El nou restaurant formatiu de la Devesa s'obrirà el 28 d'octubre

Contractarà de forma directa onze persones, vuit de les quals en risc d'exclusió social



L´alcaldessa, Marta Madrenas, amb Glòria Plana i les representants de les entitats implicades.

El nourestaurant formatiu de la Devesa, gestionat per la Fundació Ramon Noguera, Drissa i Ecosol, obrirà les seves portes el 28 d'octubre, coincidint amb l'inici de lesFires de Girona. El seu principal objectiu serà formar en l'aspecte tècnic i pràctic persones amb dificultats d'accés al món laboral. Per fer-ho, el nou espai contractarà de forma directa onze persones, vuit de les quals en risc d'exclusió social. Les altres tres seran especialistes que dirigiran l'activitat. A banda d'aquestes tres entitats, també hi col·laboraran altres empreses del tercer sector que actuaran com a proveïdors. El nom del restaurant serà La Rosaleda-Jardí Degustació, ja que a més de l'espai interior també comptarà amb dues terrasses. La seva adequació ha tingut un cost de 186.765,27 euros.

La directora de la Fundació Ramon Noguera, Pepita Perich, va explicar ahir que es tracta d'un projecte col·laboratiu que uneix els esforços de tres entitats socials: la Ramon Noguera, dedicada a persones amb discapacitat intel·lectual; Drissa, amb persones que pateixen malalties mentals; i Ecosol, entitat de Càritasdedicada a persones en risc d'exclusió social. Totes tres s'han unit en la UTE Rosaleda-Girona per poder gestionar l'espai, però més enllà d'aquesta aliança també tindran com a proveïdores altres entitats del tercer sector. Així, en el nou restaurant es podran degustar, per exemple, els sucs ecològics de la Fundació Drissa o les pizzes i pastes de la Fundació Onyar, entre d'altres. L'establiment estarà obert de dimarts a diumenge per esmorzars i dinars i els divendres i dissabtes també serviran sopars. Tot i això, per Fires (del 28 d'octubre al 5 de novembre) estarà obert tot el dia, de les nou del matí a les dotze de la nit. A més, Perich es va mostrar disposada a ser «flexible» amb les demandes del barri.

I és que, per a la directora de la Fundació Ramon Noguera, la complicitat amb el barri de la Devesa serà un factor molt important, de manera que parlaran amb l'associació de veïns -amb qui comparteixen local- per poder fer activitats conjuntes. De la mateixa manera, Perich va agrair la voluntat de l'Ajuntament de dinamitzar la Devesa i la seva aposta per un projecte d'economia social.

Garantir «un futur digne»

Per la seva banda, l'alcaldessa, Marta Madrenas, va considerar que es tracta d'un «projecte extraordinari» que té com a objectiu prioritari treballar amb les persones més vulnerables per tal que tinguin «un futur digne». També va destacar, però, l'activitat de restauració en un espai emblemàtic de Girona i acostar la Devesa a la resta de la ciutat. Per això, va agrair la «complicitat» de tots els implicats en el projecte, des de les entitats socials fins als veïns i els ciutadans que hi aniran com a clients.

Finalment, la regidora de Promoció Econòmica, Glòria Plana, es va mostrar molt «emocionada» perquè, després d'anys de «treball intens», aquest projecte «d'integració social i dinamització sostenible» s'ha convertit en realitat. «És un projecte de la ciutat i per a la ciutat, i entre tots ens l'hem de fer nostre», va dir.

Font del document:
http://www.diaridegirona.cat/girona/2016/10/20/nou-restaurant-formatiu-devesa-sobrira/810153.html?utm_source=rss