada noche. “El ambiente suele ser bueno. La gente es agradecida”, afirma Sor Clara, que, como siempre, está apurada.

La opinión es compartida por Óscar Castro, el administrador de la Cocina Económica, que en mayo cumplirá 124 años prestando servicio a los coruñeses necesitados. La institución depende del Círculo de Artesanos y ahora está presidida por el fotógrafo Alberto Martí, tras la muerte en 2009 del histórico Fernando Suárez, que llevaba desde 1939 en el cargo. “Abrir la puerta de la Cocina Económica cuesta 1.200 euros cada uno de los 365 días del año”, explica Óscar Castro en la cocina. Para sufragar los gastos cuenta con las aportaciones voluntarias de 3.200 socios y el apoyo de algunas empresas.

A las doce del mediodía en la Cocina Económica se arraciman 120 personas que van sentándose en silencio. “No hay más revuelo que en cualquier otro restaurante”, dice Castro. Hoy el menú consiste en fabada y en filetes de lomo al precio estipulado de seis céntimos. Para los musulmanes se hace la misma comida pero sin carne de cerdo. “Como dice el presidente, Alberto Martí, somos una cocina multirracial. Y no vamos a permitir que alguien quede sin comer por sus creencias religiosas”.

La media de edad de los comensales es de unos 45 años. La crisis económica ha traído hasta este comedor a gente que antes tenía posibles. Cuando notan la presencia de los periodistas, se percibe que están incómodos. A las 12.30 horas se da el segundo turno de comidas, que disfrutan entre 60 y 80 personas. Pero para la gente que se avergüenza del revés que le ha deparado una vida llena de curvas cerradas, la Cocina Económica reparte cada día 350 comidas que pasan a recoger por la puerta de atrás para llevarse a sus casas. Ha sustituido al comedor vergonzante, creado después de la Guerra Civil, para gente con nombre pero sin caudales. En la planta superior está el salón para mayores de 65 años, al que acuden cada día 30 jubilados. Desde el 2008, cuando empezó a sentirse la crisis, la afluencia de gente para comer es masiva. Ahora los extranjeros suponen el 25% de la clientela. Trabajan 15 personas, todos profesionales, y las manos no sobran. Hay que alimentar a muchas bocas. Demasiadas. Por la noche volverá el ruido y las copas.

La Voz de Galicia

Domingo, 6 de junio de 2010

Platos llenos de comida y respeto

La Cocina Económica ofrece desde 1886 sustento a quien lo pida gracias a la colaboración de la sociedad civil coruñesa y sin depender de las subvenciones.

ÁNGEL VARELA



La Cocina Económica abre todos los días del año. Los usuarios tienen también la posibilidad de utilizar su servicio de aseo integral. Fotos: César Quián.

En la Cocina Económica huele más a respeto por el necesitado que a comida. Y es que la forma de tratar a alguien que necesita ayuda es más importante que la clase de alimento que se le ofrece. Aun así hay que aclarar que el olor y el sabor del menú del día es excelente. Las más de seiscientas personas que cada jornada atraviesan las puertas de una institución que funciona los 365 días del año para desayunar, comer o utilizar su servicio de aseo integral dan fe de ello. Así ha sido desde el 1 de mayo de 1886, cuando Antonio Lens fundó una institución que ahora preside el maestro de periodistas Alberto Martí, desde el fallecimiento el año pasado de Fernando Suárez, alma máter de una institución en la que empezó a trabajar en 1939, y que a lo largo de su historia reciente ha tenido como cabezas visibles a filántropos como Luis Rodríguez Lago o Andrés Vilariño.

Lo de visible cuando se habla del presidente no es un tópico en la Cocina Económica. Y es que una de las primeras cosas que explican el grupo de personas que trabajan desinteresadamente en la gestión de la institución es que el único que debe representar públicamente al centro es el presidente. Ni quieren que se les cite ni aparecer en las fotos. «Así evitamos que se sume gente que tenga algún interés diferente a lo que simplemente sea ayudar a los demás. No queremos a personas que busquen un reconocimiento social por su labor. Para representarnos está el presidente, que siempre es una persona de reconocido prestigio en la ciudad», explica el secretario, uno de estos directivos que no quiere imágenes y que se apoya en el trabajo incansable de gestores como Óscar Castro y Francisco Lojo.

