



MEMÒRIA

ANUAL

2020

FUNDACIÓ EL XIPRER VALLÈS ORIENTAL



UN ANY ESPECIAL

Confinament, distància de seguretat, estat d'alarma, mascareta, index de contagi, pandèmia...totes aquestes paraules van començar a sonar el març de 2020 i a finals d'any ja hi convivim amb normalitat. De l'excepció n'hem hagut de fer la norma.

La feina del Xiprer ha estat considerada essencial i no hem tancat cap dia, malgrat les dificultats.

Viure en pandèmia, viure junts però separats, posant seny en cada gest, amb la prudència i la responsabilitat necessàries per combatre aquesta situació tan greu.

Acabem l'any amb esperança per la vacuna que ja ha arribat, i amb ganes de tornar a respirar tranquils.

Valorem més la importància de viure en comunitat, de com en són d'essencials els serveis que donem i com necessitem les persones per tirar endavant tots els projectes.

Un any difícil perquè moltes persones voluntàries s'han hagut d'apartar del projecte, i les trobem a faltar.

N'han arribat de noves, i venen motivades per un esperit de servei i solidaritat a l'alçada del repte que se'ns posa al davant: de la crisi sanitària a la crisi humanitària, econòmica i social.

Al Xiprer seguim acompanyant persones en moments de dificultat, tan econòmica com emocional i de salut.


Aquest any 2020 ha estat també el de la solidaritat. Gràcies a totes i a tots els que amb la vostra feina, amor i compromís ho feu possible.

INDEX

Els projectes	4-9
Xifres	10
Fets rellevants	11
Dades econòmiques	12-13
Reptes 2021	14
Organització	15

ELS PROJECTES



- Acollida:
 - Esmorzars
 - Dinars
 - Formació
 - Magatzem d'aliments
 - Pisos
 - Voluntariat
- 



Esmorzars:

6.476 esmorzars servits

162 persones ateses

Dinars:

4.013 dinars servits

50 persones ateses



Ajuts d'emergència:

204 bosses de menjar

205 lots alimentaris

Els mesos d'abril, maig i juny no es van servir dinars pel Covid-19. Es van entregar lots setmanals per cuinar a casa a una mitjana de 25 persones diàries.

L'acollida

Es l'essència dels projectes de la casa i s'ha vist afectada per les restriccions sanitàries. Aquest és un dels projectes que es reforçarà el 2021.



Formació:

Primera edició del curs d'auxiliar de magatzem
s'han format 17 nois que han superat amb èxit el curs.

S'han pogut fer les pràctiques al magatzem

Hem aconseguit:

- competències transversals
- carnet carretoner
- competències específiques del curs
- millorar l'autoestima
- integració al grup
- potenciar motivació

L'objectiu dels cursos és aconseguir la plena integració dels nois al món laboral i obtenir el permís de residència mitjançant un contracte.

Obstacle legal

La llei d'estrangeria, molt restrictiva, no permet fer formació professional.



Magatzem:

5.495 persones ateses

1.761 famílies

increment del 10%

12.524 lots entregats

Increment del 24%



814 tones d'aliments
entregats

619 persones més han estat donades d'alta com a beneficiàries del magatzem d'aliments. Són 160 famílies més que necessiten ajuts alimentaris.

Emergència social


L'increment de lots entregats fa palesa la crisi social a casa nostra. Nous perfils que necessiten aquest ajut.



Pisos d'acollida

Pis per 3 persones de carrer amb un pla d'autonomia.

Pis per dona i fill adult amb greus problemes de salut



Una vivenda és el primer pas per viure amb dignitat. Sortir de situacions de marginació passa per no viure al carrer.

Carrer

Sortir del carrer, però amb respecte per a les persones que hi viuen, actuant amb delicadesa i acompanyant en el procés.

VOLUNTARIAT

Aquest any han entrat a formar part del voluntariat 35 persones noves.

Actualment hi ha 25 persones que segueixen sense venir per precaució.

Durant tot l'any hi ha hagut fins a 100 persones diferents fent voluntariat per poder tirar endavant tots els projectes.

Valor en alça

El valor més gran del Xiprer és el voluntariat. Durant l'any 2020 s'ha vist remogut, reforçat i renovat. Amb tots aquests moviments, seguim amb un equip de 150 persones voluntàries

