

food  
relations



**La alimentación como medio clave  
de inclusión y diálogo intercultural:**

Muestra de las lecciones aprendidas  
de las iniciativas europeas

food  
relations

# food relations



***Estudio realizado por:***

Juan Fernandez Gil, Hannes Gerlof, Emilie Fus, Peter Volz, Savannah Bein  
AGRONAUTEN organization - Adlerstr 12a, 79098 Freiburg i.B., Germany

***Con la contribución de los siguientes socios:***

ACRA, ABD-ONG, AgroEcoPolis, Kamba, SIS Sistema Imprese Sociali





**La alimentación como medio clave  
de inclusión y diálogo intercultural:**

Muestra de las lecciones aprendidas  
de las iniciativas europeas



# PREFACIO

Durante las últimas décadas, la sociedad civil ha desarrollado una creciente conciencia del potencial transformador de los alimentos en estructuras sociales y económicas. Esto en gran parte se debe a los movimientos mundiales por el derecho a la alimentación y la soberanía alimentaria; y a las lecciones aprendidas de iniciativas locales de solidaridad económica.

El camino hacia una transición agroecológica de los sistemas alimentarios se persigue mediante la renovación de modelos de consumo y de relaciones sociales. A menudo, las iniciativas en este campo por parte de la sociedad civil anticiparon y estimularon cambios sistémicos de manera eficaz, impulsando el cambio social y la innovación.

Gracias al proyecto "Food Relations", financiado por el Fondo de Asilo, Migración e Integración de la UE, en los últimos años hemos explorado iniciativas de la sociedad civil europea que trabajan la producción, distribución y consumición de alimentos fomentando el diálogo intercultural y la inclusión social de los migrantes.

Esta publicación resume los hallazgos de nuestra investigación (dirigida por el equipo Agronauten, y el apoyo de los socios del proyecto) en localizar y entender estas iniciativas, incluyendo sus desafíos, fortalezas y debilidades.

Lo compartimos con el objetivo de abrir espacios de intercambio, aprendizaje mutuo y trabajo en común, y también con la esperanza de inspirar un mayor crecimiento y difusión de iniciativas efectivas de inclusión basadas en la alimentación como medio clave.



*Michele Curami*  
Project Manager, ACRA



# ÍNDICE

<b>Prólogo</b>	<b>7</b>
<b>INTRODUCCIÓN</b>	<b>8</b>
<b>Definición de Nacionales de Terceros Países</b>	<b>9</b>
<i>Refugiados, definición del ACNUR</i>	9
<i>Migrante, Relator Especial de la definición de la Comisión de Derechos Humanos</i>	10
<i>Solicitante de asilo, definición UNESCO:</i>	10
<b>PROCESO DE INVESTIGACIÓN, METODOLOGÍA Y DESAFÍOS</b>	<b>11</b>
<b>CONTEXTOS NACIONALES DE PROYECTOS RELACIONADOS CON ALIMENTOS EN LA UE</b>	<b>14</b>
<b>DESAFÍOS CLAVE Y SOLUCIONES</b>	<b>20</b>
<i>Conceptos básicos de integración</i>	20
<i>Satisfacción de las necesidades básicas de TCN</i>	21
<i>Bienestar psicológico</i>	22
<i>Localización</i>	22
<i>Establecer una rutina</i>	24
<i>Aprender el idioma</i>	24
<i>Resolviendo barreras institucionales</i>	26
<i>Entrenamiento vocacional</i>	26
<i>Redes de contacto</i>	28
<i>Involucrar a la comunidad local</i>	30
<i>Sostenibilidad</i>	32
<b>OPORTUNIDADES DESAFIANTES</b>	<b>34</b>
<i>Financiamiento: independencia vs dependencia</i>	34
<i>Grupos de interés heterogéneos: caos vs creatividad</i>	34
<i>Percepción de los inmigrantes en la comunidad: problema vs recurso</i>	35
<i>Voluntarios de clase media-alta vs comunidades de acogida con menos recursos</i>	35
<i>Perspectiva de género</i>	36
<i>Ayudar vs compartir, vertical vs horizontal</i>	36
<i>Escala de proyecto pequeña, local y desconectada.</i>	37
<i>Etiquetas «intercultural», «refugiados» ... exclusivas vs inclusivas</i>	37
<i>Diferencias culturales: diferencias abismales vs fomentar el diálogo</i>	37
<b>RECOMENDACIONES POR SECTOR</b>	<b>38</b>
<i>Recomendaciones para restaurantes/cáterin</i>	38
<i>Recomendaciones para jardines comunitarios</i>	39
<i>Recomendaciones para proyectos educativos</i>	40
<b>Problema intersectorial: Cómo promover la sostenibilidad ecológica en las iniciativas</b>	<b>40</b>
<b>DESCRIPCIÓN DE LAS 35 INICIATIVAS SELECCIONADAS</b>	<b>44</b>
<b>Alemania</b>	<b>44</b>
1. <i>Über den Tellerrand (toda Alemania)</i>	44
2. <i>Zusammen leben (Friburgo)</i>	45
3. <i>Annalinde gGmbH (Leipzig)</i>	46
4. <i>Buntes Meißen Bündnis Zivilcourage e.V. (Meißen)</i>	47
5. <i>Cookin' Hope (Wuppertal)</i>	48

<b>Portugal</b>	<b>49</b>
1. Associação Pão a Pão (Lisboa)	49
<b>Francia</b>	<b>50</b>
1. Food Sweet Food: Festival de comida para refugiados (París/ varios lugares)	50
2. En.chantier: La Cantine du Midi (Marsella)	51
<b>España</b>	<b>52</b>
1. Asociación por ti mujer (Valencia)	52
2. Integraschool (Lleida y otras ciudades)	54
3. COOPE/Central Parc (Sant Boi de Llobregat, Barcelona)	54
4. Mescladís (Barcelona)	55
<b>Grecia</b>	<b>55</b>
1. Nan (Mitilene, isla de Lesbos)	55
2. Options FoodLab (Atenas)	56
3. Pervolarides de Salónica (Salónica)	57
<b>Italia</b>	<b>58</b>
1. Experiencia oriental, experiencia en África, Venecia y Padua	58
2. Maramao, Canelli (Asti)	58
3. APS Barikamà. Roma	59
4. Kamba (Milán)	60
5. Salus Space (Bologna)	61
6. Alimentos para la inclusión (Pollenzo)	62
7. Le Galline Felici (Sicilia)	63
<b>Austria</b>	<b>64</b>
1. IGOR, Vienna	64
<b>Suiza</b>	<b>65</b>
1. HEKS Neue Gärten beider Basilea, Suiza	65
2. Schweizerisches Arbeiterhilfswerk SAH Landwirtschaft und Garten	65
<b>Suecia</b>	<b>67</b>
1. Gastronomaut (Estocolmo)	67
<b>Países Bajos</b>	<b>68</b>
1. A Beautiful Mess (Ámsterdam)	68
2. Oost Indisch Groen (Ámsterdam)	69
<b>Bulgaria</b>	<b>70</b>
1. Tandem Europe/ Multi-Kulti Collective (MKC): New Roots (Sofía)	70
<b>Reino Unido</b>	<b>70</b>
1. Proyecto Comfrey (Newcastle upon Tyne)	70
2. Mazi Mas (Londres)	72
<b>República checa</b>	<b>73</b>
1. Ethnocatering	73
<b>Finlandia</b>	<b>73</b>
Pueblos de inmigrantes	73
<b>Bélgica</b>	<b>74</b>
1. Collectif (Bruselas)	74
2. Atelier-Groot-Eiland (Bruselas)	75
<b>OBSERVACIÓN FINAL</b>	<b>78</b>
<b>Bibliografía</b>	<b>80</b>







## Prólogo

(Traducido del texto original de Dr. Josef Heringer, jardinero graduado en la Universidad y fundador de Weltgarden in laufen, Bavaria, Alemania, 2014).

“El mundo se mueve. De primeras no nos resulta nada nuevo, como mucho nos parece nuevo el aumento dramático del movimiento de la corteza terrestre. Vivimos en el final de una época que se parece al final de la antigüedad. Muchas personas, a veces tribus, se ponen en marcha. Mientras que antiguamente la mayoría de las personas migró de una Europa densamente poblada hacia continentes con más recursos, espacio y oportunidades, hoy en día la migración es al revés. Dentro de la UE la tendencia migratoria es hacia oeste y norte, las zonas más prósperas. Las personas de países con conflictos étnicos, políticos, religiosos, climáticos y socioeconómicos buscan una vida mejor en países europeos aparentemente más desarrollados, estables y seguros.

La migración desencadena incomodidad en las esferas políticas y sociales, pero también en las individuales. Especialmente, si las personas que llegan tienen una cultura diferente, una apariencia distinta y hablan idiomas extranjeros. Un remedio efectivo es pensar que cada uno de nosotros somos el resultado de la migración masiva de hace 1.500 años. De esa mezcla de personas, no sólo hemos heredado la nacionalidad, la religión y la cultura, sino que la mayoría de las plantas que nos nutren, que crecen en nuestra tierra nativa, y que se venden en nuestras tiendas locales tienen un origen migrante. La dotación botánica de los recién llegados se ha proporcionado durante los últimos cientos de años y nuestras mesas están abundantemente llenas gracias a esas importaciones históricas.

La conexión entre la comida y la alimentación no solo se demuestra en la existencia compartida de la necesidad que satisfacemos al comer, sino que también a través de la idea de que no comeríamos lo que comemos sin la migración tanto de personas como de plantas.”





## INTRODUCCIÓN

En 2015, el número de personas procedentes de Oriente medio, Asia central y del sur o África occidental que llegaban a las costas europeas en busca de asilo, huyendo de la guerra, la persecución y la falta de perspectivas económicas, aumentó considerablemente. Muchos se embarcaron en viajes peligrosos y traumáticos para llegar a Europa. En Europa, estas personas se enfrentan a los desafíos que suponen la inclusión e integración en la sociedad, desde el mercado laboral, la vivienda y la educación hasta la participación social. En este estudio, los autores analizan la alimentación como medio para permitir dicha inclusión e integración.

¿Por qué comida? Representa una necesidad humana básica de nutrición, uniendo a personas sin importar el origen, el género o cualquier otra diferencia que tengan. Nuestra definición de alimento abarca todas las actividades que tengan relación (producción, transformación, venta al por menor, restauración, educación...) desde la jardinería y huertos sociales a la agricultura profesional hasta la cocina/restauración, así como la creación de comida y su enseñanza. Lo que es crucial en cualquier etapa es que los alimentos se utilicen como un **medio para el intercambio, la integración o la inclusión**, ya sea, no-comercial, relacionada con el trabajo, empresarial, o de cualquier otra combinación.

Las actividades mencionadas que usan la alimentación como medio clave para la integración de nacionales de terceros países a la sociedad también están alineadas con los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) incluidos en la Agenda 2030 para el Desarrollo Sostenible y adoptados en 2015 por todos los miembros de las Naciones Unidas. Los ODS específicos que también se abordan en el contexto de esta investigación son: 2. Poner fin al hambre, lograr la seguridad alimentaria, mejorar la nutrición y promover una agricultura sostenible; 4. Asegurar una educación de calidad inclusiva y equitativa y promover oportunidades de aprendizaje permanente para todos; 10. Reducir la desigualdad dentro y entre países; 11. Hacer que las ciudades y los asentamientos humanos sean inclusivos, seguros, resistentes y sostenibles; 12. Garantizar patrones de consumo y producción sostenibles; y 13. Tomar medidas urgentes para combatir el cambio climático y sus impactos.

## Definición de Nacionales de Terceros Países

En la búsqueda de un término adecuado para el público objetivo de los proyectos e iniciativas evaluados, el equipo de Relaciones Alimentarias decidió usar NTP (Nacionales de Terceros Países).

Nacionales de Terceros Países (NTP) es un término a menudo usado en el contexto de la migración, que se refiere a las personas que están en tránsito y/o solicitan visas en países que no son su país de origen (es decir, país de tránsito), para ir a países de destino que tampoco son su país de origen. En la Unión Europea, el término se usa a menudo, junto con «nacional extranjero» y «ciudadano extranjero no perteneciente a la UE», para referirse a las personas que no son del país de la UE en el que están o viven actualmente, ni de otros estados miembros de la Unión Europea. Las categorías principales para este término incluyen:

### **Refugiados, definición del ACNUR:**

*Un refugiado es alguien que se ha visto obligado a huir de su país debido a la persecución, a la guerra o a la violencia. Un refugiado tiene un temor fundado de persecución por motivos de raza, religión, nacionalidad, opinión política o pertenencia a un grupo social en particular. Lo más probable es que no puedan regresar a su casa o tengan miedo de hacerlo. La guerra y la violencia étnica, tribal y religiosa son las principales causas de los refugiados que huyen de sus países.<sup>1</sup>*

## **Migrante , Relator Especial de la definición de la Comisión de Derechos Humanos:**

- *Personas que se encuentran fuera del territorio del estado del que son nacionales o ciudadanos, no están sujetas a protección legal y se encuentran en el territorio de otro estado;*
- *Personas que no disfrutan del reconocimiento legal general de los derechos inherentes a la concesión por parte del Estado de acogida del estatuto de refugiado, naturalizado o similar;*
- *Personas que no disfrutan de la protección legal general de sus derechos fundamentales en virtud de acuerdos diplomáticos, visas u otros acuerdos.*<sup>2</sup>

### **Solicitante de asilo, definición UNESCO:**

*Los solicitantes de asilo son personas que cruzan las fronteras en busca de protección, pero que pueden no cumplir con los criterios establecidos por la Convención de 1951. Solicitante de asilo es quien ha solicitado protección como refugiado y está esperando la resolución de su estatus. Refugiado es el término utilizado para describir a una persona a quien ya se le ha otorgado protección. Los solicitantes de asilo pueden convertirse en refugiados si la autoridad local de inmigración o refugiados los considera adecuados para la definición internacional de refugiado. La definición de solicitante de asilo puede variar de un país a otro, dependiendo de las leyes de cada uno. Sin embargo, en la mayoría de los países, los términos solicitante de asilo/asilado y refugiado difieren solo en lo que respecta al lugar donde un individuo solicita protección. Mientras que un solicitante de asilo solicita protección después de llegar al país de acogida, un refugiado solicita protección y se le otorga este estado de protección fuera del país de acogida.*<sup>3</sup>

Debemos ser conscientes de que el término NTP se refiere a un conglomerado de personas con orígenes e historias personales muy diferentes. Por ejemplo, un refugiado de Siria puede no tener mucho en común con un solicitante de asilo de Gambia o un recién llegado de Ucrania, con respecto a sus antecedentes educativos, historias personales (experiencia de violencia, guerra, traumas) y antecedentes legales para ser adecuados para la protección.

Sin embargo, está claro que la mayoría de las personas que buscan el estatuto de refugiado y el asilo forman un grupo altamente vulnerable en la sociedad, ya que sus derechos y acceso al empleo, los ingresos y la vivienda se reducen. Esta vulnerabilidad, las necesidades resultantes y el estado de las NTP deben considerarse en el contexto de este estudio.

<sup>2</sup> <http://www.unesco.org/new/en/social-and-human-sciences/themes/international-migration/glossary/migrant/>

<sup>3</sup> <http://www.unesco.org/new/en/social-and-human-sciences/themes/international-migration/glossary/asylum-seeker/>

# PROCESO DE INVESTIGACIÓN, METODOLOGÍA Y DESAFÍOS

La organización de investigación Agronauten (Friburgo, Alemania) en cooperación con los otros socios del equipo del proyecto de Relaciones Alimentarias (ACRA, líder; SiS y KAMBA ambos en Milán, Italia; AgroEcoPolis, Salónica, Grecia; ABD, Barcelona, España) han creado este estudio de investigación para identificar iniciativas de la sociedad civil basadas en la alimentación como un medio clave para fomentar el diálogo intercultural y aumentar la inclusión social. El resultado es este informe que tiene como objetivo proporcionar información, inspiración, contactos y orientación en factores de éxito. Está destinado al público objetivo de las iniciativas existentes y nuevas, así como a los responsables políticos, los donantes y el público en general.

Durante nuestro proceso de trabajo para crear una directriz de buenas prácticas, primero investigamos los programas europeos actuales en que se realizasen tales iniciativas, abordando el tema de la alimentación y la inclusión. En una encuesta realizada entre abril y julio de 2018, encontramos 300 iniciativas en toda Europa que utilizan los alimentos como una herramienta para la integración en el mercado laboral o el intercambio cultural y como una forma de capacitar a las personas para que desarrollen habilidades para nutrirse a sí mismas y a la comunidad. El resumen de estas iniciativas se puede encontrar aquí. Para reconocer la naturaleza dinámica del tema, hemos decidido, en cooperación con el proyecto **Food for Inclusion\*** (Universidad de Ciencias Gastronómicas y la Agencia de la ONU para los Refugiados (ACNUR), ver también el estudio de caso), proporcionar una base de datos donde las iniciativas nuevas o faltantes puedan añadirse. Esta base de datos satisface la necesidad de intercambio que nos comunicaron varias iniciativas, algo que no existe a nivel europeo.

Todas las iniciativas que permiten relaciones alimentarias llenan un vacío en la sociedad, proporcionando un espacio para el ingenio, la creatividad, la innovación y el intercambio. Las iniciativas siguen la idea de potenciación propia y de unir a las personas para hacer del mundo un lugar mejor (o como la iniciativa con sede en Berlín **Über den Tellerrand\*** diría: "Haz del mundo un plato mejor").

De todas las iniciativas encontradas se escogieron las 35 mejores iniciativas europeas, según un proceso de evaluación. Por supuesto, existen muchas más que son excelentes, pero se tuvo que hacer una selección. La selección de los criterios fue un proceso participativo de todos los miembros del proyecto de Relaciones Alimentarias. Según su relevancia, iban siendo clasificados en dos grupos, criterios obligatorios y opcionales. Los criterios obligatorios recibieron un valor doble en comparación con los criterios opcionales. La evaluación se realizó utilizando una escala ordinal de 1 a 3, donde 1 es la puntuación más baja, 2 representa medio y 3 es la puntuación más alta.

\* Ver descripción de las 35 iniciativas seleccionadas, Italy, 6. Food For inclusion (Pollenzo)

\* Ver descripción de las 35 iniciativas seleccionadas, Germany, 1. Über den Tellerrand.e.V. (all over Germany).



### **Criterios obligatorios:**

- Iniciativas sociales sostenibles (condiciones laborales...).
- Pedagógicamente sostenibles (posibilidad de practicar el lenguaje, fomentar el diálogo sobre temas globales, como la crisis alimentaria mundial, técnicas de producción alternativas).
- Iniciativas medioambientales sostenibles hacia la agroecología.
- Consideraciones especiales para el empoderamiento de la mujer.

### **Criterios opcionales:**

- Participación de los inmigrantes en el proceso de diseño de la iniciativa.
- Independencia de consumibles externos, operando según la cadena de valor añadido.
- Conexión con los sectores sociales, políticos y públicos.
- Sostenibilidad de los proyectos a largo plazo (asignación de parcelas, infraestructuras, profesionales)
- Concepto creativo e innovador.
- Sostenibilidad financiera.
- Larga experiencia.

Al observar las iniciativas europeas, nos dimos cuenta de que no existe una solución válida para todos los casos. Los principales desafíos y recomendaciones para diseñar iniciativas que trabajen con la integración e inclusión de los NTP a través de alimentos dependen en gran medida del contexto. El próximo capítulo "contexto nacional" aborda estos aspectos diferentes. El hecho de que las organizaciones participantes en el proyecto estuvieran involucradas en el trabajo con proyectos de alimentos y migrantes, supuso la ventaja de aprender de primera mano desafíos y recomendaciones, además de la investigación y las entrevistas que se llevaron a cabo.

Diseñamos tres talleres abiertos al público en Berlín, Barcelona y Milán, cubriendo temas específicos como formación profesional, estrategias de participación para los NTP y la activación de la comunidad local.

