

Explorando los Artículos de nuestra Misión

Por: Chris Moore, Coordinador de los medios de comunicación

Muchos clientes y propietarios de PFC van a conocer los artículos de nuestra Misión y como es que ésta proporciona la dirección para todo lo que hacemos en la Cooperativa. Es una declaración simple pero poderosa que tiene un impacto en lo que hacemos en nuestra comunidad. Es por eso que trabajamos para “proporcionar acceso de alimentos que son saludables para la gente, la tierra y la economía.”

Creada por la directiva de PFC en 2010, la Misión es una declaración que se cimienta en los objetivos, proporcionando una dirección clara y un enfoque definitivo. Los artículos de nuestra Misión son un conjunto de directivas de igual importancia, pero que todavía no son bien conocidas.

Durante 2014, nuestra directiva va a explorar y publicar en Coop Scoop los diferentes artículos de nuestra Misión. Es nuestro deseo que al leer más nuestros pensamientos, esto pueda servir para iniciar conversación entre los miembros de la cooperativa y que esto nos ayude a escribir artículos más interesantes. Para su referencia, los seis artículos son:

Gente – Gracias al PFC:

1. Existen conexiones entre nuestras comunidades diversas.
2. Kalamazoo es una comunidad soberana de alimentos.

Tierra – Gracias al PFC:

3. Existe un sistema ecológico saludable

Economía – Gracias al PFC:

4. Existen negocios cooperativos en nuestra comunidad.
5. Existen trabajos locales en nuestra comunidad.
6. El dinero local permanece en nuestra economía local.

Lea el boletín completo en español visitando nuestra página web www.peoplesfoodco-op.org/newsletters.

REPORTE DEL SUPERVISOR

¡Estamos progresando!

Por: Chris Dilley, Supervisor General

Como probablemente han de saber, la Cooperativa existe para crear acceso a alimentos que son saludables para la gente, la tierra y para la economía. Este es el lenguaje específico elegido por la Directiva para expresar la razón por la que existimos y que está estipulado en nuestra Misión. Los miembros de la Directiva trabajan arduamente para asegurar que este lenguaje representa el deseo de los propietarios y la comunidad. Este lenguaje es parte de nuestro mandato específico, y parte del proceso de garantizar que estamos cumpliendo con lo que se estableció que debemos hacer en esta comunidad.

Un elemento eficaz en este proceso es monitorear los reglamentos. Nosotros no solamente decimos lo que intentamos hacer, nosotros tratamos de medir nuestro éxito. Esta es parte de mi trabajo, proporcionar un reporte que explique cómo interpreto los reglamentos que la directiva ha establecido y proporcionar los datos que reflejan cómo es que PFC trata de cumplir y alcanzar esos objetivos.

Esta edición de Scoop es acerca de nuestra Misión, o de los reglamentos que son más específicos y descriptivos que la directiva usa para enfocar nuestro esfuerzo. Estas normas están subdivididas entre la gente, la tierra y la economía, pero van aún con más profundidad. Actualmente estoy trabajando en mi reporte referente al progreso alcanzado en esta parte de nuestra Misión, y pienso escoger algunas secciones que considero más interesantes y luego dar mi reflexión.

Economía: Gracias al PFC, el dinero local permanece en la economía local – Este es un área en la que me siento orgulloso al igual que los demás supervisores y encargados de compras. Logramos mantener en nuestra comunidad local un poco más del 20% de nuestras compras y esto significa que en 2013 más de \$435,000 se mantuvo con los agricultores y procesadores en la región de la península baja de Michigan. La mayoría de las compras se hizo en un área de 100 millas alrededor de nuestra tienda. Pueden leer y aprender más acerca de las compras locales en el artículo de Ken Quayle.

Tierra: Gracias al PFC, existe un sistema ecológico saludable – Probablemente han notado que esta sección es MUY extensa. En 2013 logramos importantes avances en este área, incluyendo el haber establecido contacto con Futures Organics, una compañía que recoge nuestros materiales abonables y los vende a una compañía de abonos en la región este de nuestro estado. Otro aspecto emocionante es nuestro esfuerzo por lograr la instalación de cortinas solares en la parte sur de nuestro edificio. Hemos reducido 1.5% el uso de electricidad desde que instalamos los paneles solares a principios de septiembre.

