Cocina Económica de La Coruña

Fundada en 1886

Memorándum 2023

137 años alimentando la esperanza

FUNDADA EN 1886

índice

Pág.

2 Direcciones y teléfono de contacto

3 Fotografías de la Cocina Económica

4 Junta Directiva. Misión, visión y valores

5 Servicios, atenciones, horarios y personal

6 Análisis del servicio de comidas para familias

7 Análisis anual de atención al necesitado (Trabajo Social)

8 Ingresos y gastos corrientes de la actividad

9 Estados comparativos referentes a Suscripciones – Donativos

10 Desgravación fiscal

11 Plan 2023 de ayuda alimentaria a las personas más desfavorecidas

12 Frutas y hortalizas recibidas por el FOGGA durante el año 2023

13 Alvedro Suma: la gran recogida de alimentos para iniciar el año [*10-Enero*]

14 Poemas para una trilogía benéfica [*11-Enero*]

15 IES María Casares (en Oleiros) y Colegio Obradoiro, dos centros de enseñanza solidarios con la Cocina Económica [*23 y 29-Marzo*]

16 Convenio de colaboración con la Fundación Manuel Piñeiro Pose [*25-Abril*]

17 Fernando Romay gana 3.000 € para la Cocina Económica [*5-Mayo*]

18 Entrevista a Pablo Sánchez, Trabajador Social de la Cocina Económica [*7-Mayo*]

20 El abismo de la exclusión social [*7-Mayo*]

21 Verano solidario [*10 y 27-Junio, 1-Julio*]

22 Jorge Blanco dona las ventas de sus singulares dibujos en el Mercado das Nubes [*9/10/11-Junio*]

23 AFAC organiza la I Xornada Solidaria a beneficio de la Cocina Económica [*9-Septiembre*]

24 Nos colamos en la Cocina Económica: así consiguen dar 1.500 comidas cada día [*16-Noviembre*]

26 Coca-Cola vuelve a colaborar en el reparto de menús por Navidad [*21-Diciembre*]

27 Navidad para todos [*Diciembre*]

28 Campañas navideñas [*Diciembre*]

30 "Con la pandemia la gente se metió la vergüenza en el bolsillo" [*24-Diciembre*]

32 Agradecimiento a nuestros colaboradores



Comedor
(rúa do Socorro, nº 49)

Servicio Integral de Aseo
(rúa do Socorro, nº 51)



Oficinas
Punto Solidario
(rúa Cordelería, nº 10)

* * * *

info@cocinaeconomica.org
Tfno.: 981 22 41 41
Fax: 981 21 87 81
www.cocinaeconomica.org

FUNDADA EN 1886



Cocina - Comedor







Punto Solidario





Servicio Integral de Aseo

FUNDADA EN 1886

Junta Directiva

PRESIDENTE



Jacinto Luís Torres Fraga

VICE-PRESIDENTE

María Lourdes Lapido Lorenzo

TESORERO

Miguel Corgos López-Prado

VOCALES

Arsenio Mezquíriz Andrade
Antonio Amor Campo
Xosé María Castro Celeiro

SECRETARIO

Francisco Rey Rodríguez

MISIÓN

Garantizar la cobertura de la necesidad básica de manutención y alimentación a todas aquellas personas y familias en situación de vulnerabilidad y dificultad social que lo precisen.

VISIÓN

Desde su fundación en el año 1886 y de manera ininterrumpida hasta la actualidad, somos una entidad social de referencia en la ciudad de A Coruña en cuanto a la atención a personas y familias en situaciones de pobreza, exclusión social y sin hogar.

VALORES

Inspiran nuestra labor asistencial:
- Solidaridad.
- Justicia social.
- Dignidad.
- Libertad individual.
- Igualdad de oportunidades.
- Respeto.
- Aceptación.

PRESIDENTES FUNDADORES



D. Antonio Lens Viera

alimentando la esperanza

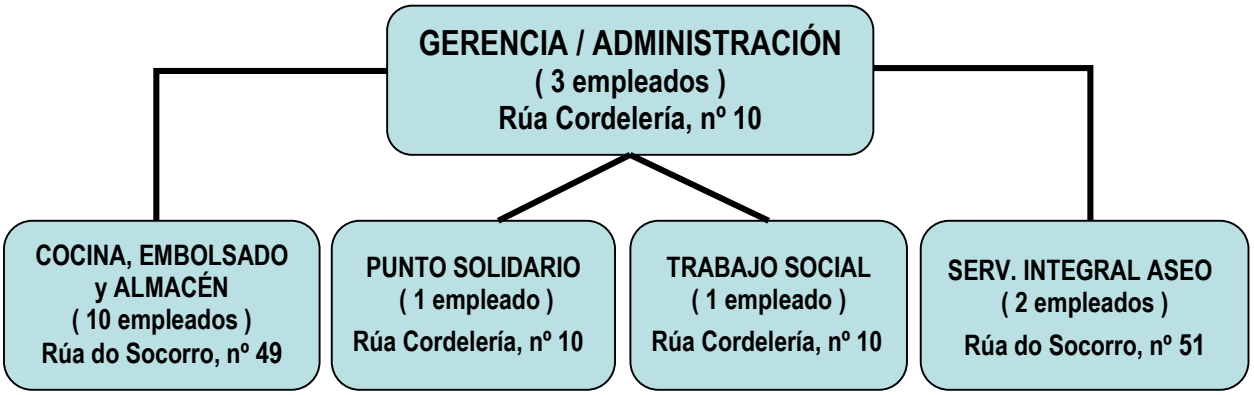


D. Ramón Pérez Costales

servicios, atenciones, horarios y personal

La **Cocina Económica**, Asociación benéfica de carácter privado, cuenta con **17 empleados** y tiene por objeto fundamental **proporcionar comidas todos los días del año** a las gentes menos dotadas económicamente o sin recursos. En 2023 se realizaron estos 4 servicios diarios: servicio de desayuno, reparto (embolsado) del menú diario / servicio en comedor, reparto (en distintos puntos) de raciones de comida para familias que se las llevan a sus domicilios y servicio de Trabajo Social.

SERVICIO	PERSONAS ATENDIDAS	HORARIO
DESAYUNO *TOTAL DESAYUNOS REPARTIDOS*	65 PERSONAS / DÍA *24.000 DESAYUNOS*	DE 8:00 A 9:00 H.
MENÚ INDIVIDUAL EMBOLSADO *TOTAL MENÚS REPARTIDOS*	390 PERSONAS / DÍA *140.000 MENÚS*	A PARTIR DE 11:15 H
MENÚ EN COMEDOR *TOTAL MENÚS SERVIDOS*	30 PERSONAS / DÍA *11.000 MENÚS*	A PARTIR DE 12:00 H
COMIDA PARA FAMILIAS (PUNTOS DE REPARTO) *TOTAL RACIONES SERVIDAS*	625 UNIDADES FAMILIARES DISTINTAS EN EL AÑO 2023 *320.000 RACIONES*	DE 10:15 HASTA 12:30 H.
TRABAJO SOCIAL	6.000 ATENCIONES (20 PERSONAS / DÍA)	DE 8:30 A 13:30 H.
TOTAL ATENCIONES EN EL GLOBAL DE LOS SERVICIOS	**2.150 PERSONAS / UNIDADES FAMILIARES EN EL AÑO 2023**	



análisis del servicio de comidas para familias

	BARRIOS ->	CASTRILLÓN	BIRLOQUE	SAGRADA FAMILIA	ORZÁN (COCINA)	TOTAL FAMILIAS RACIONES
ENERO	FAMILIAS/DÍA	41	29	88	36	**194**
	TOTAL RACIONES	5.110	4.867	11.272	5.505	**26.754**
FEBRERO	FAMILIAS/DÍA	43	31	91	40	**205**
	TOTAL RACIONES	4.968	4.733	10.365	5.390	**25.456**
MARZO	FAMILIAS/DÍA	44	31	92	42	**209**
	TOTAL RACIONES	5.586	5.245	12.033	6.387	**29.251**
ABRIL	FAMILIAS/DÍA	45	33	92	37	**207**
	TOTAL RACIONES	5.654	5.341	11.489	5.637	**28.121**
MAYO	FAMILIAS/DÍA	41	32	94	38	**205**
	TOTAL RACIONES	5.447	5.226	11.981	5.997	**28.651**
JUNIO	FAMILIAS/DÍA	40	30	92	36	**198**
	TOTAL RACIONES	5.127	4.864	11.022	5.520	**26.533**
JULIO	FAMILIAS/DÍA	40	28	85	34	**187**
	TOTAL RACIONES	5.344	4.755	10.284	5.342	**25.725**
AGOSTO	FAMILIAS/DÍA	40	30	83	34	**187**
	TOTAL RACIONES	5.156	5.133	10.083	5.766	**26.138**
SEPTIEMBRE	FAMILIAS/DÍA	38	31	78	34	**181**
	TOTAL RACIONES	4.618	5.021	9.123	5.267	**24.029**
OCTUBRE	FAMILIAS/DÍA	39	32	79	34	**184**
	TOTAL RACIONES	4.734	5.403	9.611	5.428	**25.176**
NOVIEMBRE	FAMILIAS/DÍA	43	33	87	40	**203**
	TOTAL RACIONES	5.040	5.371	10.358	5.885	**26.654**
DICIEMBRE	FAMILIAS/DÍA	43	34	91	38	**206**
	TOTAL RACIONES	5.117	5.414	10.810	5.397	**26.738**

TOTAL RACIONES SUMINISTRADAS AÑO 2023_____ *319.226*

MEDIA DIARIA:
- Familias atendidas: 197
- Raciones suministradas: 875

análisis anual de atención al necesitado



Con la implantación del Ingreso Mínimo Vital en 2020, nunca antes, en la historia de la política social en España, la protección social había tenido la capacidad de cobertura que tiene en la actualidad. Ello, sumado a otras medidas de protección social como la Renta de Inclusión Social de Galicia (RISGA) o las prestaciones del Servicio Público de Empleo Estatal (SEPE), ha supuesto en la práctica la existencia de un "abanico de ayudas sociales" al cual pueden recurrir las personas y familias que se encuentran en situaciones de pobreza, exclusión social o sin hogar, en función de la situación de cada una de ellas y siempre cumpliendo unos requisitos determinados.

