

# #loveall

# #feedall

Raport de activitate 2025

**SOCIALFOOD**  
eat together. stay together.

×

 **Black Sea  
Food Dignity**







# Cuprins

- 4**      **Despre Social Food**
- 5**      **Cum ajutăm**
- 6**      **Echipa Social Food**
- 9**      **Cuvânt de la Adi Hădean**
- 10**     **Anul 2025 în cifre**
- 11**     **Mese calde în fiecare zi**
- 13**     **Solidaritate și responsabilitate socială în acțiune**
- 15**     **Rețeaua de bine**
- 18**     **Finanțare europeană**
- 20**     **Rezultate financiare**

# Despre Social Food

Social Food este cel mai mare program al asociației umanitare fondate de Chef Adrian Hădean în 2015, inițial sub denumirea Asociația Adi Hădean. Între timp, asociația și-a schimbat numele în Asociația Black Sea FoodDignity.

**Misiunea noastră: să oferim mese calde în comunitățile vulnerabile și în urgențe.**

În 2023, aproximativ o treime din populație era expusă riscului de sărăcie sau excluziune socială, conform al unui raport al Băncii Mondiale publicat în octombrie 2024.

Desfășurăm programe naționale pentru persoanele lipsite de resurse financiare și de perspective sociale, care se confruntă cu grave dificultăți în a-și asigura hrana de bază și care nu beneficiază de siguranța zilnică a unei mesei calde.

Ne susținem activitatea din donații în bani sau produse de la donatori corporate și individuali.

Pentru mai multe detalii [www.socialfood.ro](http://www.socialfood.ro)



# Cum ajutăm

## MESE CALDE

Preparăm și gătim mâncare caldă în bucătăria noastră sau în colaborare cu alte bucătării, restaurante și cantine.

## EVALUĂM ACTIVITĂȚILE

Monitorizăm activitățile cantinelor pe care le susținem și evaluăm activitățile, fluxurile, pentru a evalua impactul și a îmbunătăți continuu procesele.

## STABILIM PARTENERIATE DE DURATĂ

Modelul nostru de lucru este cu precădere B2B2C: ne parteneriem cu alte asociații, care au alt obiect de activitate decât avem noi și oferim mese calde pentru beneficiarii acestora.

## OBȚINEM RESURSE

Aducem spre cantine surse de finanțare și de materie primă. Colectăm ingredientele necesare pentru gătirea hranei calde.

## FORMĂM NOI BUCĂTARI

Organizăm cursuri de formare bucătari pentru persoanele nevoiașe, cu scopul de a le oferi oportunități de a învăța meserii din care să se suțină ulterior.

## PARTENERIATE

Derulăm și dezvoltăm parteneriate cu alte organizații și instituții publice pentru a extinde și maximiza impactul proiectelor Social Food.

## DERULĂM PROGRAME EDUCATIVE

Milităm și derulăm programe educative, de sensibilizare și de conștientizare a opiniei publice pentru reducerea risipei alimentare.

# Echipa Social Food

MEMBRII FONDATORI



**Adriani Hădean**  
Președinte



**Sonia Nechifor**  
Vicepreședinte



**Laura Opreș**  
Vicepreședinte

## BOARD

---



*Albert  
Davidoglu*



*Iulian Safir*



*Gerold H. Gutti*



*Maria Metz*



*Avi Cicirean*

# Echipa Social Food

---

## ECHIPA



**Denis Jordan**

Manager  
Logistică



**Larisa Sferle**

Manager  
Social Media



**Sabina Chiaburu**

Specialist  
granturi UE

# 2025: peste 1,5 milioane de mese calde

“

*“2025 a fost un an cu provocări noi pentru Social Food, un an foarte dificil pentru întreaga economie națională, lucru care s-a reflectat dur în donațiile direcționate spre noi. Pe de altă parte, echipa noastră inimoasă s-a mobilizat exemplar și a arătat nu doar suflet, ci și rezistență la efort prelungit și o inimă ușoară în fața dezamăgirilor pe care le înregistrăm uneori în activitatea noastră.*

*Prin acest efort susținut am reușit să atragem și să câștigăm alături de noi câțiva parteneri noi, al căror suport a făcut diferența. Ne-am bucurat în continuare de suportul vechilor parteneri, care țin steagul sus împreună cu noi încă de la început. Nu putem fi destul de recunoscători pentru asta.*

