Cocina Económica de La Coruña

Fundada en 1886

Memorándum 2024

138 años alimentando la esperanza

FUNDADA EN 1886

índice

Pág.

2 Direcciones y contacto

3 Fotografías de la Cocina Económica

4 Junta Directiva. Misión, visión y valores

5 Servicios, atenciones, horarios y personal

6 Desgravación fiscal

7 Nueva forma de colaborar: Bizum

8 Análisis anual de atención al necesitado (Trabajo Social)

9 Análisis del servicio de comidas para familias

10 Ingresos y gastos corrientes de la actividad

11 Estados comparativos referentes a Suscripciones – Donativos

12 Frutas y hortalizas recibidas por el FOGGA durante el año 2024

13 El MAHI colabora con la Cocina Económica [*26-Enero*]

14 Convenio de colaboración con Pompas Fúnebres [*6-Febrero*]

15 Trasteros para pasar la noche: preocupante tendencia en A Coruña ante la falta de vivienda [*1-Marzo*]

16 La Xunta colabora con la Cocina Económica a través de la Orden de Ayudas de Iniciativa Social [*30-Marzo*]

17 Gadis entrega más de 4.000 kg. de comida y 3.500 € a la Cocina Económica [*12-Abril*]

18 Día de las Peñas del Deportivo 2024 [*20-Abril*]

19 Intercentros bate su récord de recaudación y lo dona a Enki y a la Cocina Económica [*30-Mayo*]

20 La Pulpeira de Lola dona 150 kilos de alimentos y algo más de mil euros [*1-Julio*]

21 Pancomido. El proyecto solidario de los chefs Moncho Méndez y Manu Triay [*7-Julio*]

22 Stop Hunger, la ruta ciclista solidaria de Sodexo, colabora con la Cocina Económica [*15-Julio*]

23 The Champions Burger dona lo recaudado por la venta de vasos reutilizables [*21-Noviembre*]

24 La caída de ayudas económicas y de entrega de alimentos pone en alerta a la Cocina Económica [*27-Noviembre*]

26 Diciembre solidario [*1-Diciembre*]

27 Óscar Castro, administrador de la Cocina Económica: "Para abrir la puerta cada día necesitamos 4.000 €" [*15-Diciembre*]

28 Coca-Cola lleva la magia de la Navidad a la Cocina Económica de La Coruña [*20-Diciembre*]

29 Navidad para todos [*Diciembre*]

30 Campañas navideñas [*Diciembre*]

32 Agradecimiento a nuestros colaboradores



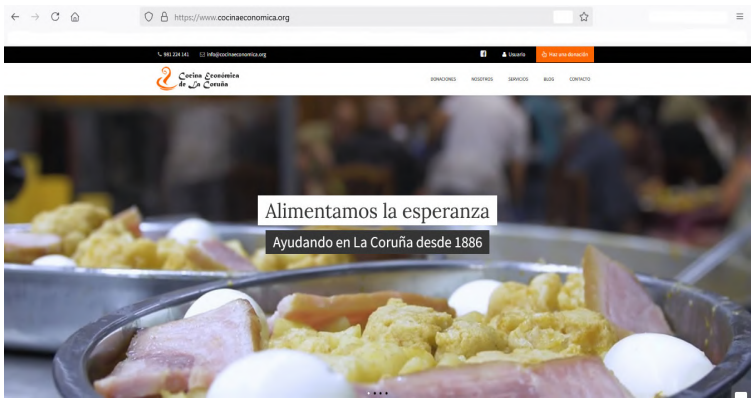
Comedor
(rúa do Socorro, nº 49)

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



Oficinas
Punto Solidario
(rúa Cordelería, nº 10)

visita nuestra web
www.cocinaeconomica.org



y... hazte socio !!!

e-mail:
info@cocinaeconomica.org
Tfno.: 981 22 41 41



Cocina - Comedor







Servicio Integral de Aseo





Punto Solidario

FUNDADA EN 1886

Junta Directiva

PRESIDENTE



Jacinto Luís Torres Fraga

VICEPRESIDENTA

María Lourdes Lapido Lorenzo

A la finalización del ejercicio 2024 presentó la renuncia voluntaria de su cargo

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



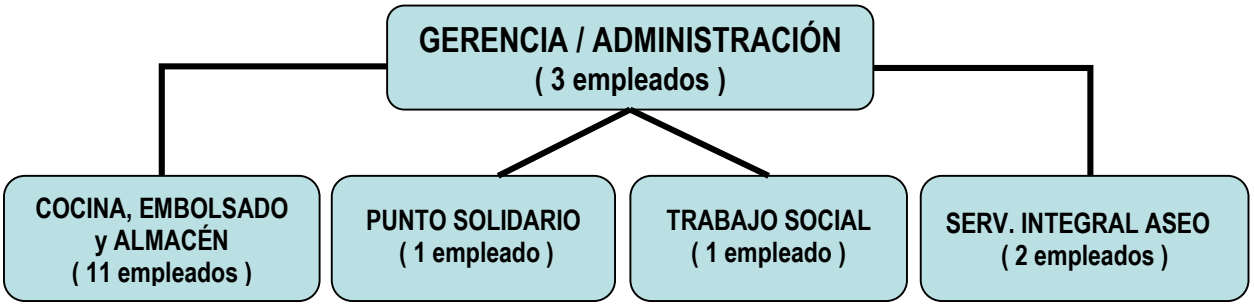
D. Ramón Pérez Costales

FUNDADA EN 1886

servicios, atenciones, horarios y personal

La **Cocina Económica**, Asociación benéfica de carácter privado, cuenta con **18 empleados** y tiene por objeto fundamental **proporcionar comidas todos los días del año** a las gentes menos dotadas económicamente o sin recursos.
En 2024 se realizaron estos **5 servicios diarios**: servicio de desayuno, el menú diario (tanto el servicio en comedor como el reparto embolsado), reparto en barrios de raciones de comida para familias que se las llevan a sus domicilios, servicio integral de aseo (duchas, lavandería y banco de ropa) y servicio de Trabajo Social.

SERVICIO	PERSONAS ATENDIDAS	HORARIO
DESAYUNO *TOTAL DESAYUNOS SERVIDOS*	73 PERSONAS / DÍA *26.500 DESAYUNOS*	DE 8:00 A 9:00 H.
MENÚ INDIVIDUAL EMBOLSADO *TOTAL MENÚS REPARTIDOS*	400 PERSONAS / DÍA *146.400 MENÚS*	A PARTIR DE 11:15 H
MENÚ EN COMEDOR *TOTAL MENÚS SERVIDOS*	40 PERSONAS / DÍA *14.600 MENÚS*	A PARTIR DE 12:00 H
COMIDA PARA FAMILIAS (PUNTOS DE REPARTO) *TOTAL RACIONES SERVIDAS*	189 UNIDADES FAMILIARES / DÍA *305.187 RACIONES*	10:15 H. 11:15 H. 12:00 H.
SERVICIO INTEGRAL DE ASEO *TOTAL DEL AÑO*	80 PERSONAS / DÍA *24.000 ATENCIONES*	DE 8:00 A 13:00 H.
TRABAJO SOCIAL *TOTAL DEL AÑO*	20 PERSONAS / DÍA *6.000 ATENCIONES*	DE 8:30 A 13:30 H.
TOTAL ATENCIONES EN EL GLOBAL DE LOS SERVICIOS	**2.223 DISTINTAS PERSONAS / UNIDADES FAMILIARES**	

