

VEGGIE-FOOD Fuente de Salidas Laborales y Saludables

Por **Isabel Giles Dominguez**, estudiante en la Escuela de la Hostelería de Vitoria Gasteiz España
noviembre de 2015



A comienzos del curso 2015/16 a la hora de diseñar y elaborar los menús para los estudiantes en la Escuela de Hostelería de Gamarra, una alumna vegetariana observó que no había oferta gastronómica para ella y aquí surgió un conflicto. Ella no disponía de una oferta gastronómica adecuada y el resto de compañeros una oferta gastronómica para desarrollar.

Como futuros profesionales del sector gastronómico tenemos la obligación de involucrarnos en las exigencias de la sociedad actual, las cuales son cada día más exigentes.

Partiendo de esa situación, lo que en un principio surgió como un debate en clase y observando al mismo tiempo la oportunidad que se nos ofrecía a través del Módulo Empresa e Iniciativa Emprendedora, llegamos a la conclusión que EIE era el marco propicio para poder dar una respuesta a dicha situación naciendo así la idea-proyecto VEGGIE-FOOD.

VEGGIE-FOOD es un proyecto realizado por alumnos y alumnas de la Escuela de Gamarra. Este proyecto está desarrollado con la intención de fomentar la buena alimentación basada en el consumo de productos naturales.

Este Proyecto está compuesto por alumnos del Ciclo Formativo de grado superior de Dirección de Cocina, donde la mayoría hemos reanudado estudios como una alternativa profesional debido a la crisis laboral actual del país. Cada uno de nosotros venimos de ramas laborales diversas así como de distintos lugares pero a todos nos une la pasión que es la cocina.

VEGGIE-FOOD nace como una idea pudiendo llegar a convertirse en un proyecto empresarial. Cada uno de los miembros que conformamos VEGGIE-FOOD ofrecemos y aportamos diversos conocimientos, y esto hace que resulte enriquecedor y que podamos llevar adelante el proyecto ya que como en cualquier empresa hay gran diversidad de actividades que debemos solventar.

Estas ramas o actividades son desde la formación inicial, la búsqueda de información, el asesoramiento, el diseño de oferta gastronómica, los contactos con instituciones, colegios, residencias; la financiación, la difusión etc.

El proyecto Ikasentresa, asociado al módulo EIE, nos sirve como espacio para poder desarrollar e implementar las competencias técnicas que hemos venido adquiriendo en los demás Módulos que conforman nuestro Ciclo y al mismo tiempo a adquirir otras, como son el aprender a trabajar en equipo, empatía, comunicación interna.

Después de observar, analizar y valorar varias alternativas decidimos realizar unas jornadas gastronómicas vegetarianas en la escuela de cocina de Gamarra donde se nos ofrece el apoyo con la infraestructura del colegio.

Dentro de los obstáculos iniciales a los que nos hemos enfrentado la financiación ha sido uno de ellos. Para solventarlo hemos comenzado a desarrollar diversas vías de ingresos. En un primer lugar hemos realizado las tradicionales rifas de cestas de Navidad, la segunda vía de ingresos serán varios sorteos de almuerzos o cenas en restaurantes vegetarianos de Vitoria-Gasteiz. Con lo recaudado financiaremos los primeros gastos de la empresa.

VEGGIE-FOOD está integrada en la Sociedad formada por personas vegetarianas y por aquellas que buscan hábitos de vida saludable. Nuestro proyecto tiene la solución que ellos reclaman.

El simple hecho de hacer este proyecto nos llena de ilusión por poder desempeñar y desarrollar un trabajo que consideramos nuestro y también por involucrarnos en un problema presente en la sociedad.