Servicio de aseo integral

Otra de las características que marcan el particular estilo de la Cocina Económica es su alergia a las subvenciones públicas. Hasta hace cuatro años nunca habían recibido dinero pro-



Los trabajadores de la Cocina Económica, junto a Alberto Martí, presidente de la institución.

cedente del erario público, y solo cuando construyeron el servicio de aseo integral en el 2006 -que sirve para que los usuarios del centro realicen su higiene personal y de vestimenta- aceptaron una subvención que solo alcanzó al 10% de los 800.000 euros que invirtieron en la adquisición del local y su equipamiento. En lo que respecta a los gastos de funcionamiento solo reciben ayudas como la del Ayuntamiento, que oscila entre los 6.000 y los 8.000 euros anuales, y posiblemente este año puedan ser beneficiarios de alguna pequeña partida de la Diputación provincial. Pero la norma pasa por no vivir de unas subvenciones que podrían ser pan para hoy y hambre para mañana. «Si acabas dependiendo de las ayudas públicas podría ser que algún año que hubiese recortes en el gasto público nos encontrásemos con problemas. Preferimos que sea la sociedad civil coruñesa la que aporte el dinero», explican desde la junta de gobierno.

Utilidad pública

La Cocina Económica cuenta desde hace tres años con la ventaja de haber sido declarada de utilidad pública, lo que permite que los donantes desgraven en su declaración de hacienda esta ayuda. Las cuentas en la entidad están, además, auditadas.

El pulmón ciudadano

Los ciudadanos de a pie son el pulmón de la institución. Un par de horas en la oficina de la junta de gobierno bastan para contemplar el desfile de personas que vienen a dejar su aportación en metálico entre sonrisas. La aportación de estos socios colaboradores, a la que luego hay que sumar los donativos puntuales, superó en el último presupuesto los 200.000 euros, que significó un aumento del 60% respecto al año anterior. Esta mayor recaudación fue debida a la campaña de actualización de cuotas que llevó a cabo la institución. Había descendientes de colaboradores que seguían con las cuotas de sus antepasados por inercia, lo que provocaba que existiesen aportaciones dentro de las cuentas de 60 céntimos. Pero la Cocina Económica no solo piensa en ese presente marcado por un sistema de funcionamiento que no le permite cerrar ningún día del año. Los proyectos de futuro de la junta de gobierno pasan por la construcción de un albergue, que sirviese para que la gente que acude al centro a comer y que luego duerme en la calle tuviese un lugar donde refugiarse.

También persiguen la posibilidad de abrir lo que la junta de gobierno llama una sala de estar, que serviría para que los usuarios del centro no pasasen todo el día en la calle. «Hay gente que viene aquí, por ejemplo, que es una gran aficionada a la lectura y no tienen dónde disfrutar de eso. No hay que pensar que es un servicio solo para gente marginal», explican.

La Opinión A Coruña

MIÉRCOLES 4 AGOSTO 2010

Las manos que dan de comer

Entidades coruñesas como el Banco de Alimentos y la Cocina Económica redoblan sus esfuerzos para afrontar las consecuencias de la crisis, que ha provocado el aumento del número de solicitantes de ayuda.

Despertarse sin saber si va a haber un plato caliente en la mesa es una duda que pasa a diario por la cabeza de muchos residentes en A Coruña. En la Cocina Económica y el Banco de Alimentos lo saben bien. Ambas instituciones centran sus esfuerzos en que cada día todos los que lo necesiten tengan una comida digna que llevarse a la boca. La crisis económica provoca que el número de personas que se acerca a pedir ayuda a estas instituciones haya aumentado. Quienes las gestionan, lejos de venirse abajo ante la adversidad, se hacen más fuertes para atenderlos a diario y realizan una importante labor solidaria que muchas veces permanece invisible.

IRIA PEREIRA / A CORUÑA

Garantizar la alimentación, una necesidad básica que muchos ciudadanos no tienen cubierta a diario, es el principal objetivo de entidades coruñesas como el Banco de Alimentos o la Cocina Económica. Estas instituciones han registrado un notable aumento de las personas que demandan su ayuda desde que, en 2009, comenzaron a hacerse palpables los efectos de la crisis económica, que ha repercutido también en las donaciones que reciben.