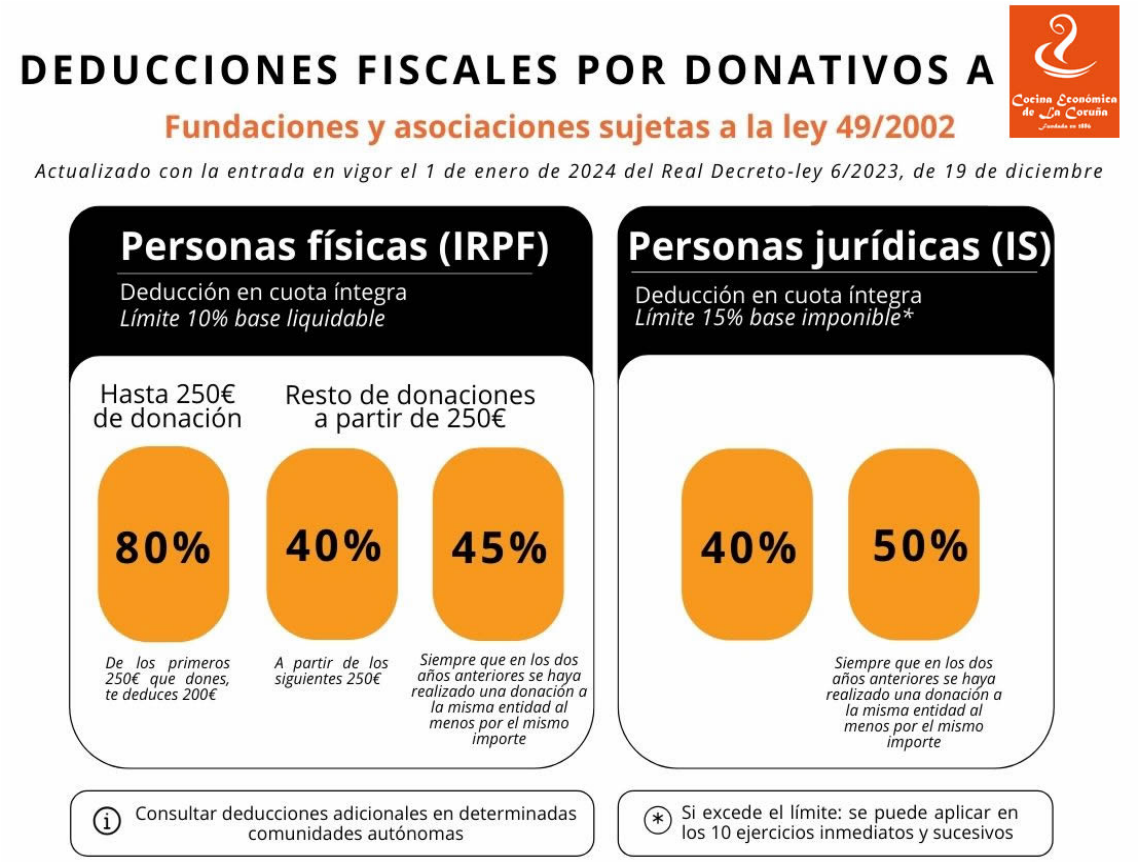


DESGRAVACIÓN FISCAL

¿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:



FUNDADA EN 1886

nueva forma de colaborar -> % bizum

cocínate un % bizum 10995

Cocina Económica de La Coruña

5€ x la 2

y recuerda que por tu donativo recuperas el 80% en tu Declaración de la Renta

análisis anual de atención al necesitado



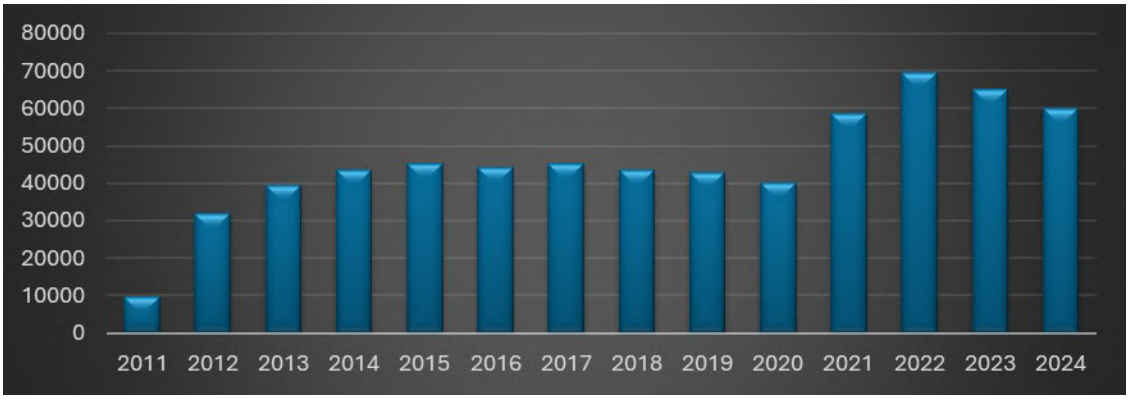
Pablo Sánchez, Trabajador Social de la Cocina Económica.

Durante el año 2024, desde el servicio de Trabajo Social de la Cocina Económica, ha tenido especial relevancia la digitalización de las gestiones y los trámites de los usuarios de la entidad. Así, el servicio continúa funcionando a modo de "puente" entre las personas y las diferentes administraciones a la hora de acceder a determinados servicios, recursos y prestaciones sociales imprescindibles para la situación de cada una de ellas. La ciudad de A Coruña ha sido, tradicionalmente, receptora de personas y familias en situaciones de pobreza, exclusión social y sinhogarismo, debido a la existencia de un mapa de recursos muy diversificado y con una amplia oferta asistencial, de la que esta Cocina Económica forma parte fundamental. Este hecho ha provocado que, a lo largo de la última década, la red asistencial se haya ido tensionando progresivamente hasta la situación actual, en la que se encuentra al límite de su capacidad de atención.

A lo largo del año 2024 han sido un total de 2.223 las personas atendidas, de las cuales 582 acudían por primera vez a la entidad y 1.641 ya lo habían hecho en años anteriores, ocasionando un gasto total de 59.833,13 €. Estos datos son similares a los del año anterior y este volumen de actividad nos pone, un año más, a prueba para estar a la altura de las circunstancias. Prueba superada gracias al equipo humano de la entidad y a la capacidad operativa y logística en relación con la presión asistencial y sobredemanda de atención. Este equipo de trabajo, los voluntarios que colaboran a lo largo de todo el año y la Junta Directiva de la entidad, continuarán trabajando con tesón en pro de un objetivo primordial: asistir, atender y, en definitiva, ayudar a aquellas personas y familias que, por diferentes motivos y circunstancias, se encuentran en situaciones de dificultad social que no pueden afrontar por sí solas.

Evolución del presupuesto anual (en euros) destinado a ayudas económicas.

[Años 2011-2024]



FUNDADA EN 1886

análisis del servicio de comidas para familias

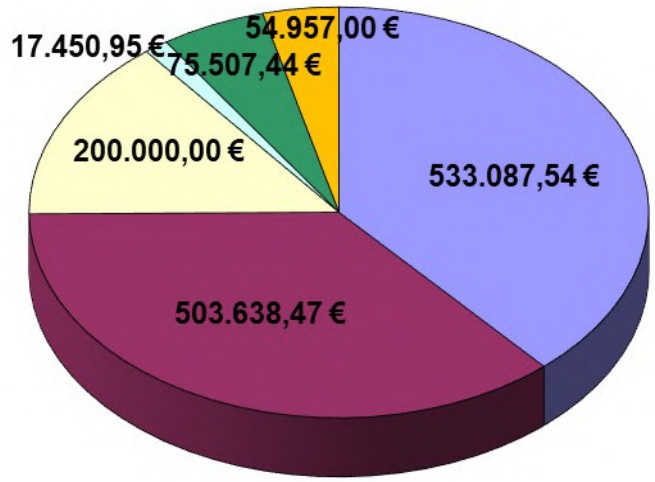
	BARRIOS ->	CASTRILLÓN	BIRLOQUE	SAGRADA FAMILIA	ORZÁN (COCINA)	TOTAL FAMILIAS RACIONES
ENERO	FAMILIAS/DÍA	43	32	86	34	**195**
	TOTAL RACIONES	4.999	5.140	10.413	5.053	**25.605**
FEBRERO	FAMILIAS/DÍA	42	32	90	34	**198**
	TOTAL RACIONES	4.788	5.117	10.022	4.894	**24.821**
MARZO	FAMILIAS/DÍA	41	33	87	33	**194**
	TOTAL RACIONES	5.071	5.651	10.482	5.282	**26.486**
ABRIL	FAMILIAS/DÍA	41	32	88	37	**198**
	TOTAL RACIONES	4.870	5.471	10.606	5.777	**26.724**
MAYO	FAMILIAS/DÍA	41	31	86	37	**195**
	TOTAL RACIONES	4.907	5.434	10.380	5.790	**26.511**
JUNIO	FAMILIAS/DÍA	38	30	83	37	**188**
	TOTAL RACIONES	4.531	5.085	9.580	5.664	**24.860**
JULIO	FAMILIAS/DÍA	36	29	84	37	**186**
	TOTAL RACIONES	4.444	5.194	10.118	5.758	**25.514**
AGOSTO	FAMILIAS/DÍA	35	30	79	36	**180**
	TOTAL RACIONES	4.506	5.161	9.561	5.665	**24.893**
SEPTIEMBRE	FAMILIAS/DÍA	36	28	80	39	**183**
	TOTAL RACIONES	4.222	4.972	9.297	5.694	**24.185**
OCTUBRE	FAMILIAS/DÍA	35	29	81	38	**183**
	TOTAL RACIONES	4.114	5.404	9.814	5.754	**25.086**
NOVIEMBRE	FAMILIAS/DÍA	33	33	85	39	**190**
	TOTAL RACIONES	3.893	5.823	10.155	5.635	**25.506**
DICIEMBRE	FAMILIAS/DÍA	36	30	80	34	**180**
	TOTAL RACIONES	4.367	5.392	9.979	5.258	**24.996**

