

## UNA EXPERIENCIA EXITOSA: COMIDA CONDIMENTADA A DOMICILIO EN EL MEDIO RURAL.

### A MODO DE PRESENTACION.

En este artículo analizamos la implantación desde la administración de un servicio a domicilio de comidas condimentadas en línea caliente. El objetivo es mejorar la calidad de vida de los mayores, fijar la población local y crear empleo femenino.

Este servicio permite a la vez hacer un seguimiento a las personas mayores que viven solas, complementario al de ayuda a domicilio. Se pretende rentabilizar la prestación del Servicio de Ayuda a Domicilio, dedicando el tiempo que el auxiliar invertía en estas tareas en la realización de otras de carácter social.

Otro de los objetivos es potenciar **el derecho de los mayores de envejecer en casa**, potenciando la permanencia en el domicilio de las personas en situación de dependencia. Previendo internamientos innecesarios, así como retrasar o evitar el ingreso en una residencia de mayores, que podrían con ciertos apoyos reintegrarse familiar y socialmente

### CONOCER OTRAS EXPERIENCIAS.

Se suele mirar con cierto desdén a otros territorios rurales del interior de España como puede ser a Castilla –La Mancha, Extremadura, La Rioja o Aragón. La llamada España Vacía ha tenido que enfrentar desde hace algunas décadas, mucho antes que Andalucía que no es consciente del despoblamiento de interior andaluz, al problema del despoblamiento y el envejecimiento de su población.

Por tanto, se han visto obligados a desarrollar una serie de **Servicios de Proximidad** destinado a mejorar la calidad de vida de la población mayor, retener a este colectivo, creando a su vez nuevos empleos, en su mayoría femenino.

Retener a las mujeres es un factor clave para la supervivencia del medio rural. Los territorios con un alto índice de masculinidad son más propensos a la emigración, al despoblamiento y al envejecimiento.

## **UNA EXPERIENCIA EXITOSA: COMIDA CONDIMENTADA A DOMICILIO EN EL MEDIO RURAL.**

En este caso traemos como una Buena Práctica el **Servicio de Comida Condimentada a Domicilio** que se ha desarrollado en la provincia de Albacete ( Castilla-La Mancha), y en concreto la experiencia de **Catering El Puchero** en **El Bonillo** (Albacete).

## **EL CASO DE LA PROVINCIA DE ALBACETE**

Los cambios demográficos y sociales que ha supuesto el aumento progresivo de la población en situación de dependencia, el incremento de la población de más de 65 años así como el aumento del colectivo de población mayor de 80 años, y la aparición de situaciones de dependencia producidas por razones de enfermedad y otras causas de discapacidad.

## **EL PERFIL DE LOS USUARIOS DEL SERVICIO DE AYUDA A DOMICILIO HA CAMBIADO**

En la actualidad en la provincia de Albacete, aunque a más del 85 % de los usuarios se les realiza alguna tarea doméstica, prácticamente al 100 % se le realizan tareas de atención personal y más del 30 %, por su grado de dependencia, requieren servicios de levantamiento e higiene, que se ha de prestar en unas franjas horarias muy concretas para poder dar solución a sus necesidades.

Ante ese cambio del perfil de los usuarios se plantea cubrir nuevas necesidades de las personas mayores como el PROGRAMA DE COMIDAS CONDIMENTADAS A DOMICILIO.

## **PROGRAMA DE COMIDAS CONDIMENTADAS A DOMICILIO**

El Servicio de Ayuda a Domicilio, como servicio social de base, pretende posibilitar el mantenimiento de la persona en su medio habitual siempre que sea posible y conveniente, Se pretende evitar o retrasar la institucionalización en residencias de mayores de este colectivo.