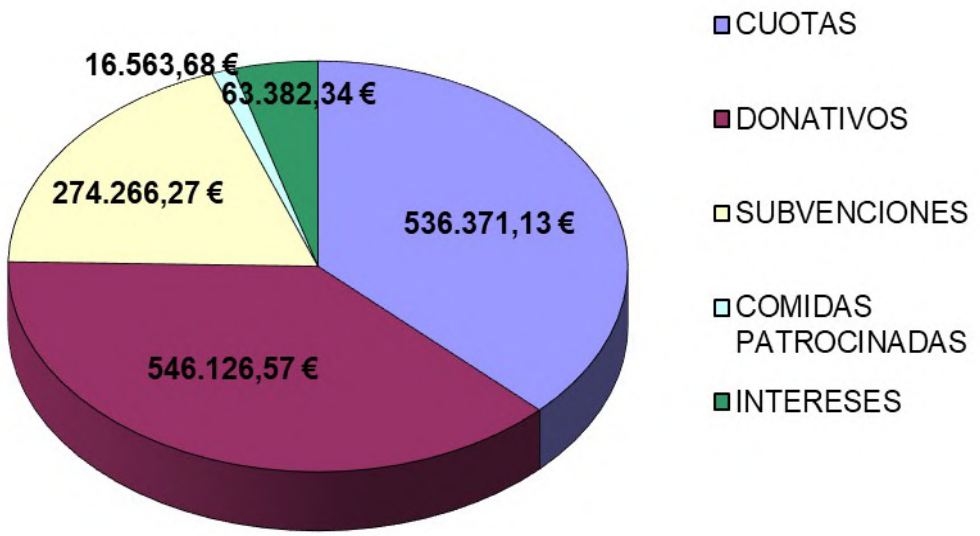
Sin embargo, las entidades sociales no hemos visto reducidos nuestros datos anuales en relación con el número de personas atendidas. En el caso de la Cocina Económica de La Coruña, desde la crisis del COVID y hasta la actualidad, hemos de destacar que año tras año superamos el máximo de actividad, tanto en lo relativo a capacidad de atención como al número de personas atendidas.

Dos son los factores que explican esta situación: por un lado, el constante flujo migratorio que viene recibiendo España en los últimos años, procedente sobre todo de América Latina (Venezuela y Cuba principalmente), pero también del Magreb y el África Subsahariana, siendo A Coruña una de las ciudades españolas preferentes y elegidas por los migrantes para instalarse y buscar oportunidades para mejorar sus vidas, pero la escasez de los recursos económicos con los que llegan y las limitaciones administrativas que establece la Ley de Extranjería, aboca a muchas de estas personas/familias a solicitar ayuda asistencial para cubrir necesidades básicas a las pocas semanas de llegar a España; y por otro lado, la tasa de riesgo de pobreza y exclusión social (AROPE), que sigue siendo un dato elevado en la actual configuración de la estructura social y económica, lo que implica que muchas de ellas se vean en la obligación de solicitar ayuda asistencial de manera recurrente debido a los episodios de precariedad económica en los que se ven inmersas, y ahí precisamente es donde cobra protagonismo la labor de esta Cocina Económica.

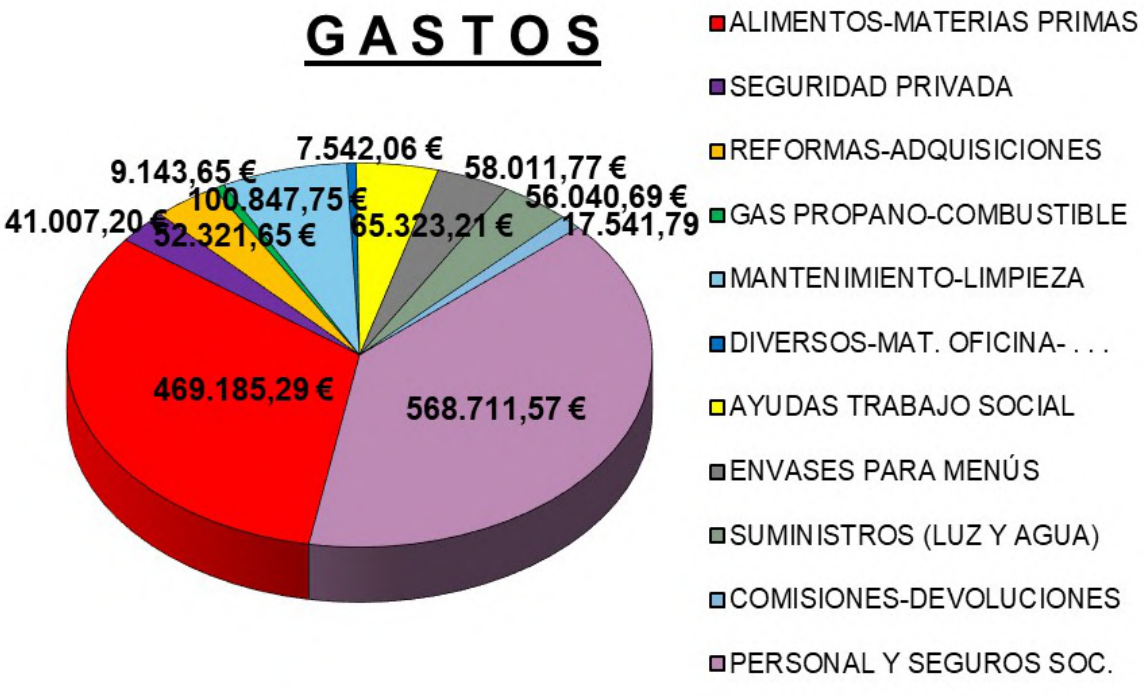
Las personas y familias que hemos atendido a lo largo del año 2023, por medio de los diferentes servicios de la entidad, comparten un denominador común: precisan de ayuda asistencial complementaria para poder cubrir gastos y necesidades básicas, sobre todo en lo relacionado con el alojamiento y la manutención. Por todo ello, estimamos que la labor de la entidad continuará siendo fundamental en el actual escenario, tanto en lo cualitativo como en lo cuantitativo, lo que pondrá a prueba, una vez más, la red asistencial de la ciudad y en la cual la Cocina Económica es la entidad referente de la ayuda social en A Coruña gracias al trabajo diario de su equipo de trabajadores, a la gestión de su Junta Directiva y, lo más importante, al apoyo de la sociedad civil coruñesa.

ingresos y gastos corrientes de la actividad

INGRESOS



GASTOS

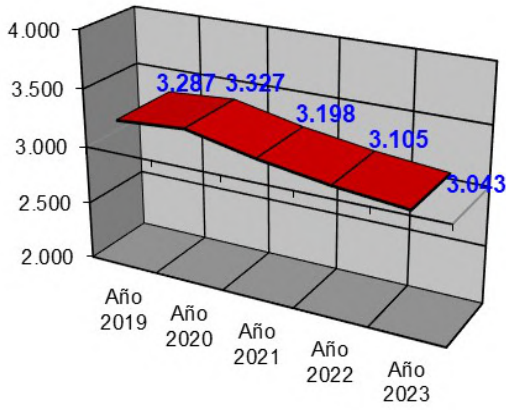


estados comparativos referentes a suscripciones - donativos

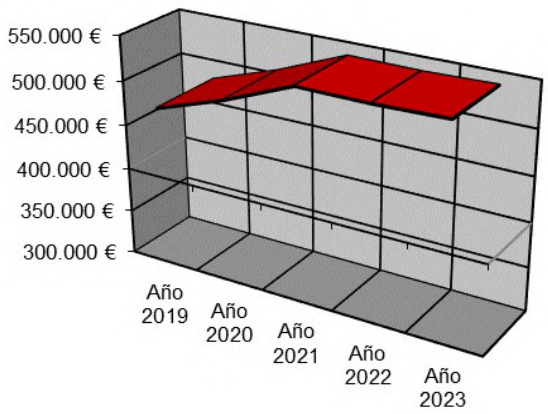
DONACIONES		DONATIVOS	
Año 2019	**1.711**	Año 2019	**375.008,58 €**
Año 2020	**2.861**	Año 2020	**570.565,20 €**
Año 2021	**2.517**	Año 2021	**560.753,68 €**
Año 2022	**2.235**	Año 2022	**459.893,71 €**
Año 2023	**2.147**	Año 2023	**546.126,57 €**

