

Cooperativas rurales de servicios de proximidad:  
servicios de catering a domicilio

# LA LABOR DE SIEMPRE, PERO MEJORADA, RECONOCIDA Y REMUNERADA

Texto: Javier Rico. Fotografías: Fademur

**N**ada refleja mejor el éxito de este proyecto que haber conseguido incorporar al mundo laboral a diecisiete personas, todas mujeres y en entornos rurales. Y además dentro de una labor otrora callada y poco o nada reconocida y ahora valorada y remunerada, como son los servicios sociales de proximidad, en especial los de comida a domicilio. La creación de cinco cooperativas en otras tantas provincias marca el cénit de una iniciativa comandada por Fademur.

“Esto tiene futuro”. En tiempos como los actuales, en los que la crisis ahoga incluso esperanzas en un futuro mejor, estas palabras de Gemma Montero, una de las mujeres al frente de la cooperativa Antoxos, en Carballada de Avia (Ourense), profundiza en la utilidad y proyección del presente proyecto y en algo aún más importante: devolver la ilusión a unas personas y a unos territorios que necesitan de estos impulsos.

Montero es una de las diecisiete cooperativistas que han logrado un empleo gracias a la iniciativa *Cooperativas rurales de servicios de proximidad: Servicios de catering a domicilio*, coordinada por la Federación de Asociaciones de Mujeres Rurales (Fademur). Dotado con 862.000 euros dentro de la convocatoria de 2009 de subvenciones del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente (Magrama) a proyectos piloto, se puede decir que ha logrado los objetivos con los que nació. El principal era “impulsar la incorporación, permanencia y promoción de las mujeres

rurales en el mercado de trabajo, así como cubrir la creciente demanda y necesidades de atención de ayuda a domicilio para los mayores y dependientes que viven en el ámbito rural”.

La cooperativa Antoxos cuenta con tres trabajadoras y una colaboradora, y da servicios de comida a domicilio a veinte personas repartidas por la comarca del Ribeiro, y especialmente al municipio de Ribadabia. “Todas estábamos en el paro, y algunas éramos desempleadas de larga duración, con entre 30 y 50 años de edad, por lo que este proyecto se ha convertido en una buena salida para nosotras, que además nos ha valido para saber luchar por su mejora y ampliación”. Gemma Montero explica que Antoxos está completamente centrada en el servicio de comidas a domicilio (“primer plato, segundo plato y postre, y luego a recoger y preparar el siguiente menú”) y valora de forma muy positiva el que otras instancias, como el Ayuntamiento de Carballada de Avia, colabore cediendo unas instalaciones para desempeñar su labor.

## CAPACITADAS PARA SER LAS FORMADORAS

Para llegar a este punto, el de la creación de cinco cooperativas y su puesta en marcha, el proyecto comenzó por la base, por las acciones formativas. “Muchas no sabíamos ni lo que era una cooperativa”, relatan algunas de las mujeres ahora empleadas. Aparte de la localidad orensana, se eligieron otras cuatro más: Saldaña, en Palencia; Tijola, en Almería; Olivenza, en Badajoz; y Sant Carles de la Ràpita, en Tarragona. Nieves Alonso, coordinadora de Fademur, recuerda que “se diseñó un programa que busca la integración, la coordinación, la consolidación y la coherencia del desarrollo con la puesta en práctica de acciones que afronten las dificultades específicas de inserción en el mercado laboral de las mujeres rurales, es decir, nuestra vocación”. Para ello, se le dotó de herramientas efectivas en pro de “mejorar la formación y la calidad de vida de más de la mitad de la población (las mujeres), que además es la que más padece la falta de servicios, infraestructuras, información y ayuda para el envejecimiento y las situaciones de dependencia”, puntualiza Alonso.

En total, se han formado 82 mujeres en las cinco localidades mencionadas, aunque durante las jornadas de presentación y debate han participado más de 800 personas. El equipo formador estaba compuesto por quince profesionales de la hostelería (cocina y catering). El programa consistía en unos itinerarios formativos completos según los certificados de profesionalidad diseñados en función de las cualificaciones profesionales del sistema Incual (Instituto Nacional de Cualificaciones). “Se han impartido 600 horas de formación, que permiten a las mujeres desarrollar sus propios proyectos de autoempleo; en este caso cooperativas, y también se ha realizado un módulo de alfabetización digital, de formación en cooperativismo y, por último, se les ha concedido el certificado de manipuladoras de alimentos”, relatan en Fademur.

