

MEMORIA 2018

GALDAKAOKO BOLUNTARIOEN
GIZARTE ELKARTEA



2018

GALDAKAOKO BOLUNTARIOEN GIZARTE ELKARTEA

ASOCIACIÓN HUMANITARIA DE VOLUNTARIADO DE GALDAKAO



GBGE

Galdakaoko Boluntarioen Gizarte Elkartea

AVISO LEGAL

Este documento y los archivos adjuntos, en su caso, contienen información confidencial y/o protegida legalmente por leyes de propiedad intelectual o por otras leyes. Si usted recibe este mensaje y no es el destinatario deseado, por favor, notifíquelo inmediatamente y reenvíe el mensaje original a la dirección de correo electrónico remitente. Cualquier uso, copia, reproducción, impresión, distribución, total o parcial de esta comunicación no autorizada o autorizada sin consentimiento por escrito, queda estrictamente prohibida pudiendo conllevar reclamaciones y acciones legales.

ÍNDICE

1. ¿Qué es GBGE?	4
2. Junta directiva	5
3. Personas voluntarias y organización	6
4. Premios y reconocimientos	7
5. Reparto de alimentos solidario 2018	8
6. Nevera Solidaria 2018.....	10
7. Rexcatering 2018	11
8. Otras actividades 2018	13
9. Objetivos: cumplimiento en 2018	22
10. Entidades colaboradoras en 2018	26

GBGE

Galdakaoko Boluntarioen
Gizarte Elkartea

1.¿QUÉ ES GBGE?

GBGE (Galdakaoko Boluntarioen Gizarte Elkartea) es la asociación de voluntariado del municipio de Galdakao que se encarga, entre otras cosas, de los repartos de alimentos a las familias más desfavorecidas del pueblo, en colaboración con los servicios sociales de Galdakao (Galdakaoko Udala) y otras entidades como el B.A.B (Banco de Alimentos de Bizkaia).

A día de hoy proporcionamos asistencia a cerca de 400 personas al mes, repartiendo de manera organizada y personalizada alrededor de 3.200 kilos mensuales de alimentos y productos de primera necesidad (artículos de higiene y ropa).

Otro de nuestros proyectos más conocidos es Nevera Solidaria, iniciativa pionera que lucha contra el despilfarro alimentario. La primera Nevera Solidaria arrancó el 29 de abril de 2015 en Galdakao, tras la coordinación entre GBGE y el Ayuntamiento de la localidad.

Durante estos cuatro años en GBGE hemos obtenido el reconocimiento de diferentes personas influyentes y medios de comunicación: Chelsea Clinton, National Geographic, The Huffington Post, National Public Radio EEUU, BBC, El Mundo, TVE, la Sexta... También hemos sido premiados a nivel nacional e internacional: Premios Solidarios BBK-Deia, Revista Quo... y hemos sido elegidos como una de las organizaciones que cuenta con uno de los 100 proyectos con mayor impacto positivo en el mundo en la categoría "Building a Strong Foundation" de la editorial Rodale con más de 160 millones de lectores en 65 países. Así mismo, este año 2018 hemos sido nominados a los premios GoODS por la contribución de Nevera Solidaria al Objetivo de Desarrollo Sostenible 2 en la Agenda 2030: Poner fin al hambre, lograr la seguridad alimentaria y la mejora de la nutrición y promover la agricultura sostenible.

Además de las actividades y proyectos ya mencionados, organizamos multitud de eventos, enfocados, sobre todo, a la población de Galdakao: Mercado Medieval Solidario, Disco Sopa, Cena Solidaria de Navidad...

2. JUNTA DIRECTIVA

En 2016 se renovó la Junta Directiva porque las necesidades y la envergadura de la Asociación necesitaban de personas con más tiempo disponible. La actual Junta está compuesta por las figuras de Presidente/a (Álvaro Saiz Ruiz), Secretario/a (Koro Ibarra Asensio) y Tesorero/a (Ainhoa Crespo Gadea). En el año 2018, la Junta Directiva se ha mantenido igual.



