



Uno de los alumnos de curso de ayudante de cocina de la Fundación Cándido prepara un menú bajo la supervisión de un cocinero del mesón.

TRABAJADORES DISCAPACITADOS EN HOSTELERÍA

Para un turismo solidario

LA APUESTA POR LA INTEGRACIÓN LABORAL DE LAS PERSONAS CON DISCAPACIDAD ES UNA REALIDAD CADA VEZ MÁS PALPABLE EN EUROPA. EN EL SECTOR DE LA HOSTELERÍA, EN NUESTRO PAÍS HAN SIDO YA VARIAS LAS EMPRESAS QUE HAN PUESTO EN MARCHA INICIATIVAS DE CONTRATACIÓN DE PERSONAL CON ALGÚN TIPO DE DISCAPACIDAD. EXPERIENCIAS CON UN RESULTADO MUY POSITIVO A LAS QUE SE SUMAN CADA VEZ MÁS ENTIDADES, NACIONALES E INTERNACIONALES, EN UN INTENTO POR CREAR UNA RED EUROPEA DE TURISMO SOCIAL.

Carlos Llopis se afana en rellenar vinagreras y atender que todo esté bien preparado en el restaurante del albergue Inout. Después ayudará a servir las mesas y a limpiar la vajilla. A sus 28 años y con una discapacidad visual del 47 por 100, este joven lleva un año largo trabajando en el albergue barcelonés, lo que le ha permitido ampliar su círculo de amistades e incluso conocer a su novia, Sara. A Carlos le gusta la hostelería, y antes de ese trabajo ya había ejercido en el sector (como camarero en el restaurante Can Travi Nou, de ayudante de cocina en el Can Puñetas y en cadenas como el Pans and Company y Telepizza), pero fueron trabajos por temporadas cortas y la experiencia de Inout es completamente diferente, *«ahora soy especialista de segunda, lo que me ha permitido ampliar el curriculum, me siento a gusto porque aquí se presta mucha atención al público y, al tener compañeros con discapacidad, el trato es diferente, hay más relación, se hacen más amigos puesto que todos somos iguales»*, dice. Su compañera Mari Carmen Lorenzo tiene 45 años y una oligofrenia del 38 por 100. Es recepcionista en el albergue, donde atiende a las visitas, hace recados, elabora la lista de menús para el resto de trabajadores, riega las plantas, limpia la recepción y los aseos, etc. Aunque nunca había trabajado en hostelería, reconoce que *«me siento muy a gusto y es una buena experiencia, puedo practicar inglés con los clientes, comparto muchas cosas con los clientes, tomo aire puro, disfruto de los animales y ahorro para comprarme ropa»*.

Carlos y Mari Carmen son dos de los casi cincuenta trabajadores del albergue Inout de Barcelona, el primer complejo turístico de Europa gestionado completamente por personas con discapacidad psíquica (el 90 por 100 de los profesionales que componen su plantilla tienen algún tipo de discapacidad), y con todas sus instalaciones adaptadas a cualquier tipo de minusvalía. La iniciativa surgió, como cuenta la gerente del albergue, María José Pujol, *«debido a la gran demanda laboral de personas con disminución psíquica. Se empezó a buscar nuevas alternativas de inserción laboral para ellos y tras un viaje a una ciudad de los Alpes Suizos, en donde se encontraba un hotel pequeño que tenía en su plantilla a chicos con algún tipo de discapacidad, se originó la idea de llevar a cabo un proyecto similar en Barcelona»*.

Un potencial de empleo

La Encuesta sobre Discapacidades, Deficiencias y Estado de Salud de 1999 (EDDES 99) cifra en algo más de tres millones y medio el número total de personas con alguna discapacidad o con limitaciones que han causado o pueden llegar a causar discapacidades (un 9 por 100 de la población española), que hasta hace poco, accedían a un empleo muy rudimentario y sin preparación. Sin embargo, son personas que, en muchos casos, tienen el potencial necesario para incorporarse al mercado laboral y contribuir al desarrollo de nuestro país como empleados,



En el albergue Inout los trabajadores sorprenden por su capacidad de entrega y dedicación al trabajo.

trabajadores independientes o empresarios, y que desean hacerlo. En los últimos años, y sobre todo tras la declaración del año 2003 como «Año Europeo de las personas con discapacidad» se ha notado un incremento en la inversión en formación y la incentivación de políticas a favor del empleo, bien sea directo, con ayudas a los empresarios, o a través de inversión en formación. De hecho, el artículo 38.1 de la Ley de Integración Social de Minusválidos fija en un número «no inferior al 2 por 100 de la plantilla el número de trabajadores minusválidos que deben contratar las empresas públicas y privadas que empleen a más de 50 trabajadores fijos».

