



De publicación inmediata: 21/12/2021

GOBERNADORA KATHY HOCHUL

**LA GOBERNADORA HOCHUL ANUNCIA QUE SE ENTREGARÁN
200.000 COMIDAS A LAS COMUNIDADES MÁS NECESITADAS A TRAVÉS DEL
PROGRAMA DE RESILIENCIA DE RESTAURANTES DURANTE LA TEMPORADA
DE FIESTAS**

El programa de \$25 millones tiene como exitoso antecedente la iniciativa Alimentar a Nueva York y da un impulso a los restaurantes que atraviesan dificultades a la vez que alimenta a las familias que lo necesitan

Los restaurantes que participan del programa representan la diversidad de las regiones y las comunidades del estado de Nueva York

Hoy, la gobernadora Kathy Hochul anunció que el Programa de Resiliencia de Restaurantes (Restaurant Resiliency Program) del estado de Nueva York entregará 200.000 comidas a los neoyorquinos más necesitados hasta el fin de la temporada de fiestas. Los restaurantes que participan en el programa se encuentran en todas las regiones del estado de Nueva York y representan su diversidad. Muchos de los restaurantes participantes preparan comidas *kosher* y *halal*, y representan empresas de propiedad de mujeres y minorías.

"Durante la temporada de fiestas, ninguna familia en el estado de Nueva York debería pasar hambre", **aseguró la gobernadora Hochul**. "El Programa de Resiliencia de Restaurantes adopta un enfoque innovador para ayudar a los neoyorquinos que sufren inseguridad alimentaria y a los restaurantes que están teniendo dificultades durante la pandemia. Los programas de este tipo demuestran el espíritu de generosidad y colaboración que es crucial para el éxito de Nueva York".

A través del programa y hasta la fecha, el Departamento de Agricultura y Mercados (NYSDAM, por sus siglas en inglés) ha recibido varios cientos de solicitudes de restaurantes, de los cuales más de un tercio representan empresas de propiedad de mujeres y de minorías. De esos, 215 restaurantes recibieron aprobación, incluidos 34 restaurantes que preparan comidas *kosher* y *halal*. Además, se aprobaron restaurantes en las regiones de cada uno de los 10 bancos de alimentos de Nueva York, lo que ilustra el alcance estatal del programa. [Consulte una lista de los restaurantes aprobados aquí](#).

Estos son algunos de los planes de comidas aprobados por el Programa de Resiliencia de Restaurantes:

- **Barcha, Nueva York, Nueva York:** 1.400 comidas distribuidas a través de FACES NY, Inc. y el Banco de Alimentos de la ciudad de Nueva York.
 - Entre las comidas, se incluyen albóndigas de carne en salsa marinera, arroz a las hierbas y ensalada mézclum de hortalizas; pollo crocante, puré de papas con mantequilla de ajo y ensalada de kale con aderezo de mostaza a la miel; sándwich jibarito vegano con tostones gigantes, aguacate, tomates maduros, espinaca orgánica, aceitunas y alcachofas; pollo grillado mediterráneo, arroz a las hierbas y verduras en juliana; pescado crocante, puré de papas cremoso y ensalada de hortalizas; y un abundante bol de quínoa, espinaca orgánica, garbanzos, zanahorias y aguacate.
 - Para todas las comidas, se usan ingredientes provenientes de Nueva York.
- **Fireside Holdings, Monsey, Nueva York:** 7.000 comidas *kosher* que serán distribuidas por Tomche Shabbos del condado de Rockland y por el Banco de Alimentos Regional del Noreste de Nueva York.
 - Algunas de las comidas son falda de res con salsa de carne, puré de papas Yukon, judías verdes asadas y compota de frutas; y pechuga de pollo, hongos surtidos, arroz integral con lentejas y frijoles, y peras asadas.
 - Los ingredientes provenientes de Nueva York son las cebollas, las judías verdes, las manzanas, los hongos, las peras y el pollo.
- **Haskell's Seafood Market and Cafe, Westhampton Beach, Nueva York:** más de 500 comidas que serán distribuidas por New Direction Services, el Banco de Alimentos de la ciudad de Nueva York y Long Island Cares.
 - Las comidas incluyen besugo, frijoles, arroz integral y verduras; curri de blanquillo con trigo farro y verduras; lubina rayada con quínoa, lentejas y verduras; dorado al mango con arroz integral y verduras; atún al limón y pimienta con quínoa y verduras; *risotto* de trigo farro y rape con verduras; vieiras flambeadas con quínoa y verduras, y mucho más.
 - Los ingredientes provenientes de Nueva York incluyen el atún, el rape, las vieiras, las papas, el perejil, el kale, la miel, el besugo, el blanquillo, la lubina rayada, el tomillo y la espinaca, entre otros.
- **Serendipity, Ithaca, Nueva York:** 500 comidas que serán distribuidas por la despensa de alimentos Enfield y el banco de alimentos de la Región Sur.
 - Entre las comidas, se incluye lo siguiente: pollo con arroz, pimiento rojo, cebolla, tomate, ajo, alcaparras, romero y tomillo; pollo con arroz, zanahorias, espinaca, crema, tomates desecados, cebolla, ajo y queso parmesano; cerdo desmenuzado con salsa barbacoa, maíz y papas a la sal; y salchicha de pollo con cuscús, cebolla, pimiento rojo, zanahoria, garbanzos, papas, calabacín, coliflor y tomate.
 - Los ingredientes provenientes de Nueva York son las cebollas, el ajo, la crema y las papas.

