

第六届中国青年志愿服务公益创业赛参赛项目简介

项目名称	阿娜的厨房——食文化赋能少数民族妇女融入乡村振兴
申报方式	社会申报
项目类别	乡村振兴
项目实施时间	2016-04至2023-08，共计88个月
项目简介（500字以内）	<p>“阿娜的厨房”瞄准西部民族地区妇女融入乡村振兴特色产业的困难，存在“没本钱”、“不会做”、“怕风险”等困境，提出“投资低、风险小、见效快、持续陪伴”和“小惠普惠、共同富裕”的项目理念。依托青年种子社工、社区骨干、专家学者三者形成的合力，项目扶持少数民族妇女基于传统农业智慧和特色食文化融入乡村振兴实现有效增收——通过梳理食文化资源重新发掘被遮蔽的妇女所掌握的传统知识与技能优势，扶持妇女分层开发对应的食文化产品和服务，线上线下联动链接各方市场实现少数民族妇女以食文化为基础的赋能增收。</p> <p>2016年启动项目以来，“阿娜的厨房”已在陇南市和甘南藏族自治州12个民族村寨连续开展8年工作，基于民族特色食文化改造和开发美食菜单15个、定制特色套餐12项，共创美食摊位和示范农家乐17个，助力623名妇女搭上乡村振兴顺风车；打造创意土特产品及助农标签产品4类18种，与中国手工艺网等合作开发IP两项，实现线上线下多层次市场链接。2020-2023实现参与妇女人均年增收1.65万元，家庭收入贡献增加40%，同时透过增收成效促使妇女重新审视本民族文化资源及传承保护民族文化对可持续生计发展的作用。</p>
社会成效和社会价值（300字以内）	<p>(1) 项目携手妇女完成4类18种产品的研发销售，实现服务地区妇女人均年增收1.65万元，间接带动12村累计623名妇女就业；帮扶促进18个妇女特色合作社成立，直接培养9名妇女项目骨干，获得3个乡镇政府项目进入授权经营。</p> <p>(2) 搭建“妇女合伙人-产业带头人-青年社工”乡村振兴互助网络，形成政府、高校、合作社、企业协同工作与服务模式。项目提出的“小惠普惠、长期陪伴、微创业”等理念多次在实施地乡镇政府的政策文本中提及，“发展以文化为基础的妇女可持续生计”成为民族地区社区工作的重点参考。</p> <p>(3) 项目入选中国青年社会组织“伙伴计划”三星项目、中国慈善项目大赛三星项目，人民日报、中国民族报等媒体重点报道。</p>
运营保障（500字以内）	<p>(1) 专业与执行力兼具的服务团队。本项目设置研究团队与志愿服务团队两个执行框架。研究团队依托兰州大学民族学和社会工作专家和高年级研究生志愿者建立，注重妇女决策和工作模式的调查与研究；志愿服务团队依托大学生志愿者和青年种子社工建立，具体执行家户沟通和社区服务活动。</p> <p>(2) 多元、持续的收入机制。与中国华夏文化遗产基金会等多家基金会建立连续十年的合作关系，在兰州大学设立“文化多样性项目”基金账户，累计获11项企业CSR项目捐赠；连续四年承担合作伙伴的中央财政支持社会服务示范项目。</p> <p>(3) 逐步凸显的社会化优势。推进共建乡村振兴工作站、策划和实施青少年研学旅行等“基于服务项目生成市场化产品和服务”的模式，服务收入保障团队10%非限定费用；探索“润英基金”、“地方食农特色体验”等有偿服务形式，借鉴咨询服务模式拓展团队绩效和发展策略。</p> <p>(3) 透明完善的财务制度。根据兰州大学教育发展基金会的财务规定，参照民间非营利组织财务制度建立、健全项目内部财务管理制度。聘请具有会计从业资格的财务人员，购买会计事务所填写会计凭证、登记会计账簿、管理会计档案及报税等专业服务，以此加强内部会计监督，提高会计信息质量。</p>