Gente: Gracias al PFC, Kalamazoo es una comunidad soberana de alimentos – Soberanía de alimentos valora el derecho de la comunidad de poder producir sus propios alimentos, sirve para el apoyo total de la comunidad. Nosotros hemos adoptado los seis elementos sobre la soberanía alimenticia que fueron establecidos por el Comité de Planificación Internacional de Soberanía Alimenticia: Alimentos para la gente, Valoración a los proveedores de alimentos, Identificación de sistemas de alimentos, Control local, Creación de destrezas y conocimiento, y Trabajar con la naturaleza.

Esta definición incluye en su totalidad lo que PFC está tratando de hacer. Una forma pequeña de medir uno de estos elementos ha sido con la creación de destrezas e incremento en conocimiento, ha sido el éxito de nuestras clases de cocina del año pasado. ¡En 2013, patrocinamos 28 clases de cocina en las que participaron 326 personas! Estas clases se diseñaron para dar apoyo a nuestra comunidad con el desarrollo de destrezas y ayudar a promover un estilo de vida saludable. Agradecemos a Chris Broadbent y a Celeste Elechi, con el apoyo de Chris Moore y todo el personal de PFC por haber contribuido a hacer de este evento un rotundo éxito en 2013.

Por favor permanezcan en sintonía por medio de las noticias electrónicas semanales y por medio de nuestra página web donde voy a publicar el reporte completo una vez que lo complete y haya sido aprobado por la Directiva. Como siempre, espero sus ideas, comentarios, respuestas y preocupaciones. ¡Mejoramos cuando permanecemos juntos!

ARTÍCULO DEL MERCADO DE LOS AGRICULTORES DE KALAMAZOO

Preservando Nuestro Ecosistema

Por: Chris Broadbent, Administrador del Mercado de los Agricultores

Estoy seguro que no necesito decirles más acerca de los múltiples obstáculos que cada día tienen los agricultores y productores de alimentos. Mientras en la cooperativa PFC nos enfocamos conjuntamente en hacer realidad nuestra Misión, una granja en el sur-oeste de Michigan está haciendo grandes logros para crear un sistema ecológico saludable.

La granja Bonamego Farms en Lawrence, MI ha designado unas 170 manzanas de tierra como un área de reserva por medio de la Conservación de Tierra del Suroeste de Michigan. Recientemente se publicó un artículo en un boletín de invierno del SWMLC, *Landscapes*, como el regalo de Louie Bonamego para las generaciones futuras y está alineado con uno de los puntos de nuestra Misión: gracias al PFC existe un ecosistema saludable. En este caso, sería más exacto decir que ¡debido a la Granja de Bonamego, un ecosistema saludable va a sobrevivir al tiempo!

Louie y su equipo, incluyendo Nabe, un miembro local legendario del Mercado de los Agricultores se han comprometido para la salud y bienestar de todas las criaturas, grandes o pequeñas. ¡Las Granjas de Bonamego están presentes en el Mercado de las 100 Millas y en el Día del Mercado de los Granjeros en Douglas! Día tras día, las Granjas de Bonamego tienen el compromiso de proporcionar a nuestras comunidades el acceso a una variedad amplia de verduras frescas.

Durante la temporada de mercado en 2013, nuestro equipo tuvo el placer de visitar la granja con Louie y Nabe, lo que llamaré “un tour en la palangana de un pick-up.”. Manejando, pasamos fertilizantes, ciénagas, cultivos de maíz y soya, campos hermosos de manzanas, uvas, y árboles de nueces y castañas, y varios lugares preferidos de Nabe donde cultivan pastos verdes y hongos. Si no han tenido la oportunidad de visitar las ventas de las Granjas de Bonamego en su mercado favorito, usted tiene que visitarlo la próxima vez.

Este regalo de reservar esta tierra es algo increíble y un sacrificio personal para el beneficio de todo el ecosistema del suroeste de Michigan. Al contrario a las prácticas actuales de otros negocios, Louie ha dado un alto a las adquisiciones futuras de tierras para construir viviendas o vecindarios. Louie actuó defendiendo más de 360 especies diferentes que han hecho su hogar en su propiedad. ¿Por qué? Para mí, la mejor respuesta vino directamente de Louie: “hay mucho más que se puede cuidar. Es por esto que lo hago, estas son las cosas que no pueden hablar y que yo puedo proteger.”

