

INNICIA STREXO, el restaurante surgido del espíritu emprendedor del alumnado de la Residencia Escolar San Roque

Miércoles, 10 de marzo de 2021



Autoría: **Miguel Martínez Martínez**
Alicia Román Sánchez

URL:

<https://www.juntadeandalucia.es/educacion/portals/web/revista-andalucia-educativa/contenidos/-/contenidos/detalle/innicia-estrexo>

Resumen:

El proyecto INNICIA se desarrolla en la Residencia Escolar San Roque con alumnado de Formación Profesional de la rama de Hostelería desde hace tres cursos académicos. “Comprometidos con la Igualdad de Oportunidades”, lema de la Residencia Escolar San Roque, indica el camino que entre todos construimos. El incremento de la autoestima y de la autonomía son el objetivo marcado ante el riesgo de exclusión social del alumnado residente.

En el artículo hacemos un recorrido tratando su implementación, ejecución y resultados, así como la evolución hacia distintos resultados.

Programa INNICIA Cultura Emprendedora, el camino.

Palabras clave: emprendimiento, innovación, competencias clave, hostelería

Alicia Román Sánchez

Miguel Martínez Martínez

Residencia Escolar "San Roque". San Roque (Cádiz)

El proyecto INNICIA se desarrolla en la Residencia Escolar San Roque, con alumnado de Formación Profesional de la rama de Hostelería, desde hace tres cursos académicos. "Comprometidos con la Igualdad de Oportunidades", lema de la Residencia Escolar San Roque, indica el camino que entre todos construimos. El incremento de la autoestima y de la autonomía son el objetivo marcado ante el riesgo de exclusión social del alumnado residente. El Programa INNICIA Cultura Emprendedora, el camino.

Al igual que todos los grandes retos, todo surge desde el diálogo, en este caso, con nuestro alumnado, principal protagonista de la transformación educativa de nuestro centro:

"Oye, esta es vuestra casa, y el comedor no parece nada familiar, la verdad, el de mi casa no se parece en nada a este. ¿Queréis cambiarlo?" Esta pregunta tras un breve diálogo se convierte en génesis de un reto, que acabará en sueño cumplido para el alumnado participante en el programa INNICIA de la Residencia. Un sueño ambicioso, pero también con muchas incertidumbres, detractores y dificultades. Un sueño que, gracias al entusiasmo, dedicación, trabajo, sacrificio y constancia de un grupo de alumnos, personal NO docente, y docentes, no solo consiguen crear un comedor de residencia acorde a un hogar, sino que dio pie a una increíble revolución y transformación en la Residencia liderada por el propio alumnado.

Una revolución que, en el marco de las áreas de desarrollo personal, social y proyección laboral, transformó los espacios de la Residencia Escolar, la metodología de trabajo docente, la participación del personal NO docente... en definitiva, la organización y funcionamiento general del centro.

• **La financiación**, primer escollo. Tras haber estudiado los activos del equipo, surge **el primer reto**. Sabemos cocinar muy bien, y necesitamos dinero, ¿por qué no cocinamos y vendemos? ¿Dónde? ¿Qué? ¿Cuándo?

La pastelería casera fue el producto inicial de producción y venta. Se ofreció al alumnado la garita de entrada para organizar un espacio de venta y control. Se abrió la cocina de la residencia al alumnado para la elaboración de pastelería y repostería casera y, en poco más de dos semanas... **inauguración servicio Strexo Kiosko** (Línea de negocio 1), ventas de pastel de limón, pastel de naranja, tarta de manzana y el famoso Brownie... A los que se sumaron múltiples productos que los clientes, tanto del **IES ESCUELA DE HOSTELERÍA** como de la propia Residencia Escolar, iban demandando y el equipo añadiendo a su carta de productos.