TOTAL RACIONES SUMINISTRADAS AÑO 2024_____ *305.187*

MEDIA DIARIA:
- **Familias atendidas: 189**
- **Raciones suministradas: 836**
- **Barras de pan suministradas: 209**

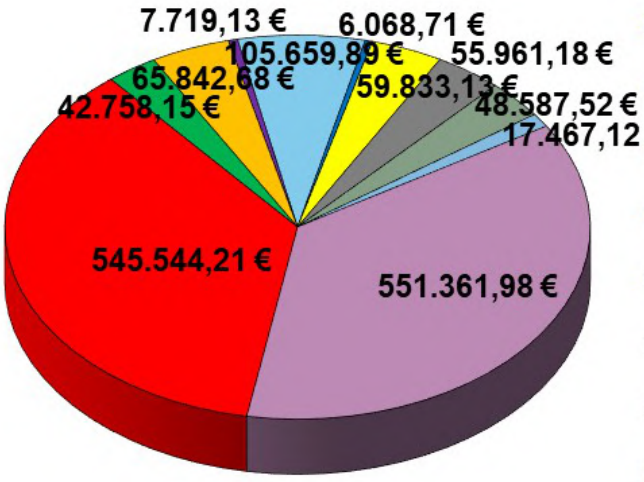
ingresos y gastos corrientes de la actividad

INGRESOS



- CUOTAS
- DONATIVOS
- SUBVENCIONES
- COMIDAS PATROCINADAS
- INTERESES
- LEGADOS Y OTROS

GASTOS



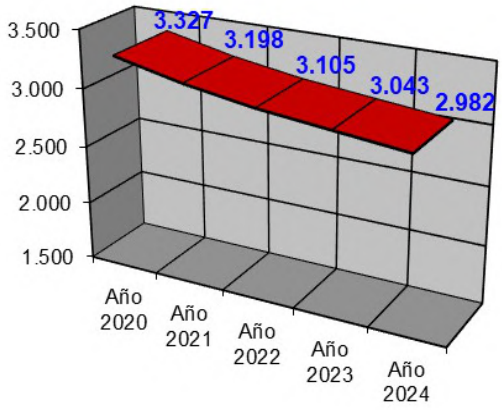
- ALIMENTOS-MATERIAS PRIMAS
- SEGURIDAD PRIVADA
- REFORMAS-ADQUISICIONES
- GAS PROPANO-COMBUSTIBLE
- MANTENIMIENTO-LIMPIEZA
- DIVERSOS-MAT. OFICINA- . . .
- AYUDAS TRABAJO SOCIAL
- ENVASES PARA MENÚS
- SUMINISTROS (LUZ Y AGUA)
- COMISIONES-DEVOLUCIONES
- PERSONAL Y SEGUROS SOC.

estados comparativos referentes a suscripciones - donativos

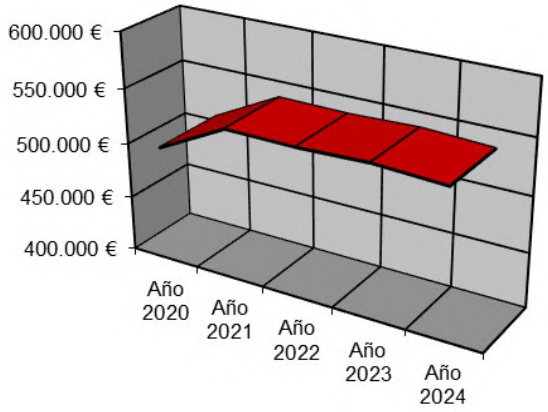
DONACIONES		DONATIVOS	
Año 2020	**2.861**	Año 2020	**570.565,20 €**
Año 2021	**2.517**	Año 2021	**560.753,68 €**
Año 2022	**2.235**	Año 2022	**459.893,71 €**
Año 2023	**2.147**	Año 2023	**546.126,57 €**
Año 2024	**2.153**	Año 2024	**503.638,47 €**

SOCIOS		CUOTAS	
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 €**
Año 2024	**2.982**	Año 2024	**533.087,54 €**

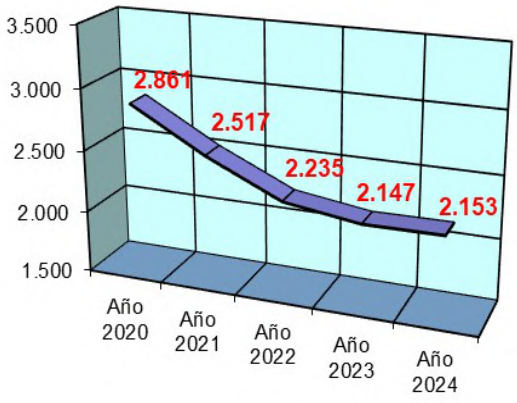
Nº DE SOCIOS



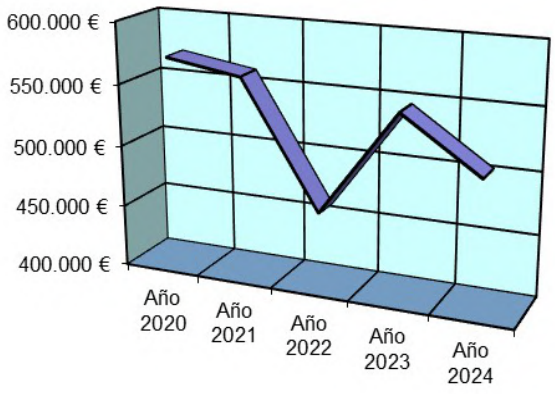
TOTAL CUOTAS



Nº DE DONACIONES



TOTAL DONATIVOS



frutas y hortalizas recibidas por el FOGGA durante el año 2024

Producto	Entregas	Kg. / Lt.
BERENJENA	2	840,931
CALABACÍN	1	921,050
CALABAZA	2	957,937
CEREZAS	1	440,104
CIRUELAS	6	6.403,755
CLEMENTINA	2	2.846,688
LIMONES	3	1.303,435
MANDARINA	4	3.804,931
MANZANAS	2	1.284,314
MELOCOTÓN	4	3.163,362
NARANJAS	1	643,286
NECTARINA	7	5.402,599
PARAGÜAYO	3	2.777,356
PEPINO	8	3.862,834
PERAS	5	4.866,284
PIMIENTOS	2	634,591
TOMATES	8	7.840,716
T O T A L	***61***	***47.994,173***

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 14 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.

FOGGA
FONDO GALEGO DE GARANTÍA AGRARIA

XUNTA DE GALICIA
CONSELLERÍA DO MEDIO RURAL E DO MAR

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.

EL MAHI COLABORA CON LA COCINA ECONOMICA



Ángel Jove, Jacinto Torres y Luis Moya posan junto a la hucha y al Toyota Celica campeón del mundo de rallies.