SOCIOS		CUOTAS	
Año 2019	**3.287**	Año 2019	**477.827,93 €**
Año 2020	**3.327**	Año 2020	**503.628,30 €**
Año 2021	**3.198**	Año 2021	**535.133,03 €**
Año 2022	**3.105**	Año 2022	**534.283,01 €**
Año 2023	**3.043**	Año 2023	**536.371,13 €**

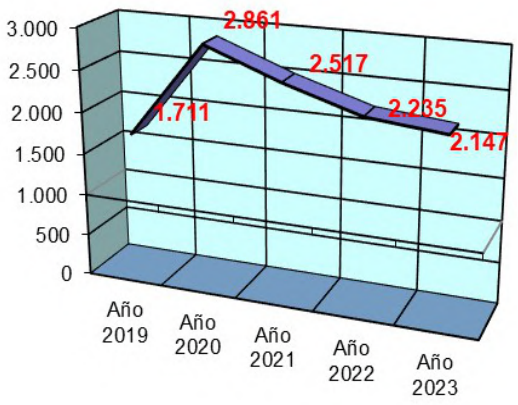
Nº DE SOCIOS



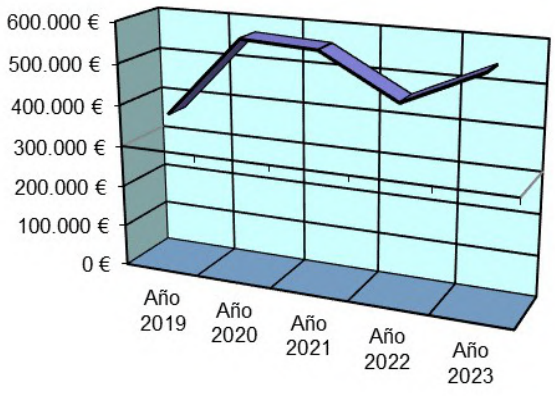
TOTAL CUOTAS



Nº DE DONACIONES



TOTAL DONATIVOS

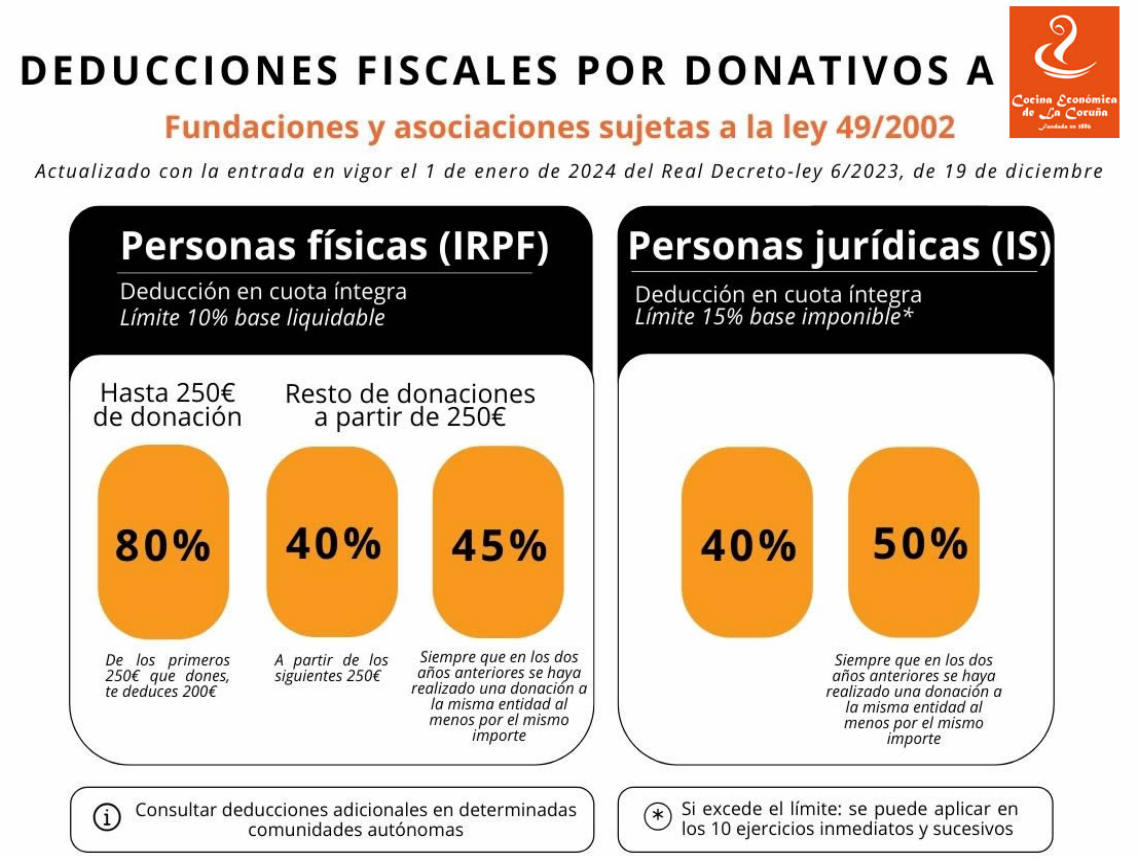


desgravación fiscal

¿Sabes que puedes recuperar hasta un 80% de tu donación en la Declaración de la Renta?
Con la nueva reforma, las donaciones que realices a la Cocina Económica de La Coruña son más ventajosas.

Existen importantes deducciones fiscales por donativos a la Asociación benéfica COCINA ECONÓMICA DE LA CORUÑA, tanto en el Impuesto de la Renta de las Personas Físicas (IRPF) como en el Impuesto de Sociedades (IS), al estar sujeta a la Ley 49/2002, de Régimen Fiscal de las Entidades sin Fines Lucrativos y de los Incentivos Fiscales al Mecenazgo. Para ello, el donante (particular o institución) debe facilitarnos sus datos fiscales y así contará con el certificado fiscal que emitimos y que podemos enviárselo vía e-mail si nos lo solicita a **info@cocinaeconomica.org**

A continuación mostramos un cuadro explicativo que amplía la información sobre los nuevos porcentajes de deducción que se aplican desde el 1 de enero de 2024, siendo del 80% para los primeros 250 euros donados y a partir de ese importe las donaciones serán deducibles al 40%; y al 45% siempre que en los dos años anteriores se haya realizado una donación a esta Cocina Económica al menos por el mismo importe, promoviéndose así la fidelidad de dichas donaciones si se realizaron en los últimos tres años:



Plan 2023 de ayuda alimentaria a las personas más desfavorecidas

PRODUCTO	Total Kg. / Lts.	Total Nº de envases
ALUBIAS COCIDAS	2.190,720	3.912
ARROZ BLANCO	4.200,000	4.200
CACAO SOLUBLE	1.728,000	4.320
CONSERVAS DE ATÚN	3.182,400	13.260
CONSERVAS DE CARNE	633,600	2.880
CONSERVAS DE SARDINA	1.014,000	8.450
FRUTA EN CONSERVA	2.257,920	2.688
GALLETAS	2.736,000	3.420
GARBANZOS COCIDOS	3.158,400	5.640
MACEDONIA DE VERDURAS	3.096,720	4.692
PASTA ALIMENTICIA - ESPAGUETIS	2.448,000	4.896
PASTA ALIMENTICIA - FIDEO	2.388,000	4.776
TOMATE FRITO EN CONSERVA	4.089,600	8.544
TOTAL RECIBIDO :	***33.123,360***	***71.678***



Programa nacional que distribuye alimentos a las entidades benéficas que atienden a las personas más desfavorecidas (son aquellos individuos, familias, hogares o grupos que se encuentren en situación de pobreza económica, así como las personas sin hogar y otras personas en situación de especial vulnerabilidad social), cofinanciado por el FEAD (Fondo Europeo de Ayuda a Desfavorecidos) en un 85 % y en un 15% por el presupuesto de la Administración General del Estado, que comprende la compra de alimentos adquiridos en el mercado y su suministro a los centros de almacenamiento y distribución por las organizaciones asociadas Cruz Roja y Banco de Alimentos, quienes distribuyen esos alimentos entre distintas entidades benéficas de reparto autorizadas (las OAR, como la Cocina Económica de La Coruña) para que, a su vez, los entreguen (en el caso de esta Cocina Económica, confeccionados) gratuitamente a esas personas más desfavorecidas, junto con medidas de acompañamiento, entendiendo por éstas, un conjunto de actuaciones dirigidas a favorecer la inclusión social de las personas destinatarias de la ayuda alimentaria. Para todo ello, la entidad receptora ha de disponer de capacidad administrativa, operativa, financiera y de medios para asegurar dicha entrega.