Al mismo tiempo se acondicionó completamente el salón comedor de la Residencia y, para su inauguración, el equipo ofreció a todo el alumnado un menú degustación tomando como ejemplo los que el alumnado realiza cada semana en sus prácticas de Hostelería dirigidas por el equipo docente del IES, **pero en esta ocasión iba a estar organizado, diseñado, dirigido y puesto en marcha por el alumnado de la Residencia Escolar de forma exclusiva, sin docentes**. Creación de menú, búsqueda y negociación con proveedores, recepción de materia prima, control sanitario, tratamiento, producción y servicio en sala...

Recreación de un servicio de restauración, desde el primer paso, hasta el último. Todo un éxito, que hizo que en las reuniones posteriores de análisis de situaciones vividas y propuestas de mejora, entre otras, apareciera la pregunta que dio el pistoletazo de salida al siguiente reto:

¿Y si damos servicio de menú degustación al público?

Miradas entre los miembros del equipo en absoluto silencio ante la propuesta de Raúl Melero... "Pues venga, yo creo que lo podemos hacer", añade Machín. A partir de ahí... "pues yo puedo hacer diferentes tipos de pan". Nuria: "Yo puedo organizar el equipo de servicio, sin duda". Diego: "¡Yo los postres!". Añade Ana: "Pero vamos a necesitar..."

El liderazgo y la autoestima crecen dentro del equipo, y surgen nuevos retos, nuevas necesidades, nuevos problemas, nuevas soluciones... Estaban creando un servicio de restauración completo y necesitaban una imagen, difusión, proveedores, vajilla...

VÍDEO: <https://youtu.be/K5UyIAtlIIM>

- **Nace la marca INNICIA STREXO**, compuesta por el nombre del programa educativo que dio vida al proyecto y la palabra STREXO, en clara referencia al popular restaurante STREETXO de Dabiz Muñoz. El Estrecho de Gibraltar, situado frente a la Residencia Escolar y que preside las vistas de sus preciosos jardines, aderezada por la exclusiva y admirable pronunciación gaditana de nuestra lengua española: "ESTRESHO".

Redes sociales, diseño y creación de web corporativa, tratamiento de clientes potenciales, captación de clientes, proceso de gestión de reservas, confirmación, ofertas de menús, cuestionarios de satisfacción, recibos, búsqueda y negociación con proveedores, búsqueda y adquisición de material de trabajo necesario, neveras... Y también difusión, organización, recepción de clientes, escandallo, precio final cliente, oferta de bebidas, tarifas a clientes, mandiles corporativos, gorros de cocina, camisetas, gorras, logotipo, selección y adquisición de vajilla, cubertería, mantelería, vestido de sillas completo adecuado al servicio a prestar...



Accede a la web de INNICIA STREXO

- **El estreno de STREXO DEGUSTACIÓN** (Línea de negocio 2), un evento provincial de personal docente y NO docente de Residencias Escolares, de todas las Residencias Escolares gaditanas,

organizado por nuestra Residencia Escolar y que aceptan como reto los miembros del equipo STREXO. Ochenta comensales, aperitivo y menú degustación.

Dos intensas semanas de duro trabajo, EN EQUIPO, que culminan en una jornada de ÉXITO, ahora sí, PROFESIONAL.

VÍDEO: <https://youtu.be/2SZGupa3yd8>

A partir de ahí, menús degustación cada dos o tres semanas dependiendo de las reservas, y respetando los estudios, claro está.

• **Nuevas reuniones, nuevos retos...** En este caso, y con el objetivo de amenizar las tardes en la Residencia Escolar, surge la idea de construir un chiringuito, que tendría una doble función: hacer mejores las tardes en la Residencia Escolar en un espacio espectacular frente a Gibraltar y dar servicio de desayunos a alumnado, profesorado del IES y personal externo en horario de mañana. Dicho y hecho, parece que el lema de **INNICIA STREXO** toma forma.



Recogida de palets, desmontaje, lijado, creación de mesas, bancos, asientos, paneles de información, apoyo y asistencia de personal no docente, apoyo de empresa de servicios para la cimentación de la estructura, las ventanas, trabajo de tarde, noche, mañana, alquiler de furgonetas para transporte de material ofrecido gratuitamente al proyecto a través de redes sociales, y unos meses después... Nuevo Servicio: **Strexo Chill Grill** (Línea de negocio 3), en marcha.