Reference: *A Farm Where Nature has its Say*, Tom Springer. Landscapes Vol. 21., No.2, Winter 2013-2014 www.swmlc.org

SECCIÓN DE SALUD

Un trabajo que vale más que un cheque

Por: Abbie Miller, compras de salud

En uno de los párrafos de la misión de nuestra organización se indica que “como resultado de haber establecido la PFC, se han creado empleos en la economía local.” En una forma panorámica, al ver el mercado laboral, este trabajo puede que no se publique en las estadísticas, pero este trabajo me alimenta e inspira diariamente. Es mi vida y me encanta.

Me encanta trabajar en el People’s Food Co-Op. Permítanme decirles porqué. No es por el ambiente de apoyo, amistoso y acogedor. Tampoco porque hay un ambiente comunitario que es maravilloso y que inspira. Tampoco es porque me gusta trabajar diariamente en mi búsqueda para poder hacer cambios positivos. No es porque estoy dedicada a hacer investigaciones y porque estoy comprometida a encontrar productos específicos para poner en los estantes y hacerlos accesibles a nuestra comunidad. No es porque estoy inspirada continuamente por la gente con la que trabajo, o con los clientes o con los propietarios que dan su apoyo a esta magnífica cooperativa.

Todo esto es cierto, pero estas no son las razones por las cuales estoy enamorada de trabajar en el People’s Food Co-op. Poniéndolo en forma simple, la cooperativa me dio apoyo, pero yo no me estoy refiriendo solamente a los alimentos. Me refiero que al haber regresado sola nuevamente a Kalamazoo hace seis años cuando vine a estudiar como terapeuta de masajes fue que encontré la tienda perfecta que me brindó apoyo mientras estaba en la escuela. Me refiero a que pienso continuamente en algo que podría tener más sentido como el haber podido avanzar a un empleo que pague mejor, pero seis años más tarde, todavía me encuentro trabajando en la cooperativa porque mi corazón no me permite dejarla. Estoy hablando de lo contenta que me encuentro al estar en un negocio del cual soy propietaria, que está creciendo continuamente y que tiene la habilidad de alimentar e inspirar a la comunidad. Estoy hablando de amor.

Me encanta el People’s Food Co-op, y me encanta trabajar allí. Es mi tienda y también es su tienda. Estoy comprometida a ayudar a nuestra cooperativa y a nuestra comunidad para que llegue a ser lo mejor que se pueda, y en retorno, yo también puedo ser lo mejor que yo pueda ser.

SEGMENTO DE FRUTAS Y VEGETALES

¿Qué es la Soberanía Alimentaria?

Por: Rosie Florian, Administradora de Frutas y Vegetales

El gusto por la comida es fácil; es un sentimiento básico con el que todos nos podemos identificar. ¿Pero nos podemos también identificar con el riesgo de no tener suficiente comida o dinero para comprarla? Algunos de nosotros tenemos frijoles verdes congelados, tomates enlatados, condimentos desecados, y otros productos almacenados, pero realmente, la mayoría de la gente compra sus alimentos de semana a semana. Tener suficiente comida es lo que se le llama “seguridad alimenticia,” y al hablar de seguridad de alimentos un paso adelante es el concepto de “soberanía de alimentos.”

Soberanía alimenticia se refiere a que las personas y las comunidades tengan el derecho de hacer sus decisiones acerca de qué, cómo generar, cómo distribuir y cómo consumir sus frutas y vegetales. En efecto, esto es algo que se describe en una sección de nuestra Misión: “La Cooperativa de PFC existe, porque Kalamazoo es una comunidad soberana de alimentos.” Nosotros, en la cooperativa queremos explorar lo que significa soberanía alimenticia en nuestra comunidad local y cómo podemos construir un Kalamazoo soberano.

Siempre me ha gustado la oportunidad de celebrar los métodos y tradiciones de cultivar nuestros propios alimentos que existen en Kalamazoo. Esto puede ser los cultivos que tienen en el patio de atrás de su casa, enlatando o congelando comida, criando gallinas, o comprando sus alimentos directamente con los granjeros quienes dedican su vida a cultivar alimentos frescos para todos nosotros. Para mí, cultivar su propia comida es un gran factor para promover soberanía de nuestros alimentos.