En hostelería, además de iniciativas como la de Inout, otras empresas han visto en estas personas un potencial de empleo. En el I Encuentro Internacional de Trabajadores con Discapacidad en Hostelería y Turismo, celebrado en noviembre de 2005 en Barcelona, otras cadenas hoteleras mostraron su interés por este tipo de iniciativas. El encuentro contó con más de cien asistentes procedentes de empresas de toda Europa (Alemania, Italia, Suiza, y dentro de España, de Catalunya y Navarra) muchas de las cuáles ya han tomado el ejemplo de Inout. El presidente del Consejo de Empresarios de Turismo y de la Asociación Española de Hoteles, Joan Gaspart, que inauguró el acto, se mostró muy sensible hacia esta labor y se comprometió, como representante de sus empresas hoteleras del mundo, a promover y apoyar la integración de personas con síndrome de Down y otras discapacidades psíquicas en este sector. En concreto, se ofreció a firmar un convenio de colaboración con la cadena HUSA Hoteles para incluir dentro de su campaña de marketing la iniciativa de Inout.

La experiencia de iniciativas como las mencionadas pone de manifiesto que este tipo de personas con alguna discapacidad son perfectamente capaces de realizar una serie de tareas, y esto se refleja en el mundo de la hostelería. En general, son

personas que anhelan acceder a un puesto de trabajo, a las que gusta la relación con otras personas, activas y con ganas de aprender y poder aportar sus conocimientos. María José Pujol destaca la satisfacción de los gerentes de Inout *«al ver el progreso tanto del albergue como de sus trabajadores, pues siempre se les ve contentos, trabajan a gusto y contemplamos la posibilidad de que esta idea se difunda a nivel mundial y se establezcan albergues de similares características en otras ciudades, lo que permitirá generar plazas de trabajo para este tipo de personas».*

El sector de la hostelería puede ofrecer a estas personas una oportunidad de integración real y valiosa y favorecer la «visibilidad» de la discapacidad, promoviendo su conocimiento por parte de la sociedad, y así lo cree la Fundación Cándido Mesonero Mayor de Castilla, en Segovia, que desde 2004 cuenta con un programa de formación como Ayudante de Cocina y Sala dirigido a discapacitados intelectuales (en colaboración con la Consejería de Cultura y Turismo de la Junta de Castilla y León y la Asociación Provincial segoviana de Padres y Protectores de Deficientes Físicos, Intelectuales y Mentales, Apadefim). Según cuenta Cándido López Cuerdo, jefe de Cocina del mesón y secretario de la Fundación, *«el primer curso, impartido el año pasado, se centró en la formación teórico-práctica. Los alumnos aprendieron técnicas básicas de cocina, servicio de sala, enología, higiene, etc.».*

Estos conocimientos se concretaron en varios actos organizados por la Fundación y el Mesón de Cándido, en los que los estudiantes sirvieron a los invitados.

Formación completa

La Fundación Cándido se siente muy orgullosa de esta programa, pionero y novedoso, pero, al tiempo, considera que el programa quedaría incompleto si no se incluye el día a día en un restaurante (atención real a clientes, preparación diaria de menús...) por lo que han abierto el llamado «Comedor de la Fundación», un salón integrado dentro del espacio de la Fundación, en el mismo edificio en el que se encuentra el mesón de Cándido, y con capacidad para unos 40 comensales, que cuenta con una cocina independiente y a la vista de los comensales, en el que se ofrece un menú que los alumnos cocinan y sirven, siempre bajo la supervisión de los profesionales de la Fundación y el Mesón.

El programa de formación de la Fundación Cándido cuenta con dos cursos de 400 horas cada uno (divididas en dos períodos: de abril a junio y de septiembre a octubre), el primero teórico-práctico y el segundo eminentemente práctico. Actualmente cuentan con ocho alumnos que pertenecen a la Asociación de



En el comedor de Cándido, con tan buenos ayudantes de sala, nunca falta detalle.