*Marele câștig al anului 2025, pe lângă faptul că am reușit să păstrăm și pe alocuri chiar să creștem numărul beneficiarilor serviți prin Social Food, a fost consolidarea asociației noastre în rol de educator, de formator și de creator de programe educaționale destinate comunităților vulnerabile, programe care sunt în derulare și care încep să rodească din 2026.”*

**Chef Adrian Hădean**  
fondator Asociația Black Sea FoodDignity



# Anul 2025 în cifre



**1.519.257**

MESE CALDE\*



**+2.000 tone**

DE ALIMENTE DONATE CĂTRE ASOCIAȚIE



**+500 voluntari**

IMPLICAȚI ÎN CAMPANIA UMANITARĂ  
#SOLIDARSOCIAL, ADOPTĂ O CANTINĂ  
SAU ALTE PROIECTE SOCIAL FOOD



# Mese calde în fiecare zi

Cea mai mare parte a resurselor asociației este îndreptată către susținerea cantinelor sociale care hrănesc, în fiecare zi, sute de oameni. În 2025, am continuat să susținem cu produse și resurse financiare:

## 6 CANTINE SOCIALE DIN BUCUREȘTI APARTINÂND ASOCIAȚIEI DIACONIA (360 PERSOANE VULNERABILE)

### Cantina socială Sfânta Teodora de la Sihla

Asociația Diaconia Filiala Sector 1

### Cantina socială Sfânta Ana

Asociația Diaconia Filiala Sector 2

### Cantina socială Sfânta Ana

Asociația Diaconia Filiala Sector 3

### Cantina socială Sfânta Muceniță Filofteia

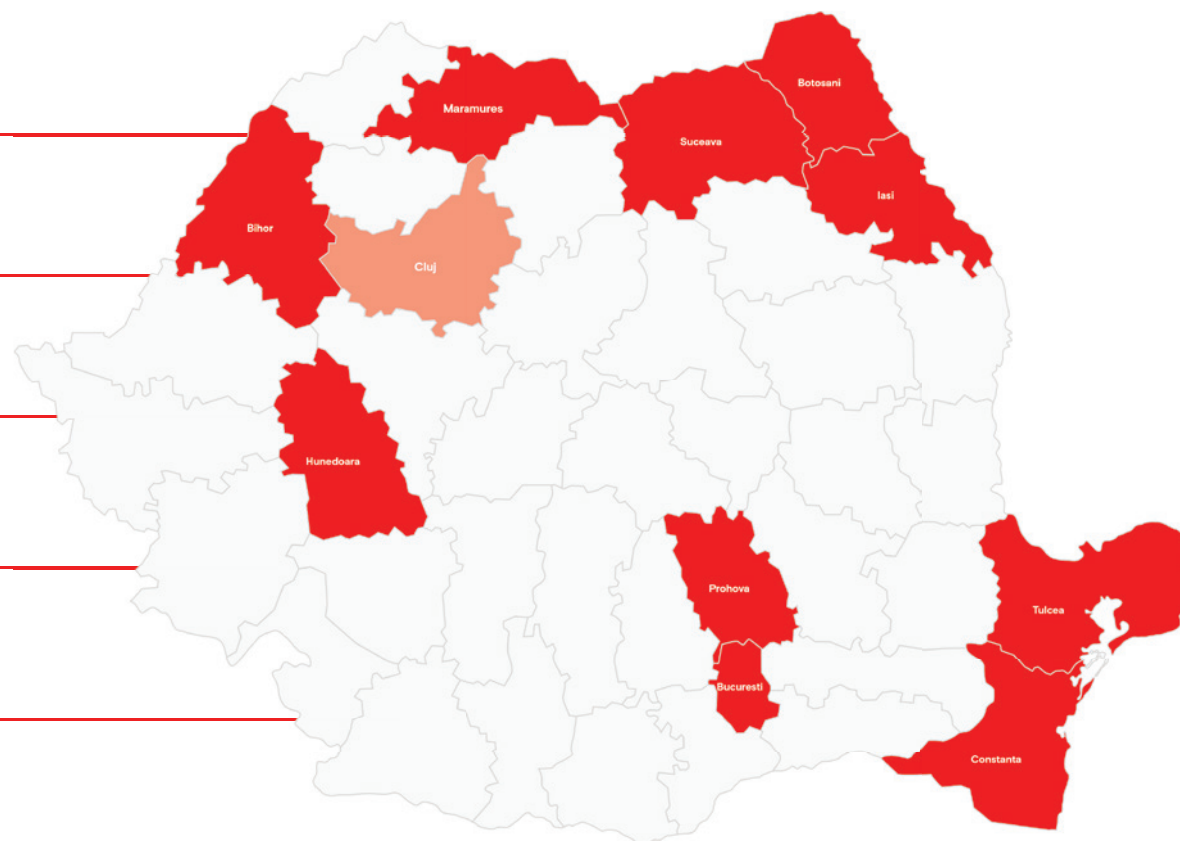
Asociația Diaconia Filiala Sector 4

### Cantina socială Sfânta Cuvioasă Parascheva

Asociația Diaconia Filiala Sector 5

### Cantina socială Sfântul Mucenic Barnabas

Asociația Diaconia Sector 6



Alte centre susținute de Social Food:

---

## **CANTINA SOCIALĂ PETRILA (HUNEDOARA), ÎN COLABORARE CU ORGANIZAȚIA SALVAȚI COPIII ROMÂNIA (120 DE COPII)**



# Solidaritate și responsabilitate socială în acțiune

**ADOPTĂ  
O CANTINĂ**  
un program **SOCIALfood**

În 2024, am lansat programul „Adoptă o Cantină”, o inițiativă dedicată companiilor care își doresc să susțină misiunea Social Food prin implicare directă și sprijin financiar. Scopul programului a fost, încă de la început, acela de a asigura mese calde pentru persoanele aflate în dificultate și de a crea punți autentice între mediul de business și comunitățile vulnerabile.

În 2025, am continuat acest demers și am consolidat relațiile construite cu partenerii noștri, alături de care am transformat solidaritatea în acțiuni concrete. Prin „Adoptă o Cantină”, companiile partenere contribuie la acoperirea costurilor operaționale și logistice și se implică activ în pregătirea și distribuirea meselor, alături de echipa noastră.