Galdakaoko Boluntarioen
Gizarte Elkartea

3. PERSONAS VOLUNTARIAS Y ORGANIZACIÓN

Desde su fundación, GBGE ha contado con la ayuda de personas voluntarias para llevar a cabo sus proyectos. Actualmente son más de 160 las personas de Galdakao y numerosas localidades que prestan su colaboración de forma desinteresada a las actividades que se realizan.

Además, y gracias a la ayuda de Bolunta, disponemos de un Estatuto Interno del Voluntariado en el que se reflejan los derechos y deberes de lo más importante de GBGE: las personas voluntarias.



Galdakaoko Boluntarioen
Gizarte Elkartea

4. PREMIOS Y RECONOCIMIENTOS

Desde que se implantó la primera nevera, el proyecto ha sido reconocido por numerosos medios de comunicación como National Geographic, The Huffington Post, National Public Radio EEUU, BBC, El Mundo, TVE, la Sexta, etc. Algunas personalidades estadounidenses como Chelsea Clinton, también han apoyado el proyecto desde sus redes sociales.

Los Premios Solidarios BBK-Deia o la Revista Quo han sido dos de las publicaciones que han reconocido la labor social del proyecto. A nivel internacional, Nevera Solidaria ha sido elegida como una de las organizaciones que cuenta con uno de los 100 proyectos con mayor impacto positivo en el mundo en la categoría "Building a Strong Foundation– Social Outreach" de la editorial Rodale, que cuenta con más de 160 millones de lectores en 65 países, siendo seleccionados en una lista de 24 ganadores junto a otras organizaciones y empresas como Intel, Ikea, Starbucks...

En cuanto a innovación, Álvaro Saiz Ruiz, fundador y creador del proyecto, ha sido reconocido por la revista QUO como una de las 30 mentes más innovadoras por un mundo mejor en la edición de 2016.

En el año 2018, Nevera Solidaria fue nominada a los premios GoODS por su contribución al Objetivo de Desarrollo Sostenible 2 en la Agenda 2030: Poner fin al hambre, lograr la seguridad alimentaria y la mejora de la nutrición y promover la agricultura sostenible.

Por último, a finales de noviembre, Nevera Solidaria quedó en segunda posición en la nominación de los premios sostenibles de la Semana Europea de la Prevención de Residuos 2018 de la Generalitat de Catalunya (departamento de Salut Publica).

5. REPARTO DE ALIMENTOS SOLIDARIO 2018

Una de nuestras funciones principales es la distribución solidaria de alimentos a familias de Galdakao (Bizkaia), donde estamos establecidos, para favorecer a aquellos colectivos o personas en riesgo o exclusión social. Repartimos una media de 6.000 kilos de alimentos al mes entre estas familias, manteniendo como objetivo una entrega de entre 15 y 20 kilos por persona y mes. Para lograr que nuestra ayuda sea lo más efectiva posible, trabajamos junto a los servicios sociales e instituciones municipales como el Ayuntamiento de Galdakao. A día de hoy atendemos, aproximadamente, a 125 familias, un número variable en función del mes, lo que supone prestar ayuda a más de 360 personas, de las cuales aproximadamente el 40% son menores de edad, y cerca de 30 no llegan a cumplir un año.

Cumplimos la función de distribución de alimentos consiguiendo abastecimiento de diversas formas:

- Como Organización Asociada de Reparto (OAR) del Banco de Alimentos de Bizkaia
- Recibiendo alimentos del Fondo Europeo de Ayuda a Personas Desfavorecidas (FEGA) como OAR autorizada
- Organizando recogidas mensuales en diferentes supermercados de Galdakao
- Participando en diferentes actividades locales: cabalgata de reyes magos, masterclass zumba...