No obstante es imprescindible que para que este servicio pueda dar respuesta a las necesidades de los diferentes usuarios desde una perspectiva integral debe buscar alternativas que rentabilicen los recursos de la comunidad. En este sentido se ha de tener en cuenta:

## **UNA EXPERIENCIA EXITOSA: COMIDA CONDIMENTADA A DOMICILIO EN EL MEDIO RURAL.**

- ✓ Que determinados servicios que viene prestando el Servicio de Ayuda a Domicilio pueden ser desarrollados con mayor eficacia y a menor coste por entidades especializadas.
- ✓ Que se han de buscar y desarrollar fórmulas de coordinación con otras entidades (públicas o privadas), unificando los recursos de todas las instituciones y creando pautas y protocolos comunes de actuación.
- ✓ El "**Programa de Comidas Condimentadas a Domicilio**" es un servicio complementario de la Ayuda a Domicilio que consiste en la compra y preparación de alimentos fuera del domicilio al beneficiario y su posterior transporte en bandejas, quedando incluidos los casos de régimen alimenticio debidamente prescritos por el médico.

## **EL DERECHO DE ENVEJECER EN CASA**

Se pretende, por tanto, mejorar la calidad de vida de las personas mayores, retrasando el ingreso en residencias de mayores, favoreciendo el derecho de envejecer en casa.

El suministro de la comida del medio día se realizara a las personas que lo han solicitado y que reúnan los requisitos establecidos previamente.

## **LOS OBJETIVOS Y NECESIDADES A CUBRIR SON LOS SIGUIENTES:**

- ✓ Proporcionar una dieta nutricionalmente correcta.
- ✓ Mantener unos hábitos alimenticios adecuados al estado de salud global de la persona.
- ✓ Proporcionando una dieta equilibrada y prescrita médicamente, adecuada a las afecciones que sufra el usuario.
- ✓ Disminuir el riesgo de contraer enfermedades y carencias debidas a una incorrecta nutrición
- ✓ Evitar riesgos de accidentes que puedan surgir al tener el usuario que realizar las tareas que lleva aparejada la preparación de la comida, como puede ser la realización de la compra, el contacto con el fuego, el gas..., teniendo en cuenta

## **UNA EXPERIENCIA EXITOSA: COMIDA CONDIMENTADA A DOMICILIO EN EL MEDIO RURAL.**

las circunstancias específicas de deterioro físico, psíquico, invalidez o dependencia propias de cada beneficiario.

- ✓ Mejorar la calidad de vida de las personas en situación de dependencia que viven en sus domicilios y requieren apoyos para la elaboración y preparación de la comida.
- ✓ Promover la autonomía personal con la finalidad de facilitar la integración en la vida familiar y comunitaria.
- ✓ Rentabilizar la prestación del Servicio de Ayuda a Domicilio dedicando el tiempo que el auxiliar invertía en estas tareas en la realización de otras de carácter social.

## **PROMOVER LA PERMANENCIA EN EL DOMICILIO**

- ✓ Potenciar la permanencia en el domicilio de las personas en situación de dependencia.
- ✓ Prevenir internamientos innecesarios, así como promover la desinstitucionalización de personas que podrían, con apoyos, reintegrarse familiar y socialmente.

## **LUCHAR CONTRA LA SOLEDAD Y EVITAR SITUACIONES DE RIESGO**

- ✓ El servicio de comida a domicilio promueve el contacto entre el repartidor y el usuario, y aquel juega un papel importante con las visitas diarias.
- ✓ Rompe la soledad de las personas mayores y ayuda a detectar situaciones de riesgo, colaborando con los servicios sociales.

## **CREACIÓN DE EMPLEO EN EL MEDIO RURAL**

- ✓ Uno de los grandes problemas es la falta de oportunidades de empleo en el medio rural, y la falta de iniciativas de emprendimiento.
- ✓ El empleo que se crea es fundamentalmente femenino, el colectivo más castigado por el desempleo.

## **UNA EXPERIENCIA EXITOSA: COMIDA CONDIMENTADA A DOMICILIO EN EL MEDIO RURAL.**

- ✓ La permanecía de la mujer en el medio rural, ayuda a romper el alto índice de masculinidad en estos territorios.
- ✓ La mujer joven es la primera que emigra, y arrastra al resto de la población. Al fijar a la población femenina se crea nuevos núcleos familiares en el medio rural.

## **RETENER A LA POBLACIÓN LOCAL**

- ✓ Ante la falta de Servicios de Proximidad destinados a la población mayor, esta se ve obligada en muchos casos a desplazarse a las grandes ciudades donde existen servicios destinados para este colectivo.
- ✓ Al carecer de vínculos familiares en el entorno, muchas personas mayores son acogidos por los hijos en los domicilios familiares en los entornos urbanos.
- ✓ Estas iniciativas retienen a la población mayor dependiente, y las personas en su mayoría mujeres jóvenes que prestan este servicio.