El Banco de alimentos de A Coruña es una institución sin ánimo de lucro levantada en 1994 con la ilusión y las ganas de ayudar de sus voluntarios. Su objetivo es resolver esa necesidad básica: la alimentación; al tiempo que lucha contra el constante despilfarro de alimentos, que aunque son aptos para el consumo, no pueden ser comercializados por diferentes motivos. El problema, muchas veces, es hacer llegar esos alimentos a quien los necesita, y esa es la razón de ser y el objetivo del Banco de alimentos de A Coruña.

Con la crisis, la entidad no sólo ha notado el aumento de peticiones, sino que para resolver esta necesidad cada día más grande, en octubre de 2009 se decidió poner en marcha un programa de atención directa a las familias.

"Tradicionalmente, el banco de alimentos distribuía comida sólo a entidades sociales que la hacían llegar a los usuarios según su funcionamiento y finalidad" explica uno de los voluntarios del Banco de alimentos, Rafael Rey Alonso. Pero desde octubre de 2009, "a raíz de la necesidad que está causando la crisis, se empezó a atender directamente a las familias".

El perfil predominante entre los solicitantes de alimentos en la entidad coruñesa trata de sectores de la población que no están acogidos a ninguna entidad social. Son familias que están en casa, sin empleo.

Para entrar en el programa se les requiere a los usuarios "una mínima documentación que confirme que están en situación de necesidad", explica Rey Alonso, y de este modo entran en un "sistema de citas" que les asigna un día a la semana para recoger un paquete de alimentos.

El programa de Atención a Personas Necesitadas atiende en la actualidad en A Coruña a unas 2.000 personas agrupadas en 700 familias. La crisis económica ha supuesto que el Banco de Alimentos se vea obligado a redoblar sus esfuerzos. Sólo en 2009 se repartieron casi un millón y medio de alimentos.

Las fuentes de las que esta institución benéfica obtienen los alimentos son los excedentes de mayoristas y cooperativas agrícolas, las donaciones de industrias alimentarias y empresas de distribución, el aprovisionamiento directo en el mercado de aquellos productos que no suelen ser donados y campañas puntuales en grandes y medianas superficies comerciales y centros escolares, en los que la ciudadanía puede participar.

Una vez los alimentos llegan al banco, son tratados con el máximo cuidado, se clasifican, se almacenan y se distribuyen con gran rapidez, controlando su estado y calidad y respetando todas las normas sanitarias vigentes.

El banco de alimentos coruñés funciona gracias a la entrega y solidaridad de cada uno de sus voluntarios. Desde la entidad hacen un llamamiento a la solidaridad de la sociedad coruñesa, tanto para colaborar como voluntario como para hacer donaciones a la entidad.



Varios usuarios hacen cola delante de la Cocina Económica.
Foto: Eduardo Vicente.

125 años de comida digna

Otra entidad que dirige sus esfuerzos a cubrir una necesidad básica como es la alimentación es la Cocina Económica de A Coruña, que en mayo de 2011 cumplirá 125 años al servicio de los que más lo necesitan.

El objetivo de la cocina económica fue desde su fundación "dar un servicio integral de comida, servicio de aseo y alojamiento", explica el tesorero de la entidad, Emilio Suárez. Los dos primeros servicios están cubiertos y la entidad estudia la posibilidad de dar alojamiento a las más de sesenta personas que cada día duermen al raso en A Coruña, refugiándose como pueden.

La Cocina Económica ofrece una comida para todo aquel que lo necesite por 60 céntimos. Suárez explica que es "una cantidad simbólica con el objetivo de dignificar la comida, que no se reciba como caridad directa". En esta entidad también se hace notar la crisis, "tanto en el aumento del número de usuarios como en el aumento de los gastos a los que tiene que hacer frente la entidad" asegura Suárez.

