



Restauracióncolectiva
El portal de referencia para los profesionales del sector

Te encuentras en Inicio /



© JavierPeñas para World Central Kitchen.

La ONG del chef José Andrés llega a España para ayudar a combatir la crisis del Covid-19

08-04-2020

World Central Kitchen, la ONG del chef José Andrés, ha llegado a España para ayudar a combatir la crisis del coronavirus. Bajo el lema #chefsforSpain ha iniciado una iniciativa solidaria de la mano del Grupo Arzábal, que elabora menús en sus cocinas centrales. Ya ha repartido miles de raciones de comida diarias a personas vulnerables y en riesgo de exclusión social.

El reconocido y premiado chef español **José Andrés** ha traído a España su ONG *World Central Kitchen* (WCK) para ayudar a dar de comer a todos aquellos que más lo necesitan, en plena crisis del coronavirus. Lo hace bajo el lema #chefsforSpain, y de la mano de Grupo Arzábal y Mateo&Co.

“Para nosotros es una responsabilidad ayudar a España en uno de los momentos más complicados de su historia”, señala el secretario general de WCK, **Javier García**. *“Está siendo uno de los países europeos más afectados por el Covid-19 y cada vez son más las personas que necesitan ayuda en esta situación, sobre todo las más vulnerables que están teniendo problemas para incluso acceder a un plato de comida diario”.*

“En esta primera fase junto al Grupo Arzábal, hemos empezado a elaborar miles de raciones diarias de comidas que irán creciendo a medida que se sumen más cocinas voluntarias a esta iniciativa solidaria. La idea es poder ayudar no sólo en Madrid, la Comunidad Autónoma que por ahora está siendo la más castigada por esta pandemia, sino en el resto de la geografía española”, asegura García.

La cocina central que el Grupo Arzábal posee en Madrid y da cobertura a todos sus restaurantes se ha puesto a trabajar desde el pasado viernes 27 de marzo. Sus fundadores, **Álvaro Castellanos** e **Iván Morales**, cuentan con decenas de voluntarios de entre los trabajadores de su compañía que elaboran cada día miles de raciones para los más necesitados.

“Es una responsabilidad ayudar y colaborar a través de nuestras cocinas en estos difíciles momentos que estamos atravesando”

, afirma Iván Morales. *“Junto a World Central Kitchen asumimos esta responsabilidad y les agradecemos que nos ayuden a través de su conocimiento adquirido en catástrofes de grandes magnitudes. Nos vemos en la obligación de contribuir con lo que podemos y dar de comer a todas aquellas personas necesitadas, hacer llegar a los grupos más desfavorecidos una sonrisa, por pequeña que sea, a través de un bocado. Cocinando con muchas ganas, ilusión y sobre todo responsabilidad”.*

La organización a nivel logístico, la gestión, coordinación de grupos y otras labores necesarias para asegurar el éxito se realiza también de la mano de la consultora gastronómica Mateo&Co. *“Estamos viviendo una situación en la que la hostelería está sufriendo mucho, pero somos unos privilegiados en esta situación y nos vemos en la obligación de echar una mano y apoyar”*, explica **Patricia Mateo**, CEO de la misma.

Menús adaptados

Los platos se elaboran de manera saludable y con lo mejores ingredientes, ya que están destinados tanto a personas mayores como familias con niños, y a colectivos con diferentes requerimientos nutricionales y religiosos.

“Hemos puesto en marcha nuestra cocina central y todo el equipamiento necesario para elaborar menús adaptados a distintas necesidades, garantizando así que todas aquellas personas que están teniendo problemas para acceder a un plato de comida puedan hacerlo durante estos momentos tan complicados. Para la elaboración de los menús estamos tomando todas las precauciones y medidas sanitarias necesarias asegurando que no haya ningún riesgo para los voluntarios que trabajan día a día, ni para la gente más vulnerable que tendrá acceso a las raciones”, asegura Álvaro Castellanos, de Grupo Arzábal.

Entidades colaboradoras

Todos los alimentos para elaborar los platos han sido donados por Makro. *“Nos alegramos mucho de que esta iniciativa llegue a España, y desde Makro vamos a estar siempre del lado de los chefs que en este caso están encabezados por José Andrés. Makro es el proveedor oficial en este caso y ayuda en la medida de sus posibilidades actuales al desarrollo del proyecto, comprometiéndose a entregar lo que nos pide el equipo que está desarrollando las entregas de comida”*, explica **Chema León**, director de Marketing de Makro.

Para asegurar que las raciones se distribuyen a las personas más necesitadas se trabaja de manera conjunta con el Banco de Alimentos de Madrid. Esta es la organización encargada de repartir diariamente miles de raciones a los más necesitados.

“El 70% de las más de 500 entidades con las que colaboramos y a las que entregamos alimentos para repartir a la gente más vulnerable está en una situación insostenible; no hay medios para entregar las comidas a las personas aisladas y muchas de ellas no pueden salir de casa por el riesgo de contagio. Los comedores sociales no pueden cocinar y dar de comer a las personas para evitar contagios”, asegura **Mila Benito**, directora de Marketing y Comunicación del Banco de Alimentos de Madrid.

“Este proyecto de la mano de WCK y del chef José Andrés nos ayuda a continuar con nuestra misión. Va a ser muy importante para poder ayudar a paliar todas las necesidades actuales y contribuir a dar de comer a ese colectivo que más está sufriendo la crisis, personas que viven una situación de pobreza extrema y que actualmente representan más de un 5% de la población en la Comunidad de Madrid”, añade Benito.

Una iniciativa en crecimiento

World Central Kitchen focaliza sus esfuerzos iniciales en Madrid, donde ya se está estudiando poner en marcha nuevas cocinas solidarias, pero además de la capital pretende llegar a otras ciudades como Barcelona o Valencia en los próximos días para ayudar a combatir la crisis en diferentes territorios de la geografía española.

Esta iniciativa se suma así a todas las que el chef José Andrés a través de *World Central Kitchen* está llevando a cabo en Estados Unidos. La ONG ya ha dado respuesta ante la amenaza del *Covid-19* en más de 20 ciudades de todo el mundo, lo que les ha permitido adquirir experiencia en cómo producir y distribuir comidas a los más necesitados en un entorno seguro y eficiente, teniendo en cuenta además su amplia labor en dar respuesta a situaciones de desabastecimiento de alimentos tras desastres naturales.

World Central Kitchen es una ONG que se financia con fondos y donaciones privadas. Quienes quieran contribuir con su labor, pueden contactar a través del correo donations@worldcentralkitchen.org o la página donate.wck.org.

Noticias Relacionadas

- [Se buscan proyectos innovadores de alimentación sostenible en colectividades](#)
- [El sector ecológico supera los 40 mil millones de euros en volumen de mercado en Europa](#)
- [El Parlament de Catalunya aprueba la primera ley contra el desperdicio alimentario](#)
- [La ley francesa 'Egalim' avanza para una restauración colectiva más sana y sostenible](#)