## **CAMBIO EN EL MODELO DE GESTIÓN**

Inicialmente el **servicio de comidas a domicilio se prestaba en línea caliente**, y realizado por empresas vinculadas al territorio, empresas locales. La provincia se divide en distintas zonas y distintas rutas dentro de las mismas. En función de estas rutas se fija un precio por la prestación del servicio.

Este sistema de prestación de servicio se crea empleo local, ya que se favorece a los emprendedores locales.

En una fase siguiente se potencia el **servicio de línea en fría**, y sale a concurso no una comarca, sino toda la provincia. Con esta opción se desplaza a las empresas locales, pudiendo ofertar el servicio empresas no solo ubicadas en la provincia de Albacete, sino grandes empresas de otras comunidades como puede ser Madrid, al ser empresas con una mejor infraestructura y mayor capacidad logística.

Una iniciativa que en su origen pretendía favorecer las iniciativas locales y los servicios de proximidad por criterios económicos se desplaza a las pequeñas empresas de la comarca. Se pasa de un reparto diario a un reparto semanal de la comida en frío.

## **UNA EXPERIENCIA EXITOSA: COMIDA CONDIMENTADA A DOMICILIO EN EL MEDIO RURAL.**

Esto supone además de la pérdida de empleo local, un deterioro del servicio, disminución de la calidad de la comida, y que se deje de tener un contacto diario con los destinatarios de las comidas condimentadas, personas dependientes.

Como consecuencia de ello el número de usuarios se reduce en un 57%, a parte de inviabilidad económica de la empresa que lo gestiona que no cumple con normalidad el reparto semanal.

Por lo cual., con reparto diario, dividiendo la provincia en distintas zonas, facilitando la oferta de empresas locales, más pequeñas, pero vinculadas al territorio, con lo cual se crea empleo local.

## **COMO FUNCIONA EL SERVICIO EN LA PROVINCIA DE ALBACETE.**

El Consorcio de Servicios Sociales, formado por la Diputación Provincial y varios municipios de la provincia son los encargados de la promoción de este servicio, regular las condiciones, y la calidad del servicio.

El servicio consiste en el suministro de la comida del medio día (primer plato, segundo plato, ensalada, pan y postre) a las personas que habiendo solicitado este servicio reúnan los requisitos establecidos en el programa de comida a domicilio aprobado por la Junta General del Consorcio Provincial de Servicios Sociales.

Tras el fracaso de la experiencia del Servicio de comidas en frío, se vuelve a apostar por la comida en caliente, apostando por los emprendedores locales, creando empleo en el medio rural.

Se divide la provincia en varias zonas, que son las que salen a oferta pública. Es por tanto una forma de apostar por el desarrollo rural, evitando que el servicio sea acaparado por grandes empresas ajenas al territorio.

En abril de 2017, se estableció el precio del servicio en 7,70 € por persona y día.

## **FINANCIACION DEL SERVICIO.**

El servicio se financiará con las aportaciones propias del Consorcio de Servicios Sociales, las aportaciones de los usuarios resultantes de la aplicación del precio público y con aquellas subvenciones o aportaciones de otras administraciones públicas concedidas con destino al mismo.

El importe del precio público estará determinado por el coste real del servicio, resultante de todos los gastos derivados de la elaboración y envasado del menú, personal, vehículos de reparto, seguros, seguimiento de los usuarios y cualquier otro que genere el funcionamiento del servicio, fijándose en la cantidad por la que resulte adjudicataria la empresa, tras el procedimiento de contratación correspondiente; actualizándose anualmente.

El precio a aportar por cada beneficiario se determina después de aplicar una serie de bonificaciones, coeficientes reductores (cargas familiares, gastos de la vivienda



## **UNA EXPERIENCIA EXITOSA: COMIDA CONDIMENTADA A DOMICILIO EN EL MEDIO RURAL.**

habitual,...) en función de la renta y patrimonio del beneficiario, y de los miembros de la unidad familiar.

Se entiende como comida prestada aquella que realmente se realice o aquella que no se haya podido realizar por causas imputables al beneficiario.

