

RESTAURANTE SOSTENIBLE Y SOLIDARIO



*Presentación
Octubre 2020*

Necesidades

7 problemas

- 1- Crisis económica que aumenta la pobreza alimentaria del barrio
- 2- Muchas personas en situación de desamparo y desempleo
- 3- Gente mayor aislada y mal alimentada
- 4- Malnutrición de los habitantes
- 5- Brecha digital de los negocios
- 6- Falta de conciencia ecológica
- 7- Repliegues comunitarios

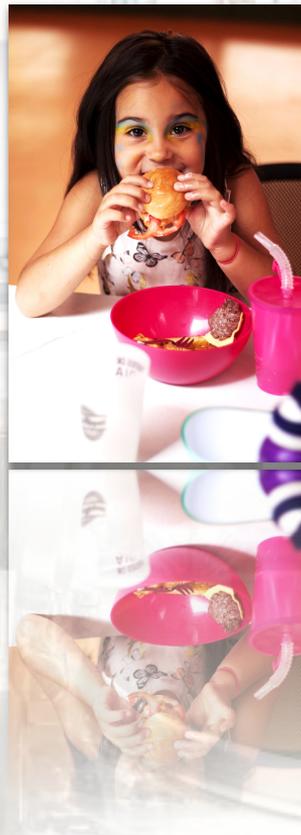
7 soluciones

- 1- Un restaurante que permite repartir comida a los más pobres y insertarles laboralmente
- 2- Un programa de inserción laboral gracias a formaciones y prácticas certificadas
- 3- Repartición solidaria de comidas preparadas al domicilio de la gente mayor
- 4- Talleres de cocina sostenible, barata, rápida y deliciosa para las familias
- 5- Capacitaciones-Acciones durante el tiempo de almuerzo
- 6- Autoproducción de biogás y fertilizantes ecológicos
- 7- Comidas interculturales



Restaurante sostenible y solidario

Necesidades	02
Índice	03
Números básicos	04
Entidades socias	05
Entidades aliadas	06
Antecedentes	07
Beneficiarios	08
FODA sintético	11
Resultados	12
Calendario	13
Innovación comunitaria y ecológica	14
Alternativas complementarias	16
Síntesis	17
Contacto	18



Números básicos

224 600 € de ingresos

80 000 € de inversión

14 420 menús de alimentación sostenible

5250 € de subvención del Ayuntamiento

400m² de comedor al aire libre

313 personas en inserción socio-laboral

120 m² de comedor interior

45 empresas beneficiarias de las comidas-capacitantes

20m² de cocina homologada



Entidades Socias de la cooperativa

enriquezArte → Líder y acogedor del proyecto

EcoAlimentaria → Proveedores de productos locales, ecológicos, de temporada.

Alternativa3 → Proveedor de productos no locales (café, azúcar, té, arroz, etc.)

Mensakas → Cooperativa de entrega a domicilio ecológica

Aso Comerciantes → Capacitar los comerciantes de la zona durante su almuerzo

AVV Turó de la Peira → Ser de acuerdo con el proyecto



Entidades en partenariado

XES → Xarxa para la economía social y solidaria

Pam a Pam → Promoción de los negocios de economía social y solidaria

Agencia de Salud pública → Recomendaciones nutritivas

Xarec → Xarxa de restaurantes de alimentación sostenible

BarcelonActua → ONG por el compromiso y la solidaridad ciudadana

Can Masdeu → Sensibilización a la agricultura ecológica con nuestro casal de niños



enriquezArte



4 años en dinamización del compromiso ciudadano
47 entidades en partenariato de proyectos
123 voluntarios activos
517 socios (por el año 2020)
718 viajes de turismo solidario en Barcelona
1078 acciones ciudadanas cumplidas
2051 cuotas de socios en 4 años (30€/cuota)

Diseño de proyectos :

Alianzas de entidades locales y paneuropeas
Inserción sociolaboral a través del voluntariado
Comprometer ciudadanos en voluntariados
Turismo alternativo en barrios auténticos

Terrenos de acción :

Can Peguera / Turó de la Peira / Vilapicina
Nou Barris / Horta-Guinardo

Resultados obtenidos :

Mejorar el sentido de pertenencia
Modernizar Fiestas mayores
Reactivación del Carnaval
Dinamización negocios
Renovar el barrio
Traer turistas



Beneficiarixs prioritarixs



PERSONAS EN PROGRAMAS DE INSERCIÓN SOCIOLABORAL	
Perfil	Núm. de personas
Inmigrantes en situación irregular, desempleadxs y/o desamparadxs	163
Refugiadxs menores de edad	14
Jóvenes de la calle (12-20 años)	9
Niñxs seguidos por servicios sociales	79
Autónomxs en situación de vulnerabilidad	13
Comerciantes en situación de vulnerabilidad	32
TOTAL	310