El programa sigue aceptando solicitudes de restaurantes en forma continua y seguirá haciéndolo hasta que se hayan agotado todos los fondos. [Se puede encontrar más información y la solicitud para el programa aquí.](#)

El comisionado de Agricultura del Estado, Richard A. Ball, declaró: "Nuestro Programa de Resiliencia de Restaurantes ha tenido un gran comienzo y ha llegado a muchos neoyorquinos que lo necesitaban en todo el estado, a la vez que brindó una base de clientes fijos a nuestros restaurantes para ayudarlos a atravesar estos tiempos difíciles. Aliento a los restaurantes de todos los rincones de nuestro estado a tomar medidas en sus comunidades. Participen en este fantástico programa y den a nuestros productores agropecuarios un impulso adicional usando ingredientes provenientes de Nueva York".

El director ejecutivo de Hunger Free America, Joel Berg, indicó: "Esta es una manera fantástica de alimentar a los neoyorquinos más necesitados y ayudar, a la vez, a mantener sus operaciones a los restaurantes que están enfrentando dificultades. Junto con las iniciativas vitales de la gobernadora que facilitan la obtención de beneficios federales de SNAP [Programa de Asistencia Nutricional Suplementaria] para las personas mayores y con discapacidades, este esfuerzo ayudará a aliviar un poco el hambre en esta complicada temporada de fiestas".

El director ejecutivo de Feeding New York State, Dan Egan, comentó: "El liderazgo de la gobernadora Hochul con el Programa de Resiliencia de Restaurantes ha producido una política pública realmente innovadora. La comunidad de bancos de alimentos ha podido crear nuevas colaboraciones con restaurantes y, a través de estas colaboraciones, está brindando miles de comidas de muy alta calidad todas las semanas. Los neoyorquinos que sufren inseguridad alimentaria por motivos ajenos a ellos pueden disfrutar estas comidas de alta calidad. El personal del Departamento de Agricultura y Mercados ha sido crucial en cada paso del camino. El Programa de Resiliencia de Restaurantes funciona y estamos orgullosos de ser parte de este".

Melissa Fleischut, presidenta y directora ejecutiva de la Asociación de Restaurantes del estado de Nueva York (New York State Restaurant Association), señaló: "El Programa de Resiliencia de Restaurantes demuestra cuán importante es trabajar juntos para superar los desafíos económicos con cada comida entregada y cada nuevo restaurante que participa. Estos logros son parte del estímulo que necesitan los restaurantes de Nueva York para apoyar nuestra recuperación en un mundo pospandémico. Gracias a la gobernadora Hochul por encabezar el programa para que alcanzáramos estos hitos. Esperamos con ansias continuar trabajando con los funcionarios estatales para garantizar un apoyo continuo y duradero tanto para el sector gastronómico como para todos los neoyorquinos".

El presidente de la Asociación de Restaurantes, Bares y Salones Latinos del estado de Nueva York (New York State Latino Restaurant Bar and Lounge Association), Jeffrey Garcia, dijo: "Estamos muy entusiasmados por colaborar con la gobernadora Hochul en esta iniciativa crucial e innovadora que llevará cientos de

miles de comidas a los neoyorquinos durante la temporada de fiestas, a la vez que inyectará fondos muy necesarios en los restaurantes de todo el estado, muchos de los cuales aún tienen dificultades para salir adelante".

El director ejecutivo de la Asociación de Restaurantes y Tabernas de Empire State (Empire State Restaurant & Tavern Association), Scott Wexler, agregó:

"Nos emociona ver el éxito que ha tenido en el corto tiempo que transcurrió desde su lanzamiento el Programa de Resiliencia de Restaurantes, que suministra comidas nutritivas a los neoyorquinos en todo el estado. Estimula los negocios de los restaurantes que están teniendo dificultades por los problemas económicos causados por la pandemia actual. Por eso, recomendamos encarecidamente a los restaurantes de Nueva York que participen en esta iniciativa".

El director ejecutivo de la Alianza de Hotelería de la ciudad de Nueva York (New York City Hospitality Alliance), Andrew Rigie, informó: "Este programa sensible conecta a los restaurantes que enfrentan dificultades con las familias que luchan contra la inseguridad alimentaria. Es un recurso oportuno y significativo para quienes se vieron afectados económicamente por la pandemia de COVID-19. Felicito a la gobernadora Hochul y a la legislatura por su liderazgo en la promoción de este programa considerado que lleva consuelo a los neoyorquinos durante esta temporada de fiestas, mientras brinda un estímulo a los pequeños restaurantes familiares de todo el estado".

El Programa de Resiliencia de Restaurantes de \$25 millones brinda alivio a la industria gastronómica, que sigue enfrentando dificultades graves por la pandemia de COVID-19. El programa tiene como exitoso antecedente la iniciativa Alimentar a Nueva York (Nourish New York) y brinda financiamiento a la red de bancos de alimentos y proveedores de alimentos de emergencia para que puedan comprar comidas preparadas en restaurantes de Nueva York y entregarlas a las familias que las necesitan.

El Programa de Resiliencia de Restaurantes otorga fondos, aprobados como parte del Presupuesto del estado de Nueva York 2021-2022, del Departamento de Salud del estado de Nueva York (DOH, por sus siglas en inglés) a la red de diez bancos de alimentos en todo el estado de Nueva York. Los proveedores de alimentos de emergencia trabajan directamente con los restaurantes que cumplen con los requisitos del programa de conformidad con lo establecido por el Departamento de Agricultura y Mercados del estado de Nueva York. Los restaurantes preparan comidas siguiendo las pautas de MyPlate.gov, mantienen sus licencias al día y han recibido aprobaciones en todas las inspecciones de salud. Se recomienda que los restaurantes participantes utilicen ingredientes producidos en Nueva York siempre que sea posible.

###