



TESTIMONIO DE COCINA ECONÓMICA LA RIOJA

Qué es lo que os animó a colaborar en el desarrollo de las prestaciones.

Forma parte de la responsabilidad social que debe asumir toda entidad. Es una manera de avanzar en la formación de una sociedad ética y moralmente más responsable y colaborativa. Si no ponemos todos nuestros granos de arena, y miramos para otro lado, estaríamos negando uno de los principios básicos de Cocina Económica: Creemos en la gente y en las posibilidades de cambio. Pero esta creencia debe plasmarse en la realidad de hechos concretos; y la colaboración con la Fundación Pioneros es un hecho concreto y muy beneficioso.

Qué os parece que aporta a vuestra entidad la presencia y colaboración de estos chavales, tanto desde el punto de vista de los profesionales como de los usuarios.

Es muy emocionante cuando, tras la primera entrevista con el chaval, se le trata de cambiar el punto de vista. “No se trata de un castigo, sino de una manera de que tu trabajo aporte algo bueno a los demás. “Cuando ellos captan este hecho y entran en sintonía con esta realidad, se implican, se dedican con más esfuerzo a lo que se les pide, y, en general, su respuesta es mucho más positiva y proactiva. En este sentido, es cuando ellos aportan a la casa, no sólo su trabajo, sino su ilusión y un compromiso firme de terminar lo que han empezado desde una responsabilidad mayor de la que traían al venir. Se sienten parte de algo importante, y eso se nota.

Qué os parece que les aporta a los chavales el colaborar en vuestra entidad.

Aporta la visión de una realidad diferente, que, en muchos casos, la sociedad trata de obviar. Les suele impresionar cuánta gente viene a comer y la apariencia de la mayoría de ellos, que, si se los cruzan por la calle, no dirían que van a comer a una entidad social. Es una lección de realidad, pero desde la colaboración, lo cual es mucho más positivo que la mera explicación por sí sola. También, en muchos casos, es la primera vez de una experiencia parecida al mundo laboral. En este sentido, se trabaja la necesidad de cumplir un horario, de hacer las tareas correctamente atendiendo a las órdenes de los cocineros y llevar un orden y un ritmo con el resto de los compañeros.