La Cocina Económica respondió a la necesidad de los sin techo que se acercaban a la entidad por la mañana y empezó a ofrecer desayunos. Actualmente da 150 desayunos diarios. A la hora de la comida se crearon dos turnos. El primero da de comer a 100 personas y el segundo, a más de 80, por lo que se da de comer, por un precio simbólico, a unas 200 personas diarias.

El servicio se completa con la lavandería y el aseo. Las duchas se abren a las 08.30 horas y cada usuario recibe un neceser con todo lo necesario para su higiene personal.

Con estos servicios, ambas instituciones coruñesas hacen frente a las consecuencias sociales de la crisis económica y se mantienen cerca de los que realmente la sufren.

La Opinión
A Coruña
SÁBADO 23
OCTUBRE 2010

Alimentando la esperanza

Más de 75 personas asisten a la comida benéfica a favor de la Cocina Económica organizada por Unión Coruñesa.

La Cocina Económica acogió ayer a comensales muy diferentes a los habituales en una comida de carácter benéfico. Con un donativo de 20 euros, más de 75 personas ocuparon las sillas que normalmente ocupan cerca de 600 ciudadanos que carecen de los recursos suficientes para alimentarse por sus propios medios y que, gracias al trabajo de nueve empleados, tienen algo que llevarse a la boca.

AIDA MOSQUERA / A CORUÑA



Unión Coruñesa organiza una comida benéfica en el comedor de la Cocina Económica, a beneficio de la propia entidad, pagando la cantidad de 20 Euros cada comensal.

Seis céntimos de euro cuando hay que costear el pan. Esto es lo que pagan las 600 personas que comen a diario en el comedor de la Cocina Económica, una entidad que lleva, según el Memorándum de 2009, alimentando la esperanza de los más necesitados desde el año 1886. Sin embargo, los 75 comensales que ocuparon ayer las mesas del local no eran habituales ni mucho menos un público de escasos recursos, se trataba de quienes participaron en una comida benéfica organizada por Unión Coruñesa que contó, además de los 20 ¤ que se pagaron por cubierto, con donativos de ciudadanos que no pudieron acudir a la cita, que se quedaron sin silla o que simplemente prefirieron colaborar desde la denominada "fila cero", es decir, desde sus casas.

Raciones de empanadillas, croquetas, tortilla y calamares, seguidas de salpicón y carne asada con patatas conformaron, junto con las torrijas del postre, los cafés y los chupitos, el menú de la comida benéfica, cuya recaudación fue entregada a la Cocina Económica al final del encuentro. Tal y como manda la tradición, el tilín de una cucharilla contra una copa de cristal fue el protagonista de la sobremesa anunciando el discurso del portavoz de Unión Coruñesa, Carlos Marcos, y del presidente de la institución solidaria, Alberto Martí.

"Hoy (por ayer) no es el día de los discursos ni de la política, es el día de lo bueno de la vida". Así inició Marcos su agradecimiento a los presentes "y a las más de 100 personas a las que hemos tenido que decir que el aforo estaba completo y que, en algunos casos, dieron igualmente su donativo", subrayó.

Al otro lado del comedor, los empleados de la Cocina Económica -son nueve en total- y dos de los voluntarios, y usuarios del comedor, que cada día les echan una mano brindaron el mayor de sus aplausos a Alberto Martí, que no quiso perder la oportunidad de ofrecer unas palabras a quienes hicieron silencio para escucharle. "Gracias por estar aquí, os conozco a casi todos porque cuando se trata de caridad siempre son las mismas caras", confesó el presidente de la entidad al tiempo que recordó, emocionado, al recientemente fallecido Fernando Suárez.



Empleados y voluntarios de la Cocina Económica y, abajo, comensales de la comida benéfica.
Fotos: Eduardo Vicente.

La Voz de Galicia
Viernes, 24 de diciembre de 2010

EL PULSO DE LA CIUDAD

El adiós de la única asociación mixta de viudas y viudos

PABLO PORTABALES

Despedida solidaria.



Alberto Martí, presidente de la Cocina Económica, recibe los últimos euros de la asociación Aviam. Foto: Cocina Económica.