### **EXECCIONES**

Podrá eximirse o reducirse parcialmente del pago del precio público del servicio que le corresponda, en los siguientes casos:

1. Aquellas personas que carezcan de ingresos de cualquier tipo.
2. Cuando la falta de prestación del servicio pudiera conllevar un grave riesgo de deterioro personal, existiendo una negativa del beneficiario a abonar el precio público correspondiente, como consecuencia de un trastorno mental diagnosticado.

## UNA BUENA PRÁCTICA: COMIDAS EL PUCHERO, S.L. EL BONILLO (ALBACETE).

Entre 2009-2010 se desarrolló el proyecto **SERVICIOS DE PROXIMIDAD EN TERRITORIOS RURALES**, dentro del Programa de Red Rural Nacional, financiado por el Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino, y en concreto por la Dirección General de Desarrollo Sostenible del Medio.

El proyecto se acogía a la Orden Ministerial ARM/1287/2009 (8.05.2009), con el número de expediente 20095110501000062.

En este proyecto se había seleccionado como BUENAS PRÁCTICAS dentro de los **SERVICIOS DE PROXIMIDAD EN TERRITORIOS RURALES COMIDAS EL PUCHERO, S.L**

Los criterios por los cuales fue seleccionada dicho proyecto fueron los siguientes:

### OBJETIVO GENERAL.

Mejorar la calidad de vida de la población rural mediante la implantación de los servicios de proximidad, que faciliten la conciliación de la vida laboral, familiar y personal. Otro objetivo es fijar la población local en el territorio.



## **OBJETIVOS ESPECIFICOS.**

Cubrir las necesidades existentes en determinados colectivos de la población (tercera edad, dependientes, etc.). Las necesidades a cubrir serían:

Necesidades básicas de alimentación en dichos colectivos.

Atención personalizada y en su propio domicilio de personas que encuentran dificultades o reticencias a abandonar el mismo.

Las ventajas que tiene el servicio son: La rapidez en la prestación y la confianza en las personas por ser conocidas en la zona.

## **RESUMEN DE ACCIONES**

‘El Puchero’ es un proyecto que ofrece un servicio de proximidad y que está dirigido a un colectivo dependiente, cada vez más numeroso en las zonas rurales.

Como iniciativa tiene dos efectos claros: por una parte, ha posibilitado el autoempleo de la promotora, y la contratación de otras personas, la mayoría mujeres; por otra, cubre una necesidad del colectivo más numeroso de los municipios de la comarca de la Sierra de Alcaraz y Campo de Montiel, el de las personas mayores.

## **CONTEXTO**

En la comarca Sierra de Alcaraz y Campo de Montiel no existía ninguna empresa que ofreciera el Servicio de comidas condimentadas a domicilio, dependiente del Consorcio de Servicios Sociales de Albacete. Por tanto, el servicio no se prestaba en estos municipios.

María Hernández había estado trabajando en una vivienda tutelada del municipio de El Bonillo, y tras terminar con este empleo y realizar un curso de emprendedores y otro de ayuda a domicilio, pensó en iniciar un negocio propio que solucionara el problema de los mayores de no poder hacerse la comida y, por ello, tener que abandonar sus hogares.

Las mujeres rurales, que buscan incorporarse en el mercado laboral no encuentran alternativa en sus propios municipios, dada la escasa oferta de empleo

## **UNA EXPERIENCIA EXITOSA: COMIDA CONDIMENTADA A DOMICILIO EN EL MEDIO RURAL.**

existente y se ven obligadas en muchos casos a renunciar a su proyecto personal o emigrar.

Los servicios de proximidad, y en este caso la atención a la población mayor, constituye una importante fuente de empleo especialmente femenino, por el uso intensivo de la mano de obra, siendo el colectivo más castigado tradicionalmente por el desempleo.

La prestación de este servicio refuerza la cohesión social, y equipara el medio rural con el urbano, mejorando la calidad de vida de la población rural.

La nueva empresa contempla como una oportunidad de empleo y negocio la normativa autonómica y la gestión de este nuevo servicio, cubriendo las necesidades, hasta ahora no satisfechas, de forma adecuada de la población local.