frutas y hortalizas recibidas por el FOGGA durante el año 2023

Producto	Entregas	Kg. / Lt.
AJO	1	497,500
ALBARICOQUE	1	1.270,793
BERENJENA	1	800,904
CALABACÍN	4	3.456,050
CALABAZA	1	125,807
CAQUI	2	1.912,041
CEBOLLA	1	339,943
CIRUELA	5	5.990,864
CLEMENTINA	2	2.201,598
KIWI	1	327,543
LECHUGA	1	141,311
LIMÓN	2	947,051
MANZANA	1	1.230,938
MELOCOTÓN	2	1.735,439
MELÓN	3	2.265,432
NARANJA	1	1.303,808
NECTARINA	5	4.608,318
PARAGÜAYO	3	2.834,644
PEPINO	8	4.430,300
PIMIENTO	3	1.249,793
REPOLLO	1	357,592
SANDÍA	6	5.442,697
TOMATE	8	7.467,540
UVA	2	1.081,612
T O T A L	***65***	***52.019,518***

FOGGA
FONDO GALEGO DE GARANTÍA AGRARIA

XUNTA DE GALICIA
CONSELLERÍA DO MEDIO RURAL E DO MAR

El Fondo Gallego de Garantía Agraria (FOGGA) es un organismo autónomo de carácter comercial y financiero, creado por la ley 7/1994, de 29 de diciembre, y adscrito a la Consellería de Medio Rural de la Xunta de Galicia. El FOGGA es el organismo pagador de los fondos europeos agrícolas en Galicia: Fondo Europeo Agrícola de Garantía (FEAGA) y el Fondo Europeo Agrícola para el Desarrollo Rural (FEADER). Canaliza las remesas de frutas y hortalizas procedentes de excedentes de mercado, que se reciben desde distintos puntos del Estado y las destina a entidades benéficas como esta Cocina Económica, que es perceptora de sus productos durante los últimos 13 años, desde el año 2011.

El Banco de Alimentos distribuye y suministra estos alimentos, que son el resultado de los problemas de comercialización que puntualmente sufren los agricultores por el exceso de oferta de un determinado producto en el mercado; éstos se acogen a procesos de retirada voluntaria por parte de la administración competente, la cual deriva los excedentes a los distintos centros benéficos. El Servicio de Intervención de Mercados del FOGGA es la unidad encargada de realizar el control y emitir el correspondiente informe antes de derivarlos a las entidades gestoras para que puedan entregar los alimentos a las personas más necesitadas.

ALVEDRO SUMA: LA GRAN RECOGIDA DE ALIMENTOS PARA INICIAR EL AÑO



Alvedro Suma, la iniciativa solidaria a favor de la Cocina Económica coruñesa que promueven los trabajadores y las empresas de los polígonos de A Coruña y comarca, un año más se marca el objetivo principal de ayudar a las personas y familias del área metropolitana de A Coruña que tiene que hacer frente a la cuesta de enero y cuya situación es de extrema necesidad.

Esta es ya la tercera edición y el colectivo que lo organiza señala que es importante prestar este tipo de apoyo todo el año, no solo en fechas tan señaladas como la Navidad. Para ello trabajaron en la recolección, logística, gestión de puntos de recogida, almacenaje y entrega de víveres a la Cocina Económica de La Coruña.

Esta iniciativa nació en el año 2020 y desde entonces fue impulsada por el presidente y CEO de Tattoo Contract, Pablo García-Bodaño, quien con su afán solidario animó a un número importante de empresas del área coruñesa y limítrofes a sumarse al proyecto donando víveres o aportando medios para esta Gran Recogida de Alimentos, que en este año 2023 fue desde el 10 de enero hasta el 10 de febrero y logró una recaudación total de 1.200 kg. de alimentos.



Pablo García-Bodaño, artífice e impulsor de Alvedro Suma.

POEMAS PARA UNA TRILOGÍA BENÉFICA

El miércoles 11 de enero tuvo lugar en la sala de cultura del Sporting Club Casino la presentación del libro "Poetas na Cociña III", editado por Medulia y a beneficio de la Cocina Económica. Participaron trece autores coruñeses de varias generaciones y de sobra conocidos por el público, que unieron sus voces y talentos en un recital poético que sirvió como puesta de largo de este tercer volumen, que al igual que sus dos predecesores, se palpa y se lee gracias al nuevo empeño de sus impulsores por ofrecerlo al público y utilizarlo como elemento de contribución a una acción benéfica. La "Cociña" del título es la Cocina Económica coruñesa, a la que va a parar la recaudación íntegra por la venta de este tercer poemario, cuyo precio es de 10 euros.

Se trata de una obra colectiva que reúne textos inéditos (casi todos) de Francisco Fernández Naval, Xulio López Valcárcel, Armando González, Olga Patiño, Ana Ramil, Henrique Rabuñal, Luciano Rodríguez, Xavier Seoane, José Ulloa García, Diana Varela Puñal, Eva Veiga, Montserrat Yoldi Sanmartín y Carlos Abeledo, coordinador del libro. Con tema y estilo libres y el gallego como idioma, los poemas componen una recopilación de la que leyeron parte (un texto por autor presente) y que estuvo acompañada por la proyección de un documental sobre la Cocina Económica de La Coruña.

Los autores, con obra individual o colectiva publicada, financiaron la impresión del libro y el comedor social fue su fuente de inspiración. "Ver a tanta gente haciendo cola en la Cocina Económica durante la pandemia del coronavirus me impactó y acabó motivando esta acción. De repente veías, junto a la gente acostumbrada a hacer cola, a usuarios nuevos a los que se les venía el mundo encima por la crisis, con unas necesidades palpables", cuenta Carlos Abeledo, quien remarcó que de los compradores del libro "la mayoría lo compraron por la acción solidaria, en realidad no tanto por el gusto por la poesía".



En el centro, Jacinto Torres (sentado) y Carlos Abeledo (en pie).

IES MARÍA CASARES (EN OLEIROS) Y COLEGIO OBRADOIRO, DOS CENTROS DE ENSEÑANZA SOLIDARIOS CON LA COCINA ECONÓMICA



El jueves 23 de marzo, las alumnas de 1º Bachillerato del IES María Casares: Irene Lamela, Fátima Fernández, Claudia Picallo y Laura Prego, organizadoras del San Valentín solidario, hicieron entrega a los responsables de la Cocina Económica de La Coruña del dinero recaudado por la venta de claveles, que ascendió a 330 €. En su visita a las instalaciones del comedor social coruñés se les explicó la historia de la entidad y su funcionamiento. Fue una experiencia muy grata para ellas y para la profesora que las acompañó.



El Colegio Obradoiro celebró el miércoles 29 de marzo la XI edición de su tradicional Concierto Solidario a favor de la Cocina Económica de La Coruña. La gala, que tuvo lugar en el Teatro Colón de la ciudad herculina, supuso la puesta en escena de la música y las artes que los alumnos de todas las etapas educativas que imparte el Colegio y de su Conservatorio Profesional de Música llevan trabajando durante el curso escolar, un amplio abanico de actuaciones que incluyeron a la Banda Infantil, Grupo infantil con orquesta de cuerdas, Coro, Big Band, Canto y la Orquesta al completo de su Conservatorio. Al acto asistieron representantes del Concello de A Coruña, al que el Colegio agradeció su colaboración con el evento por la cesión del propio teatro, y también asistieron representantes de la Cocina Económica, entidad destinataria de los beneficios obtenidos por la venta de entradas, por las aportaciones de la fila cero y por lo donado por el propio Colegio. Todo un éxito de participación y solidaridad con una extraordinaria recaudación total de 6.750 €.



CONVENIO DE COLABORACIÓN CON LA FUNDACIÓN MANUEL PIÑEIRO POSE

Este 25 de abril de 2023, la Fundación Manuel Piñeiro Pose y la Cocina Económica de La Coruña han procedido a la firma del acuerdo de colaboración entre ambas entidades, en las instalaciones del comedor social, con la posibilidad de prolongarlo en años venideros y mantener así la relación existente entre dichas instituciones.

Durante este año 2023, la Fundación Manuel Piñeiro Pose se compromete, a través de donaciones periódicas, a financiar las actividades y proyectos llevados a cabo por la Cocina Económica coruñesa: servicios de alimentación en su comedor y a domicilio, servicios de higiene personal mediante el uso de duchas, lavandería y banco de ropa y los servicios relacionados con las ayudas de Trabajo Social.

Por tanto, la finalidad de este acuerdo consiste en ofrecer la ayuda necesaria por parte de la Fundación para que la Cocina Económica pueda continuar desarrollando su actividad y ayudando a las personas sin recursos usuarias de sus servicios, mejorando así la atención que reciben y, con ello, su calidad de vida, para dar así cumplimiento a los fines y objetivos recogidos en los Estatutos de la Fundación y a la voluntad de Don Manuel Piñeiro Pose, quien fuera socio protector de la Cocina Económica de La Coruña durante la década de 1930 y que siempre demostró un cariño y admiración por la labor que desarrolla este comedor social en la ciudad de A Coruña.



Momento de la firma del convenio con ambos presidentes: Jacinto Torres, por la Cocina Económica (a la izqda.); y José Mª Fuciños Sendín, por la Fundación Manuel Piñeiro Pose (a la dcha.)