Tras haber realizado un borrador sobre este informe, los socios del proyecto recibieron comentarios de más de 300 NTP y de 60 organizaciones para fortalecer los resultados .

Se realizó un taller adicional de 2 días en Milán en junio de 2019 con expertos de la sociedad civil, iniciativas, investigación y donantes para finalizar este estudio.

Abordamos los desafíos y las oportunidades de una manera lógica, comenzando con los conceptos básicos de integración y necesidades de los NTP, después pasamos a los problemas estructurales de la organización y terminamos con pautas específicas para realizar iniciativas en las respectivas áreas de actividades. Finalmente, perfilamos las 35 mejores iniciativas elegidas.

El enfoque metodológico de la investigación es en gran medida cualitativo y se basa en entrevistas y talleres con profesionales, investigadores, donantes y NTP.

Para completar el estudio hicimos frente a algunos obstáculos. El tema se ha investigado poco, por eso la recopilación de comentarios sobre las directrices de los NTP fue difícil, en lo que al idioma respecta, pero también a la comprensión de los objetivos de nuestro proyecto. Nuestro socio italiano SIS declaró que el concepto de las directrices y su contenido están muy lejos de la experiencia de los beneficiarios: SIS ha dado importancia a aspectos más relacionados con la vida diaria, dejando en segundo plano las herramientas. Su hipótesis es que el análisis de las directrices aún está muy lejos de las prioridades de nuestros beneficiarios para convertirse en un campo de intercambio fructífero para ellos. Esto se traduce en que la cantidad de «intermediación» que hubo en la recopilación de comentarios fue significativamente alta. Además, el factor lingüístico ha afectado negativamente a la dicha recopilación: algunos de los beneficiarios NTP, de hecho, son analfabetos en su idioma nativo: la presencia de un mediador, incluso para obtener ayuda, no fue siempre suficiente para superar esta limitación.



# CONTEXTOS NACIONALES DE PROYECTOS RELACIONADOS CON ALIMENTOS EN LA UE

Los flujos migratorios en Europa no se distribuyen de manera uniforme. Muchos migrantes no se quedan en el primer país al que llegan, sino que se mudan a otros para reunirse con familiares y amigos o van a países en los que esperan mejorar su situación. El primer paso, al diseñar o ampliar las iniciativas relacionadas con los alimentos en los países anfitriones, es comprender sus respectivos contextos nacionales, políticos y culturales y las implicaciones que eso conlleva. Por supuesto, cuando se habla de Europa, lo importante no es solo el estado nacional, sino también el contexto normativo y político de la UE y el papel que juegan sus instituciones. Sin embargo, una perspectiva clara de la situación nacional puede mostrar las limitaciones y posibilidades de acción y ayudar a establecer objetivos más factibles para una nueva iniciativa (ver gráfico nº de *iniciativas/país*, página 16). Existen diferentes factores que varían dentro de los países miembros de la UE, por ejemplo, el acceso y el permiso para trabajar, la situación política, el clima general para los NTP y si un país es un país de transferencia o de destino. Estos factores, así como los contextos regionales, locales, culturales y religiosos, determinarán cómo pueden funcionar las iniciativas, cuáles serán sus objetivos principales y a qué desafíos en particular se enfrentan. Este capítulo no puede describir contextos nacionales, ya que sería un estudio en sí mismo. Sin embargo, es crucial entender el contexto, también, cuando se busca implementar elementos encontrados en este estudio.

La primera distinción que se debe hacer es: si un país es de transferencia o es un país destinatario. Los **países destinatarios** para NTP como Alemania, Suiza, Austria o Suecia, tienden a tener proyectos con énfasis en la construcción de comunidades, la formación profesional y el cambio social y ecológico (jardinería urbana, diálogo intercultural...). Uno de los principales factores en estas áreas de actividades es la motivación del recién llegado para quedarse y construir una base de vida sólida (países objetivo). Esto contrasta con el escenario de los **países de transferencia**, donde los NTP se ven obligados a quedarse debido a Dublín III, que regula el procedimiento de solicitud de asilo en el primer país de la UE al que llegan. Al comenzar una iniciativa, primero se debe evaluar qué motivaciones y necesidades pueden tener los recién llegados en relación con su interés en quedarse o mudarse a otro país. Por ejemplo, en Grecia, que es un país de transferencia, las iniciativas a menudo abordan necesidades básicas, proporcionando paquetes de alimentos para combatir la desnutrición en los campos de refugiados. Existen muchos proyectos de manera informal, sin estructura legal, debido a la falta de cooperación política. En Alemania, uno de los principales países objetivo, existen muchas iniciativas que están diseñadas e impulsadas por una perspectiva a largo plazo desde los precursores, voluntarios y NTP participantes.



Las diferentes regulaciones sobre el **acceso al empleo** para los NTP dentro de la UE y el estado legal (solicitantes de asilo o refugiados) determinan si las iniciativas se centrarán en la formación profesional y la integración laboral. A pesar de una política europea común de asilo y migración, los estados miembros de la UE tienen una autonomía significativa con respecto a la implementación nacional de estrategias de integración. Si bien la Directiva de 2015 sobre las condiciones de recepción europeas tiene como objetivo armonizar los derechos legales de los NTP entre los diferentes estados miembros de la UE, el acceso al trabajo de los refugiados y solicitantes de asilo todavía varía significativamente entre ellos.

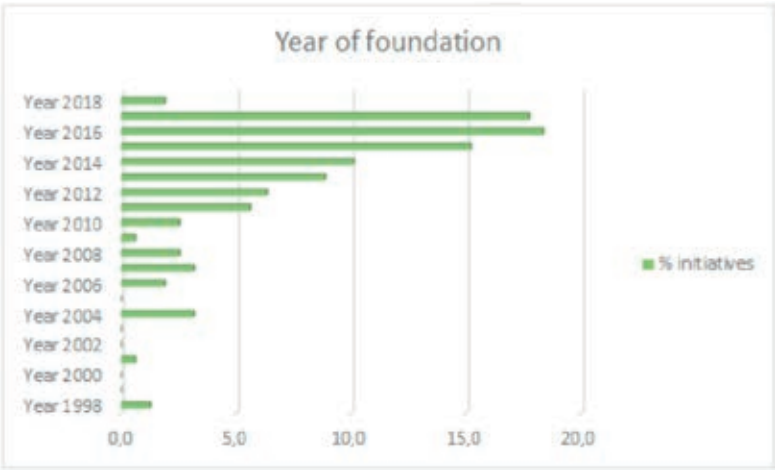
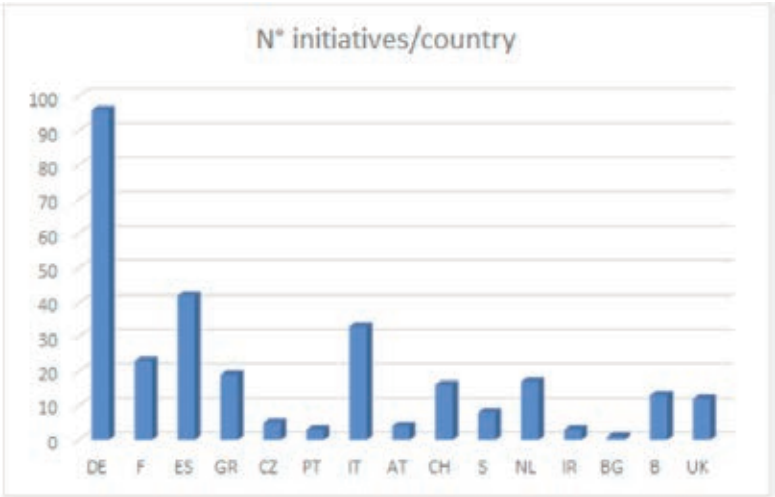
Las leyes y regulaciones nacionales con respecto a los derechos NTP pueden cambiar muy rápidamente. Como por ejemplo en el caso de un cambio gubernamental, que influye drásticamente en la planificación y los objetivos de las iniciativas, agregando un factor de inseguridad (*ver gráfico Año de la Fundación*, página 16). Si bien las iniciativas reciben apoyo de la UE a través de diferentes fondos (Fondo de Integración y Migración de Asilo (AMIF), Fondo Europeo de Desarrollo Regional (FEDER) y Fondo Social Europeo (FSE), muchas iniciativas son financiadas por fondos municipales. Estos pueden depender de políticas nacionales que a menudo se ven afectadas por la situación económica general y el clima político.

Alemania y los Países Bajos adquirieron una gran cultura de bienvenida hacia los NTP, especialmente durante el primer período de migración en 2015/2016 y muchos proyectos primero empezaron como eventos de la sociedad civil, como la cocina comunitaria, etc., antes de ampliar sus actividades y registrar la organización de forma legal (ONG o empresas sociales). Este entusiasmo ha cambiado y ha habido un giro de derechas en toda Europa con un aumento de votos a partidos populistas, lo que en algunos casos dificulta la existencia y el funcionamiento de las iniciativas, debido a una variedad de factores (legales, económicos, sociopsicológicos). La nueva legislación de 2018 en Italia (el decreto de seguridad e inmigración de Salvini) ha influido en gran medida en el potencial para actuar en los proyectos.

Cuando hablamos del contexto nacional, debemos entender los límites de este concepto Marc Guhr, del proyecto Grandhotel Cosmopolis, señala: "El concepto de contexto nacional debe combinarse con otros conceptos y términos que son relevantes en la forma que tenemos de percibir y actuar en el mundo; como por ejemplo las implicaciones culturales, que pueden no estar representadas dentro del estado, la religión o los contextos locales/regionales. Las metodologías nacionales y la premisa del estado probablemente son parte de los desafíos de la integración y la convivencia, por lo tanto, deben cuestionarse y analizarse".

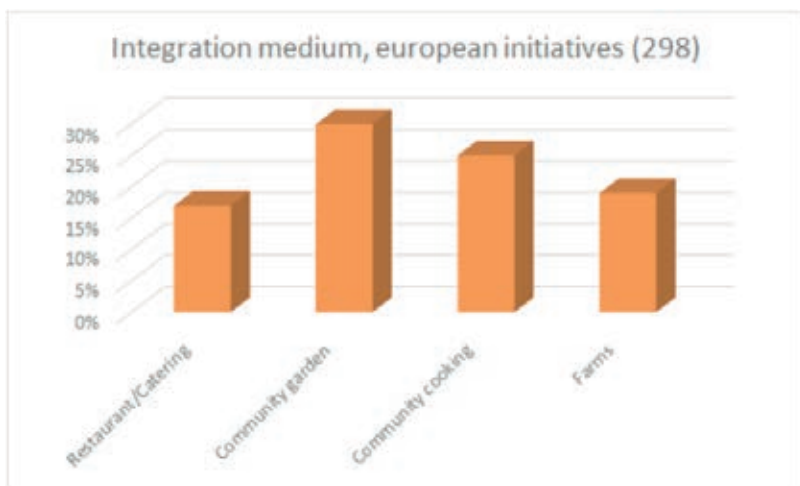


En esta investigación encontramos una gran variedad de términos debido a la cantidad de iniciativas existentes en los respectivos países. Puede que una razón sea la cantidad de NTP que llegan y están ya presentes en estos países. Aun así, el clima nacional sobre los NTP y las herramientas gubernamentales y no gubernamentales, proporcionadas para apoyar a proyectos que utilicen la alimentación como medio de integración, juegan un papel mucho más importante. Este clima, junto con la intención de quedarse o de seguir adelante de los NTP, hace que los números sean más comprensibles.



Los países que para los refugiados son solo de transición, como Bulgaria, no tienen iniciativas como por ejemplo huertos comunitarios o restaurantes de formación profesional, porque en términos de sostenibilidad no tiene sentido establecerlos. Hay proyectos de caridad, pero se limitan a la provisión de alimentos para refugios o actividades de cocina abierta.

Mirando los campos de acción (*ver gráfico 3 Medio de integración*, página 17) se puede decir que los proyectos se dividen en dos grupos principales: desarrollo de la comunidad y formación profesional. Aún así los límites no están definidos, pero hay proyectos que tienden a centrarse en el trabajo voluntario, con un enfoque en la situación, estructuras organizadas de manera propia y requisitos de entrada de muy bajo perfil. Estas iniciativas son jardines comunitarios, eventos de cocina abierta, cafés interculturales, comidas solidarias, etc. Los proyectos que proporcionan una infraestructura para la formación profesional, el desarrollo de habilidades y un entorno de aprendizaje orientado al trabajo tienden a ser un negocios sociales que garantizan el trabajo mediante un negocio en funcionamiento. Los restaurantes juegan un papel importante en esta sección, ya que pueden proporcionar un ambiente acogedor al tener la oportunidad de trabajar y desarrollar habilidades para un empleo potencial al mismo tiempo. Por otro lado, la restauración es un negocio difícil y es complicado competir, especialmente en zonas urbanas. Sin subestimar la importancia de la tutoría y las personas que trabajan con personas de entornos devastados por la crisis, las empresas sociales como restaurantes o cafeterías son una herramienta válida para la formación profesional, así como un lugar para construir relaciones y hacer contactos.









# DESAFÍOS CLAVE Y SOLUCIONES

## Aprendizajes a partir de experiencias en iniciativas de buenas prácticas

Las iniciativas de buenas prácticas no aparecen de la nada. Gran parte se han enfrentado a obstáculos que superar y lograron ser lo suficientemente flexibles como para evolucionar. En las iniciativas se debe aprender de cualquier barrera que se haya experimentado, así como inspirarse en otros proyectos. Tomarse el tiempo para recapitular y aprender es el camino hacia la resiliencia. Esta guía tiene como objetivo proporcionar información sobre los principales factores que deben tenerse en cuenta para diseñar e implementar una iniciativa que funcione bien en relación con los alimentos y los NTP, en función de las experiencias recogidas y explicadas. Este capítulo abordará desafíos y soluciones clave.

### *Conceptos básicos de integración*

Para trabajar en la integración de NTP, las personas que forman parte de las iniciativas deben tener un conjunto de habilidades básicas. La empatía y las habilidades sociales son especialmente importantes en el tratamiento del diálogo intercultural. No hay espacio para luchas de poder, ya que el respeto mutuo es la base del intercambio.

Al principio las barreras del idioma son normales y pueden suponer un desafío durante las actividades comunes y durante la movilización de nuevos participantes. Sin embargo, un lenguaje común en las iniciativas es la base fundamental para crear una comunidad y promover la inclusión de todos en el proyecto. Las actividades comunes, como cocinar o comer juntos interculturalmente, pueden aumentar el vínculo entre los participantes y comenzar un diálogo intercultural sin palabras.

Para que la comunidad y el proyecto realmente crezcan y persistan, no se puede pasar por alto el proceso de creación de confianza. La confianza se construye, por ejemplo, mediante el uso en común de una ubicación y de equipos y herramientas. La confianza y la responsabilidad van juntas. Si surgen problemas relacionados con la confianza, deben abordarse sin ignorarse. En algunas iniciativas se están aplicando métodos de resolución de conflictos como la comunicación no violenta. Cuando surge un conflicto, están preparados.

La construcción de una comunidad, el voluntariado y la gestión comunitaria deben desempeñar un papel importante en los voluntarios y responsables comunitarios de una iniciativa. La iniciativa alemana **Cookin' Hope\*** señaló que es importante que los proyectos no dependan exclusivamente de voluntarios, sino que tengan algunos empleados profesionales e interdisciplinarios.

\* Ver descripción de las 35 iniciativas seleccionadas, Germany, 5. Cookin' Hope (Wuppertal)

Un enfoque participativo, en lugar de un enfoque de integración descendiente, es importante para superar la segregación entre colaboradores y beneficiarios, que a menudo impide una inclusión real visible. Este fue el resultado del taller realizado en Milán, Italia, en julio de 2018: no podemos seguir un enfoque descendiente en la integración, sino que tenemos que entender las necesidades de los NTP y encontrar la manera correcta de comunicarnos con ellos para crear un entorno propicio. También hay iniciativas, diseñadas y dirigidas por los propios NTP, con la ayuda de voluntarios locales, donantes y colaboradores. Por ejemplo, **Barikama Yogurt\***, una cooperativa italiana fundada por inmigrantes senegaleses que venden yogures naturales caseros y verduras en los mercados locales tanto al por menor como al por mayor.

El objetivo final de las iniciativas es lograr una situación en la que la etiqueta NTP no signifique nada. Demostrar que son personas que pertenecen a una sociedad diversa y abierta, que tienen los mismos derechos a una vida digna, en lugar de ser vistos simplemente como inmigrantes. Es un proceso bidireccional que cambia a la sociedad en general, así como a los recién llegados. En este proceso, el trabajo juega un papel importante. Por ejemplo, el mayor logro para la cooperativa social **Maramao\*** de Italia es la creación de empleos para refugiados y ayudar a los NTP a convertirse en ciudadanos en un nuevo país.

Finalmente, hay que tener en cuenta que la integración es un concepto de múltiples capas que incluye aspectos importantes como la vivienda, el sistema sanitario, el acceso a la educación y al empleo, y la inclusión financiera y social. Es difícil que un aspecto tenga éxito sin los otros, y las iniciativas deben recurrir a un equipo interdisciplinario.

Quienes trabajan en iniciativas deben estar ampliamente informados, proporcionar una red de contactos que propicie la inclusión social y tener la capacidad de traducir entre la sociedad civil, la administración y la política.

### **Satisfacción de las necesidades básicas de TCN**

Antes de que los NTP deseen participar en iniciativas relacionadas con alimentos u otras, hay algunas necesidades básicas que deben satisfacerse; la vivienda, la nutrición, gozar de salud o el acceso a la atención médica y un cierto grado de inclusión social básica en el medio ambiente son lo que entendemos como estas necesidades. En la mayoría de los países de la UE, el estado ya las proporciona. La situación en Grecia es diferente y la falta de recursos básicos e infraestructuras es el punto de partida para las iniciativas. La iniciativa italiana SIS afirma que «las principales preocupaciones de nuestros beneficiarios NTP era obtener un permiso de permanencia y algún tipo de empleo».

\* Ver descripción de las 35 iniciativas seleccionadas, Italy, 3. APS Barikamà (Rome)

\* Ver descripción de las 35 iniciativas seleccionadas, Italy, 2. Maramao, Canelli (Asti)



El vínculo entre las prioridades individuales (permiso de permanencia y empleo) y la importancia de la participación en proyectos que indirectamente podrían conducir a tal objetivo (mejora del idioma, intercambio social, contactos, etc.) no siempre es inmediato para todos. Las necesidades básicas fueron reconfirmadas en la revisión de NTP.

## **Bienestar psicológico**

Aprender un nuevo idioma o formarse profesionalmente es difícil si primero no se lidia con el trauma que algunos NTP padecieron en su país de origen o durante la migración. Además, la inseguridad del estado legal de muchos NTP conlleva un efecto psicológico negativo. Trabajar con grupos vulnerables puede ser un desafío y se debe estar acompañado de profesionales médicos, psicólogos, terapeutas, etc. Lo mejor sería que, al menos algunas personas involucradas en las iniciativas compartieran origen o idioma con los NTP, para propiciar la comprensión y confianza, tal como señaló la iniciativa española Evalu. Al mismo tiempo, si los participantes realmente desean estos servicios psicológicos o terapéuticos deben estar garantizados. En general, todas las profesiones relacionadas con la salud pueden estar abiertas al voluntariado o tratamientos especiales para personas necesitadas. Las obligaciones morales relacionadas con estos trabajos pueden proporcionar un punto de apoyo para las solicitudes de ayuda. Las iniciativas que fomentan el bienestar psicológico no solo ganarán la confianza y la gratitud de sus beneficiarios, sino también el apoyo en su esfera de acción, a veces desde los lugares menos esperados. Incluso puede ser posible contratar a un psicólogo como coordinador y parte del equipo y pueda ofrecer apoyo personal a los NTP, como es el caso del restaurante **A beautiful Mess\*** en Ámsterdam. Es un deber señalar quien necesita ese tipo de ayuda. Facilitar un tratamiento no siempre es asequible, pero es una parte crucial del éxito de las iniciativas que brindan formación profesional.