En Inout, dejándote ayudar por los trabajadores les ayudarás a integrarse social y laboralmente.

padres y protectores de deficientes físicos, intelectuales y mentales Apadefim (seleccionados por el equipo psicológico de esta asociación para que se adapten a las características del curso) con edades comprendidas entre los 25 y los 35 años, residentes en Segovia y con una capacidad psíquica de grado ligero (por el tipo de curso, en el que se utilizan instrumentos y técnicas potencialmente peligrosos, se ha buscado a alumnos que no padezcan ningún defecto o limitación física que impida el normal desarrollo de la profesión, así como a personas sin trastornos de personalidad). Durante el primer curso, impartido el año pasado, los alumnos recibían todos el mismo tipo de formación: tuvieron un módulo de Ayudante de Cocina y otro de Ayudante de Sala, con clases tanto teóricas como prácticas, en el que se

enseñaron técnicas básicas de cocina, servicio de sala, enología, higiene, sanidad, organización alimentaria de la empresa, etc. En el segundo curso, que se está llevando a cabo actualmente, los alumnos se han dividido en dos grupos, de acuerdo con sus aptitudes e inclinaciones personales: cuatro ayudantes de Cocina (cocineros), supervisados por el cocinero de la Fundación, Iván de Abajo, y cuatro ayudantes de Sala (camareros), supervisados por el maître del mesón de Cándido e instructor de la Fundación, Pablo Martín. «Los cocineros preparan el menú diario, mientras que los camareros montan el comedor y atienden a los clientes», cuenta Cándido.

La intención de la Fundación es que estos alumnos reciban la formación necesaria para incorporarse al mundo laboral o aplicar estos conocimientos y técnicas en los comedores de los propios centros de Apadefim.

Centros Especiales de Empleo

Otra experiencia a sumar en contratación e integración laboral de personas con algún tipo de discapacidad son los Centros Especiales de Empleo (CEE). En Jaén, el Centro Especial de Empleo del Centro Asistencial La Yuca desarrolla una de sus líneas de actividad en los servicios de hostelería. Un total de 48 trabajadores, 41 de ellos minusválidos, trabajan en este centro.

En Valladolid, Asprona, asociación volcada mejora de la calidad de vida de las personas con discapacidad intelectual, ha encontrado en el sector de la hostelería una salida laboral para estas personas. En concreto, el grupo Lince, que pertenece a Asprona, dispone de tres negocios en este sector (la cafetería-restaurant «El Apartamento», la cafetería de la Consejería de Sanidad de Castilla y León en Valladolid y una cocina central), con una plantilla total de 42 personas de las que 38 tienen algún tipo



Inout atrae por la especial sensibilidad y cariño de los trabajadores.

de minusvalía. «Estas personas desempeñan todo tipo de trabajos, desde ayudante de cocina, cocinero, camarero, encargado de los camareros o administración», cuenta Jesús Calvo, director del negocio. El Apartamento se inauguró en 1999 y cuenta con capacidad para 108 comensales, que pueden degustar el menú

del día y disfrutar de un servicio de self service atendido por el personal contratado. El local se ubica en los bajos de los apartamentos universitarios Cardenal Mendoza, de la capital vallisoletana y sus principales clientes son estudiantes, trabajadores y vecinos del barrio. ■

INOUT HOSTEL, UN ALBERGUE SINGULAR

Inout Hostel, situado en Vallvidrera, a 15 minutos del centro de Barcelona, es un complejo de 25.000 m² en tres edificios, ubicado en un lugar privilegiado, en el Parque Natural de Collserola, que dispone de 184 camas, en habitaciones de cuatro a diez personas, exteriores y soleadas, y cuenta con un restaurante con capacidad para 100 comensales, con desayunos, comidas y cenas, servicio de cafetería y cestas con comida para llevar; lavandería con lavadora, secadora o tendedero y plancha; dos salas de reuniones con audiovisuales y juegos; dos terrazas bar y zonas de juegos y lectura. Su estilo amplio, confortable, y la combinación del detalle rústico con lo moderno y funcional le proporcionan el calificativo de albergue de cinco estrellas. Además, organiza excursiones y actividades para escuelas y grupos, adaptadas a todo tipo de necesidades educativas, deportivas, culturales y de ocio (senderismo, Nordic walking, rutas en bici o a caballo, orientación nocturna, astrología, patinete eléctrico, remo, vela...).

Un proyecto pionero que ha sido posible gracias a la cesión de la finca por parte del Ayuntamiento de Barcelona, a la colaboración de la Generalitat de Catalunya, a numerosas fundaciones privadas y obras sociales, entre las que destacan la Fundación Once, Fundación Roviralta, Fundación Auris 4, Obra Social Caja Madrid, Obra Social de La Caixa e importantes donaciones y aportaciones de empresas privadas como AGFA.

Inout abrió sus puertas a finales de 2004 y cuenta con clientes de todo tipo y de todas partes del mundo, en especial grupos pertenecientes a asociaciones, entidades de tipo social y «mucho viajero de mochila», como reconoce la gerente del albergue.



Todas las instalaciones de Inout están adaptadas para personas con movilidad reducida.

