



«Se puede elaborar un catering de calidad con sobras de comida»

Zeenath Hasan Fundadora del primer servicio de catering de desechos alimenticios

La emprendedora participó ayer en el V Foro Internacional de Emprendedores en el Basque Culinary Center

∴ JUDITH URQUIJO

SAN SEBASTIÁN. Zeenath Hasan no es una emprendedora cualquiera. Es la fundadora del primer servicio de catering de desechos alimenticios de Suecia. Esta sueca de origen Indio asistió ayer como ponente al V Foro Internacional de Emprendedores en el Basque Culinary Center de San Sebastián, donde se reunieron una veintena de profesionales que compartieron su visión sobre el presente y el futuro del sector alimentario.

– **¿Cómo comenzó su andadura en el mundo de la gastronomía?**

– Principalmente soy diseñadora pero me involucré en el sector alimentario a raíz de tener mi primer y único hijo. Empecé a preocuparme por lo que le estaba dando de comer y sentía cada vez más curiosidad por todo aquello que cocinamos y ponemos luego en el plato. Entonces pensé en este proyecto.

– **¿Cómo surgió la idea de crear un catering de estas características?**

– Todo comenzó hace 4 años. Sentía la necesidad de involucrarme de alguna manera con la sociedad. Suecia tiene muchas necesidades, hay mucha gente que está pasando hambre y personas sin hogar, lo que pasa es que no se ve tanto como en otros países. Al principio éramos voluntarios y lo hacíamos sin fines de lucro, pero poco a poco fuimos creciendo. Empecé poniendo dinero de mi bolsillo para el proyecto hasta que el ayuntamiento comenzó a donarnos algo de dinero, que utilizábamos para pagar el alquiler del local e invertir en publicidad. También obtuvimos varios premios de reconocimiento que fueron una gran ayuda económica para nosotros.

– **Por lo tanto, ¿En qué punto se encuentra a día de hoy?**

– Seguimos teniendo voluntarios pero la situación nos ha obligado a



Zeenath Hasan posa en las instalaciones del Basque Culinary Center de San Sebastián. ∴ LUSA

contratar a varias personas, comprar una cocina con mejores condiciones. Además, hace ya tiempo surgió la idea de involucrar a la gente en la preparación de la comida, por lo que empezamos con actividades culinarias con niños de 4 a 10 años y talleres

«Intentamos concienciar a la sociedad para que miren más allá de lo que están comiendo»

«Se podría decir que el énfasis de este negocio no está en el cliente, sino en la comida»

de cocina vía Skype con gente de todo el mundo. Siempre intentando concienciar a la sociedad para que miren más allá de lo que se van a comer.

– **¿Se considera usted una emprendedora?**

– Bueno, a decir verdad esto no lo he inventado yo, porque se parece a lo que la Iglesia lleva haciendo de alguna manera durante muchísimo tiempo. Les donan alimentos y con ellos llevan a cabo comidas solidarias para ayudar a los más necesitados.

– **¿De dónde obtienen los desechos alimenticios?**

– Obtenemos la comida de las sobras de restaurantes, hoteles, cadenas alimenticias... e incluso de algunas meriendas que realizan en exposiciones. Recogemos todo lo que está

en excedente y, si es preciso, la congelamos o la fermentamos, según sea más conveniente. También recolectamos comida de productores que a veces tienen exceso de productos y nos los donan. Con todo ello elaboramos nuestros catering.

– **¿Cuánto puede costar un catering de estas características?**

– Servimos el catering por el mismo precio que lo ofrecen en otras empresas. Ni bajamos ni subimos el precio. Pensamos que no tiene por qué costar menos que un catering común. Además, contratando nuestro servicio estás contribuyendo con la sociedad.

– **¿Qué tipo de clientela es la más habitual?**

– Tanto clientes del sector público como del sector privado. Ikea, por ejemplo, nos contactó hace un tiempo

porque, además de un servicio de catering, querían reducir sus desperdicios y realizar una especie de estudio sobre lo que hacíamos. También ofrecemos servicios en bodas, cenas de empresa, graduaciones... nos pueden contratar para cualquier evento social.

– **¿Por qué razón cree que solicitan vuestro servicio?**

– Distinguimos dos grupos de personas. Por un lado están quienes únicamente lo hacen para sentirse 'guays' y luego hay otros que ya vienen mentalizados de que esta es una manera de hacer el bien al mundo y a la sociedad en general.

– **Respecto a la calidad, ¿Tiene la misma que un catering común?**

– La calidad es la misma. No rescataremos comida del basurero. Es comida que sobra y que está en perfecto estado, así que nosotros la reutilizamos.

– **¿Se han encontrado con limitaciones respecto al producto?**

– Es cierto que tenemos ciertas limitaciones con la variedad de los alimentos. El énfasis de este negocio no está en el cliente, está en la comida, por lo que si un día tenemos excedente de patatas, serviremos un catering elaborado solo con patatas. En ese sentido tenemos que ceñimos a los alimentos que vamos recaudando.

– **¿Estamos cada vez más concienciados con lo que comemos?**

– Sí, creo que poco a poco nos hemos ido concienciados y ahora ponemos más énfasis en ver de dónde proviene cada alimento. También ponemos cada vez más atención en los ingredientes nutricionales de lo que vamos a llevarnos a la boca. Yo, por ejemplo, cada vez que me siento a comer, analizo todo lo que está en el plato y lo que implica que vaya a comerme eso. Intento preguntarme cómo puedo mejorar ese producto y hacerlo más sostenible. Un punto a favor es que las entidades gubernamentales están reforzando cada vez más mediante propaganda el consumo del producto local.

– **¿Cree que aquí sería viable este modelo de negocio?**

– Claro que es un buen modelo de negocio a seguir, pero eso ya estaría en manos de la gente. Algo positivo es que aquí, concretamente en el País Vasco, hay grupos de agricultores que se juntan y forman organizaciones donde colaboran en conjunto para un bien social. Por lo tanto, tenéis todos los medios para que sea viable: el clima, los productos, la gente... solo habría que ver si existe la voluntad entre las personas.