## **Localización**

Uno de los principales problemas de las iniciativas es el acceso a infraestructuras como terrenos o viviendas. Por un lado, hay muchos campos en barbecho y lugares abandonados en Europa y los municipios a menudo están muy contentos con las ideas de los grupos dispuestos a revivir estos lugares de las zonas urbanas, periurbanas o rurales. Por otro lado, la presión sobre los asentamientos y las zonas comerciales con las que a menudo se enfrentan los municipios hace que los alquileres seguros y de largo plazo sean imposibles. Una lección de las iniciativas bien establecidas sobre este tema es que trabajar la tierra y construir una infraestructura con un enfoque de propiedad, a pesar de los factores determinantes del alquiler, hace la vida más fácil y aumenta la motivación y la energía para establecer el lugar. Un campo productivo o un restaurante



en funcionamiento es mucho más difícil de descartar que un proyecto poco entusiasta que no se centra en todo su potencial debido a las dudas sobre la inseguridad contractual. Sin embargo, el acceso a una infraestructura es uno de los mayores desafíos y, a menudo, definirá el fracaso o el éxito del proyecto. Las asociaciones de ayuntamientos y otras formas de gobierno local, así como las del sector privado y de sociedad civil pueden resultar de ayuda, asignando tierras e infraestructuras, o incluyendo actividades (formaciones, talleres) en sus instalaciones. Un ejemplo de ello es la iniciativa española **Central Parc\*** que cultiva hortalizas orgánicas en campos abandonados a los que tuvieron acceso a través de contactos en el sector público y en agricultores locales. El proyecto Maramao obtuvo tierras de una mujer que compartía con su idea. Además de la tierra (y el financiamiento), los ayuntamientos también pueden ayudar con algo tan simple como colocar carteles oficiales.

En algunos países europeos, la dificultad de acceder a tierras y a viviendas no es solo un problema para las iniciativas, sino también para la población en general (y en su mayoría urbana). Las zonas rurales ofrecen un acceso más fácil a tierras o a infraestructuras.

La localización correcta de una iniciativa puede incentivar a muchas personas a involucrarse en el proyecto y llegar específicamente a los NTP si se establece en un lugar que ellos conocen y visitan con frecuencia. Por ejemplo, el restaurante *A beautiful Mess* se construyó en una antigua prisión, que se utilizó como albergue de refugiados hasta que se convirtió en un restaurante administrado entre refugiados y locales. Además, Casa Chiaravalle (Italia) está organizando sus proyectos en una villa de la mafia confiscada por el estado que ahora alberga a los recién llegados. Este caso es el más fácil para movilizar a los NTP a unirse a una iniciativa. Sin embargo, cuando las iniciativas se ubican en áreas que están alejadas de los NTP debido a la falta de comunicación e información o cuando el acceso por transporte es difícil, los contactos pueden subsanar ese déficit. El **Proyecto Comfrey\*** (Reino Unido) ofrece, reembolsos de transporte público a los necesitados que acudan a su proyecto (al ser un pase diario motiva a los NTP a atreverse a visitar el proyecto). El **Jardín Comunitario Oost Indisch Groe\*** (Países Bajos) demuestra que los contactos pueden facilitar el acceso de los NTP a un proyecto: los trabajadores sociales y otras ONG llevan y traen a los NTP hasta el jardín.

Nuestro estudio ha demostrado que la proximidad de una iniciativa es un factor importante para que haya participación tanto local como de NTP. Las personas no quieren perder tiempo y ni dinero en transporte, los padres quieren estar cerca de sus hijos, incluso es más probable que visiten el proyecto junto con ellos si el viaje no es demasiado largo. Además, la identificación con el vecindario puede ser un argumento motivador para que las personas se unan a una iniciativa.

\* Ver descripción de las 35 iniciativas seleccionadas, Spain, 3. COOPE/Central Parc (Sant Boi de Llobregat, Barcelona)

\* Ver descripción de las 35 iniciativas seleccionadas, United Kingdom, 1. Comfrey Project (Newcastle upon Tyne)

\* Ver descripción de las 35 iniciativas seleccionadas, Netherlands, 1. Oost Indisch Groen (Amsterdam)



Independientemente del tipo de localización (urbana, periurbana o rural) siempre se recomienda que las iniciativas se pongan en contacto e involucren a los locales y vecinos lo antes posible.

### **Establecer una rutina**

Establecer rutinas fáciles teniendo en cuenta que el recién llegado puede tardar más tiempo de lo esperado en adaptarse, es un factor importante en cualquier actividad y especialmente en entornos de formación. Las actividades recurrentes ofrecen un entorno seguro y predecible para los participantes y crean tranquilidad interna. Proporcionar espacios para retirarse y una relación clara entre mentor y aprendiz ayudará a los usuarios a adaptarse y aceptar rutinas comunes a su propio ritmo.

Dar una agenda o un horario a cada uno de los participantes puede ser un factor clave. El trabajo también puede verse como una rutina, pero no necesariamente tienen que estar relacionadas con el área de aprendizaje o de empleo. Ponerse en círculo cada mañana para hablar el estado emocional de todos, de los desafíos o problemas, y compartir también momentos de éxito y gratitud propicia un buen clima en el grupo y revela información importante para los mentores o colaboradores. Al final del día, compartir experiencias y aprendizajes también puede suponer una herramienta para reflexionar y el empoderar a los participantes (el *Proyecto Comfrey* en el Reino Unido es un buen ejemplo de tales rutinas y herramientas). Al mismo tiempo, las iniciativas deben vigilar de no ser intrusivas al implementar demasiadas rutinas. Si bien las rutinas son absolutamente recomendables, deben usarse de manera equilibrada y flexible y no dar la impresión de que todo ya está pensado anteriormente. Un enfoque participativo para establecer las rutinas comunes en un proyecto puede ser una buena solución. Parte de estas rutinas también pueden ser actividades no verbales, como deporte, sesiones musicales, cocinar juntos, etc., lo que brinda diversión y alienta a la comunidad a crecer unida.

Los voluntarios y colaboradores de una iniciativa también deben establecer una rutina, en cuanto a la forma de mantenerse en contacto con los participantes del proyecto en aquellos momentos en que los miembros de la comunidad están ocupados con la educación, el trabajo o el manejo de su situación legal. Según la experiencia del jardín intercultural **Annalinde\*** en Alemania, es importante cerrar estos períodos cuando los miembros están ausentes de la iniciativa, informándoles sobre las actividades e invitándolos personalmente a unirse a ellas. Este componente personal parece ser un factor clave para mantener a los miembros a largo plazo en la iniciativa.

\* Ver descripción de las 35 iniciativas seleccionadas, Germany, 3. Annalinde gGmbH (Leipzig)

## Aprender el idioma

El lenguaje juega un papel clave en el proceso de integración e inclusión. Las iniciativas que mezclan hablantes nativos con recién llegados fomentan y aceleran el proceso de aprendizaje. La enseñanza de un idioma de manera formal debe complementarse con espacios donde la práctica y la teoría estén conectadas. Trabajar juntos en un jardín o en un restaurante hace que el uso de un lenguaje común sea casi obligatorio y esta necesidad conduce al aprendizaje. También hay formas más creativas de practicar el lenguaje y obtener un resultado que sea motivo de orgullo: los mejores ejemplos son los libros de cocina publicados por Über den Tellerrand e.V. o el Proyecto Comfrey, que incluso pueden convertirse en una manera de autofinanciarse. Además, clubes de periodismo donde crear revistas cortas es una forma divertida y creativa de practicar el lenguaje, esta idea ha sido puesta en práctica por **La Cantine du Midi\*** en Marsella. La iniciativa con sede en Barcelona **Mescladis\*** permitió a los NTP contar sus historias a través de un cómic<sup>4</sup>.

Algunas iniciativas incluso ofrecen cursos para aprender lenguaje técnico de alguna profesión en concreto. Especialmente en aquellas donde las herramientas y procesos están cargados de términos técnicos. Habilidades como esta son cruciales para el éxito y proporcionan una ventaja cuando se busquen vacantes. Algunas iniciativas brindan formaciones donde se enseña el lenguaje gastronómico profesional.

El lenguaje es un aspecto importante en todo tipo de entrenamiento. Las iniciativas deben tener en cuenta que algunos NTP pueden ser analfabetos, y eso significa que no pueden utilizar los manuales de formación de la misma manera. Es por eso por lo que **Kamba\*** (Italia) tiene en mente de desarrollar un manual de formación culinaria que se pueda entender sin saber leer. Las iniciativas que saben que es probable que reciban NTP analfabetos deben pensar en procesos apropiados para fomentar el aprendizaje. A muchas iniciativas les gusta usar pictogramas y fotografías para transmitir información, para todos puedan entenderla fácilmente. Al mismo tiempo, algunas iniciativas, como **Zusammen Garten\*** (Friburgo, Alemania), utilizan traducciones y algunos signos con palabras alemanas como una manera de apoyar el proceso de aprendizaje de un idioma, tanto alfabetizados como analfabetos. Por lo tanto, una mezcla de pictogramas, fotos, traducciones y palabras parece la mejor manera. Para un proceso sostenible de inclusión y participación, es crucial respetar los idiomas nativos y ofrecer traducciones de vez en cuando. Por ejemplo, Zusammen Leben proporciona traductores para sus talleres internos con la finalidad de evitar la exclusión de aquellos que aún no están lo suficientemente familiarizados con el idioma alemán para unirse a los talleres.

\* Ver descripción de las 35 iniciativas seleccionadas, France, 2. En.chantier: La Cantine du Midi (Marseille)

\* Ver descripción de las 35 iniciativas seleccionadas, Spain, 4. Mescladis (Barcelona)

\* Ver descripción de las 35 iniciativas seleccionadas, Italy, 4. Kamba (Milan)

\* Ver descripción de las 35 iniciativas seleccionadas, Germany, 2. Zusammen Leben (Freiburg)

Las grandes diferencias entre la educación recibida y las perspectivas laborales de cada NTP requieren un plan individualizado de las habilidades lingüísticas requeridas según de la profesión que quieran elegir. Existen estándares nacionales de nivel de idioma para solicitar educación, un empleo en particular o incluso para ir a la escuela nocturna. Deben tenerse en cuenta individualmente para que los participantes puedan alcanzar sus objetivos vocacionales personales.

### **Resolviendo barreras institucionales**

El conocimiento y las habilidades de manejarse a través de la jungla de oficinas, agencias y otras instituciones van de la mano con las habilidades lingüísticas. Las iniciativas con más capacidad y más experiencia a menudo brindan asesoramiento legal y laboral además de sus actividades principales.

En las iniciativas se debe tener una idea clara sobre el marco legal y las posibles oportunidades y desafíos a los que se enfrentan sus participantes. Sin embargo, a menudo no tienen la experiencia en todos esos asuntos, en este caso, es crucial que sepan acerca de las instituciones o las personas que les pueden ayudar. El fomento de redes de apoyo entre iguales facilitará la implementación de la formación y la integración laboral ajustadas de acuerdo con las necesidades de los participantes. Esta práctica se lleva a cabo en Über den Tellerrand, donde el programa *Job Buddy* combina NTP recién llegados y NTP que ya se han integrado en el mercado laboral y se han abierto camino a través de las barreras institucionales. Las iniciativas de jardinería (urbana), especialmente durante los meses de invierno, cuando las actividades de jardinería son escasas, pueden usar ese tiempo para enfocarse en el asesoramiento individual sobre el estado legal, los próximos pasos en la agenda vocacional, en encontrar vivienda, completar formularios, proporcionar traducciones, etc. Para el éxito de la iniciativa se debe brindar la oportunidad, el apoyo y los contactos respecto a estos temas, incluso si el concepto inicial de la iniciativa es diferente. También es importante que las iniciativas desde un principio consideren los recursos humanos necesarios para este tipo de servicio. Dado que no se puede esperar que las iniciativas sean profesionales en todas las áreas respecto a la situación legal o la integración en el mercado laboral, puede ser una buena idea invitar a profesionales externos de estos campos a visitar el proyecto.

### **Entrenamiento vocacional**

Los NTP se integrarán en la comunidad con visión económica y no desde una perspectiva de asistencia que conduciría a la dependencia social. Para esto, deben ser apoyados por iniciativas. Antes de que los NTP puedan recibir apoyo a través de la integración laboral, se debe reconocer su vulnerabilidad y satisfacer sus necesidades básicas. Si la vivienda o el acceso a alimentos no están asegurados, cualquier esfuerzo de apoyar a las personas para encontrar

formación o empleo fracasará. Para romper con el aislamiento que sienten los NTP a la hora de formar parte de una nueva sociedad y comunidad local, la capacitación y el autoempleo desempeñan un papel clave. La función principal de las iniciativas debe ser el empoderamiento y la preparación para la entrada en la población activa.

La sostenibilidad de las iniciativas en cuanto al compromiso voluntario y a la participación perdurable de los NTP está profundamente relacionada con las oportunidades para, no solo socializar y aprender habilidades de manera informal, sino también para mejorar las condiciones de vida personales obteniendo calificaciones aceptadas a nivel nacional y trabajar en problemas cotidianos. Para acceder a empleos, formaciones, gozar de sostenibilidad social y financiera, y participar adecuadamente en proyectos relacionados con los alimentos la falta de una red de contactos locales, tener calificaciones no reconocidas a nivel oficial y una situación inestable de residencia suponen factores cruciales para los NTP.

El proyecto empieza con un voluntariado informal por ejemplo en Annalinde, Alemania, o con prácticas de tres meses un plan de estudios y mediación final para futuros empleados en el negocio de la restauración (A beautiful mess en los Países Bajos o Cookin'Hop en Alemania).

Para garantizar un caldo de cultivo fértil, las iniciativas que deseen abordar este problema deben tener en cuenta los siguientes conceptos básicos subyacentes: Basado en la experiencia de iniciativas exitosas que brindan formación vocacional, es muy importante crear conexiones con empresas sociales que ofrezcan oportunidades reales de trabajo e inclusión. Las pasantías son una forma importante de ofrecer un primer contacto en el mundo laboral. En algunos países, como Alemania, es incluso la forma estándar de ingresar al mundo laboral: las personas primero tienen que trabajar sin remuneración, reuniendo competencias y experiencia, antes de tener la oportunidad de ser contratados. Sin embargo, los centros de trabajo señalaron que las pasantías han sido mal utilizadas para explotar la mano de obra gratuita de los NTP.

En el proceso de diseño de las formaciones profesionales, se deben satisfacer todas las necesidades específicas de las partes interesadas. Una buena formación profesional no se limita a enseñar habilidades particulares como la cocina o la agricultura, sino que también comprende, por ejemplo, talleres de búsqueda de empleo en línea, como los implementados por **Integraschool\*** (España). Además de enseñar prácticas agrícolas, ofrecen recursos activos de búsqueda de empleo para encontrar trabajo en el sector agrícola, adquirir habilidades de comunicación (vocabulario agrícola: tipos de trabajo agrícola, tipos de fruta, herramientas, etc.), análisis DAFO, conocimiento de la ley de inmigración, cursos de montacargas, manejo de alimentos y bienestar animal.

\* Ver descripción de las 35 iniciativas seleccionadas, Spain, 2. Integraschool (Lleida and other cities)



En realidad, es un proceso largo que requiere paciencia, perseverancia y fuerza de voluntad, ya que puede llevar mucho tiempo y no todos son capaces de hacerlo (desde el idioma hasta las habilidades laborales).

En la práctica, la inclusión de los solicitantes de asilo en la formación profesional y el empleo se ve desafiada por las leyes y reglamentos nacionales, que dificultan su acceso a la educación y al empleo, aunque, según la legislación de la UE, los solicitantes de asilo en la UE deberían tener acceso a mercados laborales tras nueve meses de período de espera inicial. Según la experiencia de *Annalinde*, en las iniciativas también se tiene que pensar estratégicamente al asesorar a los NTP sobre sus perspectivas de trabajo. Eso significa considerar qué trabajos se necesitan actualmente en el país anfitrión y qué cursos de formación profesional ofrecen la oportunidad de obtener un permiso excepcional para poder permanecer, en caso de que se denieguen las solicitudes de asilo. De hecho, eso significa que incluso si los NTP desean trabajar en el sector de la jardinería y la alimentación, las iniciativas podrían recomendarles que ingresen a programas educativos o laborales que están relacionados con otros sectores.

Los requisitos de recursos en términos de dinero, infraestructura, profesionales, etc. pueden limitar la capacidad de algunas iniciativas para ofrecer orientación en algunos campos específicos, como la cocina o la agricultura.

## **Redes de contacto**

Un gran desafío para muchas iniciativas es la falta de conexión entre diferentes sectores y campos de trabajo. La mayoría de las iniciativas se centran en el campo social, por lo que es necesario construir relaciones con otros ámbitos de la sociedad para desarrollar una estrategia integral y un enfoque holístico que los una todos. Las redes de contacto fomentan valores sociales y de identidad, el sentido de pertenencia y el crecimiento social, y mantienen el proyecto actualizado en el espacio y el tiempo.

Las iniciativas exitosas se centran en la creación de redes de contactos para facilitar el trabajo y la formación profesional. Para compartir recursos de intercambio de oportunidades de trabajo, hay una estructura de comunicación densa y vívida entre organizaciones e iniciativas. Las iniciativas que producen alimentos están en contacto con empresas de restauración social (o incluso restaurantes de comercio justo y de productos regionales), creando vínculos para el beneficio de los recién llegados y ganando una mejor posición estratégica. Las relaciones públicas en este ámbito, la creación de redes de contactos en el panorama empresarial local y la visita a las empresas para proporcionar

información sobre el estado legal, los antecedentes educativos y las posibilidades y obstáculos en términos de empleo, son herramientas para facilitar la entrada al trabajo y la formación vocacional (ver el ejemplo de *Cookin' Hope*).

Los acuerdos entre las iniciativas alimentarias y las empresas locales para organizar el contacto con los recién llegados y ofrecer pasantías y capacitación ayudan a superar las barreras tanto para los contratantes como para los empleados.

Las iniciativas que ofrecen formación en ciertas áreas, como la cocina, la restauración, la horticultura o la conservación, a menudo mantienen asociaciones directas con empresas locales dispuestas a ofrecer formación a los participantes, sabiendo que ya se ha realizado una primera introducción y experiencia práctica en el área de trabajo. Una formalización suave de los cursos de capacitación, en colaboración con las agencias de empleo locales e institutos educativos, aumenta la credibilidad para futuros empleadores y empresas. Documentar el plan de estudios y el progreso del aprendizaje y tener un concepto transparente que describa los objetivos y los medios del programa de formación en cuestión ayuda a comunicar los beneficios al sector público y privado. La mayoría de las empresas relacionadas con los alimentos están abiertas a contratar NTP o a tenerlos de aprendices, pero no tienen la capacidad de ponerse en contacto o administrar programas especiales para involucrar y emplear a los recién llegados. Las personas sin un permiso de trabajo a menudo reciben apoyo a través de diferentes programas financiados por el estado. La cooperación con las universidades que ofrecen la infraestructura educativa puede proporcionar el aporte teórico y la primera experiencia de aprendizaje formal a los NTP en proyectos relacionados con los alimentos. Los programas previos al estudio para prepararse para el ingreso a estudios posteriores pueden complementarse con proyectos prácticos que brinden un entorno de aprendizaje del mundo real.

Las empresas sociales o sin ánimo de lucro, como los restaurantes o las cafeterías, ofrecen un entorno de aprendizaje seguro y son, al mismo tiempo, una oportunidad para el autofinanciamiento. La economía social implica la integración de la NTP en el sector económico y aporta valores añadidos, como debates sobre los derechos humanos, la producción equitativa y la revitalización de las regiones y pueblos cada vez más reducidos en las zonas rurales. Si se usa en las relaciones públicas, apoyar a los recién llegados a establecerse y ganarse la vida puede proporcionar una ventaja competitiva relevante. Aparte de esto, el acceso a diferentes subvenciones y oportunidades de financiación juega un papel importante en la fase inicial de las empresas sociales. Las condiciones de producción y empleo justas no solo son obligatorias, sino también una oportunidad para establecer contactos y financiamiento, por ejemplo, cuando se publicita adecuadamente que las personas pueden apoyar el proyecto/negocio.