Programul le oferă angajaților ocazia de a trăi o experiență directă, în care înțeleg mai bine realitățile beneficiarilor și contribuie personal la buna desfășurare a activităților din cantinele sociale.

În parteneriat cu Direcția Generală de Asistență Socială a Municipiului București (DGASMB), identificăm nevoile reale ale comunității și intervenim acolo unde sprijinul este cel mai necesar, cu transparență, eficiență și respect pentru demnitatea fiecărei persoane.

„Adoptă o cantină” nu este doar un program de responsabilitate socială – este o experiență umană care transformă și conectează. Le mulțumim tuturor partenerilor care ni s-au alăturat în această misiune!



14  
companii



12.500  
de mese calde



560  
de voluntari

## Parteneri în 2025:



Mesele calde gătitе de echipa Social Food împreună cu voluntarii au fost distribuite către centre ale Direcției Generale pentru Asistență Socială a Municipiului București (DGASMB):

Cantina socială Ominis, Centrul rezidențial de îngrijire și asistență pentru persoane dependente Berceni, Centrul rezidențial Sf. Teodora, Căminul pentru persoane vârstnice Acad. Nicolae Cajal, Centrul de sprijin pentru femei și copii Pipera, Centrul de primire în regim de urgență pentru victimele violenței domestice, Centrul de primire în regim de urgență pentru victimele violenței domestice Femina, Fundația Parada, Complexul de servicii sociale pentru adulți Sf. Ioan, Centrul de asistență comunitară Filaret, Serviciul Urgențe Sociale

# Rețeaua de bine

Nimeni nu poate ajuta singur. În fața crizelor dar și în viața de zi cu zi, solidaritatea a devenit o necesitate. Avem nevoie de rețele care conectează oameni, organizații și resurse. Doar lucrând împreună putem face ca ajutorul să ajungă acolo unde este cu adevărat nevoie, la timp, fără risipă.

---

E esențial să știm unii de alții. Să ne coordonăm, să ne ascultăm, să construim împreună. Pentru că atunci când punem totul la comun – munca, grija, generozitatea – putem schimba vieți.

**Solidaritatea funcționează când ne găsim unii pe alții.**



## SPRIJIN PENTRU COMUNITATEA AFECTATĂ DE EXPLOZIA DIN RAHOVA

După explozia din cartierul Rahova din București, care a lăsat zeci de familii fără locuințe, Social Food s-a alăturat eforturilor de intervenție imediată.