Durante 2018 hemos logrado repartir un total de 68.681 kg de alimentos y productos de primera necesidad; de los cuales 3.877 kg son de fruta y verduras frescas y 14.529 kg de alimentos frescos variados proveniente del programa "Último Minuto" del Banco de Alimentos de Bizkaia.

GBGE lleva trabajando cerca de cuatro años en la lucha contra el despilfarro de alimentos: mediante la instalación de neveras en la calle, la realización de Disco Sopas, ofreciendo charlas informativas y difundiendo la problemática y las posibles soluciones así como

colaborando con los organismos públicos en la investigación de nuevas vías para la recuperación de excedentes.

Una estas vías de lucha contra el despilfarro es la distribución de alimentos con fecha de consumo preferente muy cercana y que se retiran de las estanterías de los supermercados, cuyo destino habitual son los contenedores.

A día de hoy, de esta manera, estamos recuperando una media de 600 kg semanales en los que incluimos también el pescado excedente de los puertos pesqueros cercanos. Todo esto lo conseguimos gracias a nuestra capacidad logística para: recoger el excedente, conservarlo, clasificarlo y entregarlo a las personas que lo necesitan en un tiempo no superior a 4 horas: algo que la mayoría de asociaciones de reparto de alimentos no son capaces de hacer.

Este procedimiento lo extendemos también a excedentes procedentes de muestras comerciales, eventos deportivos, comidas populares, etc.



6. NEVERA SOLIDARIA 2018

La primera Nevera Solidaria arrancó el 29 de abril de 2015 en Galdakao, tras la coordinación entre GBGE y el Ayuntamiento de la localidad. Después de un periodo de prueba de un mes, nos dimos cuenta de que Nevera Solidaria alcanzaba los objetivos planteados, salvando de la basura cerca de 200 kilos de alimentos mensualmente que, de otra manera, hubieran terminado en un vertedero. Actualmente, la red Nevera Solidaria continúa creciendo y ya existen veintitrés neveras instaladas en diferentes puntos del estado: Bizkaia, Araba, Toledo, Gipuzkoa, Valencia, Zaragoza, A Coruña, Barcelona, Madrid, Sevilla, Lleida, Lugo y Tarragona. Por otro lado, cabe resaltar que multitud de países se han inspirado ya en esta idea o están interesados en sumarse a la red de neveras, como en el caso de México, Chile, Nueva Zelanda, India, Colombia, Portugal y Marruecos.

En 2018 se han inaugurado las siguientes Neveras Solidarias:

- Nevera Solidaria Barcelona: calle Pallars, 73. Fecha: 10 de mayo de 2018. Promotor: Box Up!
- Nevera Solidaria Manlleu (provincia de Barcelona): Casal Cívic Frederica Montseny, en la avenida Puigmal, 137. Fecha: 13 de septiembre de 2018. Promotor: L'associació L'alternativa.
- Nevera Solidaria Russafa (provincia de Valencia): Escuela de Russafa, en el carrer de Dénia, 32. Fecha: 25 de noviembre de 2018. Promotor: Asociación Cultural Il Quartiere.



7. REXCATERING 2018

¿Qué es REXCATERING?

Un nuevo proyecto puesto en marcha por GBGE Galdakao y la Fundación Residuo Cero. Esta segunda entidad ha sido creada ad hoc para llevar a cabo esta nueva iniciativa.

Básicamente es una propuesta de servicios centrada en la construcción de puentes alimentarios principalmente entre focos de sobrante de comida elaborada en/para colectividades (comedores escolares, residencias de ancianos, centros de día, hospitales, etc.) así como los excedentes que se puedan producir en el resto de la cadena agroalimentaria por el motivo que sea (defectos de embalaje, políticas de calidad, consumos preferentes...) y potenciales receptores.

El proceso consta de tres fases:

1. Recuperar alimentos en cocinas centrales y empresas (proceso de congelado en productos preparados)
2. Transporte hasta locales. Almacenaje.
3. Redistribución a personas beneficiarias.