El acceso a empleos y formación también puede ser un efecto emergente de proyectos con antecedentes amplios y diversos en términos de educación, origen, cultura y estado de los participantes. Los programas especiales de *Job Buddy* formalizan este potencial de las relaciones entre ciudadanos establecidos y recién llegados. La comida une a las personas y, al hacerlo, constituye un espacio donde las conexiones directas entre los individuos y las organizaciones tienden a evolucionar. Estas relaciones no terminan necesariamente en los límites del proyecto, sino que tienen el potencial de abrir todo tipo de puertas.

Una práctica común de algunas iniciativas que ofrecen formación profesional en agricultura, horticultura o cocina, es relacionarse con empresas locales para ofrecer pasantías y un primer contacto con el mundo laboral en los países de llegada. Después de terminar su formación profesional, los NTP suelen tener la oportunidad de permanecer en la iniciativa, trabajar en la cafetería o en la restauración (*Kamba*, *Über den Tellerrand*, *Cantine du Midi*, *Cookin' Hope*) o se los coloca en otros negocios locales como el **Festival de Alimentos para Refugiados\***.

Kamba, la iniciativa italiana, tiene una herramienta de contactos muy innovadora que ofrece cursos de cocina dirigidos por NTP para empresas locales. Gracias a ello, Kamba establece contacto con empresas locales y amplía su red de posibles trabajos para los NTP.

## **Involucrar a la comunidad local**

### **Principio de permacultura número 8: integrar en lugar de segregar**

Motivar a un grupo local de voluntarios es el primer paso para la mayoría de los proyectos. Aceptar la situación actual y la atmósfera de la comunidad local para evaluar oportunidades y desafíos es la etapa preliminar antes de planificar y diseñar un proyecto. Se organiza un enfoque participativo que involucra tanto a los locales como a los recién llegados para que el proyecto final satisfaga las necesidades de ambos. El primer paso para involucrar a la comunidad local hacer ver la problemática actual que se traduce en la necesidad de acoger e integrar NTP en nuestra sociedad. Durante este importante paso, se puede cambiar la perspectiva sobre la migración y propiciar una mejor comprensión entre locales y recién llegados, que aumenta el éxito del proyecto. Conocer los antecedentes y la historia de los NTP puede aumentar la empatía, la cohesión social, la aceptación de la realidad multicultural y facilitar la participación de las comunidades locales en las iniciativas. Trabajar en las relaciones públicas es crucial para iniciar un cambio de conciencia sobre los desafíos de la migración.

\* Ver descripción de las 35 iniciativas seleccionadas, Francia, 1. Food Sweet Food: Refugee Food Festival (Paris/ various places)



En este sentido, recordar la historia nacional de sus propios países puede ayudar en el proceso de aceptación. En la mayoría de los países europeos, la (in)migración desempeñó un papel importante en la configuración de la sociedad, la política y la economía en lo que son hoy. Esta es la visión exacta de Kamba (Italia).

Su objetivo es recordarles a los ciudadanos de Milán que, si investigamos en su árbol genealógico, casi todos tienen antecedentes migratorios; tal como muestran los integrantes del proyecto Milano Recipe, un evento público de comida donde 10.000 personas llevan su receta favorita de la infancia para compartirla con los demás. Esta idea también fue alimentada por el Manifiesto humanista que surge a tras comprender la necesidad de compartir entre humanos.

Al desarrollar una estrategia para involucrar a los locales, las iniciativas de éxito necesitan una representación clara de las metas que desean alcanzar. Además de las herramientas adecuadas para la fomentar la participación, es necesario tener en cuenta el contexto social, cultural y económico del área. Al hacerlo, los proyectos ajustan sus objetivos a la realidad local. Durante esta fase, los coordinadores de proyectos tienen el importante papel de conectar diferentes esferas sociales, agencias oficiales y colectivos locales para crear una red de apoyo. Esta red puede repartir la responsabilidad del proyecto en varios hombros y mejorar su sostenibilidad. Trabajar juntos en proyectos compartidos potencia y beneficia las iniciativas y finalmente conduce a un mayor impacto y visibilidad. Para generar confianza se recomiendan eventos enfocados a nivel local y cenas sociales siempre con las mismas fechas, y poder obtener así una atmósfera más relajada (superando la dicotomía entre nosotros y ellos).

Las iniciativas que ya tienen un punto de encuentro para comidas, como jardines o cafeterías, pueden usar estas instalaciones para invitar a artistas, músicos, novelistas..., a combinar eventos de cocina comunitaria con arte. Tal como hacen en *zusammen leben* (Alemania). Los eventos que combinan agricultura, cocina y artes hacen que el proyecto sea más visible. La participación activa de grupos creativos en ciudades o zonas destinadas a ofrecer experiencias atractivas como arte y música en jardines, cenas temáticas, talleres artesanales... motiva a participar también a la comunidad local. Es por eso por lo que el diseño de los proyectos debe involucrar a la comunidad local para que estos comprendan las motivaciones y necesidades de los recién llegados. Sin este enfoque participativo, el proyecto no podrá integrarse en el contexto social y, por lo tanto, llegar a ser un igual que un local tras el proceso de integración.

La mayoría de las iniciativas necesitan fondos para trabajar, al menos en la primera fase del proyecto. Las conexiones con locales del sector privado y del público son necesarias para garantizar la sostenibilidad económica del proyecto. Una gran parte de las iniciativas europeas están respaldadas por donaciones privadas por parte de locales. Ya sea con contribuciones mensuales o proporcionando tierras, casas, herramientas o alimentos.



Al contar con un grupo de donantes permanentes, compartir los costos operativos básicos facilita la planificación y la implementación. Como en otros campos sociales, la acción sin conciencia no trae buenos resultados. Aumentar la conciencia pública sobre los desafíos a los que enfrentan estas personas cuando salen de su país de origen en busca de refugio y seguridad, es un paso importante para aumentar los voluntarios y colaboradores locales. Las estrategias de comunicación ayudan a hacer que los proyectos sean visibles y, por lo tanto, les permiten reclutar seguidores. Estas estrategias implican estar presentes en las redes sociales, un espacio donde las culturas y los individuos ya interactúan y el multiculturalismo ya se da por sentado como parte de una sociedad nueva y diversa.

## Sostenibilidad

Las iniciativas son sostenibles cuando los siguientes dos recursos se evalúan como tales: primero, dinero para financiar el proyecto; y segundo, fuerza de trabajo para ejecutarlo. La experiencia de todas las iniciativas de buenas prácticas muestra que un equipo estable con empleados es un factor importante para la sostenibilidad de la iniciativa. El personal y las finanzas van de la mano, la mayoría de las iniciativas estarían dispuestas a contratar más empleados si su presupuesto lo permitiera. Como resultado, en la mayoría de las iniciativas, los empleados deben asumir más carga de trabajo debido a la falta de personal. Sin embargo, las iniciativas solo pueden ser sostenibles a largo plazo si aseguran que la carga de trabajo y el compromiso de los empleados no excede sus capacidades mentales, físicas y emocionales. Esto es especialmente importante en este campo, donde la necesidad y el deseo de ayudar a las personas vulnerables pueden conducir fácilmente al abandono de las propias necesidades y limitaciones.

Si bien algunos salarios están cubiertos por subvenciones públicas (*Asociación A fleur de Pierre* en Francia), resulta más sostenible cuando las iniciativas pueden pagar a su personal con recursos financieros mixtos o propios. ¿Cómo ser más sostenible en el financiamiento? Los esquemas de financiamiento especialmente diseñados para el trabajo de integración con NTP son escasos, pero debido a que los NTP representan un grupo vulnerable en la sociedad, los proyectos pueden tener éxito si se buscan oportunidades de financiamiento en actividades y contenidos. El cultivo de alimentos no solo está relacionado con la comunidad, sino que también es un problema ambiental. Los esquemas de financiación para el desarrollo rural, como el programa LEADER son adecuados para solicitar proyectos que aborden el desarrollo rural sostenible a través de la inclusión e integración de NTP. LEADER se ha utilizado como un esquema de financiación para varias iniciativas en toda Europa, por ejemplo, Suecia, Luxemburgo, Italia, Escocia y Austria. El hecho de que el Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural haya hablado en publicaciones informativas<sup>5</sup> sobre el tema de la contribución de NTP en la economía rural, puede verse como una señal prometedora esta manera de funcionar puede tener apoyos.

Se recomienda que las iniciativas se autofinancien o tengan varios canales de financiación, como *Mescladís* en España. Con los ingresos del restaurante (*Espai Mescladís*) apoyan el resto de sus planes, como la escuela de cocina y los proyectos de desarrollo comunitario. Promueven el consumo responsable y sostenible mediante el uso de productos locales y orgánicos. En lugar de depender de unos pocos socios de mercado, las iniciativas hacen bien en expandir sus contactos y tienen una serie de mercados donde pueden vender sus productos. En este sentido, *Mescladís* tiene muchos socios, participa en diferentes mercados y eventos y organiza actividades de cocina y catering con diferentes colectivos y empresas.

Pero ¿qué más es necesario para que las de iniciativas persistan a largo plazo? Nuestra evaluación ha demostrado que la dedicación y la motivación del personal, los participantes y el liderazgo, es decir, las personas clave que asumen el liderazgo dentro de una iniciativa, es muy relevante. El desarrollo de redes y plataformas de comunicación entre participantes aumenta la capacidad de recuperación de una iniciativa y simultáneamente crea comunidad. Por último, aunque no menos importante, los objetivos concretos, las metas y los medios, así como los planes de acción a largo plazo, también son puntos importantes para garantizar la sostenibilidad de la iniciativa.

Los participantes europeos en el taller de Milán en 2019 destacaron las mejores prácticas a seguir para ser económicamente sostenible en diferentes contextos:

#### **Fondos públicos:**

- Establecer un modelo de negocio adecuado y accesible a la financiación.
- Actividades culturales y educativas.
- Intercambio mutuo
- Crowdfunding solidario
- Trabajar hacia una economía social y justa.

#### **Fondos privados:**

- Crear una empresa social
- Recaudación de fondos
- Plan de negocios sólido, por ejemplo, controlar la producción y los costos operativos

#### **Economía local:**

- Buscar canales de economía social.
- Negocio ético
- Crear un nuevo mercado
- Ideas empresariales innovadoras<sup>6</sup>
- Sensibilización

6 Una opción para crear sin gastar es Bootstrap donde las interacciones con la sociedad pueden hacerte ganar dinero.



# OPORTUNIDADES DESAFIANTES

*"Más allá de cualquier idea, de buenas o malas obras, se extiende un campo. Nos encontraremos allí..."* (Jalaluddin Rumi)

En la investigación y el intercambio entre profesionales, parecía haber una serie de temas en los que no conseguían proporcionar recomendaciones concisas, al mismo tiempo, planteaban ser tanto un desafío como una oportunidad. Estos temas deben tenerse en cuenta en el proceso de diseño o mejora de una iniciativa de alimentación e integración:

## **Financiamiento: independencia vs dependencia**

Los recursos financieros son limitados en la mayoría de los casos, y se necesita financiamiento externo. Esta dependencia económica no debe influir en los objetivos de los proyectos. Sin embargo, la solicitud de fondos requiere creatividad y un planteamiento inteligente para adaptarse a las necesidades de la institución financiadora mientras se progresa con el proyecto inicial. Para compartir costos, puede ser útil cooperar con otras iniciativas, por ejemplo, en el alquiler o en compartir herramientas o equipos.

## **Grupos de interés heterogéneos: caos vs creatividad**

Sea cual sea el contexto regional y social, los participantes serán diversos. Uno nunca sabe quiénes serán los oponentes y los defensores más fuertes del proyecto. El equilibrio entre la apertura a las necesidades e ideas de los participantes y una estructura que brinda orientación para voluntarios, usuarios, colaboradores y empleados a veces es difícil de encontrar. Esto resulta especialmente cierto en iniciativas socialmente impulsadas que empiezan con la idea de llenar un vacío en la sociedad y brindar apoyo a varios grupos de usuarios a veces vulnerables. Esbozar el proyecto, saber cuáles son los objetivos y cuáles no, es importante para la existencia de iniciativas a largo plazo. La mayoría de las iniciativas seleccionadas de nuestra investigación tienen una descripción clara de la práctica del proyecto (qué se puede hacer para participar, qué se ganará, qué se proporcionará, horarios, actividades, expectativas). En el centro de una iniciativa exitosa se encuentra una gestión sólida y adecuada. Sin embargo, deberían dar espacio para enfoques participativos y ser flexibles para integrar nuevas ideas que deberían estar vinculadas a responsabilidades y recursos claros. Los objetivos y conceptos de los proyectos deben revisarse de vez en cuando

con la posibilidad de agregar nuevas ideas y objetivos. Además, se recomiendan acuerdos y un día de la semana fijo para reflejar y resolver conflictos en la iniciativa.

### ***Percepción de los inmigrantes en la comunidad: problema vs recurso***

Las iniciativas se encuentran en contextos, áreas, ciudades o pueblos, donde el clima general para los migrantes y los NTP difiere mucho. Es más probable que las iniciativas en grandes ciudades encuentren mucho apoyo y, por lo tanto, están diseñadas de la siguiente manera: muchos voluntarios, algunos empleados y un gran grupo de colaboradores potenciales. Pero también en áreas rurales los proyectos con el objetivo de apoyar e interactuar con personas que solicitan asilo pueden construirse fácilmente mediante una comunidad de locales y recién llegados. El envejecimiento de la población en estas áreas juega un papel importante en proyectos de este tipo, los cuales se benefician de los aspectos y espacios de la comunidad, para conocer a personas que de otra manera no hubieran conocido. Muchas veces un clima positivo para migrantes y recién llegados es la apertura de financiación pública e incluso privada. Con el triunfo, cada vez mayor, de los partidos de derechas este clima se ha vuelto negativo. Sin embargo, algunas iniciativas comentaron que precisamente debido a este clima obtienen más apoyo de ciudadanos interesados en contrarrestar estas odiosas tendencias.

En general, los proyectos deben tener en cuenta que dependen del status quo en su área, pero que también tienen el poder de cambiarlo mediante la realización de actividades y usando enfoques abiertos a atraer a todo tipo de personas. La donación de semillas y plantas de sus jardines a la comunidad local, escuelas, guarderías y residencias de la tercera edad es una buena oportunidad para ponerse en contacto y promover así los objetivos del proyecto. Organizar excursiones escolares a talleres de jardinería o cocina abre espacios para que los niños y los maestros conozcan a los recién llegados y aprendan sobre su situación e historia. Proporcionar un entorno para la formación lingüística, el intercambio intercultural, la formación profesional y el acceso a oportunidades de trabajo actúa como un instrumento para abordar los prejuicios sociales contra los inmigrantes.

### ***Voluntarios de clase media-alta vs comunidades de acogida con menos recursos***

En Alemania, Francia e Inglaterra, la mayoría de los voluntarios y colaboradores de la comunidad local se pueden etiquetar como "clase media", bien educados y provenientes de buenas casas. Pero son las personas que se encuentran en situaciones económicas menos seguras las que a menudo comparten vecindario con los NTP. Como el objetivo es fomentar el intercambio social, hay que tener en cuenta a estas personas en las iniciativas alimentarias. Hay potencial para la solidaridad.



Brindar ayuda y apoyo a todos los grupos vulnerables locales aumenta la aceptación de los proyectos y, al hacerlo, también crea situaciones en las que los NTP pueden ayudar a las personas necesitadas. El *Proyecto Comfrey* en el norte de Inglaterra ofrece comidas durante las vacaciones escolares para solucionar el problema de hambre en aquellas familias que luchan por cubrir el aumento del coste alimentario debido a la ausencia de comidas escolares gratuitas. El jardín internacional de **Meißen\*** al este de Alemania no es solo un jardín, sino también un lugar para jugar al fútbol y relajarse en familia, igual que un parque, un lugar seguro para que los niños jueguen y las familias se reúnan. Estos dos proyectos están situados en zonas socialmente desfavorecidas.

Muchos campos, parcelas e incluso casas abandonadas que se utilizan para proyectos relacionados con alimentos están en las áreas con ingresos más bajos. Al utilizar estas zonas e invitar a compañeros locales a unirse a la comunidad socialmente los proyectos son sostenibles y se aceptan socialmente. En particular los jardines comunitarios o interculturales, ofrecen muchas actividades además de la jardinería, como noches de cine, arte, deporte y talleres artesanales (fabricación de jabón, impresión de camisetas, ...), que amplían el público de la iniciativa (no solo a la clase media).

### **Perspectiva de género**

El tema de género es complicado: por un lado, es necesario tratarlo en de los proyectos, por otro lado, pero no se debe enfatizar demasiado. A pesar de las ventajas de tratar la perspectiva de género en los proyectos, especialmente respecto al comportamiento de los hombres NTP hacia las mujeres, existe el peligro de darle demasiado énfasis a este punto y provocar frustración en los NTP del tipo: "No estamos en la edad de piedra" o "¿Quién eres tú para decirme ...?".

La realidad es que hay más hombres que mujeres que vienen a buscar refugio en Europa y, por lo tanto, en muchos proyectos participan más hombres, pero realizan el voluntariado más mujeres locales que hombres. Este aspecto de los proyectos es ambiguo para los NTP ya que une a las personas, pero también aumenta la necesidad de crear conciencia dentro de las iniciativas.

### **Ayudar vs compartir, vertical vs horizontal**

En las iniciativas de más éxito, las áreas de responsabilidad se distribuyen entre varios responsables, que se organizan dentro de grupos de trabajo específicos. El principal desafío es construir una estructura donde dichos grupos puedan evolucionar, con el apoyo de recursos como mentores, coordinadores y traductores para facilitar la construcción y el crecimiento de la comunidad.

Etiquetar a los empleados como coordinadores para estos propósitos rompe las barreras entre voluntariado, usuarios y gestores del proyecto.

### ***Escala de proyecto pequeña, local y desconectada. Piensa globalmente, actúa localmente***

Las acciones locales deben ir de la mano con una visión global, no solo conectando los diferentes proyectos entre sí, sino también conectándolos con los sectores sociales, la administración y los campos de trabajo. Una visión global reúne a partes interesadas diferentes y, al hacerlo, abre espacios para la cooperación intersectorial no solo a nivel local y nacional, sino también a nivel europeo.

En varios talleres europeos, especialmente el que se celebró en Milán en junio de 2019, se hizo evidente la necesidad de un mayor intercambio europeo entre iniciativas y organizaciones involucradas en el tema alimentario de los NTP. Aún está por verse como se podría llevar a cabo, un ejemplo de ello es el programa Erasmus+ que fomentan y financian el diálogo y el intercambio de experiencias entre organizaciones.

### ***Etiquetas “intercultural”, “refugiados” ... exclusivas vs inclusivas***

En algunos casos, la etiqueta “intercultural” restringe la participación del público más general. Dependiendo de los contextos sociales y culturales, algunas iniciativas decidieron utilizar otra terminología como “juntos” o “para todos” para enfatizar la visión inclusiva del proyecto. Para evitar factores limitantes, algunas iniciativas incluso se abstienen de la etiqueta “refugiado” para describir a los principales usuarios del proyecto. Tiene sentido al debatir sobre experiencias y especializarse en un determinado grupo de personas, pero a veces dificulta una mezcla social y cultural verdadera entre usuarios y voluntarios.

### ***Diferencias culturales: diferencias abismales vs fomentar el diálogo***

Obviamente, el número de conflictos y malentendidos puede ser mayor cuando se mezclan diferentes contextos culturales, religiosos y sociales. Algunas de las iniciativas controlan este problema mediante un espacio abierto donde llevar a cabo actividades relacionadas con los distintos países de origen y sus culturas. Esto propicia a la reducción de intereses propios de los participantes potenciales de comunidades locales. La oportunidad de dirigir la atención a un determinado país, religión o cultura beneficia a tener un espacio más seguro para interactuar con los recién llegados y la comunidad que los recibe. Conocer las diferencias, aceptar la diversidad, pero también facilitar el contacto directo entre todo tipo de orígenes y experiencias es crucial para fomentar el diálogo intercultural.



