

## BARCELONESES GLOBALES

### NUEVA YORK



#### NACHO ABIA

CEO de Olympus en América, compañía que desarrolla tecnología y equipamiento médico-científico, conocida también por sus cámaras



Barcelona Global

www.barcelonaglobal.org

# “Thank you for your business”

## BARCELONA

Barcelona rechaza el constante crecimiento de turistas en sus calles y quiere limitar la cantidad de viajeros que recibe... o, al menos, así lo recogen diversos informes realizados en los últimos años. *Really?* Con 30 millones de visitantes anuales, que dejan en la ciudad unos 14.000 millones de euros, el turismo es un motor de la economía del municipio y representa el 12% del PIB. Pero se ha convertido en un problema por los efectos negativos de la masificación en las zonas más emblemáticas de la capital. Algo falla si no somos capaces de encontrar soluciones que permitan conciliar el desarrollo de una actividad económica fundamental con la calidad de vida de los vecinos. Sin duda urge definir un modelo sostenible, antes de frenar un negocio en auge.

**URGE DEFINIR UN MODELO SOSTENIBLE ANTES QUE FRENAR UN NEGOCIO EN AUJE**

## NUEVA YORK

Días atrás tuve que desplazarme a Tokio desde Nueva York y, aunque la expresión es habitual en Estados Unidos, volvió a sorprenderme el *thank you for your business* (gracias por su negocio) que, invariablemente, me repitieron el taxista que me llevo al aeropuerto, el auxiliar de vuelo que me atendió en el mostrador de facturación así como el camarero que me sirvió un café... Y Nueva York no es precisamente una de las mejores experiencias norteamericanas en cuanto a servicio. En este país tienen claro de qué va esto de la economía: o tratas bien al cliente, ¡o no vuelve! El *thank you for your business* es algo más que una frase hecha: está plenamente arraigado en la cultura estadounidense y supone una muestra del dinamismo de una economía enfocada al cliente.

**EN EE.UU. TIENEN CLARO QUE O TRATAS BIEN AL CLIENTE O NO VUELVE**

## ‘TO DO’

Resulta comprensible que para algunos barceloneses sea una contrariedad compartir el escenario de su vida cotidiana con una avalancha de turistas. Pero cabe exigir a las autoridades que se esfuercen al máximo en concienciar a los ciudadanos de los efectos positivos de esta actividad económica, fundamental para la ciudad. De igual modo, tampoco es admisible que no se incrementen las medidas para impedir las molestias que cierto tipo de visitantes causan a los vecinos. El turismo debe ser sostenible y apostar por la calidad. He visitado muchas ciudades en el mundo por motivos de negocios y la primera impresión que recibes suele marcar tu relación con ellas. A veces, una mala experiencia durante la visita ha provocado que una inversión se vaya a algún otro lugar donde te tratan mejor.

**LAS AUTORIDADES DEBERÍAN CONCIENCIAR DEL EFECTO POSITIVO DEL TURISMO**

# La Fundació Roure pone en marcha un economato social

Hasta 272 personas sin recursos de Ciutat Vella pueden elegir los alimentos que desean, sin coste alguno, cada 15 días

**ROSA M. BOSCH**  
Barcelona

La Fundació Roure ha evolucionado del clásico sistema de distribución de lotes alimentarios a las personas con escasos recursos del barrio a abrir una suerte de economato social en el que sus usuarios pueden decidir qué productos se llevan a casa de manera gratuita. “A cada beneficiario, en función del número de miembros de su familia, se le asigna un número determinado de puntos que puede canjear por comida y artí-

**A cada usuario se le asignan puntos que puede canjear por comida y productos de higiene**

culos de higiene personal y limpieza”, explica Soco Delàs, responsable del área de proyectos asistenciales de esta entidad.

“Fue el Banc d’Aliments el que nos propuso emprender esta iniciativa. Ahora atendemos a 68 familias que representan a un total de 272 personas, pero tenemos capacidad para ampliar el servicio a más usuarios”, añade Delàs, que destaca la importancia de trabajar en red con otras organizaciones de Ciutat Vella para el



Personal de la Fundació Roure colocando alimentos en el economato del Pou de la Figuera

buen funcionamiento de esta tienda en el barrio.

El único requisito es que los beneficiarios vengan derivados por parte de un trabajador social, sea del Ayuntamiento o de otras fundaciones o oenegés, y que este siga un plan de trabajo. El proyecto ha arrancado con la colaboración de la Fundació de l’Esperança, del Centre de Serveis Socials del Casc Antic y del Grup Ecologista Nucli Antic de Barcelona (Genab) en un remodelado local cedido por el Ayuntamiento entre la calle Carders y el Pou de la Figuera. Allí, además de recoger los alimentos cada 15 días, asistirán a

## Comida en familia

■ Cada día, a la hora del almuerzo, la Fundació Roure reúne en sus dos comedores de la calle Cecs de Sant Cugat a unas 45 personas, entre vecinos del barrio de edad avanzada, algunas familias y ciudadanos sin techo, todos derivados por los servicios sociales municipales. Su proyecto Comida en Familia arrancó hace 20 años y el almuerzo y la

cena van acompañados del seguimiento personalizado de cada usuario. En el mismo local de Cecs de Sant Cugat se ofrece la posibilidad de ducharse a las personas sin hogar, a las que viven en viviendas en muy precarias condiciones y a aquellas que no pueden hacerlo por sus propios medios y precisan la ayuda de un trabajador social.

clases de cocina y de ahorro energético. “También pediremos que se impliquen con la fundación o con la comunidad, que colaboren como voluntarios”, indica Delàs.

Este economato se nutre de las aportaciones del Banc d’Aliments, de las oenegés Nutrició sense Fronteres y Embracing the World (la organización fundada por Sri Mata Amritanandamayi Devi, más conocida por Amma), de empresas y de donaciones particulares. “Queremos implicar a más comercios de Ciutat Vella y al mercado de Santa Caterina, también estamos abiertos a que se sumen más entidades”, precisa Soco Delàs.

La Fundació Roure empezó a repartir lotes de alimentos a finales del 2013 un día a la semana y en menos de un año amplió la fre-

**Este servicio se nutre de las aportaciones del Banc d’Aliments, de empresas y de dos oenegés**

cuencia a tres debido a la creciente demanda. Desde que abrió, hace poco más de un mes, se cita al usuario en el economato cada 15 días para evitar colas en la calle. Con un sistema de puntuación se prima que se decanten por los productos más nutritivos y saludables. Así, mientras las legumbres, el atún en lata, la pasta, el arroz o media docena de huevos cuestan un punto, los refrescos azucarados salen por cuatro, los bombones por cinco y las patatas fritas por dos. La fruta y la alimentación infantil se pueden obtener sin necesidad de canjearlos por ningún punto.

“El perfil del usuario –detalla Delàs– es el de familias de origen marroquí y de República Dominicana, personas del barrio que viven solas, tanto mayores como hombres de entre 40 y 60 años”.

Un equipo de diez voluntarios, junto con una coordinadora de la fundación, gestionan el economato que abre tres días a la semana durante dos horas.●