Una media de 30 desayunos diarios de lunes a jueves ofrecidos al alumnado del IES Escuela de Hostelería y al público con las mejores carnes de la Janda como reclamo principal para su clientela es el resultado.



• **Nuevas reuniones, nuevos retos...** Tras analizar el funcionamiento de los servicios puestos en marcha, el equipo INNICIA STREXO encuentra un nuevo reto o servicio que ofrecer a sus clientes ya habituales: **Strexo Show Cooking** (Línea de negocio 4).

Un nuevo servicio que ofrecerá a sus clientes clases de cocina personalizadas en pequeños grupos. El equipo *Strexo* guía a los clientes en la producción de sabrosas y novedosas recetas que podrán degustar durante la experiencia que les ofrecen.

Y para que la experiencia no se quede solo en mente y paladar de los comensales, y con el objetivo de que estos puedan compartirla donde y cuando quieran, durante el servicio deciden crear **vídeos de sus clientes realizando las recetas**, que más adelante incluirán mediante enlaces al vídeo de cada plato, en un recetario online con toda la información necesaria para convertir a los clientes en auténticos *chefs* en sus reuniones de amigos o familiares, en las que todos podrán disfrutar de sus dotes culinarias.

A trabajar de nuevo. INNICIA STREXO necesita un espacio acorde, más vajilla, elementos de cocina, mesas, luz adecuada, un espacio agradable, familiar...



Ya disponen de beneficios del resto de servicios puestos en marcha, aunque necesitan ayuda... Cedemos un espacio para la prestación del servicio. Y el equipo *Strexo* se encarga del resto: modificación de espacios de la Residencia Escolar. En marcha. **Sala Strexo**. Más palets, más furgonetas, más lijado, más trabajo, más reciclaje, mesas de ping-pong, mesas de cocina, luces de ambiente... Más colaboración con profesorado del IES ESCUELA DE HOSTELERÍA en sus horas libres, Pedro, Juanan y Esteban... y la Sala Strexo lista para dar el nuevo servicio: **Strexo Show Cooking**.

Inauguración de sala y servicio con unos comensales más que especiales, a los cuales desde aquí vuelvo a mostrar mi más sincero agradecimiento: Concejales de Deportes y Juventud y de Educación del Ayuntamiento de San Roque, nuestra responsable de Planes y Programas de la Delegación Territorial de Educación de Cádiz, María Eugenia, y especial y cariñosa mención a **María Luisa Bermejo**, Jefa de Servicio de Ordenación Educativa de la Delegación Territorial de Educación de Cádiz, por su confianza en nuestro proyecto, hoy en gran medida una realidad gracias a su apoyo constante desde su nacimiento.

Un día muy especial para el equipo Strexo y un nuevo éxito de servicio:

Y esta es, hasta este día, la bonita historia del alumnado de un centro educativo andaluz que se convierte en protagonista principal de la transformación de los espacios que habitan, convirtiéndolos en su hogar y estableciendo sus propios retos profesionales, haciéndolos realidad.

Y todo esto ¿para qué?

Para que el alumnado de la Residencia Escolar San Roque crea en sí mismo, para eliminar etiquetas y límites adquiridos y ajenos a sus competencias, para que en ellos florezcan nuevas y mejores expectativas de vida.

Para que conozcan y desarrollen todo su potencial personal y profesional, para que se sientan reconocidos, valorados, queridos y admirados.

Para que adquieran competencias profesionales que les permitan acceder al mercado laboral preparados ante cualquier eventualidad, para que caminen por la vida cargados de los mejores recursos para superar cualquier adversidad, para su autoestima, su conocimiento, su experiencia.

En definitiva, para asegurar que todo nuestro alumnado crece a nuestro lado de forma íntegra y en igualdad de oportunidades tal y como nuestro lema transmite:

Residencia Escolar San Roque, Comprometidos con la Igualdad de Oportunidades