



Seminari /Vic

Nota de premsa (29/03/2016):

EL PROJECTE “MENÚ LOWCOST” ENTREGA 6.469 MENÚS DURANT L'ANY 2015

Aquesta iniciativa, que el Seminari Vic impulsa des del 2012, es duu a terme en col·laboració amb el Consell Comarcal d'Osona i l'Àrea de Benestar i Família de l'Ajuntament de Vic i va dirigida a persones en situació de vulnerabilitat

El projecte Menú LowCost ha arribat l'any 2015 als 6.469 menús servits i manté la seva consolidació com un recurs necessari dins la Xarxa Alimentària de la ciutat de Vic i de la resta de la comarca d'Osona. El servei té per objectiu, d'una banda, mitigar la disminució de recursos públics i prestacions socials dels darrers anys per a segments de població que pateixen situacions de vulnerabilitat social i precarietat econòmica i alimentària a la ciutat i a la comarca i, de l'altra, garantir-los almenys un àpat equilibrat i suficient al dia. Enguany, s'amplia aquesta iniciativa per les persones que tenen mobilitat reduïda. Així, el servei lliura un menú diari per a consumir al domicili particular dels beneficiaris del projecte, tots ells derivats des dels serveis de benestar social de les dues administracions implicades: el Consorci d'Osona de Serveis Socials i l'Àrea de Benestar i Família de l'Ajuntament de Vic. Alhora, hi col·laboren altres entitats com Creu Roja Osona i la Fundació Centre Mèdic Psicopedagògic d'Osona.

El Seminari Vic disposa d'una infraestructura de gran envergadura a nivell d'hostaleria, que inclou una cuina pròpia, un menjador infantil que dóna servei diari a 350 alumnes i una cafeteria/restaurant que obre els 7 dies de la setmana durant tot el dia. Aquesta multiplicitat de recursos a nivell d'instal·lacions, matèries primeres i de recursos humans dels que disposa l'edifici, van permetre, l'any 2012, crear el projecte de Menú LowCost, després de valorar la necessitat d'un recurs d'aquestes característiques a la comarca d'Osona.

Aquests àpats, tots ells supervisats per una dietista i amb un cost per a l'usuari de només 1'5 euros, consten d'un menú complet diari, amb un primer i un segon plat, a més de postres, sempre fomentant una alimentació equilibrada. Els menús s'adapten, alhora, a les necessitats pròpies dels beneficiaris, sobretot pel que fa a intoleràncies alimentàries i a creences culturals i religioses. La recollida dels àpats, amb total discreció per a garantir que l'usuari se senti còmode amb el recurs que rep, es realitza a través de tres possibles modalitats que, amb el temps, s'han anat adaptant a les possibilitats i necessitats dels usuaris del projecte: la diària, pensada per les persones residents a Vic, o bé una sola recollida setmanal o quinzenal, opció que solen utilitzar els beneficiaris de la resta de la comarca.

Malgrat el cost total del menú servit és de 3 euros, el projecte incorpora un sistema de copagament amb el beneficiari, qui assumeix una part de l'import per sota del preu de mercat. La resta ve finançat per altres administracions, com la Diputació de Barcelona, i entitats sense ànim de lucre, com és la Fundació-Institució Puig Porret. El Seminari Vic assumeix el cost logístic i de funcionament del dispositiu, a més de l'aportació de recursos humans necessaris per tirar endavant el dispositiu.

Des del moment de la implantació del recurs del Menú LowCost l'any 2012 hi ha hagut un increment significatiu del nombre de beneficiaris que han superat, amb escreix, les expectatives inicials que es tenien. Així, s'ha passat dels 15 usuaris del primer any als 110 pel 2015. Alhora, el nombre de menús servits encara ha patit un augment més considerable, amb el pas dels 299 menús anuals l'any 2012 fins als 5.547 menús lliurats l'any 2014 i, pel 2015, aquesta xifra se situa a 6.469 menús servits. De gener a desembre 2015 s'han realitzat, de mitjana, 135 recollides setmanals de menús, tot i que en alguns moments de l'any s'ha enfilat fins a la xifra de 160, a més de 9 usuaris que han realitzat la recollida a diari i 3 més quinzenalment. Any rere any, les parts implicades treballen per seguir ampliant el projecte a nous usuaris, sempre i quan les situacions de vulnerabilitat social i alimentària així ho requereixin.

El projecte, alhora, té un especial interès en preservar el medi ambient. L'edifici del Seminari Vic es configura com un edifici sostenible en el que s'adopten diferents sistemàtiques tan de funcionament, com de construcció, respectuoses amb el medi. En el marc del Menú LowCost, des de l'inici del projecte, s'ha fixat la no entrega de bosses de plàstic. Aquest criteri s'ha mantingut fins a dia d'avui i els usuaris saben que, per poder recollir el Menú LowCost, han de portar carret de la compra o bé bosses reutilitzables.

El Menú LowCost, si bé es presenta com un ajut alimentari per a les famílies o persones que presenten certes dificultats econòmiques i/o de mobilitat, es diferencia dels altres recursos alimentaris existents a la comarca, perquè els seus usuaris presenten unes característiques organitzatives, personals i d'autonomia superiors als que acudeixen en altres serveis integrants de la Xarxa Alimentària existent a Vic. Persones que formaven part dels nivells mitjos de població que, arran de la crisi econòmica viscuda els darrers anys, es troben en situació de pobresa, però que, a la vegada, segueixen mantenint estructures organitzatives i familiars suficients per realitzar els àpats a casa, garantint el consum i conservació del Menú LowCost, amb autonomia i responsabilitat. Això és precisament el què fa gran aquest projecte.

Projecte "Menú LowCost". Balanç any 2015.

Menús totals lliurats: 6.469 menús/any
Mitjana menús lliurats setmanalment: 135 menús/setmana
Mitjana menús lliurats a diari: 9 menús/dia
Mitjana menús lliurats quinzenalment: 3 menús/quinzena
Nombre total de beneficiaris del projecte: 110 beneficiaris

Més informació:

Seminari Vic

93.886.15.55

comunicacio@seminarivic.cat

Twitter: <https://twitter.com/SeminariVic>

Facebook: <https://www.facebook.com/SeminariVic>

Instagram: <https://instagram.com/seminarivic/>