FERNANDO ROMAY GANA 3.000 € PARA LA COCINA ECONÓMICA

Todos los viernes, el popular concurso de TVE **El comodín** invita a dos personas conocidas para que compitan con el objetivo de conseguir fondos para una entidad benéfica. En el programa nº 144, emitido el 5 de mayo, le tocó concursar al ex-baloncestista Fernando Romay, que eligió a la Cocina Económica de La Coruña, ciudad de donde es natural, como la ONG receptora del premio obtenido por él: "que lleva muchísimo tiempo ayudando a la gente de allí a tener un plato de comida caliente que llevarse a la boca y la verdad es que estamos en una situación en la que es muy necesario ayudarlos", comentó Romay al presentador del programa, Aitor Albizua.

Su concurso fue digno de alabanza. Tras acertar la fórmula del área del triángulo, se animó con un: "¡Vamos, Coruña!"; pero en la tercera pregunta, una copa menstrual se le atascó porque no sabía lo que era, si bien con dos ayudas (comodines) consiguió subir a los mil euros. La canción de C. Tangana y Nathy Peluso, "Yo era ateo", le dio el pase a la ronda de preguntas para recuperar comodines y, aunque pudo arriesgarse y jugar por 30.000 euros, decidió plantarse en la pregunta número 10 con 3.000 euros ya ganados, que significaron mucho para la Cocina Económica herculina.

El programa completo está disponible, hasta el 02-10-2027, en la plataforma **RTVE Play** y a través del siguiente enlace:

https://www.rtve.es/play/videos/el-comodin-de-la-1/programa-144/6883302/



Fernando Romay junto a su amigo Teo (en el centro), quien le ayudó a acertar alguna pregunta, y el presentador del concurso Aitor Albizua (a la derecha).

ENTREVISTA A PABLO SÁNCHEZ
Trabajador Social de la Cocina Económica

"La situación ha dejado de ser coyuntural y la podemos calificar de estructural"

¿Cómo arrancó el año 2023 después de un 2022 con cifras récord?
Prácticamente igual, la situación que tenemos en La Cocina Económica ya ha dejado de ser coyuntural y podemos calificarla de estructural. Más allá de las crisis económicas, de las últimas dos décadas, empezando por la de 2008, la pandemia y la guerra de Ucrania, la lectura que hacemos es que hay una situación estructural que afecta a las personas y a las familias que tiene unas implicaciones muy claras. Hay un porcentaje muy alto de población en España, y ahí están los datos publicados por el INE sobre el año 2021, que arrojan una tasa de pobreza y de exclusión social del 26%. Una cuarta parte de la población se encuentra en riesgo de pobreza o de exclusión social, y eso implica que tengan que acudir a entidades sociales por ayuda o a los servicios municipales.

Hace años, tener un empleo era sinónimo casi siempre de poder hacer frente a los gastos básicos, ahora, con el precio del alquiler y de los suministros, ¿sigue siéndolo?
Si cruzamos la tasa Arope, que es el indicador europeo de referencia para medir la pobreza y la exclusión social en la Unión Europea, que en España es del 26%, y si tenemos una tasa de paro del 13%, con una simple resta tenemos ya un porcentaje de un 13% que está en el mercado laboral y que se encuentra en situación de pobreza o de exclusión. Esto confirma que tener un empleo no te garantiza la cobertura de las necesidades básicas, como alquiler o hipoteca y suministros, alimentación, vestido y farmacia. Es cierto que la tasa de paro ha descendido en los últimos años, pero el poder adquisitivo no es suficiente para cubrir las necesidades básicas. También nos encontramos con la eventualidad y el trabajo discontinuo. Es una combinación que da como resultado que haya familias que están en un bucle en el que, periódicamente, tienen que recurrir a las entidades sociales y a los servicios municipales.

¿Se da la circunstancia de que personas que ahora son usuarias de La Cocina Económica antes eran donantes o colaboradoras?
No tanto eso como que, a partir de 2008, cuando la tasa de desempleo se disparó hasta cerca del 25%, alguna persona que era socia se dio de baja porque no podía mantener su cuota. A día de hoy no sucede eso, porque estamos hablando de un porcentaje de población del que forman parte las mismas personas. Es una bolsa de población de la que ni se entra ni se sale fácilmente.

¿Quién la integra?
Quien llega a una situación de pobreza y exclusión tiene una alta posibilidad de que su situación se cronifique. Sí que hay personas que tuvieron un buen nivel de vida y que lo perdieron, pero estamos detectando que, por circunstancias personales, como vidas laborales muy escasas, baja cualificación y problemáticas familiares, si estas personas acaban en una situación de pobreza, lo tienen realmente difícil para salir de ahí. Por eso la tasa Arope se mantiene constante en un 25% en los últimos años, puede subir o bajar un poco, pero no experimenta una bajada importante.

"En 2018, por primera vez se concedieron más ayudas para farmacia que para vivienda; en 2022, volvió a ser la vivienda el servicio con más presupuesto y, si ya es complicado alquilar en A Coruña para una persona con una nómina mileurista, en situación de riesgo de exclusión es casi imposible."

¿Seguirán subiendo los usuarios en este 2023 teniendo en cuenta los datos del inicio del ejercicio?
Los datos que manejamos dicen que puede haber una pequeña variación, tanto un incremento como un descenso, pero con una tendencia constante de mantenernos en un máximo de actividad. No vamos a volver a cifras inferiores a las mil personas anuales en mucho tiempo, eso lo tenemos claro. Nos vamos a tener que mantener en este volumen de actividad y de atención en los próximos años, seguro.

Se dice que la pobreza, como la riqueza, también se hereda, entre sus usuarios habrá familias con menores, ¿cómo consiguen que los pequeños no reciban tanta carga de exclusión?
Es una realidad que estamos constatando y es dramático ver a familias con niños pequeños en riesgo de exclusión. Puede venir algún niño puntualmente al comedor o a recoger la comida, pero inmediatamente les decimos a los padres que no es un ambiente para ellos. Dentro de esas dificultades estructurales, hay familias que lo tienen muy complicado porque se ven atrapadas en situaciones de las que no consiguen salir y el niño se convierte en adolescente y, después, en adulto y vive siempre en la precariedad.

Gemma Malvido
"La Opinión A Coruña"
(7-mayo-2023)



Pablo Sánchez, en las instalaciones de la Cocina Económica. Foto: J. ROLLER.

El ABISMO DE LA EXCLUSIÓN SOCIAL

El pasado jueves, los datos del paro ofrecían cifras de colocación históricas en España. Así, el número de ocupados superó por primera ocasión desde que se recopilan datos la barrera de los 20,6 millones. La situación en Galicia es bastante similar, con 139.343 parados, el dato más bajo de toda la serie estadística iniciada en 1996. Además, son muchos los que comienzan a ver claros síntomas de recuperación económica que hacen pensar que la dura crisis provocada por la pandemia del coronavirus primero y por la guerra de Ucrania después, podría darse por superada. Y, sin embargo, pese a este esperanzador panorama, la realidad es que las entidades solidarias y las ONG jamás se vieron tan desbordadas por las peticiones de ayuda que les llegan. En A Coruña, la Cocina Económica hizo público su balance del pasado ejercicio en el que refleja que casi 1.700 personas pasan a diario por sus comedores. De estas, el 40% lo hacía por primera vez, lo que hace pensar que son ciudadanos que han visto cómo su situación personal y económica empeoraba en los últimos meses.

Otro ejemplo lo tenemos en la situación por la que atraviesa el Banco de Alimentos Rías Altas. […] Sus responsables han notado cómo las donaciones se reducen día tras día, algo que achacan al encarecimiento de los productos de alimentación. Los coruñeses siguen siendo solidarios, mucho, pero el problema es que el dinero del que disponen cada vez da para adquirir menos productos.

La labor que realizan estas dos entidades y otras muchas todos los días, gracias al trabajo desinteresado de cientos de voluntarios, es encomiable. Están donde no llegan las administraciones que, incluso, se apoyan en sus redes y experiencia para intentar aliviar la situación de los más desfavorecidos. Ahora bien, la cuestión que se plantea es saber cómo es posible que, pese a la reducción del paro, pese a la mejora de los indicadores económicos, estemos también en cifras récord de personas que tienen que recurrir a la caridad para poder sobrevivir.

La Organización Mundial de la Salud proclamó el viernes el fin de la emergencia sanitaria por el COVID-19, si bien, matiza que la pandemia todavía no ha desaparecido. La enfermedad convive con nosotros como lo hace también uno de los efectos no sanitarios más graves que ha provocado y que no es otro que la desaparición de lo que los manuales clásicos de economía definían como la clase media. Es evidente que mientras las medidas económicas que se están tomando no logren controlar los incrementos desbocados que mes tras mes registra el IPC estaremos todavía muy lejos de revertir esta situación.

A mayores, como ponen de manifiesto desde la Cocina Económica coruñesa, son muchas las familias que se ven obligadas a destinar el 70 o el 80% de sus ingresos al pago de la vivienda, otro de los graves problemas que padece nuestro país.

Este cóctel diabólico es el que provoca la paradójica situación de que la bonanza económica que se vislumbra no sea suficiente para acabar con los problemas de pobreza que vivimos en España, Galicia y, por supuesto, A Coruña y que arrastran a muchas personas hasta el borde del abismo de la exclusión social.