### **DESARROLLO DEL PROYECTO.**

La puesta en marcha de la iniciativa de María Hernández fue el punto de partida del proyecto. El servicio comienza a funcionar con 3 trabajadoras y nueve usuarios en el municipio de El Bonillo.

Prestar un servicio o tener una formación universitaria no es suficiente para llevar de forma adecuada la gestión de una empresa. La empresa tiene que ser viable, hacer frente a sus obligaciones sociales y compromisos laborales, la vocación y la ilusión no puede suplir la gestión. La nueva empresa no tenía experiencia de gestión empresarial, ni de la gestión de los recursos humanos, superar estos obstáculos lógicos era imprescindible para la viabilidad del proyecto.

La voluntad tenía que dar paso a la eficiencia empresarial como única garantía de éxito, para lo cual era necesario ofrecer un servicio de calidad y ampliar la zona de trabajo. Por ello, rápidamente crece el servicio, y dos años más tarde, cuenta con cinco trabajadoras y 80 usuarios, repartidos en cinco municipios: El Ballestero, El Bonillo, Lezuza, Munera, Ossa de Montiel y Tiriéz (pedanía de Lezuza).

El crecimiento implica la necesidad de instalaciones mayores, por lo que María se embarca de nuevo en un proyecto LEADER para construir un hotel-restaurante, manteniendo el servicio social que es el alma del negocio.

## PRINCIPALES RESULTADOS.

Actualmente El Puchero tiene trabajando 9 personas a jornada completa y una trabajadora a tiempo parcial (2 horas). Además, atiende a 135 usuarios de cuatro municipios, ya que no existe ningún usuario en el municipio de El Balletero.

Prestación de un servicio que es evaluado de forma muy positiva por parte de los usuarios, ya que les permite permanecer más tiempo en sus hogares y municipios, de la directora del negocio, por la labor social que realizan y de los Servicios Sociales, que cuentan con un servicio adicional en la zona de Campo de Montiel, sin depender directamente de las empresas de catering de la capital.

AÑO	TRABAJADORES		USUARIOS	MUNICIPIOS	
	VARONES	MUJERES		Nº	NOMBRE
2002	0	3	9	1	El Bonillo
2004	0	5	80	5	El Bonillo, Munera, Ossa de Montiel, Lezuza (Tiriéz) y El Balletero
2010	2	8	135	4	El Bonillo, Munera, Ossa de Montiel y Lezuza (Tiriéz)

## DIFICULTADES ENCONTRADAS.

Falta de experiencia en la gestión empresarial.

Necesidad de innovación constante en la elaboración de dietas equilibradas e incluso personalizadas para algunos usuarios siguiendo las prescripciones médicas.

Uno de los problemas es la existencia en algunos meses de desfase en la transferencia de los recursos económicos por parte del Consorcio de Servicios Sociales de la Diputación de Albacete, que dificulta la viabilidad del proyecto.

## ASPECTOS A DESTACAR.

Existencia de un estrecho vínculo entre proyecto empresarial y trabajadores. Creación de un buen ambiente laboral, lo cual repercute en la calidad del servicio y en la atención de los usuarios. Identificación colectiva con el proyecto empresarial.

## UNA EXPERIENCIA EXITOSA: COMIDA CONDIMENTADA A DOMICILIO EN EL MEDIO RURAL.

Estabilidad laboral, dado el crecimiento exponencial que se observa en la oferta de servicios e incorporación de trabajadores a la empresa. La estabilidad laboral genera satisfacción que incide en la calidad del servicio.

Estabilidad y continuidad laboral en un mercado territorial donde el trabajo de la mujer es precario, inestable y temporal. Control directo de la calidad del servicio y mantenimiento del empleo.

Relación estrecha entre los servicios sociales y la empresa, para dar agilidad a los casos de los usuarios y a los trámites administrativos. Al ser gestionado el servicio por una empresa del territorio, y no una gran empresa multinacional la capacidad de seguimiento de usuarios es mayor y es una garantía de calidad.

Existe una relación estrecha entre los que gestionan el servicio y los usuarios. En municipios pequeños, el usuario es conocido por la persona que le reparte, lo que aporta confianza al usuario para abrir las puertas de su casa y lo que facilita el trato entre la persona y el servicio.