# RECOMENDACIONES POR SECTOR

## *Recomendaciones para restaurantes/Cáterin*

- El uso de la gastronomía de los países de origen de los NTP es un formato seductor y atrae tanto a los NTP como a aquellas personas que quieran disfrutar del menú. Intentar involucrar a chefs profesionales de los países de los NTP aumenta la visibilidad de las iniciativas y ayuda a abrirlas a la sociedad. Por ejemplo, Kamba invita a chefs africanos de alta cocina y la da a conocer ya que la alta cocina africana en Europa es muy desconocida. Por supuesto, se debe comunicar adecuadamente.
- En Alemania, el sector de la restauración, en particular, sufre de escasez de mano de obra. Es probable que muchos proveedores de servicios estén interesados en formar a NTP y contratarlos.
- Para hacer visible el proyecto se pueden utilizar eventos especiales como fiestas de vecindarios, semanas gastronómicas, eventos gourmet, ...
- Ofrecer formación vocacional para promover la participación de NTP en restaurantes es una parte básica de estos proyectos. ¡Los precios justos y flexibles hacen que el restaurante Zusammen Kaffee en Friburgo sea atractivo para los NTP también como consumidores, no solo como cocineros!
- La creación de redes de contacto con empresas sociales para crear nuevas oportunidades de acceso a empleos es importante ya que no todos los participantes de las formaciones profesionales encontrarán trabajo a través del proyecto.
- Las iniciativas con más éxito se centran en productos locales y orgánicos, agregando un valor añadido y sostenibilidad social y ambiental.
- Conectarse con otras iniciativas de integración que producen alimentos a nivel local es una buena idea para vincular diferentes grupos de NTP.

## *Recomendaciones para cocinar en eventos públicos y privados*

- Se recomienda elegir selectivamente a los anfitriones de la cena, por ejemplo, invitar a periodistas, sociólogos, artistas... para que las oportunidades de intercambio sean lo más amplias posible. Es importante que los NTP conozcan a personas inspiradoras y fuertes, los NTP que se hayan integrado con éxito también son anfitriones importantes para tener en cuenta.
- La regularidad de estos eventos ayudará a mantener la dinámica del proyecto.



## **Recomendaciones para jardines comunitarios**

- Debe haber un profesional experto para enseñar jardinería.
- Para fomentar el intercambio intercultural y evitar dividirse en grupos pequeños dentro del proyecto, se recomienda organizar trabajos grupales o actividades con diferentes nacionalidades incluyendo a la comunidad local.
- Los grupos deben mezclarse con frecuencia para evitar la creación de jerarquías dentro del grupo y que los miembros queden atrapados ejerciendo un rol que los afecta negativamente o los hace sentir irrelevantes. Cambiar los roles también es una forma poderosa de aprender a lidiar con el cambio, es decir, lidiar con situaciones inesperadas o desconocidas, mirar situaciones desde distintos ángulos, volverse empático y colaborativo.
- Actividades divertidas como la música, el baile y la comida de los países de origen son un medio para aumentar la participación, la motivación y la diversión. Especialmente, porque los jardines son lugares perfectos para realizar estas actividades.
- Cultivar vegetales de los países de origen promueve un intercambio de aprendizaje entre locales y NTP, y aparte puede ayudarlos a sentirse como en casa.
- Tener una cocina en el jardín permite cocinar juntos a los participantes. ¡O incluso una barbacoa! ¡En la iniciativa Weltgarten-Tunsel tienen las dos cosas!
- Obtener productos del jardín para donarlos.
- Involucrar a los niños en actividades y utilizar el jardín como una herramienta de educación ambiental.

## **Recomendaciones para granjas/jardines profesionales**

- Visualizar la necesidad de profesionales en este sector como oportunidades de trabajo para NTP.
- La oferta de programas de formación profesional exige el apoyo de las autoridades públicas.
- El valor social agregado del empleo y la formación de los NTP en empresas e iniciativas del sector alimentario se aprecia por parte de los consumidores y se debe comunicar.
- Algunos NTP son de un entorno rural y agrícola y este dato será valorado por los agricultores.
- Se debe hacer una importante labor de sensibilización y educación: romper con el papel esclavista de los NTP en el campo de la agricultura de Europa y darles condiciones de trabajo dignas y salarios justos.



- La inclusión de NTP en la agricultura puede ayudar a reducir el abandono de las zonas rurales, que es un problema en todas partes de Europa. Este argumento puede ser útil para buscar de tierras y financiación. LEADER es una oportunidad de financiación perfecta que ha sido utilizada por iniciativas centradas en la inclusión de TCN en áreas rurales.

### **Recomendaciones para proyectos educativos**

- Tener grupos pequeños de estudiantes.
- Intercambio con profesionales.
- No ser demasiado teórico.
- Entornos educativos variados.
- El cuerpo es una fuente sensible que valora recibir la información de manera informal, obtener el conocimiento mediante procesos que no resulten demasiado formales ayuda a prestar atención, activar la memoria y experiencia personal y reducir las brechas de conocimiento (por la falta de educación formal).
- Grupos muy heterogéneos.
- Involucrar de manera activa a los participantes durante el proceso de aprendizaje.

### **Problema intersectorial: Cómo promover la sostenibilidad ecológica en las iniciativas**

Este informe no estaría completo sin abordar la sostenibilidad ambiental y la calidad de los alimentos. Algunas iniciativas ya incluyen este aspecto en los proyectos de jardines comunitarios, restaurantes, así como en la producción agrícola, aunque no todas. Por lo tanto, esta sección tiene como objetivo proporcionar orientación sobre cómo realizar este tema.

Del mismo modo que la comida une a las personas, también puede ser una buena manera de introducir nuevas formas de cultivo como la agricultura agroecológica<sup>7</sup> (sin pesticidas químicos ni fertilizantes) así como el uso de alimentos orgánicos en la cocina. La biodiversidad de las plantas implica que haya nuevas hortalizas en los huertos comunitarios (por ejemplo, las mujeres bosnias con las semillas de *okra*) o que haya diferentes variedades de vegetales (como el tomate sirio). Todo ello son consecuencias de la migración durante siglos. Algunos NTP también se sienten mucho más conectados con la alimentación y agricultura tradicionales, ¡aunque no todos!

El uso de productos sostenibles en iniciativas de cocina puede suponer un desafío ya que resultan más caros y algunos participantes pueden decantarse por usar alimentos procesados. Una posible solución es iniciar su producción propia o relacionarse con empresas o negocios que proporcionen ingredientes orgánicos. Por ejemplo, huertos urbanos o granjas profesionales que patrocinan proyectos comunitarios con productos gratuitos o precios especiales (exceso de producción, verduras en buen estado con defectos de aspecto, etc.). Encontrar una buena ubicación en la ciudad para cultivar verduras, frutas y plantas puede ser complicado, pero no es imposible.

Tiene mucho sentido incluir esta dinámica en el presupuesto y solicitar el apoyo de alimentos sostenibles en las iniciativas.

Otro punto importante es promover nuevos hábitos alimenticios para consumir menos grasa, menos azúcar y más ingredientes saludables. Las sinergias evolucionan mediante la combinación de ingredientes locales con recetas de países de los NTP, muchos de los ingredientes crecen en el norte de Europa como el cilantro o los pimientos.

Las innovaciones en la agricultura, como la “agricultura sostenida por la comunidad<sup>8</sup>”, pueden ser muy útiles, por un lado, para involucrar a las comunidades sin un gran poder adquisitivo y, por otro, para acceder a un empleo agrícola bien remunerado. Disfrutar de una comida rica y sana no es un lujo, sino que debería formar parte de los derechos alimentarios de cada ciudadano. A modo de reacción por el escandaloso trato que reciben los NTP, y también a modo de alternativa a las cadenas agroalimentarias convencionales basadas en la explotación, han nacido nuevos proyectos. El objetivo es tener unas condiciones de trabajo y unos ingresos justos, tener oportunidades de inclusión social en zonas rurales y mantener relaciones consumidor-productor. Sin embargo, los desafíos, según la investigación realizada en Italia por Alessandra Corrado (Universidad de Calabria), son la temporalidad y la precariedad relacionadas con el estado administrativo de los solicitantes de asilo. Esto implica que muchas veces los NTP sigan viviendo en situaciones inaceptables o que cambien de expectativas, objetivos y necesidades o incluso sientan la presión de la solidaridad con aquellas familias que siguen en su país de origen. En esta investigación también se hizo hincapié en otros aspectos como la dificultad de gestión de estas actividades, el débil control de los recursos, la dificultad para acceder al mercado e incluso una falta de sostenibilidad de los proyectos a largo plazo.





# food relations







# DESCRIPCIÓN DE LAS 35 INICIATIVAS SELECCIONADAS

## Alemania

### 1. *Über den Tellerrand (toda Alemania)*



*Über den Tellerrand* (en español, ver más allá de tus narices) es una expresión alemana que se utiliza para hacer referencia al hecho de abrir la mente. El proyecto fue fundado en 2013 y su sede está en Berlín. Lo que comenzó como una iniciativa estudiantil se ha convertido en una comunidad internacional enriquecedora e inclusiva, donde las “personas desplazadas” llegan

a encontrar un sentido de pertenencia y experimentan atención y compasión. Se proporcionan vías para que estas personas enriquezcan a las comunidades de llegada al compartir sus conocimientos y habilidades. Al mezclar en estas comunidades a los recién llegados con los locales se puede crear un sentido de pertenencia y reducir los estereotipos y prejuicios de ambos lados. Las personas se reúnen a través de intereses comunes, ya sean deportes, canto, narración de cuentos, teatro, cafés lingüísticos o cualquier actividad que los voluntarios diseñen e implementen. La comida es la herramienta comunitaria de integración más importante. Durante las actividades de cocina, las personas preparaban recetas de sus propias culturas. La comida se prepara colectivamente con los participantes y durante la cena hay espacio para el intercambio y la conexión. Por lo tanto, los alimentos se utilizan como un medio de comunicación que trasciende las barreras tradicionales del idioma. Permite a los participantes compartir entre ellos algo de su cultura, historia e identidad. Como proyecto modelo, *Über den Tellerrand*, inspira y motiva encuentros e intercambios entre culturas. Las llamadas filiales del proyecto ya están en más de 30 ciudades para incluir a comunidades interculturales.

*Kitchen on the Run* es el concepto de integración móvil de *Über den Tellerrand*. Dentro de un contenedor azul llevan una cocina que transportan a nuevos lugares junto a su idea de sociedad abierta y diversa. La cocina móvil les permite llegar a sitios que no cuentan con la infraestructura para realizar esta iniciativa, ya sea por número de voluntarios o por falta de materiales. Durante varios días, *Kitchen*

*on the Run* visita a la mayoría de las ciudades pequeñas de zonas rurales donde hay veces que se generan grupos de locales que empiezan alguna iniciativa de *Über den Tellerrand*. Por último, aunque no menos importante, cabe señalar que esta iniciativa desarrolla programas para satisfacer las necesidades de los NTP más allá del aspecto social. *Job Buddy* es un programa de tutoría especialmente desarrollado para apoyar a los recién llegados a Alemania. Emparejando a dos personas según intereses vocacionales y formando así un tándem, donde locales y ciudadanos ya establecidos ayudan a los recién llegados con todo el proceso de solicitud y les brindan orientación en el mercado laboral, ya que, al final, es el objetivo principal de este programa.

## 2. Zusammen Leben (Friburgo)

*Zusammen Leben* (Viviendo juntos, desde 2015) es una organización sin ánimo de lucro con sede en Friburgo que tiene como objetivo crear espacios de reunión y comunidad entre refugiados, inmigrantes y personas de Friburgo. Desarrollan programas para aliviar posibles ansiedades y permitir contactos directos entre distintos grupos sociales. Las actividades se financian gracias a fondos públicos y privados. La organización tiene cuatro proyectos internos diferentes, un menú semanal con café incluido, un jardín comunitario, un proyecto dedicado a las patatas y, finalmente actividades de arte y cultura combinadas con comida.

Hay tres días que la cafetería de la organización, *Zusammen Kaffee* (Café juntos), abre sus puertas para ofrecer un menú de mediodía internacional y diverso. Los cocineros invitados proceden de *Zusammen Leben* y de otras organizaciones incluyendo a aquellos que ya han conseguido asilo.

Algunos ya habían sido cocineros profesionales en sus países de origen, y otros son grandes aficionados. Cocinan con ingredientes

locales y orgánicos de comercio justo, a excepción de algunos ingredientes particulares que no tienen variante local ni orgánica.

El *Zusammen Garten* (Jardín juntos) es un jardín comunitario intercultural e inclusivo que se ha nació en julio de 2016, para promover el trabajo y aprendizaje mutuo mientras uno se divierte en un ambiente respetuoso.







*Zusammen Kartoffeln* (Patatas juntos) es un proyecto que aporta formación en agricultura orgánica a través del cultivo de patata. Se utilizan diferentes parcelas de toda la ciudad para el cultivo y la formación. Tras la cosecha se preparan patatas fritas en la cocina móvil y se venden en ferias, mercados locales, ...

Finalmente, esta iniciativa utiliza su cafetería y sus jardines para organizar actividades relacionadas con el arte y la cultura. El arte es otro vehículo de contacto excelente entre personas de origen distinto, ya que no se necesita el lenguaje. Crean encuentros interculturales a través de la música, la danza, la interpretación y hacer música mientras bailan. Valorar una actuación conlleva respeto mutuo. Estas producciones teatrales con música y danza tratan temas actuales como el motivo de una migración, su significado o los desafíos dentro de una sociedad diversa.

### **3. Annalinde gGmbH (Leipzig)**

La organización sin ánimo de lucro *Annalinde gGmbH* (sociedad limitada) dirige un proyecto de agricultura urbana multifuncional en la ciudad de Leipzig. Fundada en 2011, tiene como objetivo proporcionar lugares para el intercambio y el aprendizaje del cultivo orgánico de alimentos, la biodiversidad, el consumo sostenible, el uso responsable de recursos y la construcción de una comunidad y su desarrollo urbano.

Cuentan con un jardín comunitario, dos jardines urbanos y un prado. Los formatos educativos (social, cultural y biológicamente) están coordinados por la academia *Annalinde*. Jornadas de trabajo en el jardín, realizar talleres y cooperar con colegios son algunos métodos utilizados para fomentar el aprendizaje mediante práctica y cooperación. El jardín intercultural que comenzó en 2016 forma parte del jardín comunitario que se financia mediante del Fondo Social Europeo. Desde 2019 han participado más de 1300 personas, todos los jueves de 12 a 7pm participan de 10 a 15 NTP. Hay dos puestos remunerados



de coordinador con el apoyo voluntarios oficiales. El jardín comunitario se alquila de la ciudad. Además de los días de jardín abierto, se organizan talleres sobre cultura, movilidad, artesanía y trabajo para los recién llegados. Las visitas regulares a empresas y posibles contratantes locales conectan a estos recién llegados con oportunidades de empleo.

Los participantes pueden actuar como organizadores del taller siempre que sea posible. A través de los otros proyectos de *Annalinde*, los participantes también se benefician de una amplia gama de posibilidades de voluntariado y formación en el campo de la agricultura y jardinería urbana y periurbana.

#### **4. Bunte Meißen Bündnis Zivilcourage e.V. (Meißen)**

Cuando en 2013 se anunció una manifestación del movimiento de extrema derecha Ciudadanos del Reich se unieron muchas personas y organizaciones para hacer frente a esta movilización. Formaron el *Bündnis Bunte Meißen* (Alianza para un Meißen colorido). Aparte de otras muchas actividades, en abril de 2016 pusieron en marcha un jardín internacional. Un campo en barbecho de 3.5ha, que había estado abandonado durante 15 años a 500 m de la ciudad, se transformó en un jardín y un lugar de ocio para familias y niños y lo que es más importante: también para solicitantes de asilo y refugiados. La propiedad municipal está asegurada mediante un contrato de «Permiso de uso» de cinco años. Dos tercios de los usuarios del jardín son acaban de llegar a Meißen. En 2018, entre 15 y 20 familias cultivaban un huerto asiduamente, juntos y por separado, un total de 100 locales y migrantes, en su mayoría afganos y sirios, dieron vida al lugar.

Las parcelas individuales de 44 m<sup>2</sup> y la gran área de jardín comunitario ofrecen muchas oportunidades de horticultura e interacción social. Dos empleados permanentes y un voluntario del Servicio Voluntario Federal proporcionan una infraestructura estable para los aproximadamente 70 refugiados, que visitan y trabajan asiduamente en el jardín. En temporada alta, el jardín está abierto todos los días y el personal está presente de 9 a.m. a 5 p.m. Cada segundo sábado del mes, se organiza un café, y una vez al mes se lleva a cabo un evento más grande de cocina comunitaria. Unas cuatro o cinco veces al mes, una iniciativa de trabajo en común construye baños de compostaje, alcantarillas y caminos. Con los años, varios talleres han ganado popularidad, como por ejemplo los de la poda de árboles frutales, monitoreo de insectos, riego o reciclaje, entre otros. Se realizan cinco eventos anuales más grandes que son puntos de encuentro entre amigos y grupos diversos. Se realizan en año nuevo, en abril coincidiendo con la época de florecimiento, en junio para celebrar el Eid al-Fitr y, finalmente, el día de la cosecha. Algunos de estos eventos atraen entre 300 y 500 personas que esperan visitar el jardín y pasar un buen rato.



Aparte de los objetivos de jardinería y comunidad, el jardín internacional es también un lugar donde se ofrece una amplia gama de recursos de apoyo en Meißen. A través de la organización *Bündnis Bunt* se facilita el asesoramiento y contacto con abogados. Un programa de tándem entre familias reúne a los recién



llegados con locales para brindarse apoyo. Todo el dinero proviene de subvenciones y de una tarifa anual por las parcelas individuales, con ello se proporcionan herramientas y se mejora la infraestructura. Este jardín fue un objetivo durante la campaña electoral del partido de derechas AFD (Alternative für Deutschland). Tras superar

ciertas difamaciones, el proyecto actualmente está bien considerado cada vez atrae a un número más elevado de locales y recién llegados.

### 5. *Cookin' Hope (Wuppertal)*

*Cookin'Hope* es un restaurante-escuela. Los solicitantes de asilo y refugiados se forman durante seis meses para adquirir experiencia en gastronomía. Estas intensas prácticas pueden abrir nuevos caminos laborales y educativos a los participantes para finalmente hallar empleo. *Cookin'Hope* es un restaurante de verdad con comida real y clientes reales, un chef (ex refugiado de Siria) es el encargado de formar a los seis practicantes. Además de ser un negocio, también es un punto focal para los solicitantes de asilo y los locales interesados en el diálogo intercultural y dispuestos a apoyar a los recién llegados. El primer grupo terminó las prácticas en abril de 2018, y actualmente todos ellos tienen empleo en otros restaurantes o se siguen formando. Los alumnos se unen al trabajo diario del restaurante dos o tres días a la semana, donde no aprenden solo de gastronomía sino también de aspectos legales y empresariales. El punto de partida de *Cookin'Hope* fue un estudio muy elaborado sobre las perspectivas laborales de los refugiados sirios; donde la mayoría demostraron querer trabajar en el ámbito gastronómico (ya que muchos adquirieron experiencia en los campos de refugiados). La idea inicial fue un proyecto incubadora de empresas para capacitar a varios NTP a formar un negocio en común al terminar.

Sin embargo, pronto se convirtió en un restaurante permanente de formación, ya que unir a un grupo de individuales de manera aleatoria no es suficiente para crear un negocio exitoso en común. El restaurante ya existía, por lo que no era necesario encontrar un lugar nuevo donde establecer la infraestructura.