EDITORIAL "La Opinión A Coruña"
(7-mayo-2023)

VERANO SOLIDARIO



Un año más, la academia de música **Rock School Coruña** decidió celebrar su gala benéfica de fin de curso en el auditorio del parque de Santa Margarita, donde se habilitó un puesto de recogida de alimentos y donativos para la Cocina Económica. Desde las 12 de la mañana y hasta la 8 de la tarde del 10 de junio, pasaron por el escenario más de cien alumnos de diferentes edades y niveles que interpretaron una treintena de canciones de distintos estilos ante la presencia de familiares y amigos que disfrutaron del evento. «Mantuvimos a raya a la lluvia. Tan mal no cantaríamos, digo yo», comenta con buen humor **Miguel Thomas**, director del centro y al que hay que agradecer su constante compromiso solidario con esta Cocina Económica.



El **Colegio de Mediadores de Seguros de A Coruña**, a través de su presidente, **Juan Manuel Sánchez-Albornoz**, hizo entrega a la Cocina Económica de La Coruña su tradicional donación de "kilos de ayuda", recogidos en la gala solidaria que la institución colegial organizó en conmemoración de la Virgen del Perpetuo Socorro, Patrona del Seguro, el 27 de junio, aportando así "un granito de arena en la importante labor que realiza la Cocina Económica, desde 1886, ayudando a las personas más vulnerables que tanto lo necesitan", en palabras de Sánchez-Albornoz. Por su parte, el presidente de la Cocina Económica, Jacinto Torres, agradeció al sector asegurador coruñés "su apoyo y solidaridad, tan necesarios en estos momentos".

Los barrios de San Pedro de Visma, Bens y Os Mallos celebraron sus "**Festas dos Mallos**" el primer fin de semana de julio con verbenas, actividades infantiles y deportivas, degustaciones gastronómicas, fuegos artificiales y, la tarde del sábado 1 de julio, un bingo solidario en la calle a favor de la Cocina Económica, curiosa iniciativa benéfica impulsada por **Manuel Soler, de la Vinoteca Confort** (Rúa Francisco Catoira, 25).



JORGE BLANCO DONA LAS VENTAS DE SUS SINGULARES DIBUJOS EN EL MERCADO DAS NUBES

Jorge Blanco Cortés detiene el tiempo con la ayuda de un bolígrafo o un lápiz. Se hizo popular durante la pandemia por los dibujos que plasmó en un precioso libro en el que inmortalizó las fachadas de comercios de siempre de A Coruña, muchos de ellos ya desaparecidos, y que circularon a toda velocidad por las redes sociales. La iniciativa llamó la atención de la Federación Unión de Comercio Coruñesa, que en noviembre de 2022 organizó una exposición con estos dibujos en el Obelisco y editó una pequeña publicación en la que los recogió para entregarla a los clientes de los establecimientos de la ciudad.

Jorge dio un paso más en su labor creativa vendiendo en el popular "Mercado das Nubes" (en el Mercado de San Agustín), del 9 al 11 de junio, sus caricaturas realizadas al momento a los visitantes del mercado, las ediciones limitadas de sus 20 libretitas ilustradas (cada una con un dibujo diferente sobre A Coruña) y una impresionante publicación con dibujos de 16 lugares históricos de la ciudad dibujados con bolígrafo y de los que solo se editaron 25 ejemplares numerados y titulados "Añoranzas de Coruña".



Jorge Blanco ante sus caricaturas y dibujos de edificios históricos de A Coruña.

"La idea es dejar constancia de lo que es A Coruña, ya que los edificios antiguos cuentan mucho lo que es su historia", explica Blanco sobre la idea de lanzar el libro con los dibujos, realizados a partir de fotografías en blanco y negro de lugares destacados de la ciudad. Sobre la elección del bolígrafo como herramienta de trabajo, señala que le pareció que esta técnica "da más énfasis a la antigüedad de los lugares y a esa añoranza", ya que considera que hacerlos en color "no tendría sentido".

Además de su meritorio trabajo, lo más importante es que todo lo que recaudó lo donó a la Cocina Económica de La Coruña y fueron, en total durante todo este año 2023, 2.770 euros lo percibido por la venta de esas joyas pintadas con la mano y el corazón de Jorge para ayudar a los que más lo necesitan.

AFAC ORGANIZA LA I XORNADA SOLIDARIA A BENEFICIO DE LA COCINA ECONÓMICA

En la mañana del sábado 9 de septiembre, la Asociación de Fútbol Aficionado de A Coruña (AFAC) organizó la "I Xornada Solidaria AFAC - Facendo cidade" a favor de la Cocina Económica, en la Ciudad Deportiva Arsenio Iglesias (campos de A Torre).

Este evento deportivo solidario contó con la colaboración voluntaria tanto de entidades como diferentes colectivos, que organizaron una mañana atrayente con la presencia de numeroso público cuyo objetivo principal era la donación de 500 litros de leche, llegando a alcanzar finalmente la importante cantidad de 2.200 litros recogidos en la propia Ciudad Deportiva. También la fila 0 establecida por la organización, en la que se podía colaborar con cantidades económicas, fue una importante ayuda para la Cocina Económica. Cabe destacar la significativa implicación de Pilar Neira, exfutbolista y entrenadora de fútbol gallego, auténtica 'alma mater' del torneo que con su voluntad altruista y tesón logró el objetivo final de recaudar las dos toneladas de leche y algunos alimentos no perecederos.

Los Kilomberos de Monte Alto amenizaron la matinal con su sensacional espectáculo a ritmo de percusión y un atractivo RC Deportivo de La Coruña de Veteranos y una Selección Coruñesa de clubs de la categoría de Veteranos sirvió como cartel principal para un magnífico partido en el campo central de las instalaciones. Además, el fútbol femenino alevín también tuvo cabida con tres entidades coruñesas, el Silva SD, Orzán SD y Victoria CF, que disputaron un competido triangular que hizo las delicias de los asistentes, quienes pudieron observar el futuro más inmediato del fútbol femenino coruñés. Y no menos atrayente fue el encuentro también en formato 3×1 en el que participaron la Asociación de Prensa de la ciudad, un Combinado de políticos municipales y un Combinado de famosos, que pusieron la nota singular de una bonita mañana repleta de fútbol y solidaridad.



Personas famosas, periodistas, deportistas y concejales que participaron: Touriñán, Fede, Carlos Ares, Xosé Cendan, Xesus Cachorro, Luis Penide, Pedro Nimo, Sabin Bilbao, Mauro Triana, Gabriel Rodríguez, Carlos Cortes, Alejandra Fernández, Pablo Varela, Óscar Martínez, Loreto Silvoso, Moncho Viña, Martín Pais, Alex Centeno, Alex Soto, Lis Franco, Armando Palleiro, José Carlos Tuñas, María Bilbao, Estefanía Méndez, Divina Leis, Alba Canosa, Manuel Vázquez, José Manuel Lage, Diana Cabanas, Montse Paz, Gonzalo Castro, Francisco Jorquera, David Soto, Avia Veira, Roberto Rodríguez, Gonzalo Mora, Susana Catalán y Roberto García.

NOS COLAMOS EN LA COCINA ECONÓMICA: ASÍ CONSIGUEN DAR 1.500 COMIDAS CADA DÍA

Trabajo por turnos y servicios como lavandería prestan una labor indispensable en la ciudad gallega.



Así funciona la Cocina Económica de La Coruña.

Cada vez más gente acude a la Cocina Económica de La Coruña, y la entidad se multiplica para atender a todo el que necesita comida sobre la mesa. La entidad benéfica no ha cerrado ni un solo día desde 1886 y cada vez es más necesaria. El número de personas usuarias ha crecido hasta el punto de que reparten 1.500 raciones de comida cada día. A las cinco y media de la mañana comienzan a calentar los fogones en este bajo de la calle Orzán. En la cocina, cuatro grandes ollas imposibles de transportar por una sola persona. Toda la maquinaria está perfectamente engrasada para poder cocinar y elaborar más de mil menús cada día. Los primeros salen a las 9 de la mañana para los repartos en los barrios.

Trabajo incansable en cadena



María Jesús pone las mesas en el comedor.

"Preparo, limpio, lo que haga falta, nos dice Montse, una de las cocineras. Estuvo nueve años de voluntaria y ahora trabaja en la entidad. Este jueves, han preparado "fideuá de verduras y caldo". Nos cuenta que el trabajo se hace por turnos, "en cadena, muy organizado y cronometrado" para poder afrontar cualquier imprevisto e ir cocinando la comida del día siguiente. Tiene ya mucha práctica con ollas tan grandes, con las que "se calculan las cantidades en función de las raciones". En el comedor del local están las mesas puestas para recibir a parte de los comensales, que también llegan a turnos. Pero también se acerca gente que recibe una bolsa con varios recipientes, porque en la Cocina Económica reparten menús para llevar a casa.

"Mis hijos no saben que vengo aquí"



Recipientes para el reparto a domicilio.

En esa zona de reparto encontramos a una mujer, que prefiere no decir su nombre. Es dominicana, lleva en España desde los años 80 y trabajó en todo tipo de sectores. Hasta la pandemia no necesitó acudir a la Cocina Económica. Trabajaba sin descanso "15 o 20 horas diarias", pero su empresa no le pagaba y se quedó sin empleo y sin paro. Tiene un nieto e hijos que "ni saben que vengo aquí". Reconoce las dificultades de afrontar los gastos diarios cuando "el aceite de oliva está a diez euros".

