

La consejera de Familia, Juventud y Política Social ha visitado hoy uno de estos recursos, situado en la calle Canarias

La Comunidad de Madrid reabre las puertas de sus comedores sociales para personas vulnerables

- Desde el mes de marzo de 2020 sus usuarios han recibido casi 2 millones de desayunos, comidas, meriendas y cenas preparadas para llevar
- Estas instalaciones suman más de 1.000 plazas de comedor, que dan servicio en sala de lunes a viernes y entregan el menú completo para el fin de semana

21 de febrero de 2022.- La Comunidad de Madrid ha reabierto las puertas de los comedores sociales para personas vulnerables gestionados por la Agencia Madrileña de Atención Social (AMAS), que desde la semana pasada vuelven a servir en sus salas a los usuarios tras el cierre del interior de las instalaciones provocado por la pandemia de COVID-19 en marzo de 2020. La consejera de Familia, Juventud y Política social, Concepción Dancausa, ha visitado hoy uno de estos recursos, situado en la calle Canarias de la capital, donde ha podido comprobar su funcionamiento y conversar con alguno de los profesionales que trabajan en este servicio.

Los comedores sociales de la Comunidad de Madrid proporcionan alimentación a personas que se hallan en situación de pobreza severa y exclusión social. Además del de la calle Canarias, que con sus 612 plazas es el de mayor capacidad, la AMAS también gestiona los comedores de Santa Isabel y Plaza Elíptica, con 210 plazas cada uno, y el comedor San José, de 40. En total, 1.072 a las que sus usuarios acceden a través de los servicios sociales municipales.

Durante la pandemia, estos centros cerraron sus puertas para evitar el riesgo de contagios, pero en ningún momento detuvieron su funcionamiento. Así, desde el 13 de marzo de 2020 pasaron a entregar bolsas de comida preparada para ser consumida fuera de las instalaciones, una actividad que en estos casi dos años ha permitido a sus usuarios recibir casi dos millones de desayunos, almuerzos, meriendas y cenas para todos los días de la semana.

Ahora, superado el pico de la sexta ola, estos recintos retoman su actividad habitual, que incluye la elaboración *in situ* de los menús y su consumo en sala con el sistema de autoservicio de lunes a viernes, día en el que también se recogen los alimentos preparados para consumir durante el fin de semana. Los cuatro recursos han aprovechado estos meses para realizar las obras de

adaptación necesarias con el fin de garantizar la seguridad de trabajadores y usuarios.

En estos espacios se han instalado dispensadores de gel hidroalcohólico, que tienen disponibles mascarillas para las personas que lo necesiten; se han colocado paneles separadores para reducir el contacto entre comensales que utilicen la misma mesa; y para evitar acumulación de usuarios se han establecido aforos máximos de 36 personas con intervalos de alrededor de media hora entre turnos de comida.

“La reapertura de estos comedores, además de suponer un nuevo paso en la vuelta a la normalidad, es muy importante para sus usuarios, ya que estas instalaciones no solo les ofrecen alimentación, sino que, además, les proporcionan un espacio de encuentro que estimula la convivencia y las relaciones sociales, y les ayuda a evitar situaciones de aislamiento y soledad”, ha señalado Dancausa.