



Trabajadores de 'Manantial integra hostelería' en la cocina central. ©Fundación\_Manantial.

## 'Manantial integra hostelería', una oportunidad para personas con problemas de salud mental

02-10-2018

**Miguel Ángel Giráldez**, director de 'Manantial integra hostelería'

**'Manantial integra hostelería' es una división de Fundación Manantial que conjuga proyecto económico y propósito social. Su objetivo es que personas con problemas de trastorno mental disfruten de empleo estable protegido ya que tener un empleo es una condición de normalidad social. En 'Manantial integra hostelería' se gestiona una cocina central en la que trabajan 20 profesionales y que produce 750 menús/día; además de la terraza 'RicaMente', en la que trabajan ocho camareros de la fundación.**

Fundación Manantial es una entidad sin ánimo de lucro que tiene por misión la atención integral de las personas con trastorno mental grave como la esquizofrenia y otras psicosis, que son los trastornos que más dificultades generan en el funcionamiento psicológico y social de las personas.

Fue creada en 1995 por iniciativa de diversas asociaciones de familiares para dar una respuesta efectiva a las cuestiones relativas a la salud mental, específicamente a las relacionadas con la situación social, laboral y jurídica de las personas afectadas. Su labor se concreta en cuatro ámbitos de actuación:

1. La protección de las personas con trastorno mental incapacitadas judicialmente, a través de la tutela encomendada por la autoridad judicial.
2. La promoción de su bienestar y la mejora de la calidad de vida mediante la gestión de recursos residenciales, de rehabilitación psicosocial, de rehabilitación laboral y de cualquier otra índole.
3. La generación de empleo promoviendo la creación de empresas de economía social (Centro Especial de Empleo 'Manantial integra') que constituyan una alternativa real de acceso al mercado laboral.
4. La promoción de programas y actuaciones en el ámbito penal y penitenciario, colaborando en procesos de reincorporación social y atención personalizada al cumplimiento de medidas alternativas al ingreso en prisión.

## 'Manantial integra hostelería'

El objetivo fundamental del proyecto 'Manantial integra' es la inclusión laboral de personas con dificultades de acceso y mantenimiento del empleo en el mercado ordinario a través de proyectos empresariales en fórmula de Centro Especial de Empleo (CEE). En este sentido, la fundación cuenta con tres áreas diferenciadas ('Manantial integra farma', 'Manantial integra documenta' y 'Manantial integra hostelería'), que dan trabajo a un total de 194 trabajadores, de ellos un 91% que tienen diversidad funcional mental.

'Manantial integra hostelería' elabora comidas en línea caliente en una cocina central, tanto para clientes internos (residencias gestionadas por la propia fundación), como para clientes externos. Así mismo gestiona la terraza-bar 'RicaMente', situada en el barrio madrileño de Hortaleza, con un equipo de nueve profesionales especializados en el sector de la hostelería. 'RicaMente' es un proyecto inclusivo plenamente integrado en la comunidad.

Para saber un poco más sobre este proyecto, hemos hablado con **Miguel Ángel Giráldez Alonso**, director de 'Manantial integra hostelería'.

### – Antes de nada... ¿cómo definirías la filosofía de Manantial Integra?

– El objetivo de 'Manantial integra' es la generación de empleo estable protegido, específico para personas con problemas de salud mental; objetivo que debemos compaginar, además, con la máxima eficiencia en la producción para ser competitivos en el sector empresa.

Por otra parte, 'Manantial integra' debe ser un espacio de empleo que permita y favorezca el proceso de recuperación de sus empleados/as, ofreciendo un espacio laboral desde donde sea posible que se recupere, que se mantenga y que se produzca, salud.

### – ¿Cuántas personas trabajan en 'Manantial integra hostelería'?

– Tenemos dos unidades de negocio. En nuestra cocina central trabajan 20 profesionales (entre cocineros, conductores, personal de limpieza y administrativos) y en nuestra terraza 'RicaMente' tenemos ocho camareros y permanecemos abiertos todo el año.

### – ¿Qué supone integrar laboralmente a personas con trastorno mental en una cocina?

– Supone dar una oportunidad a personas que tienen más dificultades para acceder y mantener un empleo. El trabajo nos permite a todos desarrollar nuestro proyecto de vida, ser autónomos, establecer relaciones con otras personas, crear lazos de amistad y compañerismo y, sobre todo, sentirnos útiles. En el caso de 'Manantial integra hostelería' integrar laboralmente a personas con problemas de salud mental nos da la oportunidad de crear un equipo diverso donde cada profesional aporta lo mejor de sí mismo. Tener un empleo es una condición de normalidad social.