Porque creo que el amor por la comida comienza con el cultivo de los alimentos, con mucho entusiasmo estoy invitándoles al Sexto evento anual “Cultívelo Usted Mismo” que tendrá lugar el 26 de abril. Este día usted puede encontrar vegetales orgánicos para cultivar, tendrá la oportunidad de asistir a demostraciones gratis para aprender a cultivar, enlatar y conservar alimentos y para ver a todas las personas de su comunidad que están entusiasmadas para cultivar sus propios alimentos. ¡Únase con nosotros en la temporada de “Cultívelo Usted Mismo” que se extiende por todo el verano, con más actividades que se han designado para compartir ideas que pueden ayudar a mejorar nuestra habilidad para cultivar alimentos!

EL DELGADO

Manteniéndolo Local

Por: Ken Quayle, Supervisor de Productos y Mercadeo

“Gracias a PFC el dinero permanece en nuestra economía local.” En el sexto sub-artículo de nuestra Misión se nos hace un llamado a que trabajemos fuertemente para mantener nuestros dólares en Kalamazoo, y la mejor forma para hacer esto es haciendo nuestras compras con los vendedores de productos locales.

Recientemente la Asociación Nacional de Cooperativas de Productos Alimenticios (NCGA), realizó un estudio de las industrias de comercios alimenticios, comparando las cooperativas de alimentos con las tiendas tradicionales. La NCGA es una cooperativa de segunda categoría – una cooperativa formada de otras cooperativas. Como miembros de NCGA, la Cooperativa de la Gente tiene acceso a prerrogativas especiales en los productos que vendemos, recibimos apoyo de las marcas distintivas, y una variedad de beneficios en otras formas.

Primeramente, un poco de información acerca de este estudio. Los miembros de las cooperativas de NCGA administran 165 tiendas, generando más de \$1.4 millones de ingresos anuales, e incluyen 1.3 millones de personas que son dueños y consumidores. Estas cooperativas proporcionan servicios en ciudades grandes como Portland y Minneapolis así como en comunidades pequeñas como en la región de Ozarks en Arkansas. Aquí en Kalamazoo, nuestra tienda tiene 40 trabajadores y esperamos tener aproximadamente \$3.5 millones en ventas anuales.

Mientras que tiendas de alimentos convencionales trabajan con un promedio de 65 granjeros locales y otros productores locales, las cooperativas trabajan con un aproximado de 157. También, el 20% de nuestras ventas provienen de productos producidos localmente, comparados con el 6% de ventas en las tiendas convencionales.

En nuestra tienda, los números son similares. El año pasado su Cooperativa invirtió casi el 20% en compras locales, equivalente a unos \$435,000-\$455,000 localmente. ¡Guau! De estas ventas, \$100,000 fueron del departamento de verduras, \$40,000 en productos al mayoreo, y más de \$70,000 en carnes. ¡Todo esto es sin tomar en cuenta las relaciones y conexiones que logramos hacer este año con los productores locales y los comerciantes en el Mercado de los Granjeros de Kalamazoo! Con todo esto como nuestra base, imaginemos cómo sería si en Kalamazoo se pudiera invertir para crear un centro de alimentos locales y regionales, y que se puedan distribuir entre las comunidades locales.

Algo aún más emocionante es el impacto que las tiendas de comestibles tienen en la economía local. Esto es mucho más grande que el saber cuánto se gastó en las compras locales. Esto es porque en nuestra tienda todo nuestro presupuesto circula más ampliamente. Las cooperativas de alimentos compran productos a los granjeros locales, quienes a su vez, compran productos con los comercios locales, contratan técnicos para reparar sus equipos, y compran productos y también utilizan los servicios de los negocios locales.

Las tiendas de alimentos convencionales hacen lo mismo hasta cierto punto, pero la diferencia es muy significativa. El estudio de NCGA indica que por cada \$1,000 que gasta un consumidor en su cooperativa local de alimentos, se generan \$1,604 en la economía regional – \$239 más de lo que generaría al gastar \$1,000 en una tienda convencional de alimentos.