“Aunque llevaba varios años trabajando en servicios de ayuda a domicilio no tenía la titulación; esto nos ha venido muy bien para

regular nuestra situación y homologarnos, y para que se nos reconozca más nuestro trabajo”. Gloria Fernández es una de las integrantes de Lovepamur, la cooperativa de Saldaña que, aunque está en marcha desde 2008, ha reforzado su trabajo y posición gracias al proyecto. De tanto y bueno ha servido la formación que Montero, de Antoxos, anuncia que “nuestro alcalde nos acaba de ofrecer la posibilidad de que impartamos nosotras unos cursos sobre cocina”.

## MUCHO INTERÉS POR REPLICAR EL PROYECTO

En Lovepamur extienden esa atención a la limpieza del hogar e higiene de las personas que visitan, además del de preparación y distribución de comidas. Aquí también son tres mujeres las que están al frente de la cooperativa, con edades entre los 40 y los 53 años, pero Fernández avisa que “tenemos lista de espera para incorporar a algunas más”. De momento, hay que esperar a que crezca el número de demandantes de los servicios, que hasta el momento son doce. En Saldaña también se respiran sentimientos positivos: “yo creo que se incrementará porque la gente queda contenta y nosotras también estamos muy satisfechas con el trabajo que realizamos”, apostilla Fernández.

“El trabajo desempeñado sirve para diversificar los servicios que ofrecen las cooperativas –explica Nieves Alonso–, y en esto hay mucho camino por recorrer, porque cada vez hay más personas interesadas en recibir atención en podología, peluquería, acompañantes para ir al médico, servicios de limpieza e, incluso, comidas en pequeños colegios rurales”.

Participantes en uno de los cursos de formación celebrados en Tijola (Almería), junto al profesional que lo impartió.





Mujeres asisten a uno de los cursos impartidos en Saldaña (Palencia), en los que se ha trabajado con productos y recetas de la zona.

Aparte de lo conseguido en Carballada de Avia y Saldaña, se han creado otros once puestos de trabajo repartidos entre las cooperativas Pradelia (en Tijona, tres mujeres), El Fogón de Olivenza (en Olivenza, cuatro mujeres) y Minna Som Cuina (en Sant Carles de la Ràpita, cuatro mujeres). En todas ellas prevalece el servicio de comida a domicilio y, muy especialmente, el de una dieta equilibrada, mediterránea, basada en productos naturales y de cercanía. Desde Fademur dan mucha importancia a potenciar no solo el conocimiento de la dieta mediterránea, sino también el de las recetas locales tradicionales basadas en el consumo de los productos agro-ganaderos de temporada, y fomentar los circuitos cortos de comercialización. “No es muy normal que se haga un encuentro en Palencia y el catering llegue desde 200 kilómetros de distancia, teniendo a mujeres capaces de producirlo y servirlo desde la cercanía”, añade Alonso.

Despoblación, envejecimiento y masculinización son tres males del medio rural que se pueden superar con programas e ideas como esta. Con estos logros, y tras la finalización y difusión del proyecto, hay varios colectivos y administraciones de otros territorios que han llamado a la puerta de Fademur para interesarse por él. Esto va en perfecta consonancia con su objetivo último: su extensión. **R**

## COMIDA DE GOURMET

La presentación final de *Cooperativas rurales de servicios de proximidad: Servicios de catering a domicilio* tuvo lugar en el restaurante Dassa Bassa, del chef Dario Barrio, en Madrid, donde se elaboró un surtido de pinchos con productos de mujeres artesanas. La cita resultó ser un paso más en la integración de la restauración y el cultivo y elaboración de alimentos en el medio rural y dentro de la labor de algunas cooperativas.

Ese paso se ha concretado en un proyecto piloto más (*Red de redes: Red de empresas agro-rurales por el desarrollo sostenible*), este de la convocatoria de 2011 del Magrama y subvencionado también por el Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad.

Entre los objetivos destaca la creación de sinergias entre restauradores de las comunidades autónomas participantes (diez en total), productoras del medio rural y consumidores. A través de un convenio de colaboración con la Fundación Energococina, el programa avala las producciones de temporada y la revalorización de los productos agroalimentarios de las mujeres productoras. La red reivindica también entre sus objetivos precios justos para productoras, restauradores y consumidores.

Tras un estudio de las producciones para ver cómo mejorarlas ambiental y comercialmente, se les otorgarán a las seleccionadas los primeros sellos de huella de carbono ENERCO<sub>2</sub>, que avalan la reducción de emisiones de CO<sub>2</sub> a la que contribuyen.