Ruta de reparto en 2010. El horario de reparto es entre 12-15 horas.

## VISIÓN DE FUTURO.

La trayectoria de la empresa muestra la aceptación del servicio en la comarca, ya que las instalaciones se quedan pequeñas con el paso del tiempo. Por tanto, el desarrollo empresarial opta por crear un hotel-restaurante manteniendo el servicio social tan importante en la zona.

El hotel-restaurante cubre otra necesidad de la zona, que es la posibilidad de alojamiento, y además, así se amplía la dedicación del negocio.

Por último, destacar que el servicio social que ofrecen continúa en aumento, por lo que se van aumentando también el número de rutas y lugares donde prestar este servicio.

## FICHAS BUENAS PRÁCTICAS

### COMIDAS EL PUCHERO, S.L.

Iniciativa	Privada
Ámbito/Sector	Servicio de proximidad/autoempleo.
Entidad Promotora	COMIDAS EL PUCHERO, S.L.
Entidades participantes	COMIDAS EL PUCHERO, S.L.
Población beneficiaria final	Población dependiente.
Población destinaria	Mujeres desempleadas.
Área geográfica	Comarca Sierra de Alcaraz y Campo de Montiel [municipios de: El Balletero, El Bonillo, Lezuza, Munera, Ossa de Montiel y Tiriez (Lezuza)].
Descripción	‘El Puchero’ es un proyecto que ofrece un servicio de proximidad y que está dirigido a un colectivo dependiente, cada vez más numeroso en las zonas rurales
Buenas practicas	El servicio permite que estos ancianos puedan permanecer en sus casas de manera autosuficiente, ya que de otra forma, tendrían que marchar a residencias
Sostenibilidad	Iniciativa sostenible a nivel social, cultural y económico. Da solución a una demanda no cubierta de forma satisfactoria, e incide sobre el desempleo femenino.
Igualdad de género.	Posibilita con la implantación de este servicio que la mujer pueda incorporarse al mercado de trabajo, y

## UNA EXPERIENCIA EXITOSA: COMIDA CONDIMENTADA A DOMICILIO EN EL MEDIO RURAL.

	por otro lado se genera empleo mayoritariamente femenino.
Aspecto innovador	El proyecto es innovador por la no existencia de este servicio en la comarca y por cubrir una serie de necesidades existentes en determinados colectivos de la población (3º edad, minusválidos, etc)
Transferibilidad	Modelo de empresa a destacar por cubrir un servicio social a la población que no existe en toda la comarca, por lo que consideramos que es un proyecto demostrativo y ejemplarizante para otras zonas.
Impacto demostrable.	Creación de 8 empleos femeninos y 2 empleos masculinos, y servicio a 135 usuarios.
Pertinencia	Optar por el aprovechamiento de los yacimientos de empleo que existen en el medio rural, como una forma de autoempleo, la creación de nuevos puestos de trabajo y el establecimiento de un servicio demandado por la población.
Diversificación e integridad	La iniciativa da respuesta a los problemas existentes de atención a los mayores y otros dependientes, permite diversificar la economía local y promocionar la figura de la mujer como empresaria.
Razón social de la empresa	COMIDAS EL PUCHERO, S.L. C/ Real, 57, 02610 Tfno.: 967 370 332 / 637 435 421 / 661 775 546 02610-El Bonillo (Albacete)
Página web	<a href="http://www.cateringelpuchero.com">www.cateringelpuchero.com</a>
Contacto.	MARÍA HERNÁNDEZ MARTÍNEZ Directora.



## SITUACION ACTUAL “HOSTAL CATERING EL PUCHERO “

La empresa, fundada en 2008, sigue prestando actualmente el servicio a 250 usuarios, el empleo es fundamentalmente femenino 7 mujeres, y dos varones (los propietarios del negocio).

La empresa está gestionada por los hijos de fundadora, que ya se ha jubilado, la transición generacional se ha producido sin problemas, ya que los sucesores estaban trabajando anteriormente, y la fundadora a tutelado y controlando el negocio en los primeros años de la transición generacional.