El bicampeón del mundo de *rallies*, Luis Rodríguez Moya, ha animado al Museo de Automoción e Historia (MAHI) de Arteixo a echar una mano a la Cocina Económica herculina mediante una brillante iniciativa solidaria que consiste en la instalación de una hucha, en un lugar visible dentro del espacio del museo destinado a su persona, para que los visitantes puedan realizar aportaciones económicas a beneficio de esta entidad benéfica. El copiloto de Carlos Sainz ha propuesto a la Fundación Jorge Jove, responsable de este museo, esta colaboración que fue sellada el viernes 26 de enero en las instalaciones del MAHI por los presidentes de ambas entidades, Ángel Antonio Jove González, por la fundación, y Jacinto Luis Torres Fraga, por la Cocina Económica. En el convenio firmado se fija que la renovación será anual y que se hará de forma automática, salvo que una de las dos partes manifieste lo contrario, quedando los beneficios plasmados a través de una certificación acreditativa por parte de la entidad benéfica con el total de las aportaciones realizadas.

El MAHI es el mayor museo del automóvil en España y uno de los más atractivos por su enorme exposición de vehículos, que abarca 15.000 metros cuadrados, cuyo enfoque es más divulgativo, pedagógico y familiar que en la mayoría de los museos de este tipo, y los cerca de 300 vehículos mostrados actualmente, a los que pronto podrían sumarse más, se distribuyen por el museo a lo largo de 13 grandes salas, de las que 12 son permanentes y una es temporal. Cada una con un motivo histórico o cultural que da sentido a los automóviles allí expuestos, que en ocasiones proceden de cesiones por parte de particulares o empresas, pero que mayoritariamente pertenecen a la enorme colección familiar y han sido restaurados a conciencia en los talleres de mecánica y madera adosados al MAHI, donde siguen trabajando en la puesta a punto de nuevas piezas, que irán agregándose de manera progresiva.

Los directivos de la Cocina Económica, una vez más, no tienen más que palabras de agradecimiento hacia Luis Moya por su encomiable compromiso altruista hacia la entidad y su lazo afectivo que le une al haber sido su padre, D. Luis Rodríguez Lago, presidente de la misma entre los años 1995 y 2006.

CONVENIO DE COLABORACIÓN CON POMPAS FÚNEBRES DE LA CORUÑA

Como parte de la conmemoración de su 50º aniversario, Pompas Fúnebres de La Coruña tuvo la genial idea solidaria de poner a disposición del público coruñés su tanatorio, situado en la Plaza La Palloza nº 4, como punto permanente de recogida de alimentos no perecederos y diverso ajuar (mantas, sábanas y toallas), durante todo este año 2024, destinados como donativo a la Cocina Económica de La Coruña, tras la firma de un Convenio de colaboración, firmado el pasado martes 6 de febrero.

Pompas Fúnebres lleva colaborando con la Cocina Económica coruñesa desde el año 1992 mediante aportaciones económicas de carácter mensual y ahora da un paso más al poner sus instalaciones, concretamente el denominado Espacio Antonio Modia (en honor a su presidente fundador ya fallecido hace dos años), a disposición de la entidad benéfica. Pompas hace un llamamiento especial a la solidaridad ciudadana, animando a la gente a sumarse a esta iniciativa de donar alimentos que ayudarán a muchas familias.

Este esfuerzo por contribuir al bienestar de los más necesitados refleja el compromiso continuo de la empresa y desde esta Cocina Económica queremos dar nuestro mayor agradecimiento a toda persona de la comarca coruñesa que participe en esta iniciativa solidaria, tanto a familias y amigos que acuden a Pompas por el duelo de un ser querido como a cualquier particular interesado en contribuir con la labor social que diariamente desarrollamos.



Jacinto Torres, presidente de la Cocina Económica (a la dcha.), recibe lo recaudado durante el primer semestre del año de manos de Chema Fernández.

TRASTEROS PARA PASAR LA NOCHE: PREOCUPANTE TENDENCIA EN A CORUÑA ANTE FALTA DE VIVIENDA

La Cocina Económica alerta de que el problema del alquiler "ha tocado techo" en la ciudad y ha comenzado a detectar estas prácticas.

La Cocina Económica de A Coruña no se dedica solo a ofrecer el sustento básico de las personas en exclusión social. Uno de los servicios más importantes que desempeña es el de intentar buscarles un techo para evitar que duerman en la calle. En 2023, han tenido más peticiones de ayuda que nunca, de unas 700 personas que han pedido amparo a la entidad situada en la calle Orzán. Y, al igual que todas las entidades sociales, han percibido que buscar vivienda a personas en dificultades es cada vez más complicado, por no decir imposible.

Oferta "inasequible" de habitaciones compartidas

La primera barrera son los ingresos que tienen estas personas, en caso de tenerlos. "Podemos hablar de 550 euros, un subsidio de desempleo son 480 euros. En este caso, el ingreso mínimo vital son 604 este año", comenta Pablo Sánchez que es el trabajador social de la entidad benéfica. Así las cosas, y ante la imposibilidad de asumir el precio de alquiler de un piso, la alternativa más habitual para estas personas es la de una habitación en un piso compartido. Pero esto incluso se está convirtiendo en una quimera. "A día de hoy es harto complicado encontrar una simple habitación para alquilar en esta ciudad", cuenta Sánchez. "El mercado de habitaciones incluso se está convirtiendo en inasequible para las personas que atendemos, por las condiciones, por los requisitos de acceso...". Habla de "fianzas de 300 euros para mensualidades de 300 euros, piden contrato de alquiler o nómina o seguro de impago", algo que deja fuera a la población sin apenas recursos como las que pasan por la Cocina Económica.

Trasteros, la insólita alternativa al bloqueo del alquiler

Creen que la crisis de la vivienda en la ciudad ha tocado techo, especialmente desde mediados de 2023. Y entre las soluciones que se plantean, han detectado una preocupante: hay gente que duerme en trasteros ante la falta de habitaciones de alquiler disponibles. "Hemos tenido constancia, sobre todo desde el año pasado, de personas que llegaron a alquilar trasteros en momentos puntuales para poder dormir, para poder pasar la noche", dice Sánchez. Según cuenta, los inquilinos se meten "casi de madrugada" y salen "muy temprano" para evitar "ser identificados por ningún otro arrendatario", ya que esta práctica es ilegal.

Apuesta por más vivienda pública

La solución, cuenta Pablo, es "tan sencilla como compleja de poner en marcha" y pasa por la construcción o habilitación de más vivienda de protección oficial, un modelo que, resalta, ha sido la clave en países del centro y el norte de Europa. La Ley de Vivienda de momento, "no lo promueve", y el trabajador entiende que "no se puede limitar al tema de los alquileres, de si va a declarar zonas tensionadas. Debería de materializarse en un plan de construcción de vivienda de promoción pública". […] Por ello, la demanda a las administraciones es doble: apuesta por vivienda pública acompañada con compromiso presupuestario y no solo verbal.

Noela Bao
www.cope.es (1-marzo-2024)

LA XUNTA COLABORA CON LA COCINA ECONÓMICA DE LA CORUÑA A TRAVÉS DE LA ORDEN DE AYUDAS DE INICIATIVA SOCIAL

El director xeral de Inclusión Social, Arturo Parrado, visitó en la mañana del día 30 de marzo la Cocina Económica de La Coruña, donde recordó que el Gobierno gallego colabora con este comedor benéfico a través de la orden de ayudas de iniciativa social. En concreto, a través de la última convocatoria correspondiente a los años 2023-25, la Cocina Económica recibe una ayuda de 240.000 € para su funcionamiento diario, 120.000 € por cada anualidad.

Arturo Parrado, quien fue recibido por el presidente de la entidad, Jacinto Torres, por su administrador, Óscar Castro, y por el trabajador social, Pablo Sánchez, puso en valor el trabajo de esta Cocina Económica, tanto del personal como de los voluntarios, por ofrecer calor y apoyo a las personas que peor lo están pasando durante todo el año. En este sentido, recordó que el Gobierno gallego seguirá apoyando a aquellas entidades que, de manera desinteresada, trabajan cada día para hacer de nuestra sociedad un lugar más justo y solidario en el que vivir.



El presidente de la Cocina Económica, Jacinto Torres, describe a Arturo Parrado los platos del menú del día.

