



# Cocina Conciencia

compromiso en los fogones



Más de 50 jóvenes

que sufren desventaja social  
trabajan en los fogones de  
de 30 restaurantes.

En su mayoría son inmigrantes

de 18 a 20 años que llegaron a  
España solos y siendo menores  
de edad. Proceden de Malí,  
Senegal, Costa de Marfil,  
Guinea Conakry, Gambia, Ghana,  
Marruecos...

Chefs de gran reconocimiento

como Andoni Luis Aduriz,  
Paco Pérez, Ramón Freixa,  
Quique Dacosta, Albert Adrià,  
Sacha Hormaechea y otros muchos,  
todos con enorme calidad humana,  
se vinculan a los chavales,  
les enseñan un oficio,  
les garantizan un trabajo  
y lo que es más importante,  
les ofrecen

una oportunidad de vida

## Qué es Cocina Conciencia

Cocina Conciencia es un proyecto que promueve la incorporación laboral y social de jóvenes sin referentes adultos y en situación de vulnerabilidad en el sector de la restauración, ya sea en cocina o en sala. El principal objetivo es facilitar su integración social mediante la creación de vínculos humanos entre ellos y los cocineros.

## A quién se dirige

A jóvenes de 16 a 25 años, españoles e inmigrantes, sin referentes familiares y con dificultades de integración por:

- Haber vivido situaciones extremas a corta edad que les han situado en desventaja social.
- Y/o haber estado tutelados por la Administración y al haber cumplido la mayoría de edad, quedar fuera del sistema de protección, en la calle y sin medios para valerse por sí mismos. Suele tratarse de extranjeros que llegaron a España siendo menores de edad y solos. En ocasiones son solicitantes de asilo (por ejemplo, por proceder de países en conflicto).

El perfil de quienes han accedido hasta ahora al programa es el de joven de 18 a 20 años procedente Costa de Marfil, Guinea Conakry, Senegal, Marruecos, Gambia..., que llegó al país siendo menor de edad y sin adultos.

## Quiénes se han comprometido

Cocineros o propietarios de restaurantes comprometidos y dispuestos a actuar como agentes de cambio social. ¿Cómo? Ofreciendo a los chicos la oportunidad de acceder al mundo laboral, mediante un puesto de trabajo en cocina o sala, enseñándoles el oficio y vinculándose humanamente a ellos para convertirse en un referente adulto.

Andoni Luis Aduriz, Ramón Freixa, Paco Pérez, Javier Muñoz-Calero, Albert Adrià, Quique Dacosta, Marc Gascons, Enrique Valenti, Sacha Hormaechea y Pedro Muñozgorri están entre los chefs colaboradores.

## Colabora, aunque no tengas nada que ver con la gastronomía

El proyecto está abierto a la colaboración (económica, de difusión...) de empresas y marcas no necesariamente vinculadas a la gastronomía. Fundación Obra Social y Monte de Piedad de Madrid, Fundación Botín, UBS Bank y Bragard están entre las que ya han aportado su granito de arena.

## Un reportaje hizo nacer Cocina Conciencia

En 2010 la periodista de La Vanguardia Cristina Jolouch y el fotoperiodista Samuel Aranda (World Press Photo 2011) realizaban un reportaje sobre menores extranjeros no acompañados. El caso de Lhoussaine, marroquí que vivía en la calle tras ser expulsado del sistema de protección de la Administración, les empujó a la acción. Contactaron con Aduriz, que le ofreció trabajo en Mugaritz y se vinculó humanamente a él. Pero había que extender esta opción a otros chicos. ¿Y por qué no hacerlo con Fundación Raíces, que con el abogado Nacho de la Mata llevaba tiempo defendiendo los derechos de estos chavales? Así surgió el proyecto.



