Bucătăria centrală a Asociației Caritas Catolica a pregătit mâncare zilnică pentru 170 de persoane pe parcursul anului 2022. Dintre aceștia, 75 au fost rezidenți ai căminelor pentru vârstnici din Oradea, iar restul bolnavi sau cazuri sociale, precum și unii clienți plătitori care au comandat de la noi masa caldă cu livrare la domiciliu. Bucătăria noastră are 10 angajați.

Pe parcursul anului 2022, am făcut donații și am distribuit pachete cu alimente persoanelor aflate în dificultate și altor organizații caritabile în total de 114 ori. Pe lângă îngrijirea zilnică a beneficiarilor noștri înregistrați, am distribuit donații suplimentare de alimente în valoare totală de 128.000 de lei (≈26.000 €) celor aflați în nevoie, instituțiilor de învățământ și organizațiilor non-profit.

Dorim să menționăm că Cantina Socială din Oradea a primit în mod regulat donații de alimente de la donatori din țară și din străinătate, în principal sub formă de conserve, produse din carne și produse agricole sezoniere. Unul dintre cei mai importanți donatori ai noștri este Banca Pentru Alimente Oradea, care a reprezentat două treimi din totalul donațiilor primite din țară. Din partea Băncii Pentru Alimente Oradea am preluat donații în valoare totală de 106.642 lei (≈21.700€) donații compuse din alimente cu termene scurte – în principal iaurturi, deserturi cu lapte, legume și fructe proaspete, băuturi răcoritoare și alte produse.

Cu sprijinul fundației SOEB Boskoop din Olanda, am continuat campania tradițională de ajutor de urgență de iarnă și în 2022, în cadrul căreia am distribuit peste 1200 de porții de mese calde oamenilor nevoiași și vârstnicilor cu pensie mică în zonele publice aglomerate ale orașului în trei luni și am oferit, de asemenea, un pachet generos de alimente durabile pentru încă 100 de persoane aflate în dificultate, care a inclus alimente de bază – zahăr, ulei, făină, orez, paste făinoase și dulciuri.

Cea mai mare investiție din 2022 a fost înlocuirea motorului camerei frigorifice care s-a defectat, precum și a aparatului de aer condiționat într-una dintre sălile de depozitare. Faptul că camera frigorifică nu a funcționat timp de o săptămână a fost o provocare uriașă pentru bucătărie, a trebuit să regrupăm mâncarea și să o folosim unele alimente mai devreme decât era planificat, așa că am muncit din greu până când echipamentul a fost reparat. Este clar cât de util și important este camera frigorifică în funcționarea departamentului nostru și suntem recunoscători sponsorilor noștri olandezi Jan și Coby Willemsen care au încurajat și susținut financiar transformarea uneia dintre camerele noastre de depozitare într-o cameră de răcire. Pentru aceasta, le suntem recunoscători până în ziua de azi.

În ceea ce privește investițiile planificate: bucătăria ar avea mare nevoie de o nouă plită electrică, deoarece cea actuală nu funcționează în mod optim.