Desde El Bonillo se presta el Servicio de Comida Condimentada a seis núcleos de población, un territorio de algo más de 10.000 habitantes. La distancia entre EL PUCHERO y los municipios oscila entre los 13 km., y los 31,7 km., lo que supone un trayecto entre 12 minutos y los 31 minutos.

NÚCLEOS DE POBLACIÓN	HABITANTES	DISTANCIA	TIEMPO DESPLAZAMIENTO
EL BONILLO	2.837		
EL BALLESTERO	409	15,10	12 MINUTOS
LEZUZA	1.398	18,90	17 MINUTOS
MUNERA	3.516	13 KM.	13 MINUTOS
OSSA DEMONTIEL	2.352	23,7 KM.	23 MINUTOS
TIRIEZ DE MONTIEL		31,7 KM.	31 MINUTOS
	10.512 habitantes		

EL “HOSTAL CATERING EL PUCHERO” inaugurado en 2008 además del servicio de Comidas a Domicilio, cuenta con una cafetería, un restaurante con comedor habilitado para celebraciones civiles, y servicio de habitaciones.

El Hostal cuenta con 10 habitaciones con baño completo, aire acondicionado Wifi, televisión de plasma con TDT. El hostal dispone de bar, restaurante y terraza abierta.

Realizan catering para eventos, como bautizos, comuniones, bodas,..

El Servicio de Comida Condimentada a Domicilio, se realiza tanto a los beneficiarios el Consorcio de Servicios Sociales, como a otros particulares. El precio oficial establecido en 2017 era de 7,70€. A los clientes particulares fuera del convenio el

## **UNA EXPERIENCIA EXITOSA: COMIDA CONDIMENTADA A DOMICILIO EN EL MEDIO RURAL.**

precio está establecido en función a la distancia del centro de elaboración de la comida, oscilando entre 6,70 € y 10 €.

Se ha producido un incremento notable de los usuarios pasado de los 135 en los primeros años a 200 en 2020, y 250 en 2022.

La facturación de Servicio de Comidas Condimentadas puede rondar los **700.000€/anuales**, lo que le garantiza unos ingresos mínimos, y le permite ser muy competitivos en el resto de líneas de la empresa.

## **UN MODELO PARA IMPLANTAR EN LA COMARCA DE ESTEPA Y OSUNA.**

### **DESPOBLACIÓN Y ENVEJECIMIENTO EN LA COMARCAS ESTEPA-OSUNA.**

Uno de los grandes problemas que nos encontramos en el medio rural del interior andaluz, es el despoblamiento y el envejecimiento de la población. El 17,2% de la población de las Comarcas de Estepa y Osuna tienen más de 64 años, es decir algo más de 14.500 personas.

Unas 7.500 personas superan los 74 años, es decir un 8,9% de la población total. Un 25% de este colectivo viven solos, y otro porcentaje importante tienen que hacerse cargo de su pareja al ser persona dependiente. Soledad y dependiente a cargo se incrementa a partir de los 84 años, unas 2.300 personas se en este grupo de edad, un 2,7% de la población total.

El proceso de envejecimiento se incrementa a marchas forzadas en el medio rural, y la población soporte (la que estaría en condiciones de prestar apoyo a los mayores dependientes) ha envejecido, y ha disminuido por el proceso migratorio de la población rural a los grandes núcleos urbanos.

Las redes de apoyo familiar han desaparecido físicamente por un lado, y por otro la tradicional cultura mediterránea de cuidar a nuestros mayores se ha debilitado, prácticamente ha desaparecido.

## **UN NUEVO YACIMIENTO DE EMPLEO.**

En la comarca de Estepa y Osuna, solo hay una experiencia a pequeña escala en **Pedrera, gestionada por el ayuntamiento**, prestando el servicio a unas 15 (¿?) personas,

## **UNA EXPERIENCIA EXITOSA: COMIDA CONDIMENTADA A DOMICILIO EN EL MEDIO RURAL.**

que sería interesante conocer y evaluar. No hemos podido analizar directamente esta experiencia, ni ponernos contacto con los responsables, la pandemia ha condicionado las relaciones.

Tras la pandemia ha proliferado el servicio de comida para llevar gestionado por tiendas de alimentación y distintos restaurantes destinados al público en general, PERO NO EXISTE UNA INICIATIVA SIMILAR A LA EXPUESTA.