### – ¿Supone alguna dificultad añadida?

– Al ser un Centro Especial de Empleo y no una empresa, los trabajadores reciben más apoyos para desarrollar su trabajo. Además, disponen de varios días al año para realizar el seguimiento en los diferentes centros y servicios que utilicen en su proceso de recuperación.

Muchas personas no tienen suficiente formación en el sector de la hostelería, por eso nos esforzamos especialmente en capacitar al equipo para que adquieran experiencia y alcancen el máximo nivel de eficiencia exigida en el puesto. Para nosotros, en realidad esto no es una dificultad añadida, más bien al contrario ya que entendemos que el empleo que creamos en Fundación Manantial debe ser una oportunidad de desarrollo personal y de promoción del bienestar de las personas que integran el Centro Especial de Empleo. No es fácil y no siempre lo conseguimos, pero este es nuestro reto.

### – ¿El hecho de tener dificultades en la contratación es más un tema de estigma social?

– En nuestro caso, como es lógico, no tenemos un problema de estigma social, puesto que somos CEE específico para personas con problemas de salud mental. La dificultad se encuentra cuando el trabajador/ra tras un periodo de tiempo en empleo protegido (nuestro CEE), decide hacer el tránsito al sector ordinario de empresa, ahí es donde en ocasiones, el estigma social y empresarial se lo pone difícil.

### – ¿Qué tipo de soporte reciben estas personas por parte de la fundación?

– El área de recursos humanos de 'Manantial integra' está formada por profesionales especializados en salud mental y ofrece servicios de selección de personal ajustada a perfiles, formación continua, prevención en riesgos laborales y psicosociales entre otros. Pero además y de forma complementaria ofrece un servicio de acompañamiento terapéutico a los trabajadores para lograr la estabilidad en el empleo.

### – ¿Y respecto a la formación?

– Reciben tres tipos de formación:

- La genérica de hostelería donde se reforzamos las PRL y las buenas prácticas en manipulación de alimentos.
- Las específicas dentro de cada puesto. Buscamos consolidar a cada trabajador en su puesto y tener un proyecto laboral con crecimiento.
- Y por último, puntualmente hemos realizados formaciones muy concretas, como corte de ibéricos o tiraje de cerveza, cuando hemos tenido la colaboración de *partners* o bien un nuevo proyecto nos demandaba este aprendizaje.

## Una cocina central, 750 menús diarios, un 35% de dietas especiales

### – ¿Cuántos menús salen a diario de vuestra cocina central? ¿Qué tipo de cocina hacéis?

– Empezamos hace más de 10 años con cien menús diarios; actualmente realizamos 750 entre comidas y cenas. De ellos un 35% son dietas especiales. Afortunadamente cada año crecemos. Esta progresión nos está llevando a un nuevo proyecto de una instalación de mayor dimensión y con nuevas técnicas que nos garanticen mayor seguridad alimentaria.

Hacemos una cocina tradicional y mediterránea, con algún guiño hacia nuevas tendencias para añadir alguna novedad a un comensal que comparte sus principales ingestas con nosotros.

#### **¿Trabajáis en frío, caliente...? ¿Tenéis algún servicio *in situ*?**

– Trabajamos fundamentalmente en línea caliente, aunque algunos de nuestros servicios lo realizamos en refrigerado como las cenas de nuestras residencias y el menú que llevamos a nuestro restaurante 'RicaMente'; aunque cubrimos todos el abanico de servicios, pues en también tenemos un centro *in situ*.

#### **¿Qué tipo de servicios son? ¿Quiénes son vuestros clientes?**

– Nuestro cliente principal es un cliente interno que está en nuestras residencias o trabaja en nuestros centros de día. Aunque tenemos clientes externos que solicitan también nuestro servicios de restauración tanto en eventos, cócteles, *coffe-breaks* o menús especiales.

#### **– ¿Por último, quieres destacar algún proyecto concreto relacionado con la cocina central?**

– Me gustaría hacer hincapié en dos proyectos estrella:

- Aumentar el número profesional con diagnóstico que encuentren un proyecto laboral con nosotros a través de la transformación de nuestra pequeña cocina central a una de mayores dimensiones; queremos abordar nuevos retos de mayor volumen pero manteniendo nuestra esencia artesanal y natural.
- Consolidar nuestro negocio de restauración de la terraza 'RicaMente' como un entorno laboral amable donde dar la oportunidad de crecer profesionalmente a nuestro equipo, para que tengan oportunidades laborales y poder recibir cíclicamente a nuevos candidatos.

#### **Noticias Relacionadas**

- Cooperativa de trabajo 'Ca la Rosa': un comedor escolar desvinculado del colegio, es posible
- La RSC en el ámbito de la restauración social: siempre hay 'algo' que se puede hacer
- "Comedores escolares, sociosanitarios y hasta militares forman parte de Aceite Solidario"
- Cuina Justa, una marca que conjuga proyecto económico y propósito social