GADIS ENTREGA MÁS DE 4.000 KG. DE COMIDA Y 3.500 € A LA COCINA ECONÓMICA DE LA CORUÑA

La empresa de alimentación GADISA y Radio Coruña Cadena SER han unido fuerzas, por tercer año consecutivo, en la campaña solidaria "Alimenta la esperanza" a favor de esta Cocina Económica, logrando recaudar la importante cifra de 4.000 kilos de alimentos a través de ocho de los supermercados de la cadena de alimentación, durante el pasado mes de diciembre, en distintos barrios de la ciudad coruñesa, concretamente los situados en el Mercado de Elviña, calle Socorro, Mercado de Monte Alto, calle Menéndez Pelayo, Mercado de San Agustín, Castrillón, Ventorrillo y calle Costa Rica. Los clientes de estos establecimientos han mostrado, una vez más, su solidaridad participando activamente en la campaña. Un encomiable gesto de generosidad que la compañía quiere poner en valor.

El director de comunicación de GADISA Retail, José Luis Fernández Astray, acompañado por la coordinadora de Responsabilidad Social Corporativa, Lucía Santos, y por el director general de la Cadena SER en A Coruña, Borja Bejarano, se han acercado hasta la sede de la Cocina Económica, el viernes 12 de abril, para hacer entrega también de 70 cheques de compra por un valor total de 3.500 euros a gastar en los supermercados Gadis y así prestar asistencia a muchas de las familias desfavorecidas del área coruñesa.

Generar impacto positivo en su entorno a través de la sostenibilidad económica, social y medioambiental es uno de los propósitos de Gadis, que articula a través de su programa de Responsabilidad Social Corporativa, desarrollando numerosas acciones a lo largo del año. Algunas de ellas son las campañas de recogida de productos de alimentación e higiene a favor de diferentes ONG e instituciones, entre las que se encuentra la Cocina Económica, con cuya labor está muy comprometida, de ahí que colabore de forma habitual para contribuir a aliviar la difícil situación que atraviesan tantos hogares en A Coruña.



De izquierda a derecha: Lucía Santos, Borja Bejarano, Jacinto Torres y José Luis Fernández Astray, haciendo entrega de los cheques-regalo.

DÍA DE LAS PEÑAS DEL DEPORTIVO 2024

Muy pocas jornadas resultan tan emotivas para el aficionado deportivista como el tradicional "Día de las Peñas", organizado por la Federación de Peñas del Deportivo; una celebración que fusiona el sentimiento blanquiazul con la diversión, la música, la gastronomía y, este año, la solidaridad.

El evento se celebró el sábado 20 de abril, junto a la Tribuna del estadio de Riazor (en las calles Manuel Murguía y Almirante Cadarso), en la previa del partido ante la Cultural Leonesa y contó con una carpa a disposición de la Cocina Económica, donde los millares de asistentes pudieron depositar en una hucha aportaciones económicas, así como alimentos no perecederos de primera necesidad, con la brillante iniciativa de entregar una rifa para el sorteo de 2 entradas dobles VIP para el próximo partido en la grada de Tribuna por cada de 2 kg. de productos donados.

La afición coruñesa se vistió de gala para festejar este día de hermanamiento amenizado por las actuaciones de los grupos locales La Piel del Oso, Juego Sucio, Trapallada, The Muppets y Bastards on Parade. Y con la degustación de pulpo, churrasco y comida en las *foodtrucks* a precios populares. Las directivas del equipo y de la Federación de Peñas, así como las fuerzas vivas de la urbe coruñesa tampoco faltaron en esta jornada tan especial para la ciudad y para el deportivismo, que culminó con una victoria del Deportivo por dos tantos a cero y que aportó ese granito de solidaridad hacia esta Cocina Económica.



Personal y voluntarios en la caseta destinada a la recogida de alimentos.

INTERCENTROS BATE SU RÉCORD DE RECAUDACIÓN Y LO DONA A ENKI Y A LA COCINA ECONÓMICA

Los organizadores del festival Intercentros presentaron el jueves día 30 de mayo las cifras de la última edición, un evento con el que batieron récords y que logró recaudar 21.258 euros y más de tres toneladas de alimentos. "La valoración general de este curso es altamente positiva", declaran.

El presidente de la asociación, Rodrigo Hidalgo, destacó que esta cita "sigue consolidando su actividad después de la dura travesía que significó la pandemia para todas las propuestas culturales" y apuntó que "el evento ha ofrecido este año las mejores cifras en dinero y alimentos recaudados", que fueron destinados al Proyecto ENKI y a la Cocina Económica de La Coruña.

La gala musical, que tuvo lugar el pasado 15 de marzo, constituyó la XXII convocatoria y congregó a más de un millar de estudiantes, que demostraron sus dotes artísticas sobre las tablas del Coliseum.

El crecimiento de este evento benéfico y su éxito han llevado a la entidad, explican, a "ampliar un poco más el horizonte solidario" y anunciaron que para la próxima edición, que se presentará oficialmente en septiembre, habrá tres instituciones beneficiarias –históricamente siempre han sido dos–: Banco de Alimentos Rías Altas, la ONG Selvas Amazónicas y ABAC (Asociación de Bulimia y Anorexia de A Coruña). "Dos tienen proyectos en nuestra ciudad y otro nos hace ver la solidaridad más allá de nuestras fronteras", destacaron.



De izqda. a dcha.: Fátima Pérez (ABAC), Fernanda Bouza (Selvas Amazónicas), Carmen Touza (ENKI), Rodrigo Hidalgo (Intercentros), Jacinto Torres (Cocina Económica) y Manuel Mora (Banco de Alimentos Rías Altas).

LA PULPEIRA DE LOLA DONA 150 KILOS DE ALIMENTOS Y ALGO MÁS DE MIL EUROS

La Pulpeira de Lola, antiguamente conocida como Pulpeira de Melide, situada en la Ronda de Outeiro nº 135, hizo entrega a la Cocina Económica coruñesa de las donaciones realizadas por sus clientes tras la venta de unas rifas solidarias el pasado lunes 1 de julio y también donó lo recaudado en la recogida de distintos alimentos no perecederos que tuvo lugar la primera semana de julio.

El importe total por la venta de rifas y por los donativos privados ascendió a 1.086 euros, a lo que se le añadieron 150 kg. de diversos víveres no perecederos. Dado el éxito de la campaña, los responsables de la Pulpeira continuarán con esta iniciativa solidaria todos los años a principios del verano e incluso instalarán una hucha permanente con el propósito de obtener una mayor recaudación en próximas ediciones.

La Pulpeira de Lola la Antigua de Melide lleva desde 1968 cociendo pulpo al estilo de esta conocida localidad de la provincia de A Coruña, uno de los baluartes del "pulpo á feira", en permanente competición con O Carballiño. El restaurante continúa una tradición que se remonta a los años 30, cuando los abuelos de Carmen Rodríguez, hija de Lola, comenzaron a servir pulpo en diferentes ferias de Galicia.

Desde la Cocina Económica queremos agradecer, una vez más, a toda la plantilla de la Pulpeira, a sus fieles clientes, amigos y colaboradores y, sobre todo, a la familia de Lola, su loable generosidad y altruismo que hicieron posible una velada tan agradable como solidaria.



La actual dueña de la Pulpeira de Lola, Mª Carmen Rodríguez (hija de Lola), acompañada por Jacinto Torres, posa junto al furgón con los alimentos recaudados.

PANCOMIDO. EL PROYECTO SOLIDARIO DE LOS CHEFS MONCHO MÉNDEZ Y MANU TRIAY

Los cocineros Manu Triay (Taberna Triay) y Moncho Méndez (Millo Orzán) elaboraron un exquisito plato vegano para el proyecto «Pancomido. Al pan, pasta, y al vino, vino», que se celebró el domingo 7 de julio, de 12:00 a 15:00 h., en el Campo da Leña (Plaza de España), con mucho "saboooooor" y, sobre todo, con mucha solidaridad: toda la recaudación por su venta, así como por las cañas, ofrecidas por Juan Fernández (dueño de la Cervecería Malte), fue destinada a la Cocina Económica. «De hecho, llevaremos el propio datáfono de la entidad para que el ingreso sea directo», confirmaba Manu. El importe total ascendió a 1.800 €.