El crowdfunding permitió que el equipo iniciara el programa de prácticas e informase del proyecto a un público más amplio. Uno de los practicantes fue inesperadamente deportado a Italia debido al convenio de Dublín, por lo que, durante el proceso, no todo fueron momentos felices.



El criterio principal para elegir a los alumnos se basó en su motivación personal, ambiciones y lo que querían obtener de esas prácticas. Gracias al buen trabajo de las redes sociales, muchas empresas locales se acercaron para ponerse en contacto con los alumnos y poder así, encontrarles un empleo adecuado. El restaurante no solo es el punto de partida de los alumnos, sino también es un punto de encuentro donde buscar apoyo. El restaurante no solo es conocido entre refugiados, sino que también está muy bien considerado por las oficinas de empleo. Más adelante, *Cookin'Hope* quiere convertirse en una red de restaurantes (negocios gastronómicos) donde trabajen solicitantes de asilo e inmigrantes. Otra meta que alcanzar es conseguir ser un sello de calidad. Se pretende convertir el restaurante en un centro social donde los solicitantes de asilo puedan llegar a más organizaciones que apoyen el proyecto, y las prácticas se conviertan en un curso de formación oficial de gastronomía.

## Portugal

### 1. Associação Pão a Pão (Lisboa)

En 2016 se fundó *Pão a Pão* (De pan a pan), un restaurante de Oriente Medio que brinda empleo y formación a jóvenes refugiados de esa zona, y les permite compartir su identidad y comida con la comunidad anfitriona. *Pão a Pão* tiene 17 empleados que organizan talleres y conferencias sobre la cultura árabe. Uno de sus mayores logros es cambiar la imagen de los refugiados en las comunidades locales. Trabajan junto a otras iniciativas como SPEAK (Cultura e intercambio de idiomas), PAR (Plataforma de Apoio aos Refugiados) y ACM (Alto Comissariado para as Migrações) y utilizan distintas fuentes de financiación como donaciones, ayudas del ayuntamiento de Lisboa, de la ACM y de la Embajada de los Estados Unidos en Lisboa.



## Francia

### 1. Food Sweet Food: Festival de comida para refugiados (París/varios lugares)

El *Refugee Food Festival* es un proyecto de la asociación *Food Sweet Food* que nació en 2016, financiado por la agencia de la ONU para los refugiados, ACNUR. Una vez al año, en diferentes ciudades del mundo los restaurantes gourmet, que quieran participar, abren su cocina a chefs refugiados y los invitan a cocinar para sus clientes. En 2016, en París, 11 restaurantes invitaron por primera vez a ocho chefs refugiados para que cocinasen para más de 1000 parisinos y presentarles, así, la gastronomía de Irán, India, Siria y Chechenia.

Los dos precursores franceses creen que la comida es un lenguaje común con el poder de unir a distintos grupos de personas. La misión del *Refugee Food Festival* es cambiar la percepción de los ciudadanos sobre los refugiados y demostrar que tienen habilidades y talento. Los objetivos quieren crear un intercambio entre chefs franceses y extranjeros, que potencie la participación de los cocineros refugiados y les genere oportunidades de trabajo. Los chefs refugiados ganan en autoestima y al mismo tiempo reciben una referencia excelente para su CV. Algunos lograron encontrar trabajo mientras que otros entraron en formaciones gastronómicas o continuaron otros estudios. Además del festival, la asociación alberga diferentes actividades en su sede principal “la Residence” en París, lo que permite la integración profesional de los refugiados a través de la comida.

Para el festival, los cocineros, que deben ser refugiados (los solicitantes de asilo no pueden participar) obtienen un contrato temporal. Dado que el proyecto se dirige específicamente a restaurantes gourmet y de alta gama, uno de los desafíos es encontrar chefs profesionales que puedan cocinar para muchos visitantes, unas 200 personas por restaurante, y al mismo tiempo cumplir con los estándares del propio restaurante. Esto está obstaculizando la expansión del proyecto para involucrar a más restaurantes y NTP. Sin embargo, el festival suele llegar a un público amplio, por ejemplo, los 1000 visitantes en la primera edición en París en 2016.

Además, es una iniciativa ciudadana que tiene como objetivo mostrar que la sociedad civil tiene un papel fundamental que desempeñar en la forma en que los refugiados son bienvenidos. El festival está organizado y coordinado solo por voluntarios que han recibido formación profesional de la organización principal *Food Sweet Food* de los que también reciben pautas precisas. El *Refugee Food Festival* sigue siendo un proyecto bastante nuevo, pero se distingue por ser un concepto muy creativo, recibe comentarios extremadamente positivos de los visitantes y de las personas involucradas y está vinculado con el ACNUR.

## 2. En.chantier: La Cantine du Midi (Marsella)

*La Cantine du Midi* (La cantina de mediodía) es un restaurante en Marsella dirigido por la asociación *En.chantier*, fundada en 2006 con la visión de promover la socialización a través de la comida. En 2008, comenzaron el proyecto del restaurante anterior a este: *La Cuisine*, que en 2013 se convirtió en *La Cantine du Midi* cuando se hizo cargo un nuevo equipo. El concepto del restaurante es ofrecer menús de mediodía cocinados por tres o cuatro chefs voluntarios que a diario cambian. El restaurante se encuentra en un barrio multicultural y pobre con un alto porcentaje de NTP. Los cocineros son inmigrantes, refugiados o locales y generalmente ellos mismos sugieren las recetas. Todos pueden ser voluntarios incluso el mismo día si se registran por la mañana. El menú de mediodía cuesta 8€ y está preparado, siempre que sea posible, con productos locales, orgánicos y de comercio justo, suministrados por su tienda asociada *L'épicerie*, una pequeña tienda de autoservicio que también está dirigida por *En.chantier*, donde se venden productos alimenticios orgánicos, locales y de comercio justo a precios accesibles. Esto es posible mediante la compra de productos en grandes cantidades que luego se comparten entre *L'épicerie*, *La Cantine du Midi* y *Cantine nomad*, este último es un restaurante de la asociación.

Actualmente, *La Cantine du Midi* tiene tres empleados a tiempo completo y 120 voluntarios. *L'épicerie* tiene 50 voluntarios que trabajan durante un año o uno y medio y son compensados con productos alimenticios equivalentes a 7 €/hora de trabajo. También hay de realizar prácticas durante una o hasta cuatro semanas, donde los NTP están acompañados de un trabajador social.



Hay muchas más actividades relacionadas con el proyecto, por ejemplo, una vez a la semana se realizan talleres sobre salud y nutrición, que incluyen excursiones a productores locales.

Por la misma zona hay un club para mujeres y un curso de idiomas con el que colaboran. Más adelante, les gustaría crear un libro de cocina con recetas de *La Cantine du Midi*. Otros futuros objetivos son tener un huerto pedagógico y producir más alimentos.



## España

### 1. Asociación por ti mujer (Valencia)

*Asociación por ti mujer* La Asociación por ti mujer fue fundada en 2014 por un grupo de inmigrantes de diferentes países junto a población local de Valencia. En total, el grupo abarca alrededor de 40 personas y más de 12 nacionalidades. Sin embargo, también hay personas que participan esporádicamente en las actividades.



La coordinadora y la presidenta también son mujeres inmigrantes con una alta participación en el proceso de diseño de la asociación y de los proyectos. Hay varias nacionalidades involucradas en esta iniciativa, la mayoría de América del Sur, pero también de África y Europa.

La financiación pública (ayuntamiento) apoya las infraestructuras (huertos) y la formación. También reciben donaciones privadas de los miembros de la asociación, como semillas, herramientas y más. Todas las personas involucradas en este proyecto son voluntarios, no hay empleados. Los objetivos principales de la iniciativa son crear un espacio para la convivencia, la igualdad de género y la integración a través de prácticas sostenibles para hacer visible el papel de aquellos inmigrantes que trabajan en la agricultura local en Valencia. Otros objetivos incluyen el cultivo de alimentos de calidad y el intercambio de conocimientos y recursos entre los participantes y los países de origen.

La iniciativa ha desarrollado dos tipos de proyectos: un huerto urbano (huertas urbanas en clave de género) y un proyecto de restauración (catering social). El huerto tiene unos 1200 m<sup>2</sup> de superficie, está dividido en 14 parcelas, y se encuentra en los alrededores del jardín del consejo de Sociópolis. Cada parcela es cultivada por un grupo de personas, siempre de diferentes países, para fomentar el intercambio intercultural. También hay parcelas familiares, donde los niños participan en las actividades.

Los participantes del proyecto tienen acceso a una “Formación profesional en agricultura orgánica”, con cursos impartidos por profesionales del sector. Como resultado de esta formación de dos años, un miembro del proyecto y otros agricultores fundaron una cooperativa orgánica *Tot al Natural* (todo al natural), que produce frutas y verduras orgánicas fuera de la ciudad.



Para dar visualización al proyecto, frecuentemente organizan actividades con otras iniciativas, residentes y asociaciones de vecinos, también participan en mercados locales, actividades de intercambio de semillas y otras. Incluso participan en investigaciones sobre la adaptación de variedades de hortalizas del país de origen de los inmigrantes a las condiciones de cultivo en Valencia.

El segundo proyecto, el *Catering Social*, se fundó en 2011 y tiene como objetivo integrar a las mujeres inmigrantes mayores de 45 años a la sociedad y al mercado laboral. Más de 100 mujeres han participado en este proyecto desde el comienzo de la formación. Algunas de estas mujeres habían sido víctimas violencia de género.

Existe una metodología de trabajo con cuatro grupos: administración y eventos, camareras, asistentes de cocina y relaciones públicas, marketing y protocolo. *Catering Social* es un proyecto integral, con información, educación, orientación y asesoramiento. Ambos proyectos están conectados, intercambian productos y conocimientos.

La metodología de trabajo se divide en cuatro grupos: administración/ eventos, camareros, asistentes de cocina y relaciones públicas/ marketing y protocolo. *Catering Social* es un proyecto integral, con información, educación, orientación y asesoramiento. Ambos proyectos están conectados, intercambian productos y conocimientos.





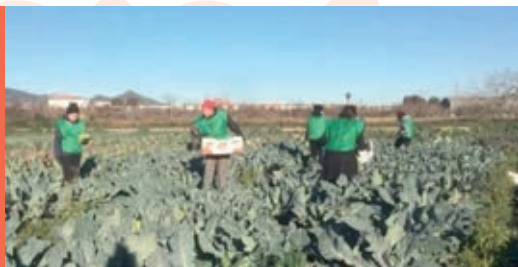
## 2. *Integraschool (Lleida y otras ciudades)*

Bajo el nombre del proyecto *Itinerarios personales para la integración de personas mayores de 45 años: asesoramiento agrícola*, *Integraschool* promueve la autonomía e igualdad de oportunidades de los migrantes a través de formación para lograrlo y conseguir una mayor cohesión social en las zonas rurales.

*Integraschool* organiza talleres internos sobre temas como la búsqueda de empleo en línea (recursos activos de búsqueda de empleo), trabajo en el sector agrícola, habilidades de comunicación (vocabulario agrícola: tipos de trabajo agrícola, tipos de fruta, herramientas, etc.), DAFO, ley de inmigración, uso de montacargas, manipulación de alimentos y bienestar animal. Cuentan con el apoyo de la Fundación Agricultores Solidarios, que ha estado trabajando desde 2001 en proyectos de inserción sociolaboral en sectores agrícolas con el objetivo de mejorar la calidad de vida y crear conciencia sobre el fenómeno migratorio en las zonas rurales. También reciben fondos de la UE y del gobierno nacional.

## 3. *COOPE/Central Parc (Sant Boi de Llobregat, Barcelona)*

Desde 2016, esta cooperativa trabaja para la integración social y laboral a través de la agricultura en campos abandonados. Las actividades más importantes son la formación profesional en agricultura orgánica y la venta de productos.



También trabajan en la recuperación de productos “invendibles”, junto con la asociación *Espigoladors*, y luego donan el dinero a empresas sociales. Con el 10% de las verduras invendibles, *Espigoladors* produce verduras y conservas de frutas, que se venden bajo su propia marca *Im-perfect*.

Todos los ingresos se reinvierten en el proyecto social. También reciben apoyo del consejo municipal y de diferentes entidades públicas. En *Central Parc* actualmente trabajan en unas 7ha de tierra y están tratando de aumentar esta superficie a 10ha. El mayor desafío es encontrar nuevos campos y acceder al mercado local. En 2017, ofrecieron formación profesional en agricultura orgánica a diez personas de origen inmigrante. También organizan, junto con otras iniciativas locales, campañas de sensibilización sobre el desperdicio de alimentos.

#### 4. Mescladís (Barcelona)

Desde 2008, *Mescladís* (Mezclable) ha brindado formación profesional, oportunidades de empleo y prácticas para personas en riesgo de exclusión social propiciando el intercambio intercultural a través de la cocina y el lenguaje. Con los ingresos del restaurante (*Espai Mescladís*), apoyan el resto de sus proyectos, como la escuela de cocina e iniciativas de desarrollo comunitario, y promueven, a su vez, el consumo responsable y sostenible con productos locales y orgánicos. Participan en diferentes mercados y eventos, además de organizar actividades de cocina y catering con diferentes colectivos y empresas. *Cuinant Oportunitats* (cocinando oportunidades) es un curso de cocina de tres meses que involucra a aproximadamente 70 personas cada año.



Durante la formación, *Mescladís* brinda a los participantes apoyo psicológico e incluye algunas actividades como teatro y terapias artísticas, para facilitar el proceso de integración. Después de la formación, *Mescladís* ofrece prácticas en empresas y orientación laboral. Recientemente, publicaron el libro *Regalo Para Kushbu* que trata de dar a conocer, mediante historias reales de los participantes, sus dificultades durante el proceso de integración.

### Grecia

#### 1. Nan (Mitilene, isla de Lesbos)

*Nan*, fue fundada a fines de marzo de 2018 por cuatro mujeres que ya estaban involucradas en *Lesvos Solidaridad - PIKPA*, actualmente el programa lo dirigen cinco refugiados y cinco locales. El proyecto empezó solo con donaciones de organizaciones y amigos ( la infraestructura, por ejemplo) y con la ayuda de voluntarios tras el acuerdo UE/Turquía que dejó a los refugiados en la isla. La visión de *Nan* es crear conciencia y un impacto positivo, entre la comunidad local e internacional, sobre los problemas políticos y sociales relacionados con los refugiados mediante la ruptura de los estereotipos producidos por la narrativa general que los rodea.



El proyecto ofrece un ejemplo positivo para crear normalización mediante oportunidades de trabajo dignas, y mediante la economía social, tanto para los refugiados como para locales que padecen los efectos de la crisis griega que conlleva miseria y condiciones de trabajo precarias. A través del acceso a un trabajo digno, los refugiados dejan de estar atrapados en el papel de beneficiarios pasivos, y adoptan roles más activos. El proyecto existe dentro de un contexto más amplio que el de la ciudad de Mitilene. Incluye personas (locales y refugiados), y actividades (talleres, aprendizaje de idiomas, formación en cocina y reciclaje, apoyo legal y psicológico, empoderamiento de las mujeres...) relacionadas con *Lesvos Solidaridad - PIKPA* y el *centro de apoyo Mosaik*, así como con la cooperativa local *Modousa* desde donde se compra petróleo local y otros productos. Además del contexto mencionado anteriormente, es difícil estimar el enorme impacto del proyecto, ya que *Nan* ha sido muy publicitada en las principales redes sociales locales, nacionales e internacionales. *Nan* desarrolla y promueve soluciones ecológicas. Además, los alimentos que sobran se distribuyen a los refugiados y las personas locales con necesidad. El restaurante *Nan*, está legalmente registrado como una empresa sin ánimo de lucro, su carga financiera proviene de la falta de un contexto legislativo nacional para la economía social y solidaria. Se planea incluir otras actividades para apoyar a la sostenibilidad ambiental y financiera del proyecto a través de la restauración y la producción agrícola.

## 2. Options FoodLab (Atenas)

*Options FoodLab* nació como un experimento de terapia ocupacional y de salud mental y bienestar para personas vulnerables. Después de una serie de reuniones con Babel, un centro de día para refugiados y migrantes, surgió la idea de crear eventos en Atenas basados en alimentos. La parte más atractiva para los beneficiarios era ganar algo de dinero extra mientras pasaban inadvertidos por el proceso de integración, pero se dieron cuenta rápido de que el valor era mucho más que solo financiero. *Options FoodLab* facilita a las personas a alcanzar sus objetivos. Junto con los profesionales de la industria, se creó un programa que brinda a los miembros la oportunidad de crecer como individuos, ganar autonomía, mejorar sus habilidades profesionales y finalmente establecer sus propios negocios para mantenerse a sí mismos, y a sus familias, con salarios negociados en sus propios términos. *Options FoodLab* crea un espacio para nutrir y resistir las impredecibles vicisitudes de la vida en un lugar donde el contexto está cambiando a diario. El espacio del proyecto crea una base para que las personas crezcan, real y figuradamente y, si así lo eligen, echen sus raíces.

La iniciativa trabaja la construcción de comunidad, la creación de oportunidades de trabajo, la mejora de vida, la expansión de horizontes, el aprendizaje de nuevas habilidades, la construcción de una red de contactos y el aprecio mutuo, de una manera de igual a igual. Una de las habilidades que ofrece Options FoodLab es familiarizarse con las nuevas tecnologías que pueden conducir a una mayor empleabilidad en el futuro. También enseñan habilidades culinarias, formación en gestión, habilidades lingüísticas, presupuestos y contabilidad básica.

Trabajan con grupos políticos y religiosos, y en línea se puede ver una lista de sus asociaciones.

En este enlace encontraréis una entrevista muy interesante: <https://www.siceurope.eu/sic-themes/migration/options-foodlab-how-food-making-and-sharing-supporting-migrant-integration>



### 3. *Pervolarides de Salónica (Salónica)*

*Pervolarides de Salónica* es un grupo autofinanciado creado en 2014, compuesto principalmente por diez locales y diez refugiados que han estado activos durante un año y medio en el vecindario de Toumpa en Salónica. Tienen un impacto local muy importante y mantienen relaciones con otras iniciativas dentro y fuera de Salónica, así como con el municipio.

Sus actividades principales son: el cultivo de huertos urbanos comunitarios y formación en jardinería, agricultura agroecológica y en apicultura, así como la posibilidad de realizar unas prácticas. Dirigen un comedor social para personas sin hogar y refugiados. Otra actividad es el control del desperdicio de alimentos que se realiza mediante su recolección y procesamiento, con la producción de salsas de tomate y la recolección solidaria de aceitunas en los campos de olivos abandonadas. *Pervolarides* quiere crear un espacio común para la participación comunitaria, el aprendizaje de idiomas y la transferencia de conocimientos y habilidades.



## Italia

### 1. Experiencia oriental, experiencia en África, Venecia y Padua

El fundador de los restaurantes que abrieron en 2012 es Hameed Karim Ahmadi, un refugiado afgano que quería usar la comida como medio para la inclusión social y el desarrollo económico. Todas las recetas son el resultado del encuentro del migrante con otras culturas a lo largo de su viaje, y están adaptadas al país donde se proponen. El diseño interior del restaurante está cuidadosamente realizado por artistas de acuerdo con el estilo del país de origen del personal. Por lo tanto, los restaurantes siguen diferentes rutas y por eso se llaman: *Orient Express*, *África Express* y *Balkan Express*.



Mediante la formación profesional de cocina para solicitantes de asilo y migrantes y la provisión de lugares de trabajo, este concepto ha ayudado a muchas personas en su carrera profesional. La comida es vista como un canal para contar historias personales y compartir experiencias, al preparar platos y servir comida en restaurantes y catering.

Inicialmente el proyecto se autofinanció con capital proporcionado por amigos, después se sostenía a través de las actividades del restaurante y sus ingresos y más tarde, se adquirieron fondos públicos. Ahora en Italia hay varios restaurantes con este concepto e incluso en otras ciudades europeas y en Kabul, Afganistán (allí, la comida que se sirve es italiana).