XIFRES 2020



11.900 menjars servits
210 persones ateses



5.495 persones ateses
1.761 famílies



12.524 lots entregats
814 tones d'aliments



17 persones
formades al curs



35 noves persones
voluntàries

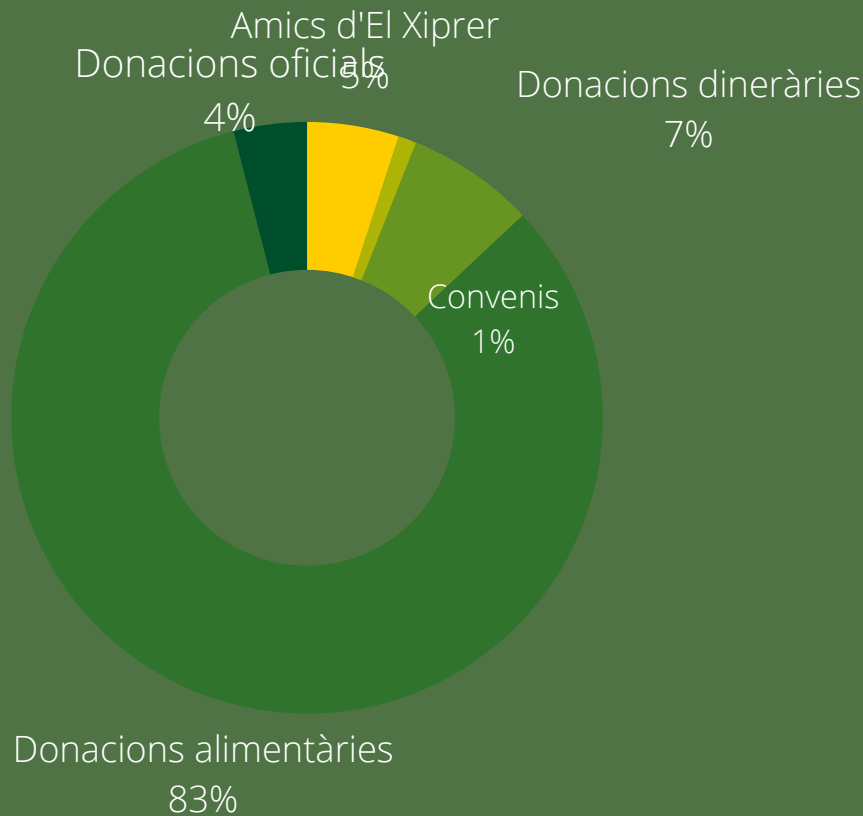
FETS RELLEVANTS

- Fusió de tots els àmbits del Xiprer: Comunitat, Esplai, Amics d'El Xiprer i Projectes d'acció social.
- Consolidació de les comissions de treball
- Reforç i major diversitat del voluntariat
- Formació pel voluntariat nou
- Contractació temporal d'un treballador per reforç al magatzem
- Campanya #ajudemelxiprer
- Primera edició del Gran Recapte de proximitat
- Signatura del conveni de col.laboració amb la fundació Comunitat i Valors per participar als projectes de can Grau.
- Inici dels cursos de formació que tindran més edicions durant el 2021
- Instal.lació de plaques solars per estalviar energia i major sostenibilitat

DADES ECONÒMIQUES

Ingressos

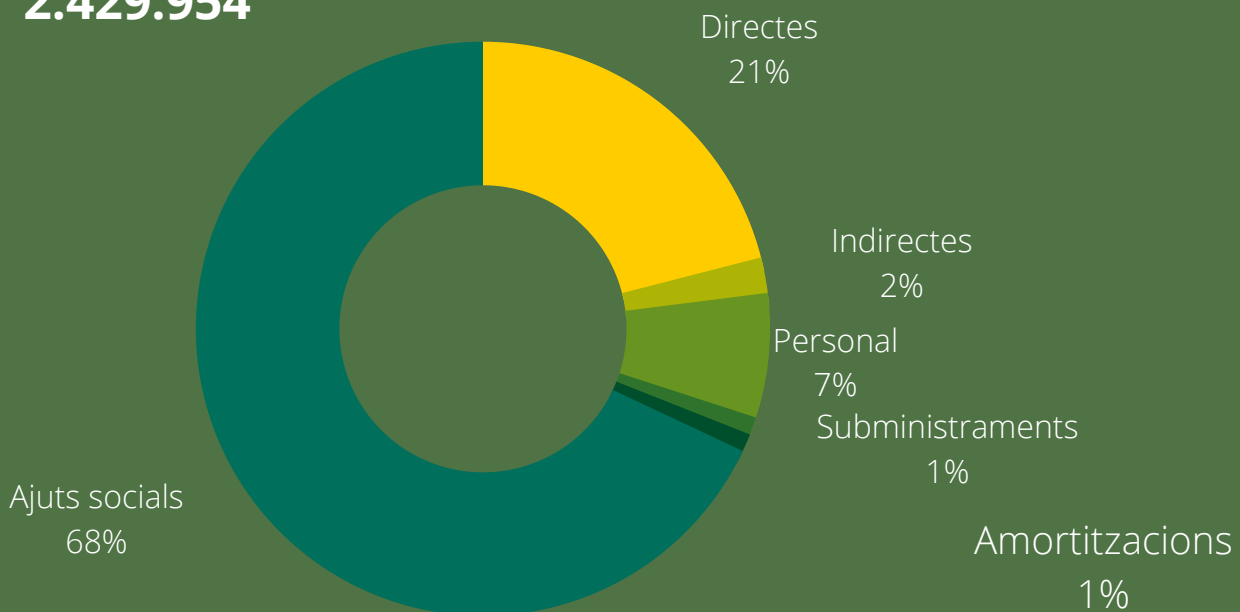
2.456.076



- Subvencions oficials són: Ajuntaments, Generalitat i Diputació.
- Donacions son :empreses i particulars

Despeses

2.429.954



- Despeses directes són: compra aliments, lloguer, reparacions
- Indirectes transport, assegurances i altres

GRÀCIES!

Valor de les donacions alimentàries

2.056.585 euros



Tots els aliments entregats que provenen dels grans donants: Banc dels aliments, Creu Roja, empreses alimentàries de la comarca , i Gran Recapte, entre d'altres.

Donacions monetàries

399.491 euros



Totes les aportacions monetàries que provenen dels Amics d'El Xiprer, subvencions i donacions particulars, entre d'altres

REPTES 2021



- Reforçar el projecte d'acollida mitjançant el voluntariat
- Consolidar la qualitat de l'atenció integral a les persones
- Consolidar la formació en joves nouvinguts
- Ampliar i diversificar els lots alimentaris
- Oferir més formació al voluntariat
- Sensibilització i difusió dels valors de justícia i equitat social
- Consolidar les sinergies de treball amb altres entitats i Administracions

ORGANITZACIÓ



Òrgan de Govern

Patronat

Equip de treball

Voluntariat:

Comissions de treball 21 persones

Voluntariat dels projectes 150 persones

Equip professional 6 persones