Solo unos pocos pudieron degustar ese plato especial, pues aunque asistió bastante público, las unidades fueron limitadas. Alrededor de unas trescientas personas se llevaron a la boca una preparación vegana con la firma de dos grandes cocineros coruñeses, Manu Triay y Moncho Méndez, y que tiene los siguientes ingredientes: «Lleva el pan sobrante de La Bulanxerí, deshidratado, con el que hacemos la pasta. Y la verdura nos la proporciona Miguel, de Os Biosbardos, que nos facilitará esos productos que por su aspecto no están para vender, pero perfectos para comer. Va a resultar un plato de aprovechamiento total, elaborado bajo los principios básicos de la economía circular. Tendrá un precio de 10 euros y será contundente», explica Manu. Ambos cocineros descubrieron en Copenhague esta tendencia de darle una segunda oportunidad a alimentos aptos para el consumo que de lo contrario acabarían en una bolsa de basura. Es por ello que además se sirvió en una vajilla desechable compostable de 'Pratos Rotos', la firma de Arteixo que es un referente en el sector del menaje. También hubo la posibilidad de maridarlo con cervezas de los tiradores de la famosa Cervecería Malte y todo ello amenizado con música en directo para completar esta singular sesión vermú.



Moncho Méndez (izqda.) y Manu Triay (dcha.), fundadores del proyecto Pancomido.

STOP HUNGER, LA RUTA CICLISTA SOLIDARIA DE SODEXO, COLABORA CON LA COCINA ECONÓMICA



El chef y presentador Pepe Rodríguez entregó el talón de 8.000 € al administrador Óscar Castro.

Los organizadores de la III Ruta Ciclista Solidaria Stop Hunger de Sodexo, líder mundial en restauración sostenible y experiencias de valor en todas las etapas de la vida, desde la educación en colegios y universidades, hasta los espacios de trabajo, los servicios de atención y cuidado o los entornos de ocio y diversión, decidieron entregar a la Cocina Económica coruñesa 8.000 €, que se corresponden con la tercera parte de los 24.000 € que recaudaron, frente a los 22.000 € del pasado año 2023 y los 20.000 € de la primera edición.

Este evento benéfico, que combina el deporte con la solidaridad, tiene como objetivo principal recaudar fondos para la lucha contra la malnutrición, en colaboración este año 2024 con las ONGs Cáritas Española, Manos de Ayuda Social y esta Cocina Económica de La Coruña, entidades que acompañan y ayudan a personas y familias a superar situaciones de exclusión grave, como la falta de acceso a derechos básicos como una alimentación saludable, un empleo o una vivienda adecuada. Así, en una cena celebrada en el restaurante NuBel del Museo Reina Sofía de Madrid en la noche del lunes 15 de julio, representantes de Sodexo en España hicieron entrega de las donaciones a las diferentes ONG, quienes estuvieron representadas por Natalia Peiro, secretaria general de Cáritas Española, Miriam Valero trabajadora social en la entidad Manos de Ayuda Social, y Óscar Castro, administrador de la Cocina Económica.

Del 11 al 13 de junio, 30 participantes, miembros del Comité de Dirección de Sodexo en España y un grupo de managers de la empresa, recorrieron en bicicleta los 160 kilómetros que separan O Cebreiro (Piedrafita, Lugo) de Santiago de Compostela. Hicieron el tramo final del Camino de Santiago en bicicleta con este objetivo benéfico e incluyeron una donación adicional de 1.200 € para la compra de productos de Galicia a través de la plataforma Galia.

En esta iniciativa benéfica de Sodexo no solo han participado sus proveedores a través de numerosas donaciones, de quienes proviene la mayor parte de la recaudación, sino que también se han recibido aportaciones individuales de los participantes en la ruta y de colaboradores de Sodexo en España, además de otras donaciones económicas anónimas por parte de amigos, familiares y otros interesados en la causa.

THE CHAMPIONS BURGER DONA LO RECAUDADO POR LA VENTA DE VASOS REUTILIZABLES



Jacinto Torres y José Morales, en el acto de entrega de la donación.

Los organizadores de The Champions Burger, el evento gastronómico que se celebró del 8 al 18 de agosto en el Paseo das Pontes, entregaron a la Cocina Económica coruñesa cuatro mil euros obtenidos por la venta de vasos reutilizables.

Durante el acto de entrega, celebrado el jueves 21 de noviembre en las instalaciones del comedor social, Jacinto Luis Torres, presidente de la Cocina Económica, mostró su agradecimiento a la organización de este evento gastronómico por el donativo: "Contar con colaboraciones como la de The Champions Burger significa mucho para la Cocina Económica y tiene un impacto significativo en la labor que diariamente desempeñamos en favor de las personas necesitadas de A Coruña. Gracias a contribuciones como esta, podemos continuar proporcionando menús a las 225 familias y 1.500 personas que atendemos cada día", señaló. Por su parte, José Morales, director de Comunicación de The Champions Burger, añadió que "queremos devolver a A Coruña todo el apoyo y cariño que recibimos durante nuestra visita este verano. Es un orgullo para The Champions Burger apoyar un proyecto social con tanto arraigo en la ciudad. Somos un evento gastronómico con conciencia social y acciones como esta nos animan a seguir colaborando con quienes trabajan cada día para mejorar la vida de los demás".

The Champions Burger, el festival gastronómico más grande a nivel nacional y que arrasa en su búsqueda de la "Mejor hamburguesa de España", destaca la calidad de las hamburguesas gourmet, con carnes seleccionadas, panes artesanos, productos frescos y salsas de autor. Desde el mes de febrero, más de 2.200.000 personas lo han visitado, en un total de 17 ciudades y en formato 'food trucks' para que así los consumidores tengan la oportunidad de probar diferentes tipos de hamburguesas de gran nivel sin tener que desplazarse a cada uno de sus restaurantes ubicados por todo el país. La hamburguesa "Delirio", del restaurante Carnivale, fue la representante de A Coruña en la final junto con otras 23 hamburgueserías ganadoras en las competiciones regionales clasificatorias previas.

La caída de ayudas económicas y de entrega de alimentos pone en alerta a la Cocina Económica

- **La institución ya no recibe los 40.000 kilos al año de víveres del Fondo de Ayuda Europea, lo que le obliga a duplicar su gasto en alimentación**
- **Reclama más apoyo para poder hacer frente a los 1.500 menús diarios**

La **Cocina Económica** está en problemas. La caída de **ayudas económicas** y el fin de las donaciones de **alimentos** por parte del **Fondo de Ayuda Europea para las Personas Más Desfavorecidas (FEAD)** dificultan la situación de la institución, que ha duplicado su gasto en alimentación y reclama más apoyo por parte del sector privado, de los socios y de particulares. «La situación es muy complicada, pero las ollas hay que llenarlas sí o sí. Este año pagamos más de 500.000 euros en alimentos, que es la recaudación que hacemos de los socios», indica el **administrador de la Cocina Económica, Óscar Castro**.

Fue el año pasado cuando el Ministerio de Derechos Sociales y Agenda 2030 anunció que modificaría el sistema para los más vulnerables que distribuye en España las ayudas alimentarias financiadas por la Unión Europea. Así, en lugar de los alimentos en especie que enviaba, la asistencia europea se administra ahora a través de **tarjetas monedero** que son usadas directamente en los **supermercados**. Pero los comedores sociales se han quedado fuera de estos planes. Hasta el año pasado, la Cocina Económica recibía «40.000 kilos al año» de este fondo.

A la institución llegaban latas de conserva, leche, galletas, aceite, arroz, lentejas, alubias, garbanzos o tomate frito. «En alimentos no perecederos, podía suponer un 40% de lo que usábamos», relata. Pero esa donación ya no existe y la Cocina Económica tiene que hacer compras para seguir ofreciendo un centenar de desayunos y **1.500 menús diarios**. «El año pasado, gastamos 260.000 euros en comestibles —adquiere todo el producto fresco— y este año vamos por 520.000 euros», desvela, y apunta que «en 2025, tiene pinta de que será peor».

Explica que el volumen de asistencia es muy alto y buscan «el mejor precio sin bajar la **calidad**». «Pero nadie regala nada», indica, y lamenta que las donaciones del FEAD «se hayan cortado de golpe».

Óscar Castro detalla que el **presupuesto** anual de la Cocina Económica es de **1,5 millones de euros** y que un tercio se va ahora para la compra alimentos. Esos 500.000 euros son los que recauda la entidad de las aportaciones de sus **socios**. «Está claro que la entidad tiene que invertir en eso, pero hay más gastos como el consumo, el mantenimiento del edificio o el personal», añade.