### 2. Maramao, Canelli (Asti)

*Maramao* es una cooperativa social que empezó a trabajar con refugiados utilizando tierras abandonadas para producir verduras, nueces, azafrán, cereales, vino... Toda la producción es orgánica. El procesamiento adicional se realiza en salas de procesamiento especiales. Los productos se venden en una tienda en el centro de la ciudad. El proyecto está situado en Asti, en la región italiana de Piemonte, tras una fase de inicio a partir de 2014, la cooperativa social se lanzó oficialmente en 2016. *Maramao* es una palabra del dialecto de Piemonte para referirse a los extranjeros. La producción agrícola de los refugiados de África y otras regiones junto con los italianos es el alma del proyecto, que se lleva a cabo en unos terrenos alquilados gratuitamente que en total suman 25 ha.

El área de Asti está sufriendo una reestructuración de la agricultura con la pérdida de pequeñas granjas, la sucesión de granjas familiares es un problema. Es interesante observar que el proyecto no es solo un lugar de capacitación y trabajo para los refugiados, sino que ahora también está dirigido en parte por refugiados, que también están representados en la junta junto con los activistas sociales italianos que iniciaron la iniciativa. El trabajo ha sido descrito como no jerárquico.



La agricultura se está reestructurando en el área de Asti, cada vez hay menos granjas pequeñas y los negocios familiares se ven afectados. Es interesante observar que el proyecto no es solo un lugar de formación y trabajo para los refugiados, sino que en parte también está dirigido por ellos, tienen representación en la junta con los activistas sociales italianos que propulsaron la iniciativa. EL proyecto se define como no jerárquico.

*Maramao* forma parte de una red de cooperativas de la región llamada CO.AL.A., que, desde el principio, ha brindado en muchos niveles un importante apoyo a *Maramao*. La *Coop.Soc.Crescere Insieme* (cooperativa de agricultura orgánica) es la coordinadora de este proyecto. La sostenibilidad financiera de la iniciativa se asegura a través de la venta de sus productos y de otros productos de otras cooperativas locales. Además, también han ayudado los fondos de la Fondazione Social de la ciudad de Alessandria (27.500 €) y la Red SPRAR (15.000€).

Los refugiados están conectados con *Maramao* a través de la asociación de instituciones públicas (Comune di Alice Belcolle, Provincia di Alessandria), donde, hasta el momento han recibido formación agrícola 100 personas. Para la mayoría de ellas (más o menos el 80%) esto les ha ayudado a encontrar trabajo después, algunos incluso en *Maramao*. Actualmente su equipo está formado por seis personas.

### 3. APS Barikamà. Roma

*Barikamà* es una iniciativa que empezó con una particular historia en el área agrícola de Rosarno en Italia. En esta área, las condiciones de trabajo en la explotación frutícola eran malas y los trabajadores inmigrantes y refugiados estaban mal pagados y discriminados a nivel social. Esta situación explotó al producirse disturbios que recibieron la atención nacional.







Unos 200 trabajadores fueron trasladados a Roma, donde se refugiaron en un centro social. Tras ese suceso, uno de los trabajadores, Cheik Diop, tomó cartas en el asunto y empezó una nueva visión en la producción de alimentos,

una producción que fuese justa con las personas y con el medio ambiente. Barikamà, que en el idioma bambara significa resistencia, empezó a ser un productor de cuajada. Las prioridades principales de este proyecto son los salarios justos, los recursos orgánicos, el reciclaje y el transporte sostenible con bicicletas y coches eléctricos. Actualmente, esta iniciativa iniciada por refugiados se ha vuelto tan popular, que incluso tiene empleados italianos.

#### 4. Kamba (Milán)

La *Associazione Kamba* (Asociación de Kamba) se encuentra en Milán y empezó informalmente en 2015 hasta convertirse en una asociación registrada legalmente en abril de 2016. Tiene cuatro proyectos relacionados con alimentos: (1) un proyecto de formación culinaria que ofrece formación profesional y talleres para NTP en sus propias cocinas y también talleres de trabajo en equipo para empresas locales, con el seguimiento de cocineros refugiados. (2) El segundo proyecto es un servicio de catering, donde los participantes de las prácticas de cocina pueden seguir practicando. (3) El tercer proyecto es el proyecto inicial de Kamba, y con el que se hizo conocido, comidas y cenas para NTP en casas de locales. (4) Este año comenzaron con su cuarto proyecto, Milano Recipe, un gran evento de comida pública, que unió a 10.000 personas, 200 organizaciones y a 600 refugiados en una mesa de 3 km de largo, donde cada uno tenía que llevar la receta favorita de su infancia. La idea de Kamba empezó en 2015 en el World EXPO 2015, cuando locales invitaban a gente a cenar a sus casa, y a pesar de la evolución de los productos, estas reuniones de comidas y cenas siguen siendo actividades muy importantes. La visión de Kambá es trabajar activamente con la ciudadanía y provocar un cambio de mentalidad: crear una idea más positiva del estereotipo de la «interculturalidad» y la «migración», recordando que, en Milán, si se fijan en sus antepasados, la mayoría son inmigrantes. Su segunda visión es que los NTP obtengan empleo gracias a la red de contactos que ofrece la asociación.

Desde 2016, Kamba ha involucrado a alrededor de 5000 personas y 120 NTP en sus prácticas de cocina, y el 40% de ellos actualmente están trabajando. La asociación está dirigida por dos empleados y muchos voluntarios y se mantiene sin ninguna subvención pública. Los proyectos de formación se financian gracias al pacto con una organización de formación que se encarga de pagar a los formadores en Kamba. Los cursos de trabajo en equipo son pagados por las empresas participantes, y parte del autofinanciamiento proviene del servicio de catering. Para aumentar la sostenibilidad de la iniciativa, Kamba quiere expandir su servicio de catering. En un futuro, esperan tener un equipo estable de cinco personas, tres de ellas refugiados (sus mejores estudiantes), y tener una cafetería donde las personas puedan ir y combinar alimentos con eventos culturales. También desean desarrollar un manual de formación para NTP analfabetos. Otro sueño, es desarrollar una guía de pasos para explicar como realizar el *Milano Recipe* en otras ciudades del mundo.

## 5. Salus Space (Bolonía)

En las instalaciones de la antigua clínica *Villa Salus* y financiado por el Fondo Europeo de Desarrollo Regional a través de la Iniciativa de Acciones Innovadoras Urbanas, se estableció un nuevo hogar para refugiados y otros grupos vulnerables.



En estas casas viven juntos alrededor de 80 NTP y personas buscando una vivienda. También hay espacios utilizados por la comunidad local, para trabajos comunitarios, actividades culturales y talleres artísticos. Los exteriores se diseñarán como jardines comunitarios, jardines de formación (para aprender y experimentar con técnicas de cultivo, realizables en diferentes contextos, teniendo en cuenta también a los países de origen de los refugiados) y un jardín inclusivo (para promover la integración y prácticas de acogida). Los recién llegados y el vecindario local están invitados a aprender sobre jardinería y a encontrar nuevos campos de actividades profesionales.

La idea principal es fomentar las sinergias de diferentes partes interesadas ofreciendo oportunidades a una amplia gama de usuarios. Los NTP interesados en el autoempleo tienen la oportunidad de promover sus habilidades a través de la formación profesional. También pueden obtener apoyo, asesoramiento y contacto individual con otros empresarios a través del espacio de trabajo conjunto.





## 6. Alimentos para la inclusión (Pollenzo)

Este proyecto<sup>9</sup> ha sido fundado recientemente por la Universidad de Ciencias Gastronómicas de Pollenzo con el apoyo del ACNUR. La coordinadora científica del Proyecto es la profesora Maria Giovanna Onorati. El proyecto ofrece una vía de formación enfocada a los alimentos y gastronomía dirigida a refugiados y solicitantes de asilo alojados en el sistema de recepción (SPRAR y CAS) de la Región de Piamonte en Italia. El proyecto tiene como objetivo mejorar la empleabilidad de los refugiados en el mercado laboral, especialmente en el sector de hoteles, restaurantes, catering, y fomentar su empoderamiento e inclusión social en el proceso de bienvenida.

El proyecto se basa en un modelo de formación innovador y altamente calificado en el campo profesional de la gastronomía, que combina diferentes enfoques educativos y estrategias didácticas basadas en el aprendizaje experimental. El proyecto también ofrece experiencia laboral al brindar oportunidades de prácticas de tres a seis meses en los restaurantes y granjas seleccionados que pertenecen a la red de la Universidad de Pollenzo. Además de las competencias sectoriales específicas, el curso también tiene como objetivo desarrollar habilidades relacionales, sociales y comunicativas en una perspectiva intercultural, con el fin de aumentar su inclusión en la sociedad de acogida.

Como la migración es un proceso bidireccional que requiere un cambio tanto en los recién llegados como en la sociedad de acogida, el proyecto también incluye una vía de aprendizaje llamada Formación de formadores, dirigida a grupos de educadores, formadores, restauradores de diferentes partes de Italia que trabajan con refugiados (algunos de ellos son refugiados) y utilizan la

gastronomía como parte de su educación y formación. Hasta la fecha, el proyecto llegó a 40 NTP (solicitantes de asilo y protección) y 32 formadores (muchos de ellos refugiados que trabajan en diferentes partes de Italia).



9

Para obtener más información sobre el proyecto: [www.foodforinclusion.it](http://www.foodforinclusion.it)

<https://www.unisg.it/ricerca/food-for-inclusive> / <https://www.facebook.com/foodforinclusionIT>

Video: <https://www.youtube.com/watch?v=T6AxSq6e7Cw>

Correo electrónico a: [foodforinclusion@unisg.it](mailto:foodforinclusion@unisg.it)

## 7. Le Galline Felici (Sicilia)

*Le Galline Felici* (la gallina feliz) es un consorcio compuesto por 38 miembros (granjas y cooperativas sociales) y más de 40 empleados, cuyo objetivo es vender sus productos directamente a grupos de compras organizados. Tener una cadena de suministro eficiente y respetuosa con el medio ambiente y con las personas es una manera efectiva de construir un modelo económico alternativo, en el que los migrantes, u otros agentes desfavorecidos, puedan encontrar su lugar. A lo largo de la cadena de suministro de *Gallini Felici*, hay muchos proyectos y prácticas dirigidos a la inclusión laboral, tanto en el lado de los productores como en el lado de los consumidores:

- *Arcolaio y Terramatta*, dos cooperativas sociales que trabajan en la pastelería y la agricultura con un enfoque especial de inclusión laboral de personas desfavorecidas (exconvictos y inmigrantes).

- *Il Giardino delle Biodiversità* (Jardín de la biodiversidad), es un intento de crear un lugar de encuentro para una nueva manera de cooperar en el desarrollo humano, a partir de unas cuantas hectáreas de tierra que son propiedad de un grupo de sicilianos y son administradas por ellos junto con europeos y migrantes.

*Le Galline Felici* también está comprometida con un proyecto financiado junto a la ONG CESVI (2018), «*Integrazione è futuro*» (Integración es futuro), organizando formaciones en agricultura para 20 menores inmigrantes y prácticas para 5 de ellos. Gracias a este proyecto, se crearon tres puestos de trabajo en las granjas de los participantes y en la tienda del consorcio para los integrantes Sadjo, Aziz y Rabino.

Además, junto con sus grupos de compradores, *Le Galline Felici* ha podido participar en otros proyectos locales interesantes:

- **FIERi** (*Fabbrica Interculturale Ecosostenibile del Riuso*: fábrica intercultural eco-sostenible de reutilización), creada en 2015 cuando las asociaciones de Catania se unieron para encontrar un lugar donde crear oportunidades de formación y trabajo para los recién llegados, a través de actividades relacionadas con el reciclaje de objetos y la reutilización (por ejemplo, coser con materiales reciclados).

- **RisOrti Migranti** es una asociación donde los locales y los inmigrantes están comprometidos con el trabajo agrícola con el objetivo de crear empleos que garanticen una vida digna a las personas desfavorecidas; poner en producción tierras no cultivadas utilizando técnicas ecológicas; involucrar a los consumidores en la fase de producción, acercarlos al campo y activar relaciones de solidaridad



con los productores para favorecer un intercambio intercultural gracias al cultivo de verduras y frutas típicas de diferentes países y culturas.

- **Lo Faccio Bene** (Lo hago bien), una asociación que trabaja la educación y la cultura lanza cursos audiovisuales en las escuelas y organiza eventos sociales relacionados con la cultura y el cambio social.

## Austria

### 1. IGOR, Vienna



Situada en Viena, en 2015 una antigua residencia de ancianos con un gran huerto utilizado con fines terapéuticos se transformó en una casa para refugiados. El lugar se estableció como un refugio de emergencia para los recién llegados. En los momentos álgidos alrededor de 1000 NTP encontraron ahí su primer hogar con el apoyo de muchos voluntarios. Especialmente, el antiguo equipo de jardinería, que ya conocía el lugar y tenía una larga experiencia en usar la jardinería como una actividad de curación y de apoyo, se comprometió con los recién llegados para poner otra vez en marcha el jardín.

El Proyecto IGOR significa *Integrationsarbeit und Gesundheitsförderung im Öffentlichen Raum* (Trabajo inclusivo y promoción de la salud en el espacio público). Entre 30 y 40 NTP se dedican a trabajar el huerto, la comida se usa y se consume en la casa. Las personas que ayudan a cuidar el terreno de 30 hectáreas reciben un pequeño salario financiado a través de fondos estatales. Una estrecha cooperación sobre pedagogía ambiental con la universidad vecina ayuda a obtener aportaciones profesionales y apoyo psicológico para el bienestar mediante las actividades prácticas realizadas en el jardín.

## Suiza

### 1. HEKS Neue Gärten beider Basilea, Suiza

Los programas HEKS/EPER Neue Gärten (Nuevos huertos) son proyectos sociales con el objetivo de integrar a los solicitantes de asilo y a los refugiados gracias a la jardinería. La organización de ayuda de las iglesias protestantes suizas (HEKS) alquila huertos y les proporciona acceso a los participantes del proyecto. El programa permite a los inmigrantes y a sus familias



producir su propia comida e intercambiarla con el equipo del programa o con otras personas que también tengan un huerto. Les permite participar en la vida pública y sentirse arraigados en su nuevo hogar. Los participantes reciben el apoyo de agricultores profesionales que les enseñan métodos de agricultura orgánica dentro de una especie de intercambio coordinado por el programa HEKS, que los ayuda y los conecta con organizaciones locales para facilitar su integración. Este proyecto está financiado por la Fundación Otto Erich Heynau, fondos cantonales (equivalente autonómico), contribuciones de otras fundaciones, donaciones privadas y de la iglesia a través de HEKS. La participación está abierta a mujeres y hombres inmigrantes con permisos de residencia N (solicitante de asilo), F (extranjeros admitidos provisionalmente) y B (refugiado). Pueden participar solos o en familia, con o sin hijos. El programa fue diseñado y lanzado en 2006 en HEKS Basel y ahora se ofrece en todo el país. Tras de visitar uno de los programas en Basilea, el impacto positivo del programa en una familia paquistaní fue muy evidente.

### 2. Schweizerisches Arbeiterhilfswerk SAH Landwirtschaft und Garten

Schweizerisches Arbeiterhilfswerk (SAH) Landwirtschaft und Garten (Asociación Suiza de Asistencia Laboral, Agricultura y Jardín). Situado en el centro de Suiza, el fondo nacional de trabajadores creó un proyecto de formación especialmente diseñado para personas con dificultades para acceder a trabajos o formaciones. Dos días por semana, los participantes visitan sus instalaciones para aprender y trabajar juntos. Muchos refugiados usan el programa porque no pueden solicitar trabajos normales debido a su estado de residencia, habilidades lingüísticas o problemas de salud.



Los profesionales toman roles de tutores para establecer un ambiente de aprendizaje positivo. La segunda fase es cualificación y formación profesional.

La tercera y última fase trata sobre la integración en el mercado laboral (encontrar trabajo). El programa está financiado por el estado y está abierto a todos aquellos que reciben beneficio social. Los costos están cubiertos por los servicios sociales responsables. Del mismo modo, las granjas y los negocios agrícolas están invitados a emplear a refugiados a través de documentos simples y permisos de trabajo durante un año como máximo.





## Suecia

### 1. *Gastronaut (Estocolmo)*

*Gastronaut* es una empresa de catering social fundada en 2015, que ofrece platos variados de los países de origen de los chefs inmigrantes, los encargados de cocinar. Este catering fue fundado por cinco inmigrantes que, pese a no tener experiencia previa en el sector alimentario, siempre se las ingeniaban para comer bien y encontrar comida auténtica de sus países natales en su nuevo país. La iniciativa reúne a grupos de personas que no cocinan para turistas, críticos de comida, reputación o por el bien del «cliente promedio».



Cocinan para satisfacer la necesidad de alimentos especiales en su comunidad. En estas comunidades internacionales existe una fuerte cultura alimentaria, lo que significa que la comida casera siempre es comida de alta calidad en términos de ingredientes, recetas, métodos y pasión por la cocina. De esta manera, *Gastronaut* ofrece a los NTP un espacio para el intercambio intercultural, la interacción, la adquisición de habilidades comerciales y las oportunidades de trabajo. La iniciativa ofrece una plataforma para chefs que pueden tener dificultades para encontrar un trabajo tradicional en Suecia debido a diferencias culturales.

Todos los chefs realizan un curso de higiene y reglas en la administración de Alimentos y Salud de Suecia (*Livsmedelsverket*); se toman muy en serio la cocina, dejando su nombre, reputación y compromiso en cada plato preparado.

*Gastronaut* tiene una aplicación, con el mismo nombre, que permite establecer una tienda en la cocina de los participantes. Así permite que las personas que no tienen la oportunidad de expresar su pasión a nivel profesional puedan probarlo desde su casa.



## Países Bajos

### 1. *A Beautiful Mess (Ámsterdam)*



A *Beautiful Mess* es un restaurante creado en 2017 por la Refugee Company y dirigido por locales y refugiados. El restaurante se encuentra en una antigua prisión de Ámsterdam que fue

utilizada como un albergue temporal de refugiados.

A *Beautiful Mess* ofrece prácticas de tres meses a 20 personas a la vez, para aprender y adquirir habilidades de cocineros, baristas o camareros de piso. Además de ser una plataforma para la integración laboral, el restaurante es un lugar ideal para que los recién llegados se establezcan, forjen relaciones, aprendan el idioma y adquieran experiencia laboral. Es un lugar donde los refugiados pueden sentirse seguros y pensar en lo que quieren hacer. A *Beautiful Mess* está abierto desde el primer día a todos los recién llegados, incluso antes de que obtengan el estatus de refugiado. A estos recién llegados se les ofrece apoyo psicológico, se les enseña cómo escribir un portafolio y se organizan excursiones de un día a sitios asociados como Heineken Brewery para aprender sobre otras oportunidades de trabajo relacionadas con los alimentos. Tienen siete empleados, incluido un psicólogo que apoya a los recién llegados y un gerente de planta. Los alumnos reciben 150 € por mes y tienen la seguridad social cubierta gracias al sistema de bienestar holandés.

El proyecto se autofinancia casi en su totalidad y su presupuesto ha pasado de 110,000 € en 2016 a 1,1 millones de euros en 2017, con casi la mitad de este presupuesto generado por sus propios restaurantes, eventos y encargos comerciales.

A *Beautiful Mess* ha recibido críticas muy positivas, la aceptación de ciudadanos y recién llegados, y los viernes siempre lo tienen todo reservado. El restaurante está convenientemente ubicado en un barrio muy popular de Ámsterdam, pero el restaurante en sí también es un punto de encuentro muy atractivo donde la gente quiere ir y pasar tiempo. A la gente le gusta la comida, el café y la estética del lugar: una parte del restaurante se ha creado como una tienda conceptual donde los artistas y diseñadores exhiben sus muebles y artesanías.