Am donat ingrediente de bază și produse perisabile care au permis echipei DGASMB, prin intermediul Cantinei Sociale Ominis, să pregătească 1.000 de mese calde pe zi, timp de două săptămâni.

Scopul nostru a fost simplu: să ne asigurăm că persoanele afectate de această tragedie primesc zilnic o masă caldă – un mic gest de normalitate într-o perioadă marcată de haos și pierderi.

Colaborarea cu Ominis a făcut posibil un răspuns rapid, sigur și eficient la nevoile urgente din teren.

Această acțiune face parte din misiunea Social Food de a transforma solidaritatea în hrană și de a fi prezenți acolo unde este nevoie de ajutor concret și imediat.





# Finanțare Europeană

În anul 2025, Asociația Black Sea FooDignity a continuat implementarea proiectelor Erasmus+ dedicate educației sustenabile, incluziunii sociale și dezvoltării competențelor în gastronomie, consolidând cooperarea europeană și extinzând impactul activităților educaționale și comunitare desfășurate de organizație.

Proiectul KA220-VET „Gastronomic Crossroads Project” (ID: 2024-1-RO01-KA220-VET-000249708), coordonat de BSFDA în parteneriat cu organizații și universități din România, Spania și Turcia, a avansat semnificativ în 2025 prin activități de cercetare, dezvoltare curriculară și formare internațională. În cadrul proiectului au fost organizate trei ateliere transnaționale în Madrid, Istanbul și București, reunind câte 40 de participanți fiecare, viitori trainerii VET, cursanți locali, bucătari, cercetători și specialiști în educație gastronomică. Atelierul din București a implicat suplimentar peste 20 de cercetători și experți din mediul academic și vocațional, consolidând dialogul dintre cercetare și educația aplicată în gastronomie.

Printre rezultatele principale ale proiectului se numără dezvoltarea primei versiuni a curriculumului „Gastronomic Crossroads”, demararea construcției unei platforme digitale dedicate patrimoniului gastronomic și elaborarea unui raport de cercetare privind rădăcinile comune ale gastronomiilor românești, turcești și spaniole, în Evul Mediu. Materialele educaționale și atelierele au contribuit la promovarea patrimoniului culinar ca resursă pentru educație, sustenabilitate și incluziune socială.



În paralel, proiectul KA122-ADU „Gastronomie Sustenabilă: Dezvoltarea Competențelor Verzi” (ID: 2024-2-RO01-KA122-ADU-000269689) a fost implementat prin mobilități și cursuri internaționale dedicate educației adulților. Participanții au fost implicați în activități de formare practică și experiențe educaționale desfășurate în Barcelona, axate pe gastronomie sustenabilă, reducerea risipei alimentare și consum responsabil.

Proiectul a contribuit la dezvoltarea competențelor verzi și digitale ale participanților, la integrarea unor metode educaționale bazate pe experiență și reflecție și la consolidarea capacității organizației de a implementa programe europene dedicate sustenabilității și incluziunii sociale. Feedback-ul participanților a fost integral pozitiv, toate activitățile de mobilitate de grup fiind evaluate la nivelul „foarte satisfăcător”.

Prin implementarea acestor proiecte, BSFDA și-a consolidat rolul de organizație activă în rețelele europene de educație și gastronomie sustenabilă, dezvoltând noi instrumente educaționale, parteneriate internaționale și oportunități de formare pentru comunitățile vulnerabile și profesioniștii din domeniul alimentar.



