



Unión Europea  
Fondo Europeo de Desarrollo  
Regional  
Invertimos en su futuro



## FICHA NUEVOS YACIMIENTOS DE EMPLEO

### Actividad específica (servicio o producto)

Servicio de catering para eventos y colectividades

### Objetivo

El objetivo principal consiste en crear una línea de catering social para diversa tipología de eventos, mediante el cual se ofrecerá un servicio que promueva la contratación de personas con discapacidad o en exclusión social. Este tipo de servicios ha experimentado un incremento en los últimos años. Se contemplará tanto el servicio de elaboración de comida como de provisión de la misma en lugares establecidos previamente.

## Descripción técnica ( necesidades/ oportunidades identificadas, innovación, descripción proceso o fases, necesidades de equipamiento e instalaciones, diseño producto y comercialización, etc)

El sector de la provisión de comidas elaboradas para eventos y otras celebraciones, se encuentra en crecimiento. En la actualidad, en un gran número de los eventos sociales o empresariales, se ofrece un servicio de catering, sin ser éste el objetivo principal del evento. Por otra parte, se ha producido un incremento en el último periodo de subcontratación del servicio de comida en algunos colectivos (colegios, residencias...). La posibilidad de establecimiento de una línea de empleo de catering, con base en la contratación a personas con discapacidad, presenta una oportunidad en el medio rural.

La descripción del proyecto sería:

Redacción del proyecto. Supone la elaboración de un proyecto técnico de acuerdo a los requerimientos exigidos. Es importante, incorporar propuestas que promuevan procedimientos sostenibles y respetuosos con el medio ambiente.

Ejecución de las actuaciones. Representa la fase de la adecuación y puesta en marcha de las instalaciones y equipamientos (cocinas, cámaras, vehículos, material catering y menaje así como de transporte) incorporación de nuevos mecanismos de elaboración y distribución del producto a los domicilios destinatarios. En esta fase están incluidas todas aquellas actuaciones relativas a la adecuación a la normativa sanitaria vigente.

Seguimiento y mantenimiento de las actuaciones. Este servicio requiere de un seguimiento y mantenimiento continuo de la elaboración, distribución y valoración del servicio por parte de los destinatarios.

## Perfiles profesionales

Certificado de Profesionalidad. **CLASIFICACION SEGÚN NIVELES DE LOS CERTIFICADOS DE PROFESIONALIDAD**

### **Certificado de Profesionalidad Nivel 1 (por ejemplo)**

- OPERACIONES BÁSICAS DE CATERING (HOTR0308)  
Ocupaciones o puestos de trabajo relacionados:
  - Preparador de catering
  - Auxiliar de preparación/montaje de catering
  - Auxiliar de colectividades
- OPERACIONES BÁSICAS DE COCINA (HOTR0108)  
Ocupaciones o puestos de trabajo relacionados:
  - Auxiliar de cocina
  - Ayudante de cocina
  - Encargado de economato y bodega
  - Empleado de pequeño establecimiento de restauración

### **Certificado de Profesionalidad Nivel 3 (por ejemplo)**

- DIRECCIÓN Y PRODUCCION EN COCINA (HOTR0110)  
Ocupaciones o puesto de trabajo relacionados:
  - Jefe de partida
  - Jefe de cocina
  - Jefe de catering
  - Encargado de economato
- ADMINISTRACIÓN Y GESTIÓN (ADGD0308)  
Ocupaciones o puestos de trabajo relacionados
  - Empleados/as administrativo de contabilidad, en general.
  - Auxiliar administrativo de cobros y pagos.

## Requisitos normativos

### **Comunitaria:**

- Reglamento CE 852/2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios

### **Estatal:**

- Real Decreto 1451/1983, de 11 de mayo, por el que en cumplimiento de lo previsto en la Ley 13/1982, de 7 de abril, se regula el empleo selectivo o las medidas de fomento del empleo de los trabajadores discapacitados
- Real Decreto Legislativo 1/2013, de 29 de noviembre, por el que se aprueba el Texto Refundido de la Ley General de derechos de las personas con discapacidad y de su inclusión social.
- Real Decreto 170/2004, de 30 de enero, por el que se modifica el Real Decreto 1451/1983, de 11.
- Real Decreto Legislativo 1/2013, de 29 de noviembre, por el que se aprueba el Texto Refundido de la Ley General de derechos de las personas con discapacidad y de su inclusión social.
- Ley 43/2006, de 29 de diciembre, para la mejora del crecimiento y del empleo.
- Real Decreto 870/2007, de 2 de julio, por el que se regula el programa de empleo con apoyo como medida de fomento de empleo de personas con discapacidad en el mercado ordinario de trabajo.
- Real Decreto 109/2010, de 5 de febrero, por el que se modifican diversos reales decretos en materia sanitaria para su adaptación a la Ley 17/2009, de 22 de diciembre, de modificación de diversas leyes para su adaptación a la Ley sobre el libre acceso a las actividades de servicio y su ejercicio