A Castro le preocupa, además, que el fin de la entrega de alimentos se haya juntado con la caída de las ayudas económicas. Ese bajón se empezó a notar hace tiempo, justo después de la pandemia. «Hay una falta de **donaciones**. Primero fue por la guerra de Ucrania. Después se regularizó un poco con la reducción del IVA,



El administrador de la Cocina Económica, Óscar Castro, en la sede del Orzán. FOTO: Carlos Pardellas

pero en realidad el precio de la cesta de la compra subió mucho y la gente lo nota», manifiesta.

Insiste en «pedir **apoyo**» a empresas para que se «involucren un poco más» con ayudas que le permitan a la Cocina Económica afrontar el 2025 con más holgura. Recuerda a los socios que hay **deducciones fiscales** por donativos. «Se puede recuperar y hay gente que no lo sabe», informa.

Óscar Castro manda un mensaje a los particulares, que pueden aportar su granito de arena con donaciones económicas, pero también pueden llevar a la sede —en el número 49 de la calle Socorro— bolsas de alimentos no perecederos. «Cualquier persona puede venir y traer una compra de víveres, pero las aportaciones económicas nos permiten ser más organizados y planear las compras en función de los menús», comenta.

La ampliación, a la espera

La entidad benéfica preveía ampliar sus **instalaciones** en los locales que adquirió hace ya años en la calle Cordelería, frente a la entrada trasera de su inmueble, pero la situación actual obliga a posponer el **proyecto**. «Uno tiene que volcarse en el día a día y atender a la gente. Los proyectos se van quedando en un cajón, pero intentamos tener nuestras metas», explica el administrador de la Cocina Económica, que reconoce, no obstante, que la «**cocina no da para más**, ya no tiene más capacidad».

Ana Carro
"La Opinión A Coruña"
(27-noviembre-2024)

DICIEMBRE SOLIDARIO



Isabel Ruiz y María Fernanda García-Zabarte se unieron hace ya 33 años para montar un mercadillo benéfico con el objetivo inicial de ayudar al Hogar Sor Eusebia, un proyecto que había puesto en marcha una monja a la que conocían por ayudar a un hombre con problemas con el alcohol. En aquella ocasión, seguramente no llegaron a imaginar que acabarían recaudando más de treinta mil euros, como ocurrió en la última edición del famoso **O Mercadillo**, en los últimos años a beneficio de esta Cocina Económica. Este año no ha sido fácil sacarla adelante, ya que no encontraban un local: «Apareció un hada padrino [dice entre risas] que nos dejó maravillados. Nos ofreció el local del Cantón 26, nos dio todo tipo de facilidades y lo acondicionó para nosotros», explica Isabel.



Los menores que forman parte del **Consello Local da Infancia** acudieron a las instalaciones de la Cocina Económica, el jueves 19 de diciembre, acompañados por el concejal de Educación e Innovación Tecnológica, **Juan Ignacio Borrego**, con el objetivo de conocer los servicios que presta la entidad y aprender a valorar la realidad social que nos rodea, planteando ellos mismos propuestas de mejora desde su enfoque. «Axuda a ter perspectiva de que non todas as persoas que nos arrodean teñen as mesmas oportunidades que as demais. E tamén contribúe a interiorizar a importancia de escoitar e coidar. Non só en datas sinaladas, como o Nadal, senón no día a día», apuntó el concejal.

Los **comerciantes de la zona Obelisco** desarrollaron una acción solidaria a beneficio de la Cocina Económica, desde el viernes 5 de diciembre hasta el 31 de enero, en las galerías del Centro Real (c/ Real, 86 - c/ Olmos, 13), donde recogieron ayudas en forma de alimentos no perecederos de todo tipo y distintos útiles de aseo para hombres, mujeres y bebés. Campaña "muy solidaria porque somos conscientes de que hay cada vez más necesidad en nuestra ciudad y no podemos mirar hacia otro lado", afirmaron las firmas comerciales implicadas.

zona OBELISCO
centro comercial urbano

Óscar Castro, administrador de la Cocina Económica: «Para abrir la puerta cada día necesitamos 4.000 €»



«Solo en medicamentos invertimos mil euros al mes. Hay muchos usuarios que tienen enfermedades como por ejemplo diabetes. Se portan fenomenal los de la farmacia Zalaeta. O también en pan, y eso que tenemos un precio súper reducido, son 500 barras al día, lo que supone 6.000 euros mensuales solo en pan. Para abrir la puerta cada día necesitamos 4.000 euros porque tenemos millón y medio de gastos anuales», analiza Óscar Castro Corgo, desde hace 20 años administrador de la Cocina Económica. «Llega la Navidad y se palpa la solidaridad. Nos visita mucha gente y recibimos cantidad de donaciones que agradecemos infinito. Creo que es el sitio de A Coruña donde más veces se dice gracias», asegura este oleirense de 55 años, vecino del Ventorrillo, y padre de un hijo de 20. Lleva más de media vida ligado a la institución benéfica. «Mi antecesor quería dejarlo y hablé con el que era presidente, Andrés Vilariño. Empecé de auxiliar administrativo a las órdenes de Fernando Suárez y fue como hacer un máster de vida, de tratar a la gente, de estar pendiente de los más necesitados. Nunca nos gustó la palabra pobre, pobre es el que no tiene salud. Yo tenía 22 años y me dijo ‘‘aquí se trabaja de lunes a domingo. Y por las tardes conviene venir’’», recuerda con una sonrisa.

Anécdotas increíbles […] Mientras tomamos café, Óscar me cuenta anécdotas que darían no para un libro, para una enciclopedia. Son increíbles. «Un día llegó una mujer y empezó a sacar fajos de billetes del bolso. En total, cinco millones de pesetas (30.000 euros). Dijo que no tenía hijos y que prefería hacer estas cosas en vida. Fernando Suárez no pudo dormir en toda la noche porque el dinero lo dejamos en el local hasta que el día siguiente lo llevamos al banco. Lo invertimos en cambiar todo el tejado. Y recuerdo una chica que venía mucho por aquí y hasta nos echaba una mano fregando en la cocina. Un día llegó diciendo que se había quedado sin sus pertenencias porque dormía en Punta Herminia y que debido al accidente del petrolero Mar Egeo no la dejaban pasar. La ayudamos y, años después, se presentó con su pareja y un carrito de bebé y nos donó 60.000 pesetas (360 euros), su primer sueldo», relata. Como estas acumula miles […]

Necesidad de dinero «[…] Al acabarse en el 2023 el plan de ayudas de la Unión Europea dejamos de recibir toneladas de alimentos y tenemos que comprarlos. Necesitamos productos no perecederos de todo tipo, pero también el apoyo económico de los socios, las donaciones, o las acciones de carácter benéfico que hacen posible el día a día», explica Óscar, acostumbrado a vivir entre dos mundos. «Aquí hablas con personas conocidas y pudientes y también con los más necesitados. […]», afirma el administrador de una entidad fundada en el siglo XIX y que, a punto de llegar el 2025, sigue necesitando la ayuda de todos los coruñeses.

Pablo Portabales
LA VOZ DE GALICIA – 15/12/2024

COCA-COLA LLEVA LA MAGIA DE LA NAVIDAD A LA COCINA ECONÓMICA DE LA CORUÑA



Voluntarios de Coca-Cola, con la ayuda del equipo de la Cocina Económica, embolsaron y distribuyeron 1.500 comidas y lotes de alimentos para familias vulnerables.

La Navidad es mucho más que una época del año y Coca-Cola así lo confirma, una vez más, con una extraordinaria acción solidaria. Por cuarto año consecutivo, la empresa de bebidas refrescantes reafirma su compromiso con la Cocina Económica coruñesa colaborando en el reparto de 1.500 comidas extraordinarias entre personas en situación de vulnerabilidad social y económica, usuarias de los servicios que la entidad presta.

El viernes 20 de diciembre se realizó un reparto muy especial. Una manera de destapar la felicidad a personas que no tienen demasiadas oportunidades para hacerlo. Los voluntarios y voluntarias de Coca-Cola trabajaron mano a mano con el equipo de la Cocina Económica para embolsar y distribuir unas 1.500 comidas y lotes de alimentos para personas y familias necesitadas. «La Navidad es un tiempo de ayuda y generosidad. Con esta iniciativa, desde Coca-Cola colaboramos con oenegés y entidades sociales que hacen una encomiable labor durante todo el año, pero especialmente durante estas fechas», comenta Gema Domínguez, gestora de comunicación de Coca-Cola Europacific Partners Iberia. «El apoyo de iniciativas de colaboración como esta tiene un impacto significativo en la labor que diariamente desempeña la Cocina Económica, lo que nos permite continuar proporcionando la comida a las 225 familias que atendemos cada día», apunta Jacinto Torres, presidente de la entidad.