Cofinanțat de  
Uniunea Europeană

# Slow Food, Traditions and No Food Waste



Erasmus+ Programme Project No:  
2024-2-RO01-KA122-ADU-000269689

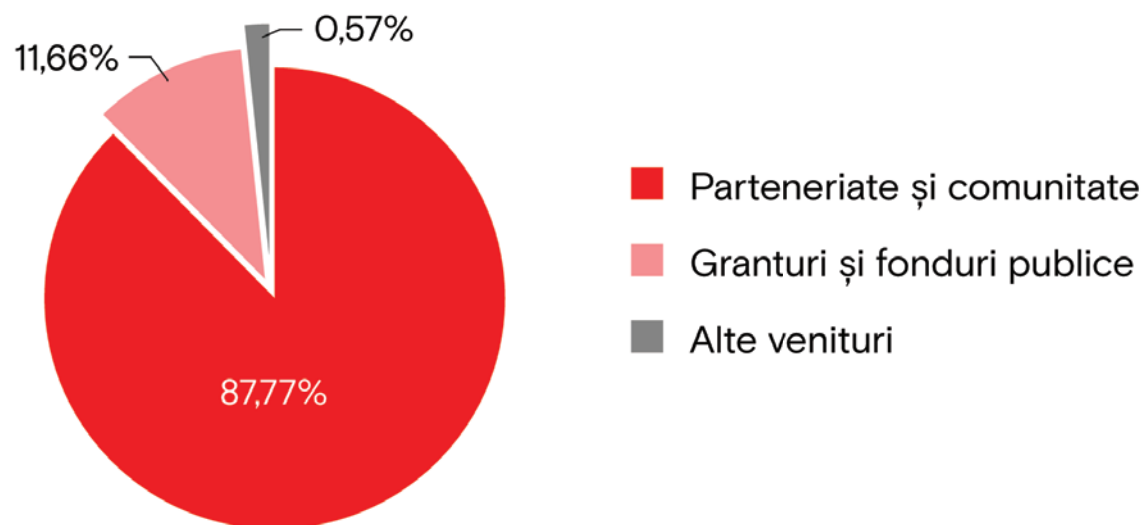


Proiectul 2024-2-RO01-KA122-ADU-000269689

# Date financiare 2025

## Donații totale în bani și produse

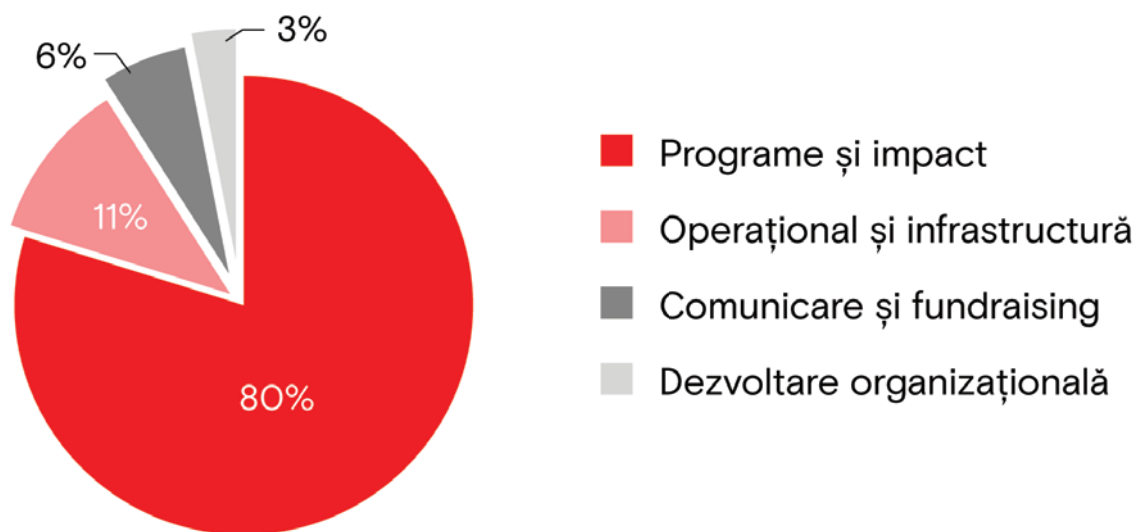
Venituri		Procent
Parteneriate și comunitate	RON 2.831.534	87,77%
Granturi și fonduri publice	RON 376.366	11,66%
Alte venituri	€ 17.871	0,57%
<b>TOTAL</b>	<b>RON 3.225.771</b>	<b>100%</b>



În 2025, organizația a continuat să prioritizeze investițiile directe în programe și beneficiari, menținând în același timp o structură operațională eficientă și sustenabilă.

# Cheltuieli

Cheltuieli (RON)		Procent
Programe și impact	RON 2.020.000	80%
Operațional și infrastructură	RON 280.000	11%
Comunicare și fundraising	RON 150.000	6%
Dezvoltare organizațională	RON 78.800	3%
<b>TOTAL</b>	<b>RON 2.528.800</b>	<b>100%</b>



Ne-au fost alături în 2025:



Parteneri instituționali:



Parteneri media:



**SOCIALFOOD**

eat together. stay together.

×



**Black Sea  
FooDignity**