### **Autonómica:**

- ACUERDO 7/2017, de 9 de febrero, de la Junta de Castilla y León, por el que se aprueba el Plan Estratégico de Igualdad de Oportunidades para las personas con discapacidad 2016/2020

### **Otra normativa:**

- Normativa en materia sanitaria

## Claves de viabilidad económica y fuentes de financiación (incluida convocatoria de Fondos Europeos y otras convocatorias público – privadas)

Los servicios de catering para eventos, son actividades fundamentalmente privadas, por lo que la principal fuente de financiación serán los ingresos derivados de la actividad productiva. Dado que se trata de un servicio con carácter social, en el que uno de los objetivos es el fomento de empleo de las personas con discapacidad y en exclusión, además de otras vías de financiación, también se hace necesario destacar posibles fuentes de financiación, ya que el servicio se desarrolla vinculado a la contratación de este colectivo y su actividad principal se desarrolla en zona rural.

### **Posibles Fuentes de Financiación**

- Fondo Social Europeo a través del Programa Operativo de Empleo, Formación y Educación
- Ayudas y subvenciones al desarrollo rural del Programa Leader 2014-2020: en Castilla y León se subvenciona la puesta en marcha o la ampliación de actividades económicas incluidas en el sector secundario y terciario, y las de diversificación hacia actividades no agrícolas del sector primario en municipios de menos de 20.000 habitantes.

Es necesario, realizar alianzas clave:

- Con entidades públicas y privadas para establecer una cartera de clientes estables.
- Alianzas con proveedores
- Establecimiento de acuerdos para el uso de locales en los cuales poder ofrecer el servicio.

Desarrollo de un Plan comercial, en el que se tenga en cuenta tanto la comunicación y difusión de la actividad, el desarrollo de la actividad, los precios y los productos a ofrecer así como los clientes a los que se va a destinar para poder ofrecer un servicio competitivo en el sector.

## DAFO

### **Debilidades y amenazas:**

- Menor visibilidad frente a otros servicios similares.
- Situación geográfica, zona rural que requiere de importantes desplazamientos para la realización de eventos
- Alta competencia de otras empresas

### **Fortalezas y oportunidades:**

- Creación de empleo en un sector que está en auge
- Contratación a colectivos con alta tasa de desempleo.
- Amplia experiencia en el sector
- Atención personalizada y adaptada

## Redes y entidades expertas en la familia y/o actividad

Catering Tierra Viva (Fundación Juan Soñador, León). Catering social para la inserción laboral de jóvenes en riesgo de exclusión social

<https://fundacionjuans.org/horizonte-valladolid/catering-tierra-viva/>

Catering Zeta LLons : (Catering Centro Especial de Empleo: Artmo Bene)

<http://zetallonscatering.es/>

## Buenas prácticas identificadas

Manuel de buenas prácticas en cocina.

[https://www.osakidetza.euskadi.eus/contenidos/informacion/hd\\_publicaciones/es\\_hdon/adjuntos/ManualBuenasPracticasCocinaC.pdf](https://www.osakidetza.euskadi.eus/contenidos/informacion/hd_publicaciones/es_hdon/adjuntos/ManualBuenasPracticasCocinaC.pdf)

Guías del sector de comidas preparadas. Todo APPCC

<http://todoguiasappcc.icoval.org/sectores/guias-del-sector-de-comidas-preparadas/>

Manual de buenas prácticas de prevención de riesgos laborales en el sector de la hostelería: bares y restaurantes:

<https://sepra.es/wp-content/uploads/2016/11/guiabuenaspracticasprihosteleria.pdf>

Manual de buenas prácticas en hostelería:

<https://www.mincotur.gob.es/turismo/es-ES/Novedades/Documents/Manual.pdf>

## Relación con otras áreas y actividades

Promoción de la autonomía personal

Vida independiente

## Otros datos de interés

Se trata de una actividad enmarcada en un sector en auge, que se constituye vinculada a la contratación de personas con discapacidad.