El voluntariado de Coca-Cola ha participado además en el reparto de comidas en otras catorce ciudades españolas: Barcelona, Mallorca, Menorca, Ibiza, Burgos, Madrid, Oviedo, Santander, Sevilla, Málaga, Tenerife, Valencia, Castellón y Alicante. Y, en total, repartieron más de 10.000 comidas. «Nuestro objetivo es contribuir a que la magia de la Navidad llegue a todas las familias, especialmente a aquellas que enfrentan situaciones difíciles. Esta acción es una muestra de nuestro compromiso global con el impacto positivo en las comunidades donde operamos», señala Esther Morillas, vicepresidenta de Asuntos Públicos, Comunicación y Sostenibilidad de Coca-Cola Europacific Partners Iberia.

NAVIDAD PARA TODOS

Un año más, celebramos la Campaña de Navidad con el único afán de acoger a los más necesitados y transmitir la generosa solidaridad de nuestros colaboradores, proporcionando en tan señaladas fechas unos menús especiales para todos los beneficiarios de esta Cocina Económica. El 17 de diciembre hemos iniciado esta campaña navideña con la entrega de dos cestas a cada una de las cerca de 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). Y hemos confeccionado los tradicionales menús para la Nochebuena, Navidad y Año Nuevo con platos de exquisita elaboración, en los que el personal de la entidad al completo pone su máximo empeño en su preparación. Este es el contenido de estas comidas especiales en estas navidades de 2024:

DIA 24, BOLSA PARA LA NOCHEBUENA: ENSALADILLA DE CANGREJO, SÁNDWICH DE ATÚN, BOLLITO PAN CON QUESO CREMOSO, GAMBAS REBOZADAS y ESTUCHE NAVIDEÑO.

DIA 25, NAVIDAD: LANGOSTINOS, NÉCORAS y CARNE ASADA CON PATATAS.

DIA 1, AÑO NUEVO: ENTREMESES VARIADOS, GAMBONES y CALLOS.

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

Y todo ello gracias a la solidaridad y valiosa colaboración de nuestros socios y donantes, tanto empresas como particulares, ciudadanos de buen corazón, que con sus aportaciones (económicas y de víveres) son los auténticos artífices de estos eventos y contribuyen a que también disfruten de tan entrañables fechas las personas más necesitadas y que esta campaña navideña resulte exitosa.



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:

ABAI GROUP	Donación de 52 cestas de Navidad
ANTONIO AMENEDO (Pazo Santa Cruz)	Donativo económico por el evento "Callos Solidarios"
ASOCIACIÓN AMIGOS DEL MUS	Campaña recogida de alimentos
CASER RESIDENCIAL	Campaña recogida de alimentos
CASTELEIRO ESTILISTAS	Campaña recogida de alimentos
C.E.I.P. RAMÓN DE LA SAGRA	Donación de turrones
CRD (Centro Residencial Docente) CULLEREDO	Donativo por mercadillo navideño
CLUB DEPORTIVO AMODIÑO	Donativo económico
CLUB SOCIAL BANCO PASTOR	Campaña recogida de alimentos
COLEGIO CALASANZ PP. ESCOLAPIOS	Campaña recogida de alimentos
COLEGIO ECONOMISTAS A CORUÑA	Donativo económico
COLEGIO JESUITINAS	Campaña recogida de alimentos
CORO CANTABILE	Campaña recogida de alimentos
DEYSERCO (Despachos y Servicios)	Campaña recogida de alimentos
ESCUELA INFANTIL TRASTES (EIRÍS)	Campaña recogida de alimentos
FUNDACIÓN KONECTA	Donativo económico
GARUFA CLUB	Donativo económico
JUNGLE WORLD	Campaña recogida de alimentos
LA CASA NARANJA	Campaña recogida de alimentos
LIBRERÍA AZETA	Donativo económico
NORTHIUS	Donación de cestas de Navidad
ORDES FIGHT CLUB	Campaña recogida de alimentos
PELUQUERÍA BELÉN REGUEIRO	Alimentos por donaciones online
PELUQ. D&C CRISTINA LONGUEIRA	
PELUQUERÍA ELEMENTOS	
CAFETERÍA MARYLEBONE	
CRISS BECERRA FOTOGRAFÍA	
PEÑA DEPORTIVISTA CHAFLÁN	Campaña recogida de alimentos
QUERCUS LEGAL	Campaña recogida de alimentos
RESIDENCIA DOMUSVI (OLEIROS)	Campaña recogida de alimentos
SODEXO (Comedor Inditex)	Campaña recogida de alimentos
SOFTTEK	Campaña recogida de alimentos
TALLER DE PINTURAS PRADO	Donativo económico

+ los 4 eventos de la página siguiente **->**



IFFE Business School
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





Coral Polifónica EL ECO
Concierto solidario.
Donación de lo recaudado por las entradas

FUNDADA EN 1886

AGRADECIMIENTO A NUESTROS COLABORADORES

Infinitas gracias a...

A Cunquiña Tasca
Afundación Obra Social ABANCA
Agerlat
Albergue de Gandarío (Sada)
Ambical Proyectos
Armadores de Aguiño
Arty! Market
Arzobispado de Santiago de Compostela
Asesoría Avante
Asoc. Amas de Casa de A Coruña
Asoc. Amas de Casa de Miño
Asoc. BNI Ébano
Asoc. Empresarios Pol. PO.CO.MA.CO.
Banco de Alimentos Rías Altas
Café Doré
Centro Plurilingüe Rías Altas
C. E. I. P. Juan Fernández Latorre
C. E. I. P. Portofaro (Cambre)
Cafés Siboney
Caixabank
Central Park y Roots Coruña
Centro Asturiano de La Coruña
Centro Formación e Experimentación Agraria
Centro Oceanográfico de A Coruña
Círculo de Artesanos
Clínica Cobián
Colegio Obradoiro
Col. Of. Agentes Comerciales de La Coruña
Col. Of. Aparejadores y Arquitectos Técnicos
Concentus Cruniensis
Confitería Flori
Corporación Hijos de Rivera - Estrella Galicia
Coruña Bloggers
CUAC FM
Cubicaje
Desarrollos Logísticos Gallegos
El Bajo de Amalia
Escola Oficial de Idiomas - A Coruña
Escuela de Artes Marciales Garrapucho
Esditex
Exclusivas Juan Barrero
Farmacia Zalaeta
Federación Galega de Actividades Subacuáticas
Ferroplast
Frigodiz (Empleados)
Frigorífica Botana
Fundación Amancio Ortega
Fundación Familia Naveyra Goday
Fundación I. M. Q. San Rafael
Fundación Konecta
Fundación Manuel Piñeiro Pose
Fundación Orden Constantiniana de San Jorge
Fundación Vertex Bioenergy
Gadis
Gardacostas Xunta de Galicia
Garrido Asesores Fiscales
GSA Galicia
Hispatel Soluciones
Hormigones Carral
Ingesan
Integra2
IPASA
Jamonería La Leonesa
Jefatura Superior de Policía de Galicia
Lonja de La Coruña
Makalu Yoga Tibetano
Mercadona
Metalúrgica Galaica
Monceros
Mulleres Colleiteiras
Nakadama
Nauga
Opemat Ingeniería
Oreka
Orona
Panadería La Esquina
Parrillada La Estancia
Pérez Rumbao
Pérez Torres Marítima
Pilar López Freire Distribuciones
Plataforma Vecinal del Barrio de las Flores
Plazadent
Policía Judicial – Distrito Norte
Policía Local
Porto Muiños
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
Rock School Coruña
Ruiz-Posse Asesores Legales y Tributarios
Russula
Sector Vending
Seoane & Hijos Distribuciones
Sodexo Iberia
Ternura – Artesanía Culinaria de Galicia
TGT Galicia
Unidad Pastoral Santa Lucía y San Pablo
Uniter
Vegalsa - Eroski (Vego Supermercados)
Villar Distribuciones
World Dance Center

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


Cocina Económica
de La Coruña
fundada en 1886