Cuando usted analiza las diferentes formas con las que usted puede apoyar su vecindario, recuerde que usted ya lo está haciendo cuando usted toma la decisión de usar sus dólares en la Cooperativa. ¡Bien hecho!

Fuente (traducción): Food Co-ops Turn Social, Economic Profits. *National Cooperative Grocers Association*. Retrieved March 19, 2014 from www.ncga.coop

NOTICIAS DE MERCADEO

Conectando Comunidades y Estableciendo Vínculos

Por: Jacob Pinney-Johnson, Coordinador de Mercadeo

El primer párrafo de la Misión de la Cooperativa de la Gente indica que “debido a la cooperativa existen puentes entre nuestras comunidades múltiples y diversas.” ¿Qué es un puente y cuál es su propósito? ¿Por qué se necesitan puentes en nuestra comunidad?

Por supuesto, sabemos que un puente es una estructura construida para vencer un obstáculo tal como una masa de agua o una carretera y ese es el propósito de un puente, proveer una vía sobre esos obstáculos. Me pregunto, ¿Cuáles son los obstáculos para la gente con relación a la comida que consumimos? Y, ¿cómo es que PFC está ayudando para proporcionar el paso sobre esos obstáculos?

Veo que PFC construye puentes en muchas formas. Empezando con lo más básico, construimos puentes conectando a la gente con las fuentes de alimentos. Aquí en la Cooperativa, nuestros clientes se aseguran de que investigamos quienes son los productores y los productos que están de venta, asegurándose de la calidad y de la ética con que los productos se han cultivado. Nos hemos comprometido a ayudar a hacer la conexión entre comida saludable de calidad que obtenemos de nuestros proveedores y los miembros de la comunidad que necesitan nuestros alimentos. El Mercado de 100-Millas y el Mercado de los Granjeros de Kalamazoo, los dos son programas de cooperativas, son buenos ejemplos de esto. Allí, nosotros ayudamos a conectar a granjeros, productores y a vendedores directamente con los miembros de la comunidad.

Mientras veo que la PFC construye puentes proporcionando una conexión entre la gente, los alimentos y los productores, a la vez veo que estamos estableciendo relaciones. A menudo decimos que aquí en la cooperativa somos más que una tienda de comestibles, más que un edificio donde la gente puede venir a comprar alimentos. Somos una fuerza que promueve para ser una comunidad saludable.

En los últimos años, la PFC ha estado participando en muchos eventos con diferentes personas y organizaciones cuyas misiones son similares a la nuestra, crear comunidades que son más saludables. Se nos viene a la mente, la cooperación fuerte que tenemos con ERAC/Ce, así como la cooperación que tenemos con otras organizaciones en Kalamazoo, Pan y Peces, la Biblioteca Pública y con Kalamazoo College. Este año vamos a empezar a cultivar nuestra relación con la Iglesia Bautista de Mt. Zion y con otras comunidades religiosas. Estamos ampliándonos constantemente para establecer vínculos con otras comunidades como miembros participantes. Nos hemos dado cuenta que tiene más beneficio cuando trabajamos juntos para construir una comunidad que es más saludable, no lo podemos hacer solos y realmente somos más fuertes cuando trabajamos juntos.

ARTÍCULO DE LA DIRECTIVA

¿Porqué Existen las Cooperativas?

Por: Matt Lechel, Presidente de la Directiva

Para mí, la parte de nuestra Misión, “gracias al PFC, existen negocios de cooperativa en nuestra comunidad,” plantea una pregunta básica. ¿Por qué es el negocio de la cooperativa algo que debemos valorar?

Un negocio de cooperativa como PFC existe en nuestra comunidad para que podamos tener una alternativa a los modelos tradicionales de negocios, donde las ganancias es la principal (o única) medida. Alternativamente, las cooperativas son una estructura única que ofrece beneficios que se extienden más allá de los servicios básicos. Aunque el impacto económico de nuestro trabajo es importante en términos de crear trabajos en la localidad y apoyar los negocios locales, muchos más son los beneficios que las cooperativas y nuestra cooperativa en particular puede proporcionar a la comunidad.