Mucho más que cocina

Pero la Cocina Económica no solo representa comida, que ya es mucho. Tiene servicio de lavandería, ropero y botiquín con reparto de medicinas. Quien no tiene domicilio fijo pueden dejar la dirección del bajo de la calle Orzán para recibir el correo. La entidad quiere ir a más y tenían proyectos para crear pisos sociales, pero ahora mismo el mayor milagro es poder mantener esta maquinaria en marcha porque todo se ha puesto más caro y difícil. Óscar Castro, administrador de la Cocina, reconoce que "estos proyectos los tenemos metidos en el cajón". Admite que "el día a día es bastante complicado y tener que hacer la compra para llenar nuestras despensas requiere un esfuerzo importante".



El presidente de la Cocina Económica, Jacinto Torres, saluda al Monseñor Francisco José Prieto.

Visita del Arzobispo de Santiago

Y si pueden seguir abriendo todos los días es gracias al constante apoyo de la ciudadanía coruñesa. Personas asociadas, donantes, empresas o instituciones. Entre ellas, el Arzobispado de Santiago. Este jueves, el arzobispo compostelano, Francisco José Francisco Prieto, ha conocido de cerca la Cocina Económica y ha visitado las instalaciones. Ha resaltado la intensa labor que realiza en pro de la justicia social. "Demuestra que esta mesa no conoce tiempo ni descanso sino que está abierta a quien lo necesite", ha subrayado, al tiempo que ha querido agradecer "el servicio que presta a la ciudad de A Coruña" y "una acogida y una asistencia" que va "mucho más allá" de dar comida.

Noela Bao
www.cope.es (16-noviembre-2023)

COCA-COLA VUELVE A COLABORAR EN EL REPARTO DE MENÚS POR NAVIDAD



Voluntarias de Coca-Cola preparando los menús junto a los cocineros.

El 21 de diciembre, el mismo día que el pasado año, la Cocina Económica contó con un equipo de trabajo especial: las voluntarias de Coca-Cola. Desde las ocho de la mañana, elaboraron los menús embolsados, prepararon el comedor y entregaron las raciones de comida, bebida y pequeños obsequios en forma de bolígrafos y mochilas a los usuarios de la entidad. "Lo que hacemos es venir toda la jornada y ayudamos en las labores que hacen habitualmente aquí", explicó Gema Domínguez, Gestora de Comunicación de Coca-Cola Europacific Partners Iberia en el área Norte. De esta acción solidaria también ha participado Reserva de Biosfera "Mariñas Coruñesas", aportando productos de proximidad "Kilómetro 0" y envases 100 % biodegradables y compostables.

La compañía de refrescos ha decidido "reforzar" su compromiso y colaborar, por tercer año consecutivo, con la Cocina Económica "en estas fechas tan señaladas", dentro de su "compromiso global y constante por generar impacto positivo en las comunidades y entornos en los que operamos", destacó Gema Domínguez.

En la misma línea, el presidente de "Mariñas Coruñesas", José Antonio Santiso, ha señalado que es "un honor formar parte de esta acción social de Coca-Cola para contribuir con la labor esencial de la Cocina Económica". Y además subrayó que sus productos "tendrán aún más valor al apoyar a los colectivos más vulnerables".

Las personas y familias con dificultades económicas recibieron la comida en un accesorio de tela roja y blanca con el logo de la marca de bebidas. "Hoy pusimos 400 bolsas que ya han salido", contó la voluntaria Lorena Río, que afirmó haberse sorprendido por el buen ánimo de los trabajadores y beneficiarios del comedor social coruñés y "la gente agradece mucho que vengamos aquí".



Las voluntarias que han participado en el reparto de bolsas.

NAVIDAD PARA TODOS

El miércoles 13 de diciembre se inició la campaña navideña en la Cocina Económica de La Coruña con la entrega de la ya tradicional **CESTA DE NAVIDAD** a cada una de las 300 familias que habitualmente acuden a recoger la comida en nuestros centros de reparto (en los locales de la propia Cocina Económica y en los barrios del Castrillón, Birloque y Sagrada Familia). Además del esfuerzo por la elaboración y reparto de las cestas, confeccionamos los menús especiales para la Nochebuena (que incluye una bolsa para la cena con ENSALADILLA DE CANGREJO, SOBRASADA IBÉRICA, SÁNDWICH DE ATÚN Y SURTIDO NAVIDEÑO), la Navidad y el Año Nuevo con platos de exquisita elaboración, en los que el personal de la entidad al completo pone su máximo empeño para su preparación. El contenido de estos menús fue:

DIA 25, NAVIDAD: 1º) SALPICÓN DE MARISCO 2º) NÉCORAS 3º) TERNERA ASADA CON PATATAS

DIA 1, AÑO NUEVO: 1º) ENTREMESES VARIADOS 2º) GAMBONES 3º) CALLOS

+ POSTRES NAVIDEÑOS, REFRESCO o AGUA y PAN EN TODOS LOS MENÚS.

La campaña navideña siempre la celebramos con el único afán de acoger a los más necesitados y transmitir la generosa solidaridad de nuestros colaboradores, nuestros socios y donantes, tanto empresas como particulares, todos ellos ciudadanos de buen corazón a los que jamás nos cansaremos de agradecer sus generosas aportaciones (económicas y de víveres), que los convierte en los auténticos artífices del éxito de estos eventos, contribuyendo a que también disfruten de tan entrañables fechas los más desfavorecidos.



El contenido de la tradicional cesta de Navidad destaca por su variedad y calidad.

FUNDADA EN 1886



CAMPAÑAS NAVIDEÑAS



G R A C I A S a las siguientes entidades sociales, centros de enseñanza y empresas por las diferentes campañas solidarias durante las fechas navideñas:

ÁGATA TECHNOLOGY Y EMETEL	Campaña recogida de alimentos
ANTONIO AMENEDO (Pazo Santa Cruz)	Donativo económico por el evento "Callos Solidarios"
ASOC. VECINOS PLAZA DEL COMERCIO	Campaña recogida de alimentos
AUTORIDAD PORTUARIA - Trabajadores	Campaña recogida de alimentos
C.E.I.P. RAMÓN DE LA SAGRA	Donación de turrones
CASER RESIDENCIAL	Campaña recogida de alimentos
CLUB DEPORTIVO CAMINOS	Campaña recogida de alimentos
CLUB DEPORTIVO CRISTAL	Campaña recogida de alimentos
CLUB SOCIAL BANCO PASTOR	Campaña recogida de alimentos
CLUB TORRE S.D.	Campaña recogida de alimentos
COLEGIO CALASANZ PP. ESCOLAPIOS	Campaña recogida de alimentos
COLEGIO ECONOMISTAS A CORUÑA	Donativo económico
COLEGIO JESUITINAS	Campaña recogida de alimentos
CONCENTRIX	Campaña recogida de alimentos
CONFEDERACIÓN DE EMPRESARIOS	Donación de legumbres
GLOBAL SPORT CLUB	Campaña recogida de alimentos
GRUPO KONECTA	Donativo económico
HÉRCULES CORUÑA F.S.	Campaña recogida de alimentos
HOSPITAL QUIRÓNSALUD	Campaña recogida de alimentos
I.E.S. PLURILINGÜE ADORMIDERAS	Campaña recogida de alimentos
I.E.S. PUGA RAMÓN	Donativo económico y alimentos
JUNGLE WORLD	Campaña recogida de alimentos
LA CASA NARANJA	Campaña recogida de alimentos
O MERCADILLO (Isabel Ruiz)	Recaudación venta antigüedades
OS PEQUERRECHOS	Campaña recogida de alimentos
PELUQ. BELÉN REGUEIRO	Alimentos por donaciones online
PELUQ. D&C CRISTINA LONGUEIRA	
PELUQ. ELEMENTOS	
PELUQUERÍA INTANES	Campaña recogida de alimentos
PEÑA DEPORTIVISTA CHAFLÁN	Campaña recogida de alimentos
QUERCUS LEGAL	Campaña recogida de alimentos
SOFTTEK	Campaña recogida de alimentos
SÚPER LEIS (Camariñas - Ponte do Porto)	Donación de carne de ternera - Morcillo
TERMARIA CASA DEL AGUA	Campaña recogida de alimentos



A.C.M.U. (Asociación Cultural de Movimientos Urbanos)
Campaña de recogida de alimentos



Escuela de Danza Carmen
Gala solidaria.
Donación de lo recaudado por las entradas



San Silvestre
Carrera de fin de año con puntos de recogida de alimentos no perecederos



Garufa Club
Concierto solidario de la Blue Devils Big Band.
Donación de lo recaudado por las entradas

"CON LA PANDEMIA LA GENTE SE METIÓ LA VERGÜENZA EN EL BOLSILLO"

La Cocina Económica da de comer a 1.500 personas cada día, un número que no para de crecer: "Atendemos desde familias hasta personas con problemas de salud. Cualquiera es susceptible de pedir ayuda", aseguran.