*“Con este proyecto pretendemos tender puentes para el encuentro humano entre dos mundos, el de la gastronomía y el de los jóvenes en situación de exclusión con el fin de promover su integración socio-laboral.*

*Nuestra experiencia con estos jóvenes nos revela que cuando se les tiende la mano y alguien confía en ellos responden extraordinariamente.*

*Tienen el claro propósito de trabajar e integrarse en igualdad de condiciones que el resto. Pero necesitan una oportunidad laboral que facilite su integración y, ante todo, necesitan encontrar un adulto que se vincule a ellos y se convierta en una referencia sólida y estable”.*

Lourdes Reyzábal, presidenta de Fundación Raíces (en la imagen con jóvenes contratados en Muñoca).

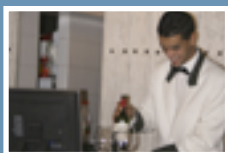


*“De Bilal me gusta su educación, su saber estar, su respeto. En dos años será un crack y se podrá ir a trabajar a cualquier lugar del mundo, pero yo le querré a mi lado”.* Albert Adrià, chef de Tickets.



*“Si crees en el proyecto y los que te rodean también, con ayuda y respeto lo conseguiremos, por nosotros y por los que vienen detrás”.* Adama Traore (Senegal), ayudante de cocina en El Paraguas, Madrid.

*“Lo más difícil de llevar en un restaurantes es la gestión humana. En ese sentido, estos chicos suponen un beneficio para la empresa porque con su actitud de compartir y apoyar al compañero aportan equilibrio y valor humano”.* Hussi Istambuli, socio de La Gabineteca



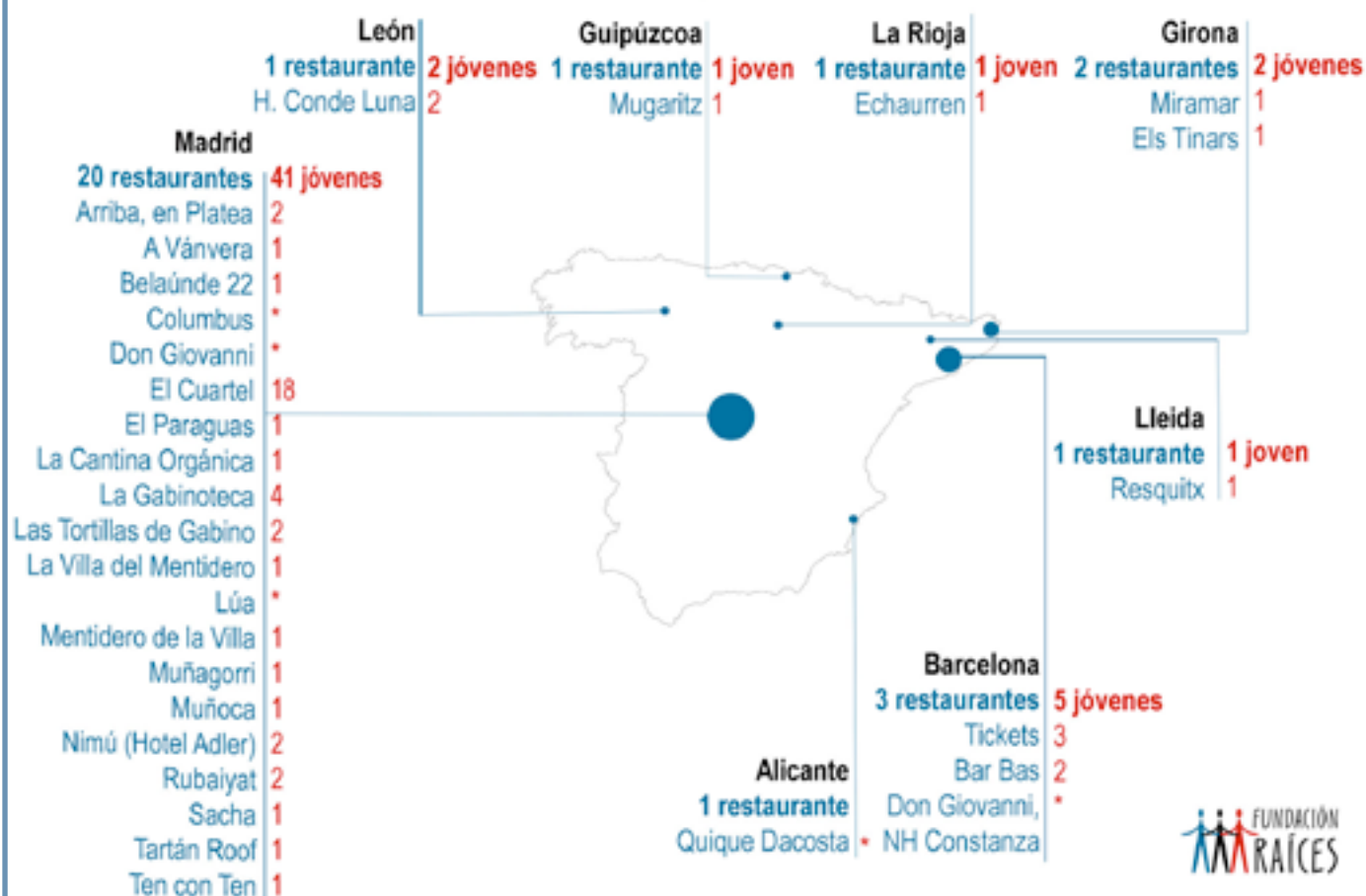
*“Cocina Conciencia me ha dado la oportunidad de mi vida, el trabajo y sobre todo la posibilidad de aprender”.* Abderrafie Laghmich (Marruecos), ayudante de cocina en Hotel Conde Luna de León.

