

16 personas en situación de vulnerabilidad participan en el proyecto Incubadora Gastronómica



La Incubadora Gastronómica es un proyecto donde las personas con una idea de negocio ligada con la alimentación prueban su idea y sus competencias sin asumir los riesgos que entraña poner en marcha un negocio. El Ayuntamiento de Pamplona, Acción contra el Hambre, Casa Gurbindo, Obra Social La Caixa y Fundación Caja Navarra han puesto en marcha desde octubre este programa que, desde la práctica, pretende desarrollar diferentes líneas de productos identificando posibles clientes o negociando con futuros proveedores. En estos momentos el programa se encuentra en la fase de venta y testaje de esos productos en un puesto en el mercado municipal de Santo Domingo.

Dieciséis personas, 12 mujeres y 4 hombres, están participando en esta iniciativa dirigida a personas emprendedoras en situación vulnerable, prioritariamente inmigrantes, mujeres de 45 años en situación de desempleo o empleo precario en Pamplona. La formación recibida y la práctica desarrollada con la venta de productos incluida facilitará, a través de un test de mercado, la realización de un análisis real de la viabilidad del negocio y de las propias competencias de la persona emprendedora para valorar entonces la puesta en marcha real de esa idea de negocio. Se trata, en definitiva, de acercar a personas en riesgo de exclusión la posibilidad de elaborar sus propios productos alimenticios en un marco legal, sin asumir una fuerte inversión inicial y aportando también a dichos productos valores añadidos, como por ejemplo la utilización de materias primas kilómetro 0 de la huerta navarra. Este proyecto incorpora un nivel de innovación social y de cooperación público-privada significativo con el objetivo de formar de manera práctica a personas en situación de vulnerabilidad, así como de prepararles para su incorporación al mercado laboral por cuenta propia.

La concejala delegada de Acción Social y Desarrollo Comunitario, Esther Cremaes, el director de Transparencia, Innovación y Política Lingüística, Arturo Ferrer, y la técnica de Emprendimiento de Acción contra el Hambre en Navarra y Euskadi, Maialen Escalada, presentaron el proyecto y la buena práctica de alianza intersectorial llevada a cabo a favor del empleo, el emprendimiento y la integración social. Junto a los socios del proyecto, el Ayuntamiento planteará una evaluación a la finalización del mismo con la idea de poder reeditar la Incubadora proponiendo nuevas actividades que mejoren, sin duda, los resultados obtenidos en pro de la integración socio-laboral de personas (especialmente mujeres?) en dificultades. El Ayuntamiento de Pamplona aporta a esta Incubadora Gastronómica 18.150 euros.

Tres líneas de productos desarrolladas

El proyecto plantea el análisis de las ideas de negocio, una selección de ellas en base a su potencial y viabilidad, y el trabajo en competencias personales, siempre enfocadas a fortalecer la persona como fundamental agente en el proceso de emprendimiento. Superada esta fase, se comenzará el trabajo en competencias técnicas vinculadas a la correcta elaboración del producto y a los conocimientos necesarios para montar un negocio. El programa es eminentemente práctico, por lo que se contempla la fabricación y prototipado de los productos elaborados y su comercialización. Para ello, las personas participantes disponen de un puesto en el mercado de Santo Domingo para la venta de los productos, así como de un evento comercial preparado por ellos mismos, 'Market Place Prenaveño', que se desarrollará la semana que viene en esa misma ubicación. Por último, como ya hemos dicho, se

analizarán los resultados que se han obtenido para comprobar la viabilidad del negocio.

El programa consta de 36 sesiones formativas grupales, con un total de 148 horas lectivas en las que se trabajarán competencias vinculadas a tres ámbitos: la persona, la creación del negocio y la elaboración de los productos alimenticios en la práctica. Ese proceso formativo ha incluido talleres competenciales, talleres de cocina sobre materias primas, plan de marketing y comercialización, acceso a financiación o métodos de preelaboración de productos. Por el momento, se han prototipado tres grandes líneas de productos, que se ofrecen en el puesto del mercado de Santo Domingo: aperitivos saludables, cocina de fusión y repostería. Las personas participantes, de entre 27 y 65 años y con diversas nacionalidades (Venezuela, Colombia, Bolivia, Marruecos, España), combinan en esos productos de la cultura gastronómica de sus países con innovaciones más adaptadas al paladar navarro a través de materias primas de proveedores de aquí.

El pasado 28 de noviembre se abrió al público el puesto de venta en el mercado de Santo Domingo en el que se exponen los productos derivados del proceso formativo emprendido por las 16 personas participantes. Hoy miércoles 12 de diciembre, se inaugurará en que se ha denominado como 'Market Place Prenavideño', una especie de miniferia de productos que tendrá lugar en el hall de mercado, junto a la cafetería. Al día siguiente, se ha previsto un encuentro entre empresarios y mentores con las propias personas emprendedoras que se han formado en la Incubadora Gastronómica. El viernes 14 tendrá lugar un taller de teatro sobre consumo responsable y el sábado un showcooking con un bloguero gastronómico y con las personas emprendedoras, que incluirá una degustación de aperitivos navideños de fusión abierta a todo el público (con tique de compra del mercado o con donativo de 1 euro), todo ellos amenizado por un coro que interpretará música típica navideña.

Minimizar los riesgos del emprendimiento

Esta Incubadora Gastronómica surge del trabajo realizado por Acción contra el Hambre, dentro de un proceso de colaboración con el Ayuntamiento de Pamplona, con personas en situación vulnerable, desempleadas de larga duración o en situación laboral muy precaria, que encuentran en el autoempleo su única salida profesional. En esos perfiles, la falta de recursos técnicos, financieros y competenciales no les permite afrontar un proyecto de negocio con perspectiva de sostenibilidad en el corto, medio y largo plazo.

Es frecuente que ante esa necesidad de salir adelante y trabajar estas personas se lancen a montar pequeños negocios comerciales, hostelería y otros servicios, con una base endeble, que les lleva a tener que cerrarlos en un breve periodo de tiempo, dejando a la persona emprendedora sumida en una mayor precariedad. En otras ocasiones, dar el salto a la regulación de una actividad informal no es sencillo, sobre todo, en el caso de los proyectos ligados a la elaboración de productos alimentarios básicos, que cuentan con la necesidad de espacios adecuados para la elaboración de esos alimentos, además de la obtención de las licencias adecuadas.

La formación que se aporta en este proyecto, al que se han unido el Ayuntamiento de Pamplona, Casa Gurbindo, la Obra Social La Caixa y Fundación Caja Navarra, trata de minimizar el riesgo que todo proyecto de emprendimiento conlleva a partir de poner a disposición de las personas participantes en el mismo, la posibilidad de probar, testear, corregir, innovar y regularizar su situación. Para ello, se debe perfeccionar tanto la oferta de productos y servicios como las competencias y habilidades comerciales y personales necesarias para afrontar los retos de operar en el mercado. Y a ello se están dedicando las 16 personas participantes en la Incubadora gastronómica desde el pasado mes de octubre.