Queremos cambiar la manera de hacer las cosas, siempre con el objetivo de dignificar a las personas. Entendemos que un local abierto a todos y todas dignificará el derecho básico a la alimentación de muchas personas que están atravesando un mal momento. A nadie le gusta sentirse señalado y es bien sabida la estigmatización que existe en torno a la pobreza. En este local no habrá etiquetas, siendo todos usuarios y usuarias del servicio independientemente de dónde provengan, lo hagan por necesidad o por conciencia social. Además, el hecho de que todas aquellas personas que necesiten hacer uso del servicio mediante la colaboración de su ayuntamiento, podrán elegir sus propios alimentos (no obteniendo, como tradicionalmente se viene haciendo por las asociaciones de reparto,

directamente un lote de productos), lo que refuerza, aún más si cabe, el carácter integrativo y dignificante del proyecto.

Durante el año 2018, se han llevado a cabo numerosas reuniones, encuentros y sinergias para, por fin, poner en marcha el proyecto piloto (llevado a cabo en el mes de diciembre).

El 10 de diciembre de 2018 comenzó el proyecto piloto de REXCATERING contando con la colaboración de 4 comedores colectivos pertenecientes, todos ellos, a colegios. En concreto han sido los centros CEIP GANDASEGI, EGUZKIBEGI IKASTOLA, CEIP UNKINA USANSOLO e IES URIBE KOSTA. En enero de 2019 comenzará el proyecto piloto en hospitales.

Los alimentos rescatados durante estos días de pilotaje no serán distribuidos posteriormente a las personas beneficiarias ya que el objetivo del mismo es poner en práctica los procedimientos higiénico-sanitarios pertinentes, la app informática así como la toma de datos de temperatura durante el transporte. A los 3 meses, se analizarán en un laboratorio por HAZIA, expertos en seguridad e higiene alimentaria, para su análisis microbiológico. De esta manera, podremos comprobar que los alimentos rescatados son inocuos y, por tanto, que el proyecto es viable 100%.

El local donde, posteriormente, distribuiremos estos alimentos se encuentra reformado y a la espera de conseguir estos análisis para poder funcionar.



8. OTRAS ACTIVIDADES 2018

MEMORIA DE ACTIVIDADES PARA VOLUNTARIADO 2018

El pasado día 2 de marzo de 2018, GBGE organizó el evento anual dedicado al voluntariado de GBGE en el auditorio de la DYA en Urreta. Pese a que estuvo abierto a toda la ciudadanía, la jornada estaba centrada en el motor de la asociación: las personas voluntarias.

A las 18:00 comenzó el evento y se pasó a resumir las actividades, proyectos y eventos llevados a cabo por GBGE en el año 2017. Hubo discursos por parte de numerosas personas voluntarias que, de manera espontánea, quisieron dar su versión sobre el trabajo voluntario y la asociación. Por último, se ofreció un lunch consistente en pintxos y bebidas.



PARTICIPACIÓN EN MESA DE EXPERIENCIAS DE LA CÁMARA DE COMERCIO 2018

El 16 de marzo, Álvaro Saiz en representación de GBGE Galdakao acudió a la mesa de experiencias de la Cámara de Comercio en Bilbao aportando, junto a otras organizaciones como Médicos del Mundo o Economistas Sin Fronteras, su visión sobre el voluntariado joven y la importancia del mismo en el correcto desarrollo de nuestra sociedad.



GBGE
Galdakaoko Boluntarioen
Gizarte Elkartea

V MERCADO MEDIEVAL SOLIDARIO 2018

Anualmente organizamos un Mercado Medieval Solidario en la plaza Lehendakari Aguirre de Galdakao, más conocida como "Plaza Roja". Este año se celebró durante el fin de semana del 1,2 y 3 de junio.

El mercado está formado por varios puestos inspirados en la época medieval en el que se ofrecen multitud de productos artesanales: alimentos, bisutería, juguetes... Además, también se ofrecieron espectáculos dirigidos a los más pequeños (magia, animación, bailes...), creando así un magnífico ambiente.