*“Siempre con una sonrisa. Ha sido muy fácil la integración, estamos todos juntos doce horas y lo único que provoca es buen rollo. Ya marca el pescado, hace arroces y elabora los buñuelos de bacalao y los hace maravillosos”.* Marc Gascons, chef de Els Tinars.



*“Paco (Pérez) me decía que era el jefe de los arroces, pero todavía tengo mucho que aprender”.* Mamadi Sidibe (Guinea Conakry), ex ayudante de cocina en Miramar. Ahora trabaja en Arriba, con Freixa.

**COCINA CONCIENCIA** 30 restaurantes colaborando 53 jóvenes contratados \* Pendiente de incorporación



Fundación Raíces es una entidad sin ánimo de lucro de atención a niños y jóvenes españoles e inmigrantes que padecen exclusión social.

En los últimos años ha atendido a 450 chicos y chicas con problemas de desestructuración familiar y personal, que han pasado por situaciones extremas a corta edad, que han vivido en centros de tutela, reforma o terapéuticos; que carecen de formación, recursos económicos y trabajo; o en el caso de los extranjeros, que han visto vulnerados sus derechos por parte de la Administración mediante repatriaciones sin garantías, procedimientos irregulares de determinación de la edad o negativa a tramitar sus permisos. En ocasiones, se han dado varios de estos motivos.

Su labor en defensa de los menores extranjeros no acompañados se ha traducido en sentencias históricas de los tribunales, entre ellos, del Constitucional, reconociendo el derecho del menor a defenderse incluso contra las decisiones de quienes ejercen su tutela.

Fundación Raíces ha sido reconocida por el Premio Unicef España y por el Premio Nacho de la Mata, concedido por el Consejo General de la Abogacía Española.

Un equipo de abogados, educadores sociales y psicólogos trabajan en Fundación Raíces para ofrecer defensa jurídica, programas de apoyo educativo (Aula Baraka), acompañamiento personal e inserción socio-laboral (Cocina Conciencia).



Las Pedroñeras, 41. 28043 Madrid. 91 388 30 76 / 91 388 27 70. [fundacionraices@telefonica.net](mailto:fundacionraices@telefonica.net)  
Comunicación: Beatriz Tejada 636 394 464 [prenda.fundacionraices@gmail.com](mailto:prenda.fundacionraices@gmail.com)

[facebook.com/FundacionRaicesorg](https://facebook.com/FundacionRaicesorg)  
[twitter.com/f\\_raices](https://twitter.com/f_raices)  
[youtube.com/user/FundacionRaicesONG](https://youtube.com/user/FundacionRaicesONG)

[www.fundacionraices.org](http://www.fundacionraices.org)