Debido a los términos de nuestra Misión, nuestra cooperativa ofrece más alternativas en comparación con los negocios tradicionales. Por ejemplo, por varios años, hemos estado trabajando y dando apoyo al Mercado de los granjeros a pesar de que ellos podrían ser la causa que durante la temporada de ventas, nuestros ingresos sean más bajos en el departamento de verduras. En 2013, People's Food Co-op ofreció en las áreas del mercado, seis alternativas de cambio, el SNAP y el Double Up Food Bucks con un ingreso de \$124,000 en alimentos saludables que se le ofreció a personas que de otra forma no hubiesen tenido acceso. Nuestro objetivo es proporcionar acceso a alimentos saludables y no solamente incrementar nuestras ventas, hemos ayudado a mejorar los mercados de los granjeros y realmente nos regocijamos por su crecimiento.

Otro beneficio que se ha originado del negocio del modelo de las cooperativas es el mejoramiento en la contabilidad. En una forma más amplia, la Cooperativa tiene que rendir cuentas a 2400 propietarios. Estos individuos y sus familias han escogido invertir su dinero en nuestro negocio porque están de acuerdo con la dirección a la que nos dirigimos, y cuando ellos hablan, nosotros les escuchamos. Sin esta conexión directa con nuestros propietarios, la única forma de recibir su opinión puede ser por medio de su “voto en dólares” que es para un negocio una forma efectiva pero limitada de escuchar y responder a las sugerencias de la comunidad.

Un negocio en el que se es propietario cooperativamente y se gobierna colectivamente, es un modelo que tiene el potencial, de atraer las voces de toda la comunidad hacia conversaciones relacionadas con el acceso a los alimentos, soberanía alimenticia y mucho más. Reconocemos que hasta la fecha hemos hecho un buen trabajo, pero también reconocemos que hay mucho más por hacer en el futuro. ¡Con suerte, vemos que tenemos el apoyo apasionado de una comunidad de la que nos sentimos orgullosos de que trabajan con nosotros en nuestro esfuerzo por hacer realidad nuestra Misión!

RECETA DE PFC

Dulce y Fragante Arroz Azafrán

Por: Chris Orsolini, Administrador de Alimentos Preparados

Un puente que conecta muchas comunidades diversas puede traer inicialmente a nuestra mente la variedad de comidas deliciosas que tienen su origen en otras culturas alrededor del mundo.

Mientras que explorar las *diferencias* en platillos y cultura es interesante, también lo es explorar las comidas que son similares al rededor del globo. El arroz es uno de esos alimentos que encontramos en todas las culturas. El arroz es consumido cada día por billones de personas en docenas de culturas

Amplíe su conocimiento de los granos básicos visitando la selección de arroz de People's Food Co-op. ¡Tenemos 11 variedades en nuestro departamento de por mayor! Almacenamos arroz blanco, marrón, negro, granos cortos y largos, orgánicos y también arroz cultivado comercialmente.

Una de las comidas favoritas en nuestro departamento de alimentos calientes preparados es el arroz zafrán. Este plato de arroz amarillo radiante es preparado con una fragancia dulce y suave de arroz jazmín. El arroz zafrán se puede preparar fácilmente y combina muy bien con comida Thai y otros platillos al curry.

ARROZ ZAFRÁN

2 tazas de arroz j

3 ½ tazas caldo de pollo o vegetales (o agua)

½ cucharita de sal

½ cucharita de cúrcuma (turmeric)

¼ o ½ ramitas de zafrán

Usando una olla con tapadera, ponga a tostar el arroz, mezclándolo hasta que comience a sentirse el aroma.

Agregue el caldo (o agua) y sal hasta que comience a hervir. Muévelo suavemente mientras agrega el zafrán y la cúrcuma. Ponga la tapadera y reduzca el calor cocinándolo a temperatura lenta por 15 minutos. Esponje el arroz con un tenedor o con palillos chinos (chopsticks), ponga la tapadera y cocine por 5 minutos más. Alcanza para 4 personas.

Sugerencia de la cocina Deli: Una forma simple para medir la cantidad de agua que hay que poner es agregando ¾ pulgadas de agua hasta cubrir el arroz. Una forma simple de medir la cantidad de agua es usando la prueba de los nudillos – el nivel del agua es el equivalente a la distancia del primer nudillo de su mano.