Galdakao
Gizarte Elkartea

PARTICIPACIÓN EN ORGANIZACIÓN DE GOITIBERAS. GALDAKAOKO JAIK 2018

Durante las fiestas de Galdakao, nuestro municipio, personal voluntario de GBGE participó en el montaje, desmontaje y en el propio evento más famoso del pueblo: las goitiberas. Más de 15 personas voluntarias acudieron a ayudar. Además, pusimos a la disposición de la organización nuestros vehículos.



Galdakaoko Boluntarioen
Gizarte Elkartea

CAPÍTULO DE NEVERA SOLIDARIA EN “LOS TOMATES DE VERDAD SON FEOS”

En el mundo una de cada diez personas pasa hambre, un mundo en el que además un tercio de los alimentos que producimos acaba en la basura. Este sinsentido fue el que llevó a Manuel Bruscas y a Alejandra Zúñiga Cárdenas a crear la interesante propuesta de un libro ilustrado sobre el desperdicio de comida. ‘Los tomates de verdad son feos’ cuenta así a través de 9 capítulos las claves sobre el despilfarro de comida y llama a todos los lectores a convertirse en activistas contra este derroche. El último capítulo está dedicado al proyecto Nevera Solidaria.



PARTICIPACIÓN EN EL "MOBILE WORD CONGRESS" DE BARCELONA

Este año hemos tenido el inmenso honor de poder participar en la I Edición del Mobile Word Congress poniendo un stand sobre Nevera Solidaria y la lucha contra el despilfarro de alimentos.

Además, en este evento se recuperaron más de 2.930 kg de alimentos gracias al compromiso de Fira Barcelona con la reducción del despilfarro alimentario, permitiendo a Nutrición Sin Fronteras recuperar y distribuir todo este excedente. Esta donación benefició a más de 7.300 personas que accedieron a alimentos de calidad, reduciendo las emisiones de CO₂ en 17.580 kg.



Gizarte Elkartea

I EDICIÓN DEL RETO VERDE DE BILBONDO

En abril de 2018 participamos en la I Edición del Reto Verde de Bilbondo. Durante una semana organizamos una recogida solidaria de tupperware en el Parque Comercial para realizar una segunda fase en el proyecto Nevera Solidaria: sustituir los tupperware de usar y tirar utilizados en las neveras por unos reutilizables. Conseguimos recolectar más de 500 envases, algunos de ellos de segunda mano pero en perfectísimo estado.

Tras finalizar la recogida, el 16 de abril, se llevó a cabo el gran evento: con un stand en Bilbondo, nos dispusimos a demostrar que #lacomidanoesbasura, realizando pintxos y zumos con alimentos recuperados (que iban a ser tirados a la basura). Fue todo un éxito, contando con la participación de más de 150 personas quienes pudieron degustar los alimentos ofrecidos así como pequeños trucos para evitar despilfarrar alimentos en casa.



I EDICIÓN DISCO SOPA LASARTE-ORIA

En relación al proyecto Nevera Solidaria, en noviembre del 2018, decidimos dedicar un fin de semana a la reflexión y concienciación sobre el despilfarro alimentario en el municipio de Lasarte-Oria. En Galdakao se han realizado ya numerosas ediciones pero este año fue la primera vez en este municipio gipuzkoano.

El 17 de noviembre realizamos un taller gastronómico participativo en la plaza Okendo (plaza del Ayuntamiento), con la ayuda de Raquel García Andrade, Chef de Innovación y Desarrollo en Conservas y Ahumados Ángel, donde cualquier persona podía sumarse y cocinar de manera conjunta; paella, arroz con verduras, pasta... todo ello acompañado de la mejor música, ofrecida por el prestigioso DJ ToruXX (residente en la discoteca Fever). Los 500 kg aproximados de alimentos empleados en el taller se recogieron, durante los dos días previos, en los comercios de la zona.