En 1997 un grupo de amigas viudas decidieron crear una asociación «para luchar por las pensiones de viudedad y orfandad, que eran mínimas. Durante años fuimos la única mixta, con hombres y mujeres», recuerda **Loly Lema**. Con las siglas Aviam y sede en Linares Rivas organizaron infinidad de actividades, pero ahora decidieron cerrar para siempre. La gente se fue dando de baja y hay algunos que encontraron pareja. «Además, las subvenciones son escasas y no vas a poner dinero de tu bolsillo», comenta Loly, que en el 2002 tomó el testigo de **Carmen García Lorenzo** y **Pastora Vázquez**, las anteriores responsables de este colectivo ya desaparecido. A la hora de hacer cuentas se encontraron con que quedaban 1.520 euros en la caja y decidieron donar el dinero a la Cocina Económica. Ahí tienen la imagen del último acto de las responsables de Aviam con el presidente de la institución benéfica. Una despedida solidaria.

El Ideal Gallego
Domingo, 26 de diciembre de 2010

Los donativos a la Cocina Económica suben en respuesta al incremento de los usuarios

REDACCIÓN / A Coruña



Al mediodía, decenas de personas se agolpaban ayer a las puertas de la Cocina Económica, en el 59 de la calle de Juan Canalejo. Era el día de Navidad, pero la situación se repite todos los días del año. Así que esta vez la comida se sirvió como de costumbre, aunque con un menú "especial", que incluía langostinos, zamburiñas y carne asada.

A la mesa se sentaron la pasada jornada unas 240 personas, casi las mismas que el año pasado, según explicó el tesorero de la entidad, Emilio Suárez, que señaló que, con la crisis, ha aumentado la demanda de este servicio y, sobre todo, ha cambiado el perfil de los usuarios. "Está viniendo mucha gente que supera los 50 años y, también, se reparten hasta 13 raciones por familia, por lo que cabe la posibilidad de que en esa casa no trabaje nadie", indicó el directivo de la entidad. Sin embargo, el incremento de las necesidades se ve correspondido por la solidaridad de los coruñeses, que continúan haciendo sus donativos a la institución e incluso los han superado. Su presidente, Alberto Martí Villardefrancos, expresó que "la gente es muy generosa y espléndida, por eso se puede llevar a cabo esta labor".

Visita > Con todo, el representante de la entidad hizo un llamamiento a todos los coruñeses para que se sumen a los más de 3.000 socios con los que cuenta la Cocina Económica, una petición a la que se adhirió el alcalde, Javier Losada, que en su tradicional visita al lugar por estas fechas manifestó su "orgullo" por el trabajo realizado por los empleados de la institución y los colaboradores, que, según apuntó, "demuestran la solidaridad de esta ciudad a lo largo de toda su historia". El regidor también aprovechó la ocasión para felicitar a los responsables, pues el servicio cumplirá 125 años en 2011 y "siempre ha sido un referente", al igual que otras entidades que desarrollan su labor benéfica, como Padre Rubinos o Sor Eusebia, apuntó.

Suárez destacó el esfuerzo económico y de personal que supone atender la creciente demanda de beneficiarios, que ha obligado a realizar dos turnos de comida, aunque adelantó que en ningún caso se dejará de atender a quienes lo requieran. "Si hace falta, haremos un tercer turno, aunque lo deseable es que esto no ocurriera", indicó. Ayer, aparte de los menús en el propio comedor, se repartieron cientos de lotes con productos navideños entre los usuarios.

FUNDADA EN 1886

17 de octubre. Día Internacional para la Erradicación de la Pobreza

La Asamblea General de la Organización de Naciones Unidas proclamó el día 17 de octubre como Día Internacional para la Erradicación de la Pobreza.

La Cocina Económica de La Coruña asume el día 17 de octubre como un desafío. Vivimos en un planeta profundamente desigual e injusto. Mientras el 10% de la población mundial disfruta del 70% de las riquezas en el mundo, **1.100 millones de personas subsisten con menos de 1 $ por día**. Son 2.700 millones de personas las que luchan por sobrevivir con menos de 2 $ por día, de los que el 70% son mujeres. En la Unión Europea, gran potencia económica mundial, nos encontramos con 72 millones de personas que viven en situación de pobreza y exclusión social.