Julián mete en la bolsa el agua y el primer plato. Luego se la pasa a Montse, que incluye un bocadillo y el segundo. Acto seguido Alberto incorpora los cubiertos, servilletas y pan. Por último, Chus introduce la pieza de fruta y cierra la bolsa. Son una cadena humana. Si falla un eslabón, fallan todos. Sin embargo, eso nunca pasa. Llevan años haciendo la misma labor: dar de comer a la gente en riesgo de exclusión social de A Coruña. Cada día dan de comer a 1.500 personas. Se trata de perfiles muy diversos, no responden a un prototipo: "Cualquiera podría ser usuario de la Cocina Económica", dice Óscar Castro, administrador de la entidad benéfica. Lo único que une a las personas que visitan el bajo 49 de la calle del Socorro es la necesidad económica. Tras la pandemia el número de usuarios aumentó considerablemente. Montse, trabajadora del local, lo tiene claro: "Antes a la gente le daba más reparo venir, pero después de la pandemia la gente se metió la vergüenza en el bolsillo", cuenta. Cuando el hambre aprieta lo demás no importa.

El movimiento en la Cocina Económica empieza muy temprano. A las 05:00 horas se ponen manos a la obra: repasan el inventario, comprueban el menú del día y comienzan a cortar, pelar y preparar la comida. Es ahí cuando los fogones se ponen en marcha. Poco a poco comienzan a llegar los 17 empleados del centro y la decena de voluntarios que cada día invierten su tiempo en la Cocina Económica. A las 08:00 llegan los primeros usuarios. Es el turno del desayuno, aunque también hay opción de asearse en alguna de las diez cabinas con las que cuenta el centro. "En este servicio tendemos a cerca de 80 personas cada día", recuenta Óscar. Poco después, a las 10:00 horas, empieza "lo gordo". Es el turno del servicio de domicilio. La cola se forma rápidamente en el bajo de la calle Socorro, pero también en los centros de la Sagrada Familia, O Castrillón y O Birloque. Los cuatro lugares reparten comida a 250 unidades familiares: "Realmente son cerca de mil personas porque cada familia tiene un número diferente de miembros", explica Óscar.

Los platos son de lo más apetecibles: arroz caldoso, pescado guisado o carne con patatas. Además, intentan completar el pedido con productos que les donan diferentes supermercados de la ciudad. Dependiendo del día hay un producto u otro: pan bimbo, arroz, pasta, fruta o cereales son algunos ejemplos. Sin embargo, la vergüenza todavía aprieta. Por ello, hay gente que prefiere hacer uso del servicio de "embolsados". Son cerca de 420 en A Coruña. [...]



"Abrir el centro cuesta 3.000 euros cada día". Para Óscar es "milagroso" que sigan subsistiendo después del incremento de usuarios y de la inflación. "Las cuotas de los asociados no cubren los gastos, es lógico. Pero conseguimos cubrir casi la mitad del presupuesto con ellos. Y es algo muy importante. El resto lo completamos gracias a las donaciones (donativos puntuales) y a las ayudas públicas que recibimos de Xunta, Diputación y Concello", explica. Actualmente, cuentan con 3.000 socios. "Nuestro objetivo hace años era llegar a cuatro mil. Hoy en día nuestro propósito es no bajar de esos tres mil. Al final dependemos de cómo vaya la sociedad. Si alguien no llega a fin de mes, de lo primero que quita es la cuota de la Cocina Económica. Aunque hay que decir que la mayoría de socios son gente humilde", puntualiza Óscar. "Hay viudas que cada mes aportan 50 euros", prosigue. La gente joven se resiste a donar. La mayoría de socios rondan los 50 años. "Hay muchos que nos cuentan que 'heredaron' la cuota de sus padres o abuelos", aseguran desde el departamento de administración. Y es que cualquier ayuda es bien recibida: "Hay gente que dona uno o dos euros, pero la media está en los 10 euros al mes", señalan. Preparar medio millón de raciones al año no es tarea fácil. "Hay que hacer arquitectura", resume Óscar. Los precios se han disparado y, con ellos, el gasto mensual de la Cocina. En el momento de atender a Quincemil, Óscar tiene que parar para pagar una factura: "Mira, solo en patatas este mes hemos gastado 2.600 euros", exclama. Y así con todo.

Libres de estereotipos: "Viene gente de toda clase". Hace 30 años las costumbres de los usuarios eran muy distintas. Chus recuerda que cuando entró en la plantilla hace tres décadas lo habitual era que la gente comiese en el local, pero con el paso del tiempo las costumbres fueron cambiando: cada vez más gente recoge la comida y se la lleva a casa. El perfil de persona que pide ayuda también ha dado un giro de 180 grados. Según la memoria de la entidad correspondiente a 2022, la mayoría de usuarios son hombres (55%). Sin embargo, cada vez acuden más mujeres. "El flujo migratorio es un tema importante a tener en cuenta. Hay gente de Sudamérica y Centro América que vienen buscando una vida mejor. Y eso ha provocado un aumento en el número de usuarios", explica Óscar. Sin embargo, los nacionales también hace un uso muy acusado del servicio: cerca del 37% de los usuarios son españoles. "En los últimos meses hemos notado un repunte de gente que vive en la calle", cuenta Óscar. Sin embargo, el perfil del usuario no es lo importante para los empleados de la Cocina Económica. "Hoy en día el estereotipo de la Cocina Económica puede ser cualquiera. Atendemos desde familias hasta personas con problemas de salud. Cualquiera es susceptible de pedir ayuda", cuenta Óscar Castro. "No puedes juzgar a la gente por su físico, como se hacía antiguamente. Cada día entran por la puerta personas que nunca pensarías que vienen a un centro benéfico", añade.

Silvia Penelas
quincemil (EL ESPAÑOL) – 24/12/2023

FUNDADA EN 1886

AGRADECIMIENTO A NUESTROS COLABORADORES

Infinitas gracias a...

Adayeus
Afronta Consultoría y Formación
Afundación Obra Social ABANCA
Agerlat
Alcampo
Ambical Proyectos
APD Fectum
Artbys
Asesoría Avante
Asoc. Alenta Forte
Asoc. Amas de Casa de Miño
Asoc. Amigos Mus Coruña
Asoc. Antiguos Alumnos Col. Sta. María del Mar
Asoc. Empresarios Pol. PO.CO.MA.CO.
Asoc. Fútbol Aficionado de A Coruña
Asoc. Lírica Encantados
Asoc. Zona Obelisco
Banco de Alimentos Rías Altas
Barber Angels Brotherhood
Boketé Catering & Wedding
C. E. I. P. Plurilingüe de Tarrío-Culleredo
C. E. I. P. Portofaro
Cafés Siboney
Caixabank
Casa Claudio
Centro Asturiano de La Coruña
Centro Formación e Experimentación Agraria
Centro Hípico Casas Novas - Pontegadea España
Centro Oceanográfico de A Coruña
Clínica Assistens Matogrande
Clínica Cobián
Club Volkswagen Golf
Col. Of. Agentes Comerciales de La Coruña
Col. Of. Aparejadores y Arquitectos Técnicos
Confitería Flori
Confitería París
Congeladora Coruñesa
Corporación Hijos de Rivera - Estrella Galicia
Cruz Roja
CUAC FM
Cubicaje
Desarrollos Logísticos Gallegos
Escola de Camiños (alumnos)
Escola Infantil Los Rosales
Escola Oficial de Idiomas - A Coruña
Escuela de Artes Marciales Garrapucho
Farmacia Zalaeta
Federación Galega de Actividades Subacuáticas
Ferroplast
Frigodiz (Empleados)
Fundación Amancio Ortega
Fundación David Álvarez - EULEN
Fundación Familia Naveyra Goday
Fundación I. M.Q. San Rafael
Fundación Konecta
Fundación Vertex Bioenergy
Gadis
Gardacostas Xunta de Galicia
GSA Galicia
Hispatel Soluciones
Hormigones Carral
Integra2
IPASA
Jamonería La Leonesa
Jefatura Superior de Policía de Galicia
La Palmirita
Leite Noso
Lonja de La Coruña
Lotería La Estrella, Admin. nº 24
Meraki Obras
Mercadona
Metalúrgica Galaica
Monceros
Mulleres Colleiteiras
Nakadama
Nauga
Nunegal Consulting
Ocho_montealto Café-Bar
Opemat Ingeniería
Oreka
Parrillada La Estancia
Patatas Prado
Pérez Rumbao
Pérez Torres Marítima
Pesquerías Pombo
Plataforma Vecinal del Barrio de las Flores
Plazadent
Policía Local / Policía Judicial – Distrito Norte
Pompas Fúnebres de La Coruña
Porto Muiños
Puertas Afuera Com. Medioambiental y Cultural
Radio Coruña Cadena SER
RadioVoz
Real Club de Golf de La Coruña
Real Club Naútico de La Coruña
Real Orden de Caballeros de María Pita
Remeco
Resonac Graphite Spain
Ruiz-Posse Asesores Legales y Tributarios
Russula
Sector Vending
Seoane & Hijos Distribuciones
Sodexo Iberia
TGT Galicia
Unidad Pastoral Santa Lucía y San Pablo
Vegalsa - Eroski (Vego Supermercados)
Villar Distribuciones
Zapata Representante

...y a todas aquellas personas que anónimamente han colaborado a lo largo del año.


Cocina Económica
de La Coruña
fundada en 1886