Estos alimentos son los que, normalmente, terminarían en la basura por su aspecto o por una fecha de consumo preferente muy cercana y no son aceptados por el consumidor. Nuestro objetivo no era únicamente salvar estos alimentos de la basura, sino también concienciar de que el aspecto de las frutas y verduras no implica que no sean aptos para su consumo bajo el lema #lacomidanoesbasura. Además, se realizó una sesión de zumba y se organizó un concurso de cocina donde participaron asistentes espontáneos; los cuáles recibieron numerosos premios por su participación.

Tuvo tanto éxito que este evento se ha programado dentro de la agenda anual municipal de Lasarte-Oria.



Link al vídeo aquí:

<https://www.facebook.com/neverasolidaria/videos/215265039245774/>

CAMPAÑA DE NAVIDAD: RECOGIDA Y REPARTO DE JUGUETES 2018

Junto al Parque Comercial Bilbondo organizamos, como cada año, una recogida de juguetes entre los días 11 y 18 de diciembre para repartirlos posteriormente a niños y niñas de Galdakao.

El día 21 el Olentzero y los Galtzagorris repartieron los juguetes. Después, los pequeños pudieron disfrutar de una rica merienda y un espectáculo de magia de la mano del Mago Oliver & Liuba.

De esta manera se ofreció una Navidad diferente y solidaria a más de 60 niños y niñas de Galdakao.



9. OBJETIVOS: CUMPLIMIENTO EN 2018

Los objetivos planteados en la memoria del año pasado (2016-2017) fueron los siguientes:

1. **Seguir actualizando la página web de GBGE y de Nevera Solidaria. REALIZADO.**

En 2018 hemos realizado varios cambios, tanto en el diseño como en los contenidos, pero seguimos trabajando para su mejora.

2. **Aumentar la capacidad de atención y la calidad de las medidas de acompañamiento a las personas beneficiarias con respecto a 2016-7. EN PROCESO DE REALIZACIÓN.**

Las 6 medidas que el programa FEAD de Europa (Fondo Europeo de Ayuda a las Personas Desfavorecidas) contempla son:

- Información individualizada y orientación personalizada sobre los recursos disponibles (sociales, de empleo, sanitarios, educativos). Desde GBGE informamos, de manera personalizada, a todos los perceptores de alimentos sobre este tipo de recursos a nivel municipal, provincial y autonómico.
- Sesiones informativas grupales sobre acceso a los recursos y ayudas económicas existentes. Esta medida se encuentra entre los objetivos a largo plazo de la asociación.
- Derivación directa de destinatarios a los recursos: sociales, de empleo, sanitarios y educativos. Uno de los objetivos es mejorar esta medida personalizándola lo máximo posible hacia los destinatarios
- Acciones de inserción sociolaboral (orientación y asesoramiento para empleo, intermediación laboral, formación, etc.) No está previsto desarrollar esta medida a corto-medio plazo.
- Información general sobre nutrición y dieta equilibrada. Aunque es una medida que ya se lleva a cabo, se pretende aumentar la calidad del asesoramiento individual, incluso realizándola en sesiones grupales.

- Asesoramiento en economía familiar. No está previsto desarrollar esta medida a corto-medio plazo.

3. **Conseguir un mayor número de personas socias y voluntarias. EN PROCESO DE REALIZACIÓN.**

Se sigue trabajando en esto de manera constante. Las personas voluntarias, además, han crecido considerablemente durante este último año.

4. **Seguir afianzando el proyecto de Nevera Solidaria. REALIZADO.**

Ya son 23 las Neveras Solidarias adheridas a la Red.

5. **Crear nuevas estrategias de futuro para el proyecto de Cooperación Internacional en Mongolia y en las labores del reparto mensual de alimentos. REALIZADO** (véase memoria Mongolia 2018).