Estas estimaciones se basan sobre los 3 años de experiencia de la ONG en acompañamientos con los crecimientos siguientes :

En 2021 con el restaurante :

- + 50% inserción laboral**
- 40% de riesgos de obesidad**
- + 50% de comerciantes digitalizados**
- + 80% de alimentos sostenibles**

Beneficiarixs directxs



BENEFICIARIOS/AS DIRECTAS

Perfil	Núm. de personas
Personas de un mismo entorno comunitario	1000
Personas inmigradas y otros colectivos con diversidad cultural	250
Infancia y/o jóvenes en contexto escolar	100
Infancia y/o jóvenes en riesgo de exclusión social	70
Personas en situación o riesgo de pobreza o exclusión social	2
Mujeres con graves problemáticas sociales	37
Personas con discapacidad o trastornos del neurodesarrollo	1
Personas con enfermedad mental	2
Personas con otras enfermedades	5
Familiares	500
Profesionales y/o voluntariado	50
Unidades destinatarias (entidades, subscriptores, etc.)	10
Total	2027

Beneficiarixs indirectxs



BENEFICIARIOS/AS INDIRECTAS

Perfil	Núm. de personas
Personas de un mismo entorno comunitario	1000
Personas inmigradas y otros colectivos con diversidad cultural	400
Infancia y/o jóvenes en contexto escolar	300
Infancia y/o jóvenes en riesgo de exclusión social	100
Personas en situación o riesgo de pobreza o exclusión social	10
Mujeres con graves problemáticas sociales	100
Personas con discapacidad o trastornos del neurodesarrollo	10
Personas con enfermedad mental	20
Personas con otras enfermedades	50
Familiares	500
Profesionales y/o voluntarios	100
Unidades destinatarias (entidades, subscriptores, etc.)	30
Total	2620

Estas personas están las que **NO** seguimos de manera directa pero que benefician de servicios con entidades colaboradoras ajenas a nuestra ONG :

- + Centros cívicos
- + Casals de vacaciones
- + Escuelas
- + Casals de gente mayor
- + AMPAS
- + Parroquias
- + Colectivos comunitarios
- + ...

FODA

(muy sintético...)



FORTALEZAS

Ya funciona la cantina homologada abierta 7/7 con 3 años de experiencia y con empresas del barrio (15 comidas x día)

Patio exterior de 400 m² muy bonito para comer al aire libre cerca del huerto y con distancias de seguridad

Ya tenemos aprobación (5k€) del Ayuntamiento con la convocatoria *Enfortim ESS* para montar un a cooperativa

DEBILIDADES

Crisis del CoVid19 y sus restricciones

Poco interés del Distrito en el proyecto

OPORTUNIDADES

NO entramos en competencia con otros restaurantes de la zona (oferta distinta)

Disminuimos la tasa de desempleo del barrio gracias a los programas de inserción laboral

Usamos la comida para educar a la buena alimentación

AMENAZAS

Celo de pequeñas entidades pero historicas

Gobernanza del Distrito con las entidades del barrio

Innovación ecológica y comunitaria



Microplanta de metanización y biodigestión!

Innovación ecológica y comunitaria

0% ruido

0% olor

100% economía circular



Alternativas complementarias

❑ Centro civico Les Basses

- Cocina homologada
- 35m2 totalmente equipada
- No usada desde años...



❑ Restaurante Mari i Toni

- Se ha ido de quiebra por razón de crisis CoVid19
- Passeig de la Peira, 60
- El propietario quiere vender a precio surrealista...



Síntesis del impacto social

3 problemas

- 1- Nivel de educación bajo con consecuencias sobre la salud (obesidad, falta de educación alimentaria...)
- 2- Muchas personas en situación de desempleo, desamparo y hambre sin perspectivas concretas
- 3- No existe ningún servicio de acompañamiento a competencias técnicas (solamente teóricas...)

3 expertises

- 1- Gestión de un restaurante cooperativo (los clientes y proveedores son socios)
- 2- Inserción socio-laboral en la ciudad y enseñanza de cocina saludable
- 3- Comprometer más ciudadanos en acciones solidarias y progresistas

3 soluciones conjuntas en 1 lugar donde :

- 1- Se aprende competencias inmediatamente vendibles (cocina, higiene, marketing, contabilidad...)
- 2- Se entrega comida a los más pobres con dignidad (les ofrecemos de ayudar la ONG a cambio)
- 3- Se dinamiza la economía local con una oferta única en la zona !



**Muchas gracias por la
atención...**

**Contacto :
ONG enriquezArte,
C/ Teide, 26
08031 Barcelona
info@enriquezarte.org
631 910 574 (Jean)**