<p>组织治理 (500字以内)</p>	<p>(1) 形成了11人理事会和3人监事会，以及包括社会工作者、营养师、产品设计研发师、文化和旅游创意规划师等在内的专业全职团队，获腾讯公益NPO+孵化基金等支持；2017年获批成立党支部和团支部，结合项目工作持续开展品牌党建活动18项，充分发挥党建引领示范效果。</p> <p>(2) 形成兰州大学食品营养与健康研究所副所长丁梓桐、甘肃省旅游投资集团有限公司曹西宁等学界专家在内的顾问团队，与兰州大学（历史文化学院、西北少数民族研究中心）、文县铁楼藏族乡政府等机构、社区、合作社等形成密切长效的合作机制。</p> <p>(3) 与兰州大学、兰州财经大学等10所高校共建学生社团或创新创业小组，形成了完善的、可持续的志愿者选拔、培训和评估工作机制；与高校合作设立“润英服务学习奖学金”，支持研究生通过实习或项目孵化持续投身机构建设。</p> <p>(4) 在伙伴社会服务机构的支持下形成了相关规范制度，完成公益组织赋能培训并制定财务管理和内部控制条例，设置会计师岗位并获准使用免税捐赠票据，入选“爱佑+”公益创客百家，逐步瞄准建立独立的社会服务机构。</p>
<p>公益创业模式 (500字以内)</p>	<p>少数民族妇女所掌握的食文化资源与流传千年的耕种知识、烹饪技艺等成为其融入乡村特色产业发展的支撑。“阿娜的厨房”通过组织和联结高校专家和相关专业青年教师、研究生志愿者，携手少数民族妇女挖掘并开发面向“乡村旅游市场-对口帮扶市场-电子商务市场”三层次开发、销售农特产品并推广其所蕴含的民族传统知识。具体分解为：</p> <p>(1) 挖掘民族特色食文化资源。引导妇女梳理民族特色食材及相关耕种知识、食文化仪式和习俗等，制定并规范标准化食谱。</p> <p>(2) 推动农特产品创设。瞄准乡村旅游在地打造美食套餐，面向对口帮扶市场研发新式农特产品，培育妇女食文化品牌并提供包装打样；辅助提供财务、线上直播、法律法规等知识培训。</p> <p>(3) 链接四方资源打通“政-校-社-企”协同推广机制。协同地方政府与村集体经济组织链接政策支持，通过“助农补贴+小额基金”支持妇女进入乡村产业；多方赋能妇女合作社，支持建设美食摊位与示范农家乐实现小额增收；开发民族食文化IP，打造食农助农双标签，增加产品附加值并畅通线上销售渠道；依托兰州大学共建乡村振兴工作站、大学生公益创业助农平台，带动妇女深入参与产品研发、设计、宣传与销售多层次、多元化发展。</p>
<p>存在困难及下一步打算 (500字以内)</p>	<p>当前面临的困难主要包括：(1) 以大学生为主体的青年志愿者流动性较大，项目稳定性和持续性有待进一步加强；(2) 项目规模和推广效果存在局限性，部分景区周边民族村寨妇女生计发展可推广模式有待进一步完善论证；(3) 食农创意及创意产品核心创意开发不足，受众人群有待进一步扩大；(4) 收入来源多元化仍需进一步加强。</p> <p>针对上述困难及项目阶段性规划，下一阶段计划：(1) 结合社会工作专业培养、青年研究课题等探索如短期社区驻扎、志愿服务奖学金项目、服务学习课程试点等青年种子社工、志愿者持续参与模式；(2) 进一步深化研究部门，加强对景区辐射民族村寨发展案例的研究研发工作，丰富对非景区辐射民族地区案例的考察，透过深入需求调查和标准化技术、案例资料研究等，形成具有针对性和实效性的项目创意进行推广，扩大项目受益群体规模和影响力；(3) 在坚持公益性项目开展的同时，基于各民族传统农业智慧形成一系列食文化产品与创意，在激烈的同质化市场中提升竞争力；(4) 探索机关/高校党建活动、国有企业社会责任服务购买相结合的志愿服务策划和服务承接机制，形成品牌化、合作型的持续捐赠机制的同时，提升社会各界参与以补充技术与服务类型投入。</p>