6. **Creación de un código de conducta más ajustado a nuestro voluntariado. REALIZADO.**

7. **Fortalecer el compromiso de participación de las personas voluntarias. EN PROCESO DE REALIZACIÓN.**

8. **Creación de estrategias para la financiación de los proyectos ya existentes. EN PROCESO DE REALIZACIÓN.**

9. **Comienzo del proyecto piloto "Comedor Solidario". REALIZADO** (véase REXCATERING 2018).

Galdakaoko Boluntarioen
Gizarte Elkartea

Con respecto a los objetivos planteados en el proyecto anual presentado al Ayuntamiento de Galdakao, pasamos a desglosarlos:

1. Atender de manera integral y digna a las personas derivadas de los Servicios Sociales del Ayuntamiento de Galdakao para el reparto solidario de alimentos. **REALIZADO.**
2. Inaugurar nuevas Neveras Solidarias y fortalecer la Red de Neveras Solidarias además de realizar campañas de sensibilización general sobre la problemática del despilfarro de alimentos. **REALIZADO.**
3. Formar y ofrecer espacios de encuentro adaptados e integrales a las personas voluntarias de GBGE. **EN PROCESO DE REALIZACIÓN.**
4. Colaborar en la experiencia piloto de recogida, almacenaje, gestión y distribución de alimentos excedentes congelados en cuatro comedores colectivos: hospital de Galdakao, hospital de Basurto, hospital de Cruces y hospital de Donostia. **REALIZADO** (habiendo modificado los centros por cuestiones técnicas).
5. Realizar visita de campo a África Occidental y redactar el informe de Fase I del proyecto. **NO REALIZADO POR FALTA DE PRESUPUESTO** (pospuesto para el año que viene).

Las actividades propuestas, por su parte, fueron las siguientes:

- 1.- Recogida y distribución solidaria de alimentos a personas desfavorecidas de Galdakao. Cada mes, todo el año. **REALIZADO.**
- 2.- Gestiones de apertura e inauguración de nuevas Neveras Solidarias. Todo el año. **REALIZADO.**
- 3.- Realización de Evento Disco Sopa y III Jornadas contra el Despilfarro de Alimentos. Segundo semestre 2018. **NO REALIZADO POR PROBLEMAS CON LA ADMINISTRACIÓN.**

- 4.- Realización Mercado Medieval Solidario GBGE. Primer semestre 2018. **REALIZADO.**
- 5.- Campañas de recogida de materiales reciclables para las Neveras Solidarias. Todo el año. **REALIZADO.**
- 6.- Gestiones de apertura y adecuación mobiliaria del local de suministros de congelados. Todo el año. **REALIZADO.**
- 7.- Colaboración en la experiencia piloto de REXCATERING. Segundo semestre 2018. **REALIZADO.**
- 8.- Inicio del programa de formación en materia higiénico-sanitaria y de manipulación de alimentos a las personas voluntarias de GBGE. Segundo semestre 2018. **EN PROCESO DE REALIZACIÓN.**
- 9.- Diagnóstico, planificación y visita de campo para la ejecución de nuevo proyecto de Cooperación al Desarrollo de GBGE. Segundo semestre 2018. **NO REALIZADO POR FALTA DE PRESUPUESTO.**
- 10.- Informe de resultados del Programa a los Servicios Sociales del Ayuntamiento de Galdakao. Diciembre 2018. **REALIZADO.**
- 11.- Creación y ejecución de campaña de información y sensibilización. 2º semestre 2018. **REALIZADO.**
- 12.- Evaluación de los programas y sus resultados. Enero 2019. **REALIZADO.**