## 2. Oost Indisch Groen (Ámsterdam)

*Oost Indisch Groen* Oost Indisch Groen es una ONG holandesa fundada en 2011 por tres amigos en Ámsterdam. Su visión era acercar la naturaleza a la sociedad y a la comunidad a través de valores tan universales como la jardinería, disfrutar de la naturaleza y la comida. Desde entonces, se han creado siete huertos comunitarios, cada uno con 20 parcelas y varios proyectos pedagógicos sobre nutrición saludable.

También han publicado dos libros de recetas. La ONG está financiada por el gobierno local y por fondos municipales adicionales. *Oost Indisch Groen Community Garden* es uno de los proyectos de la ONG y es un jardín comunitario intercultural que se construyó en una área ocupada anteriormente. La visión del jardín es fomentar la interacción social a través de la jardinería. Todas las



parcelas son comunitarias y compartidas. Dos veces a la semana hay jornadas de puertas abiertas para jardineros y se los recibe con té hecho con hierbas del jardín preparado en su cocina. Tienen un horno de barro para hacer pizza en sus fiestas de la pizza y en las cenas semanales del club. Además, utilizan una bicicleta como puesto para hacer batidos, que también se utiliza en los acontecimientos mencionados. El jardín también tiene colmenas, setas y un Mandala de flores.

Realizan talleres, hacen cocina internacional y celebran las fiestas de la primavera, el verano y la cosecha. Durante los últimos dos años, el jardín *Oost Indisch Groen* se ha vuelto autónomo y se mantiene a través de donaciones en eventos de cocina, fiestas y la venta de plantas. Otras ONG y trabajadores sociales visitan el jardín junto con inmigrantes para enseñarles el lugar.





## Bulgaria

### 1. Tandem Europe/ Multi-Kulti Collective (MKC): New Roots (Sofía)

Desde 2011, *Multi Kulti Collective* (MKC) ha estado trabajando en un proyecto comunitario y en la construcción de una participación cívica, solidaria, que integre a los inmigrantes y refugiados y respete los derechos humanos. Tiene su sede en Sofía y en 2015 se convirtió en una franquicia con presencia en seis de las principales ciudades de Bulgaria. MKC tiene una amplia experiencia en campañas de concienciación, organización de eventos culturales, cursos de formación, investigación, sondeo y análisis político. Sus proyectos han sido galardonados por estar entre las mejores prácticas de innovación social a nivel local y nacional.



En 2014, MCK fue socio nacional de la Red de Políticas de la UE en el tema «educación de los migrantes» y en 2016 se convirtió en uno de los cofundadores de la ONG SIRIUS, con sede en Bruselas. Hace unos años, se encontraba entre los principales socios de uno de los mayores proyectos de investigación vinculados a la integración en la UE, llamado NIEM.

## Reino Unido

### 1. Proyecto Comfrey (Newcastle upon Tyne)

Creado en 2001 en Newcastle, el Proyecto Comfrey empezó como una iniciativa semanal para que los NTP se reunieran con un mentor de distintas aptitudes. El objetivo principal y el motivo para iniciar el proyecto era construir un espacio de recreación y de trabajo voluntario para refugiados y solicitantes de asilo a través de la horticultura y actividades relacionadas. Con los años, el proyecto creció en términos de usuarios, infraestructuras y personal.

Actualmente hay dos asignaciones: una de jardinería terapéutica para apoyar el bienestar de víctimas de tortura y solicitantes de asilo traumatizados; y la otra para personas con habilidades de jardinería avanzadas y con voluntad de formarse en el ámbito hortícola y cultivar alimentos de manera más profesional. El elemento central del Proyecto Comfrey es un huerto comunitario en Gateshead, un terreno alquilado de la ciudad. 2000 m<sup>2</sup> de jardín, una casa comunitaria, un horticultor terapéutico empleado a tiempo parcial y un coordinador de proyecto a tiempo completo proporcionan la estructura a más de 25 voluntarios y hasta 50 usuarios del proyecto (NTP, y también personas discapacitadas, familias que viven en situaciones precarias, por ejemplo, hambre infantil durante las vacaciones). Se ofrecen muchas actividades, en su mayoría relacionadas con la jardinería o la cocina. El huerto está abierto todos los días laborables a usuarios y a voluntarios, y por supuesto, unirse a la comida comunitaria es muy normal. El huerto comunitario está coordinado por un horticultor con la ayuda de usuarios y voluntarios. El concepto subyacente es la autogestión y la autoorganización de usuarios y voluntarios. La gente viene a relajarse, hablar, relajarse, trabajar y encontrarse; los niños vienen a jugar, las familias a hacer picnics. No hay restricciones para unirse a las actividades de jardinería, los usuarios son libres de participar en actividades conjuntas o simplemente hacer lo que quieran para adaptarse a su ritmo al lugar y a las personas.



Su visión (que con su experiencia ya es, en muchos sentidos, una realidad) es abrir espacios para que las personas se encuentren, se sientan necesarias y útiles, y construyan una comunidad con sentimiento familiar; ofrecer a los solicitantes de asilo trabajo voluntario para hacer frente al tiempo de espera hasta obtenerlo y para tener algo que mostrar en su CV, si solicitan trabajo. Los usuarios que lo necesiten recibirán el reembolso de los costos de los pasajes de transporte público, si es esta una barrera que les impide unirse a las actividades. La jardinería se ve como una posibilidad de comunicación no verbal mientras se trabaja la tierra, que es algo muy común en la naturaleza humana, pero aún así el lenguaje puede desarrollarse de manera práctica, mientras aprenden a hacer cosas interiorizan vocabulario.

Frecuentemente hay cafés de idiomas donde se juntan hablantes nativos y estudiantes para ayudar en el proceso de adquisición de habilidades lingüísticas. A nivel pedagógico, las actividades están diseñadas desde un enfoque situacional, teniendo en cuenta los intereses de las personas involucradas y trabajándolos junto con su motivación intrínseca de hacer cosas y aprender. En este aspecto se toma muy en serio a los usuarios, por lo que se les da responsabilidades en algunas áreas, capacitándolos a trabajar en grupos y aprender a organizar ciertos procesos.

El proyecto se financia a través de donaciones privadas (tanto de individuales como de empresas) y subvenciones de fideicomisos y fundaciones. La comida utilizada para muchos eventos de cocina proviene del huerto, pero también de donaciones de supermercados y del banco de alimentos. Con los años, el Proyecto Comfrey ha experimentado muchos altibajos (el más reciente ha sido en 2017 cuando se tuvo que despedir a todo el personal debido a la falta de fondos, los voluntarios y los administradores mantuvieron el proyecto durante el invierno y lograron recaudar fondos para comenzar de nuevo con dos empleados) pero ha mantenido su relevancia para los solicitantes de asilo e inmigrantes que buscan un compromiso significativo y un punto clave para obtener apoyo, sea cual sea su situación. Además de los beneficios saludables del trabajo, es importante crear vínculos personales y con organizaciones locales para que los usuarios sigan participando en la iniciativa.



## 2. Mazi Mas (Londres)

Un restaurante itinerante. Los empleados de *Mazi Mas* son mujeres NTP que luchan por encontrar trabajo o que tienen problemas con su permiso. *Mazi Mas* y las mujeres que lo forman han ofrecido *caterings* en bodas, eventos privados y galas desde 2012. De vez en cuando, si surge la oportunidad, abren algún restaurante. Las historias de las chefs se comparten en línea, y el menú siempre

refleja la mezcla actual de culturas y orígenes del personal. Este proyecto no solo aborda los prejuicios, sino que también ayuda a las mujeres que acaban de llegar al Reino Unido a encontrar su lugar en la sociedad. Los productos utilizados son principalmente de granjas orgánicas locales. La cooperación con otros lugares como centros sociales, teatros o restaurantes proporciona una base más segura para el negocio social.

## Republica checa

### 1. *Ethnocatering*

Este proyecto se basa en el concepto de empresa social. Las cocineras que trabajan en *Ethnocatering* son mujeres inmigrantes mayores de 50 años que, por diversas razones (políticas, sociales, económicas) han venido, a menudo con muchos traumas, para encontrar un nuevo hogar en la República Checa.



Estas mujeres se encuentran en una situación de vida difícil y su integración es más gradual. Vienen prácticamente sin ningún bien material, pero con muchos beneficios mentales: conocen a la perfección la cocina de su país de origen. *Ethnocatering* hace uso de este conocimiento y, al mismo tiempo, les proporciona un trabajo justo cerca de ellas. Estas mujeres tienen la oportunidad de desarrollar y ampliar aún más sus habilidades. A lo largo de más de 10 años de existencia, han organizado más de 1,500 eventos para 500 clientes de compañías, organizaciones sin ánimo de lucro, individuos e instituciones estatales.

## Finlandia

### *Pueblos de inmigrantes*

*Pueblos de inmigrantes* es un proyecto de LEADER, que funcionó de 2011 a 2015 en la ciudad de Punkalaidun, Finlandia. El objetivo del proyecto era integrar y alentar a los NTP a permanecer en las zonas rurales. Punkalaidun se ve afectado por la disminución de la población y la escasez de agricultores y vio que la integración laboral de los NTP en el sector agrícola y local era la mejor solución. Primero, se desarrollaron asociaciones con 29 empresas locales, que contribuyeron financieramente al proyecto y les dieron a los NTP la oportunidad de formarse y trabajar en sus empresas.

Durante el primer paso, en coordinación con la oficina de empleo, se organizó una fase de formación en una de las empresas colaboradoras. Durante esa fase, las personas pudieron tener una impresión sobre el campo de trabajo, adquirir habilidades y practicar el idioma. Hasta ahora, se han creado prácticas para 80 refugiados, de los cuales seis puestos para NTP eran permanentes. Las oportunidades de integración laboral han llevado a una mejora económica de la ciudad, ya que cada vez hay más NTP que se quedan en Punkalaidun, y que invierten sus ganancias o asignaciones en comprar lo que necesitan en las tiendas locales.



## Bélgica

### 1. Collectatif (Bruselas)

*Collectatif* es un proyecto de restauración social en Bruselas realizado por NTP donde proporcionan comida a personas con pocos ingresos (que en gran parte son también son NTP), así como oportunidades de integración y formación. Están ubicados en un centro social y tienen los siguientes objetivos:

- Desarrollar estructuras de solidaridad en Bruselas.
- Fortalecer la seguridad alimentaria de las personas en un estado de precariedad económica.
- Reducir el desperdicio de alimentos mediante la recuperación, el procesamiento y la redistribución de los excedentes de alimentos no vendidos.
- Concienciar a la población sobre temas como el desperdicio de alimentos y la seguridad alimentaria.
- Fortalecer la emancipación y la participación ciudadana de las personas en una situación administrativa precaria.
- Trabajar con el desperdicio de alimentos para reducir la huella de carbono y al mismo tiempo los obstáculos de la precariedad económica y social.

Al involucrar a personas en un proyecto común como *Collectatif*, superan su aislamiento y se integran en una comunidad solidaria. Cuando también incentivan a la población local se crea una cohesión de personas con distinto origen.

A través de la recuperación en los vendedores, la preparación de paquetes de alimentos, así como el intercambio y la preparación de comidas colectivas, se implementa una acción de integración concreta, que es uno de los principales objetivos de *Collectatif*.

Uno de los principales objetivos de *Collectatif* es implementar una acción de integración gracias a la compraventa con proveedores, la preparación de paquetes de alimentos o a la preparación de comidas sociales.

La iniciativa también pretende ser reconocida como un proyecto de dominio público.



## **2. Atelier-Groot-Eiland (Bruselas)**

Groot Eiland es un lugar extraordinario que combina la producción de un huerto urbano con un restaurante orgánico, donde las personas sin empleo asisten a formación profesional. Gracias a que estos dos proyectos se encuentran cerca, no se necesita gastar en transporte. Se encuentra en el barrio bruselense de Monlenbeek y está completamente integrado al movimiento social de la ciudad aparte de muy bien conectado. Este proyecto no está destinado solamente a refugiados, sino que también aborda el tema del desempleo, uniendo a las personas.











# OBSERVACIÓN FINAL

(traducido del texto original del Dr. agr. Josef Heringer, 2014)

*“Lo que somos y lo que tenemos se lo debemos en muchos casos a las culturas extranjeras. La migración siempre fue una parte esencial del progreso cultural. Los sueños de muchas personas y las promesas religiosas de salvación a menudo se refieren al «paraíso» y los jardines. Por estos motivos, hagamos del mundo un jardín, para que no termine como un campo de batalla de creencias y culturas”.*

“¡El hombre se perdió y se salvó en un jardín!” (Blaise Pascal)

Con este espíritu, esperamos contribuir con este informe, que ha reunido ideas de muchas iniciativas de Europa relativas al desarrollo y al diseño de proyectos que tratan con NTP en diferentes áreas relacionadas con los alimentos. Es un campo de investigación muy grande, pero con las capacidades recibidas nos era imposible abordar todos los aspectos en detalle. Aún así, esperamos haber inspirado a aquellas iniciativas existentes y a las que acaban de empezar. El trabajo realizado es muy relevante porque fortalece la cohesión social. Además, es importante tener en cuenta que los objetivos en los proyectos de relaciones alimentarias unen tres temas importantes:

- Inclusión de migrantes, refugiados, solicitantes de asilo e importantes intercambios con locales.
- Producción local sostenible de alimentos; volver a conectar a las personas con la jardinería, la agricultura y la naturaleza utilizando enfoques agroecológicos y produciendo una cocina sana, sabrosa y diversa.
- Empoderar a las personas para que piensen y actúen en un espíritu de unión y solidaridad.

Estos tres problemas no necesariamente involucran a las mismas personas, pero esto está cambiando; Un logro muy importante por las iniciativas descritas.



La buena comida no debería ser un privilegio solo para personas adineradas, sino que existe un derecho a la alimentación, definido por las Naciones Unidas:

*"Puede definirse como el derecho, solo o en comunidad con otros, a estar libre de hambre y desnutrición, tener acceso físico y económico en todo momento a una alimentación adecuada (en calidad y cantidad) que sea nutritiva y culturalmente aceptable o que su adquisición sea de manera sostenible y digna, al tiempo que garantiza el más alto nivel de desarrollo físico, emocional e intelectual. Además, todas estas dimensiones son inseparables del bienestar nutricional y la salud y deben interpretarse en el contexto de la soberanía alimentaria, la igualdad de género y los derechos de las mujeres"* (NACIONES UNIDAS 2018).

Existe un gran potencial para llevar estas ideas más allá al reconocer su importancia y al brindar apoyo y permitir marcos para estos enfoques. La necesidad de más sinergias y cohesión en las políticas alimentarias como, por ejemplo, en la propuesta por el Panel Internacional de Expertos en Sistemas Alimentarios Sostenibles<sup>10</sup>, es evidente, debido al alto valor agregado para la sociedad (salud, unión de personas, medio ambiente, etc.). ¡Antes de que sucedan estos cambios políticos, económicos y administrativos, alentamos a todos a dejar un momento de lado este informe e ir a los jardines o a cocinar con alegría, buenos ingredientes i gente muy agradable!



## Bibliografia

- ASYLUM INFORMATION DATABASE AIDA (2019):
- BORN, R. AND M. SCHWEFER (2016): *Institutional dimensions of successful labor market integration of refugees*, CESifo DICE Report, ISSN 1613-6373, ifo Institut – Leibniz-Institut für Wirtschaftsforschung an der Universität München, München, Vol. 14, Iss. 4, pp. 82-84
- BRAY, E. ELDRIDGE, J., RAATH, I., PAPAKONSTANTINO, A., ANGIOLINI, S., HYDÉN, J., THORPE, E. AND A. LEDAN (2016): *The European Agricultural Fund for Rural Development. Migrant and refugee integration. Publications Office of the European Union*, Luxembourg.
- EC, in: <https://ec.europa.eu/migrant-integration/librarydoc/the-european-benchmark-for-refugee-integration-a-comparative-analysis-in-14-eu-countries>
- Euracademy (2014): A CAPACITY BUILDING MANUAL FOR NGOS PROMOTING THE INTEGRATION OF MIGRANTS AND REFUGEES IN RURAL AREAS. [https://www.euracademy.org/wp-content/uploads/2016/03/ThematicGuide13\\_eng-1.pdf](https://www.euracademy.org/wp-content/uploads/2016/03/ThematicGuide13_eng-1.pdf)
- EUROPEAN COMMISSION (2019): *Migration and Home Affairs: Reception Conditions*. [https://ec.europa.eu/home-affairs/what-we-do/policies/asylum/reception-conditions\\_en](https://ec.europa.eu/home-affairs/what-we-do/policies/asylum/reception-conditions_en)
- OECD (2016): *Hiring refugees - What are the opportunities and challenges for employers?* Migration Policy Debates © OECD/UNHCR, N°10 September 2016
- Onorati M.G.: - Bednarz F. (eds.), *Building Intercultural Competences*, Leuven: Acco, 2010
- STEWARD, E. (2005): *Exploring the Vulnerability of Asylum Seekers in the UK. Population, space and place*. Space Place 11, 499–512 (2005) Published online in Wiley InterScience ([www.interscience.wiley.com](http://www.interscience.wiley.com)). DOI: 10.1002/psp.394
- UNESCO (2019): <https://en.unesco.org/themes/social-transformations>
- United Nations (2018): DECLARATION ON THE RIGHTS OF PEASANTS AND OTHER PEOPLE WORKING IN RURAL AREAS

## SOCIOS DEL PROYECTO



ACRA, es una organización no gubernamental, secular e independiente, fundada en 1968 en Milán. Está comprometida con la lucha contra la pobreza a través de soluciones sostenibles, innovadoras y participativas y promueve una cultura de diálogo, integración, intercambio intercultural y solidaridad.



La Asociación ABD para el bienestar y el desarrollo de Barcelona es una organización no gubernamental que defiende los derechos de las personas que viven en situaciones de fragilidad social, a través de proyectos centrados en la persona y la comunidad con el objetivo de promover el empoderamiento personal y la convivencia social.



AGROECOPOLIS es la red Helénica para la agroecología, la soberanía alimentaria y el acceso a la tierra. Nacido, en Salónica, de la experiencia adquirida durante años de colaboración con diversos grupos formales e informales, organizaciones y mundo académico.



AGRONAUTEN, asociación para la investigación y promoción de sistemas alimentarios sostenibles y de las economías regionales y locales alemanas, de Friburgo. Desde 2014, ha adquirido experiencia en la investigación y difusión de cultivos locales y orgánicos y en proyectos de integración e intercambios interculturales a través de la alimentación y la agricultura.



KAMBA, fundada en 2016 en Milán con el objetivo de promover actividades e iniciativas sostenibles a favor de los refugiados y solicitantes de asilo, a través de la implementación de proyectos basados en alimentos, para el diálogo intercultural y la inclusión social.



SIS, consorcio de empresas sociales, fundado en 1988 en Milán, para un desarrollo estratégico de la comunidad. Passepartout, tiene el objetivo de crear un sistema de vivienda generalizado, innovador y sostenible para solicitantes de asilo y refugiados.

[www.acra.it/foodrelations](http://www.acra.it/foodrelations)

Contacto: [foodrelations@acra.it](mailto:foodrelations@acra.it)

Síganos en Facebook: **Food Relations EU**

# food relations



ACRA



ABD

Associació Benestar  
i Desenvolupament  
Entitat declarada d'Utilitat Pública



DIE AGRONAUTEN

Forschungsgesellschaft  
für Acker- und Ernährungskultur



KAMBA  
AFRO FOOD & CULTURE



"Food Relations" es un proyecto europeo cuyo objetivo es fortalecer los espacios para la participación social, la comunicación intercultural y la integración de los ciudadanos de otros países de Europa, a través del desarrollo y el intercambio de experiencias que valoren los alimentos como una herramienta para el diálogo y la inclusión.



**"Relaciones alimentarias"** es un proyecto cofinanciado por la Unión Europea - Asilo, Migración y Fondo de Integración AMIF-2016-AG-INTE-776182

*Esta publicación fue producida con el apoyo financiero de la Unión Europea. Su contenido es responsabilidad exclusiva de los socios del proyecto de Relaciones Alimentarias y no refleja necesariamente los puntos de vista de la Unión Europea.*