

Santa Marta pondrá en marcha en un mes un comedor social para mayores

Comienza la formación de los alumnos de jardinería y hostelería que cultivarán las hortalizas y luego las cocinarán dentro de esta iniciativa social destinada a personas que viven solas

EÑE | SANTA MARTA

La localidad transformesina inicia la formación del bloque de dieciséis alumnos que van a recibir formación en la rama de la hostelería, así como en la de jardinería y cultivo, con el objetivo de poner en marcha un comedor social en la Escuela de Hostelería. Esta novedosa instalación se abastecerá de los productos hortícolas cultivados en el invernadero municipal y está previsto que pueda iniciar su funcionamiento dentro de un mes.

El proyecto del Consistorio lleva por nombre programa mixto "Comedor social y producción kilómetro 0" y hará realidad la puesta en marcha del comedor social gracias a la acción formativa que integra dos campos de trabajo, por un lado, la rama de hostelería en la que participarán 8 personas que serán las encargadas de la puesta en marcha del comedor con la elaboración de un menú diario de lunes a viernes compuesto por un primer plato, segundo, postre, pan y agua.

Por otro lado, se integra en el programa la rama de jardinería y cultivo que contará con otros 8 participantes que serán los encargados de cultivar los productos hortícolas que formarán parte del menú del comedor.

Los alumnos inician ahora



Mari Cruz Gacho, David Mingo y Chabela de la Torre en la presentación de la iniciativa municipal. | EÑE

Tendrá capacidad para 20 personas, será gratuito y de uso diario y dará servicio a los integrantes de la asociación de mayores

su formación aunque el comedor no podrá habilitarse hasta dentro de un mes, cuando ya sea posible recolectar los productos del vivero. Tendrá capacidad para 20 personas, será gratuito y de uso diario y dará servicio a los integrantes de la asociación de mayores, preferentemente a personas que viven solas, además de las personas derivadas

desde los Servicios Sociales del Ayuntamiento.

El programa de formación para los 16 desempleados se va a desarrollar gracias a una subvención de 361.008 euros del Servicio Público de Empleo de la Junta de Castilla y León, que se complementarán con otros 80.000 euros que serán aportación de las arcas municipales.

LOS DETALLES

Durante un año

La novedosa iniciativa que ahora comienza estará en funcionamiento en la localidad durante un año. En ese periodo se llevará a cabo la formación de los alumnos de los dos segmentos, tanto en el de hostelería como en el de jardinería y cultivo. De forma paralela se ha previsto que funcione un comedor social, una iniciativa que la edil Chabela de la Torre calificó como "muy ambiciosa, no sólo en lo económico, sino también por los objetivos, tanto sociales como formativos que se cumplirán".

Trabajo

Los ocho alumnos del área de jardinería y cultivo trabajarán para poder surtir de productos hortícolas a los encargados de elaborar el menú para el comedor social. En concreto su labor se centrará en el invernadero municipal, en la parcela de los antiguos huertos de ocio y en el jardín de la Escuela de Hostelería, haciendo también tareas de desbroce y de preparación del terreno.

Desarrollo sostenible

El nuevo servicio que se va a ofrecer a los mayores tiene una importante vertiente social, puesto que cubrirá las necesidades básicas de alimentación de vecinos del municipio que podrán hacer uso del comedor. Por otra parte, ofrecerá formación para capacitar en materias específicas a 16 parados que verán aumentadas sus posibilidades de acceso al mercado laboral. Además, tendrá repercusión en el ámbito del medio ambiente, ya que gracias al uso en el comedor de los conocidos como "productos kilómetro 0", se cumplirá con las bases del desarrollo sostenible.