10. Entidades colaboradoras en 2018

- Abraheem Amhimmid Ahmed
- Acción Social de Galdakao
- Agencia Catalana de Seguridad Alimentaria
- Argizai Eskaut Taldea
- Asociación de vecinos de Bengoetxe
- Asociación de Vieiras de Viveiro
- Asociación PlanBIKO
- Asociación Sahebbi
- Ateneu Alt Urgell
- Ateneu L'Harmonia
- Ayuntamiento de Basauri
- Ayuntamiento de Galdakao
- Ayuntamiento de Plentzia
- Ayuntamiento de Quero
- Ayuntamiento Lasarte-Oria
- Banco de Alimentos de Bizkaia
- Bikar Motor
- BIKOnsulting, S.Coop
- Bilbondo Parque Comercial
- BM Galdakao
- Boehringer Ingelheim
- Bolunta
- Box Up!
- Bright Blue Mongolia Project
- Camara Bilbao University Business School
- Casal Cívic Frederica Montseny
- Casal Popular El Rebotim
- CD Tenis Elexalde Mendian
- Chinzorig Chuluunbaatar
- Colegio Mayor Galileo Galilei
- Colegio Santa María de Artagán
- Colla Castellera de Figueres
- Comunidad practicas CAT
- Cruz Roja Valle del Nervión
- David Ríos García
- Diputación Foral de Bizkaia
- Drive Mongolia
- DYA Galdakao
- Eguzkibegi Ikastola
- Eñutt Comunicación
- Eroski Galdakao
- Errota Gaztetxea
- Escuela de Hostelería de Leioa
- Espai Antoni Miró Perís
- Facultad de Comunicación UPV-EHU
- Farmacia Doistua Diego
- Feeding ZGZ

- Fernando Anselmo Rueda - abogado
- Fernando Caballero
- Fondo de Ayuda a las Personas más Desfavorecidas
- Fundación BBK
- Gal Dul Setgel
- Galder Bregel
- Gandasegui CEIP
- Gan Tumur International
- Generalitat de Catalunya
- GOE-EBC (Economía del Bien Común) Euskadi
- Gonzalo Andrés Sanchez Cornejo
- Guillermo Castrillo Castro
- Gutiérrez Angulo, S.L.
- Gráficas Galdakao
- Haize Bua
- Hazia, formación y consultoría en seguridad alimentaria
- Hodei Bila Elkartea
- Hospital Universitario de Donostia
- Iglesia Evangélica de Chamartín
- Ignacio Imaz Echeberria
- Il Quartiere
- Impact Hub Donostia
- Innevento
- Ismail Fouadassi
- Itziar Aldekoa
- IWA (International Women Association of Mongolia)
- Javier Sobremazas
- Jon Lucas Lastra
- Juan Marcos de Miquel Sagnier
- Kerlan Promociones y Contratas
- Kukumiku
- La Escuela de Russafa
- L'Associació L'Alternativa
- La Caixa (oficina Zamakoa, Galdakao)
- La Otra Mirada
- Lehengu-Zumba
- Leire Escajedo
- Mago Oliver, Eva & Liuba
- Manuel Bruscas Bellido
- Maxam
- Mercado de Abastos Tiro de Linea Sevilla
- Munkhsaikhan Oyun
- Naiara Pineda (FIN BOX)
- Navar Producciones
- Nómada Elkartea
- Oyuntuya Ishgombo
- Pinpoil Asociación
- Plataforma Aprofitem els Aliments (PAA)
- Proyectos Sociales Innovadores DFB BEAZ

- Raquel García Andrade
- Re@ctivat'e
- Renchinkhagva Enkhmunkh
- Restaurante-Hotel Berrio
- Rezero
- Salburua Burdinbide
- Servei de Salut Pública de la Generalitat de Catalunya
- Servicio de Salud Pública de Ayuntamiento de Bilbao
- Servicio de Salud Pública de Ayuntamiento de Donostia.
- Servicio de Salud Pública de Diputación Foral de Bizkaia
- sObres Mestres
- Soporte Kreativo
- Suma Galdakao
- SVGP. Servicio Vasco de Gestión de Penas
- Tapper
- Unkina Usansolo Eskola
- URBAN ELIKA
- Uribe Kosta BHI
- XL producciones Tv

GBGE

Galdakaoko Boluntarioen
Gizarte Elkartea