Estas situaciones, así como la existencia de **8 millones de personas en situación de pobreza en nuestro país**, sólo pueden ser interpretadas como una injusticia y constituye una ofensa a la dignidad de las personas, a la par de un desprecio a los derechos humanos y, por tanto, constituyen una situación no tolerable. Por ello mismo consideramos que es un desafío a toda la sociedad española.

Nuestra resistencia y nuestro inconformismo con las situaciones de pobreza y exclusión social se hacen voz en estos momentos. Una voz de denuncia pero también de propuesta, pues debe ser la voz de un compromiso que se transforme en una energía colectiva positiva, capaz de actuar para erradicar las causas de la Pobreza y la Exclusión Social. En consecuencia, proponemos pasar de las buenas palabras y las formulaciones teóricas a su aplicación práctica.

La acción contra la pobreza y la exclusión social no puede ser una acción de segundo rango, sino que debe formar parte de la primera página de la Agenda Social y Política. Para ello consideramos necesarias e imprescindibles estas líneas estratégicas propuestas por la **Red Europea de lucha contra la Pobreza y la Exclusión Social en el Estado Español (EAPN-ES):**

1º.- Reforzar la democracia participativa y la corresponsabilidad social.

2º.- Incentivar y potenciar la sinergia de todas las políticas sociales y agentes intervinientes.

3º.- Articular efectivamente la responsabilidad pública y la participación social siguiendo el principio de subsidiariedad.

4º.- Participar en el análisis, formulación, ejecución, validación, evaluación y nuevas propuestas de las políticas sociales.

5º.- Promover la participación activa de todos los ciudadanos, y especialmente, de los que se encuentran en situación, o riesgo, de pobreza y exclusión social.

La Cocina Económica de La Coruña, desde su compromiso concreto y cotidiano con las situaciones de pobreza y exclusión social, considera que es una exigencia asumir compromisos concretos que realicen el paso de la teoría a la práctica.

Fuente: EAPN-ES



Atención a los sin techo de los centros sociales

	Comidas diarias	Plazas ofertadas para dormir	Plazas ocupadas para dormir
Andalucía	5.649	1.676	1.441
Aragón	1.440	652	521
Asturias	1.319	389	326
Baleares	1.906	515	472
Canarias	2.127	878	702
Cantabria	439	172	134
Castilla y León	2.043	838	679
Castilla La Mancha	945	456	286
Cataluña	5.373	2.422	2.260
C. Valenciana	3.644	1.131	1.025
Extremadura	667	219	203
GALICIA	**4.957**	**1.279**	**1.107**
Madrid	6.803	1.679	1.554
Murcia	985	467	433
Navarra	926	308	274
País Vasco	4.337	1.430	1.223
La Rioja	450	159	110
Ceuta	1.040	568	454
Melilla	1.505	544	502
TOTAL	**46.549**	**15.778**	**13.701**

Fuente: Encuesta sobre las personas sin hogar 2010 INE. Miles de personas

Cocina Económica de La Coruña
Fundada en 1886

C./ Cordelería, 10
15003 - La Coruña
Telf.: 981 22 41 41
Fax 981 21 87 81
www.cocinaeconomica.org

BOLETÍN DE SUSCRIPCIÓN

D./Dña. ..... con D.N.I. núm .....

domicilio en ..... núm ..... piso .....

de ..... C.P. ..... y telf. ....., desea contribuir con la cuota (1) .....

de ..... Euros, para el sostenimiento de la Institución.

La Coruña, ... de ..... de 20 .....

(1): Mensual, Trimestral, Semestral, Anual

Firma,

DOMICILIACIÓN BANCARIA

Entidad	Oficina	D.C.	Nº de Cuenta

Conforme a la Ley Orgánica 15/1999 de 13 de Diciembre de Protección de Datos de carácter personal, la COCINA ECONÓMICA DE LA CORUÑA incorporará de forma confidencial en un fichero automatizado los datos facilitados de forma voluntaria al cumplimentar este boletín. Los datos se guardarán con uso exclusivo para la elaboración de la Memoria Anual de la Entidad y su envío a nuestros socios y donantes. El consentimiento del usuario para el tratamiento y cesión de sus datos personales será revocable en todo momento, bastando para ello una comunicación escrita mediante carta firmada por el titular de los datos.