# **COOK FOR FUTURE**

COOK FOR FUTURE: NEW VET HORIZONTS FOR SOCIAL INCLUSION IN FOOD SERVICE // 2017-1-ES01-KA202-038142



# CRITERIOS PARA SELECCIONAR RESTAURANTES Y CATERING SOCIALES



## INTRODUCCIÓN

La selección de restaurantes sociales y catering listados en la plataforma ha tenido en cuenta un conjunto de criterios directamente relacionados con las características de las empresas sociales. En este sentido, en 2011, la Comisión Europea desarrolló una definición de empresa social que hace referencia a un operador de la economía social cuyo principal objetivo es tener impacto social, más que generar beneficios para sus propietarios o socios. El emprendedor social es, en este contexto, el agente que identifica una oportunidad de negocio basada en la resolución de un problema social a través de una solución creativa e innovadora. La empresa social es, por tanto, una organización privada cuyo único propósito no es el lucro y que provee bienes y servicios directamente dirigidos a satisfacer una necesidad social en una comunidad determinada. Sobre esta base, el presente trabajo ha tenido en cuenta tres criterios para llevar a cabo la selección de los diferentes casos.

## **CRITERIOS ECONÓMICOS**

Como empresas financieramente sostenibles, uno de los criterios clave para la selección de restaurantes y catering sociales ha sido su viabilidad económica. Así, entre los elementos clave que tienen que ver con esta sostenibilidad financiera de los casos seleccionados están su consolidación en el tiempo (antigüedad), la variedad de su oferta (restaurante y catering), la calidad y alcance de su página web y la información incluida. Asímismo, ha sido tenida encuenta su política de precios, valorando si implementa alguna práctica social y solidaria (como "pague como quiera")

Así, la escala a través de la cual se han seleccionado los restaurantes es la siguiente:

- Alta probabilidad de cierre del establecimiento, sitio web limitado (1 punto)
- Dificultades para adquirir sostenibilidad, sitio web limitado (2 puntos)
- Sostenibilidad actual pero perspectivas en declive, sitio web aceptable (3 puntos)
- Altamente consolidado, sitio web bien informado (4 puntos)
- Gran viabilidad, sitio web completo, oportunidad de apertura de nuevas tiendas (5 puntos)

#### **CRITERIOS SOCIALES**

Los criterios sociales en base a los cuales se han seleccionado los restaurantes y catering sociales son los que han tenido un peso más relevante de los tres apartados mencionados. En este contexto, se han valorado más aquellos restaurantes y catering sociales en los que se podría encontrar un mayor impacto social desarrollando un proyecto arraigado en su territorio de intervención.

Con este fin, han sido tomados en cuenta aquellos restaurantes sociales o caterings que trabajan para la inclusión laboral y social de la gente mejorando las competencias personales y profesionales de los usuarios. Otro criterio ha sido si su experiencia ha tenido éxito en la prestación de asistencia a la integración cultural, especialmente a los inmigrantes o refugiados (a veces sin documentación legal en regla), y si su trabajo en el campo de mejoría de la inclusión de la inclusión y la salud de las personas en situación de discapacidad. En este contexto, el criterio de acciones concretas ha sido complementado por la naturaleza de las personas hacia quienes han dirigidos sus esfuerzos, de manera que han sido selecionadas las empresas sociales que han trabajado con grupos de mayor dificultad: reclusos y ex-reclusos, personas con discapacidades psíquicas, jóvenes en riesgo de exclusión, etc.

Por último, la conexión entre el proyecto social, el negocio económico y el territorio ha sido un elemento adicional para la selección de los restaurantes y la restauración social. En este sentido, se han elegido aquellos cuyo funcionamiento hubiera contribuido a la interculturalidad y al desarrollo de la identidad local (principalmente en el barrio).

Así pues, la escala a través de la cual se han seleccionado los restaurantes ha sido la siguiente:

- Conciencia social frágil, demasiado énfasis en los resultados económicos (1 punto)
- Buenas condiciones laborales sin un proyecto social específico que lo sustente (2 puntos)
- Ayuda a un colectivo vulnerable con acciones generales sin medición de impacto y sin conexión con su entorno local (3 puntos)
- Ayuda a varios colectivos vulnerables con acciones específicias sin medición de impacto y conectado a su entorno local (4 puntos)
- Alto y probado impacto social y culturalmente conectado a su entorno social (5 puntos)

#### **CRITERIOS AMBIENTALES**

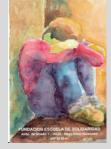
Finalmente, el tercer conjunto de criterios que han apoyado la selección de restaurantes y catering social ha sido la incorporación de parámetros "verdes" en la cocina. Los elementos que más han puntuado han sido la naturaleza local de los platos, su baja huella ambiental (políticas de reciclaje de residuos), el peso de la cocina vegetariana o vegana, y el despliegue de actividades culturales relacionadas con la sensibilización sobre cuestiones ambientales.

Así, la escala a través de la cual los restaurantes han sido seleccionados fue la siguiente:

- Sin intereses ambientales (1 punto)
- Política de reciclaje de residuo sin especial atención a la cocina ecológica (2 puntos)
- Cocina ecológica (ingredientes ecológicos) mezclado con comida convencional y políticas de reciclaje de residuos (3 puntos)
- Principalmente cocina ecológica (ingredientes ecológicos) y políticas de reciclaje de residuos sin acciones adicionales (sensibilización (4 puntos)
- Principal o completamente cocina vegetariana o vegana (con ingredientes ecológicos) y políticas de reciclaje de residuos con acciones adicionales (sensibilización) (5 puntos)











El proyecto "Cook for Future" está cofinanciado por el programa Erasmus+ de la Unión Europea. El contenido de esta publicación es responsabilidad exclusiva del la Fundación Escuela de Solidaridad y ni la Comisión Europea, ni el Servicio Español para la Internacionalización de la Educación (SEPIE) son responsables del uso que pueda hacerse de la información aquí difundida.