



15 15 115 anys , la RSe la portem de sèrie

barcelona, 16 de juny de 2011

1996

un grup de persones vinculades a l'entorn penitenciari, juntament amb un grup d'empresaris, creen l'Associació Promotora de la Fundació Futur.

La seva missió és crear llocs de treball dignes per a persones en situació d'exclusió

Les germanes Hospitalàries ens deixen dues aules al barri del Putxet i es crea un petit taller de confecció on cosim a mans per a altres, i un de manipulats de làmpades.

Paguen tan malament que decidim crear els nostres propis articles per afegir valor a la nostra feina de manera que dissenyem una línia de marroquineria per una banda, i una de manualitats i jocs de taula per l'altra. L'any 1999 obrim una botiga per vendre'ls





Associació Promotora de la Fundació Futur

La botiga es diu Compra Solidària i suposa el nostre primer contacte amb el comerç just, ja que venem alimentació i artesania, i en certa manera, també és el primer cop que sortim del taller, i ens fem una mica visibles davant la societat. A banda dels nostres productes, també en venem de 10 entitats socials més





Associació Promotora de la Fundació Futur



Aquest mateix any 1999 fem un joc de taula per encàrrec de Intermon Oxfam, anomenat Café Justo. Un divertit joc familiar amb pirates, coiots, cafè de veritat, en el qual els jugadors han de portar cafè del Sud al Nord vencent moltes dificultats. Tant els jocs com alguns articles de marroquineria tenen bones vendes a la casa del Libro, o Abacus, fins i tot és premiat el joc Chocolatl Ek-Chuah, ja tenim la consciència ambiental que ens caracteritza, i només utilitzem materials naturals:cotó, fusta, suro...



Associació Promotora de la Fundació Futur

En això que arribem a l'any 2000 i diuen que el món s'acaba. Ignorem si serà veritat, però sí que tenim molt clar que, amb la nostra activitat actual, Futur ho té molt

negre, si no canviem a alguna activitat més rentable, de manera que aprofitant que les filles de Sant Josep ens cedeixen a precari un gran edifici a Ciutat Vella, amb una petita cuina, apostem per la...



Associació Promotora de la Fundació Futur



...Restauració, passem de ser
Associació a Fundació, de
treballar en 100 m² a quasi be
1000 i, ja posats a fer canvis,
decidim que aquesta
restauració, sigui saludable,
justa i sostenible!

I així neix...



futur
restauració sostenible



De manera que creem el concepte de **restauració sostenible**, basat en la **inserció laboral**, **el comerç just** i la **sostenibilitat ambiental** (i si pot ser, també la econòmica, una obsessió personal, marca de la casa)

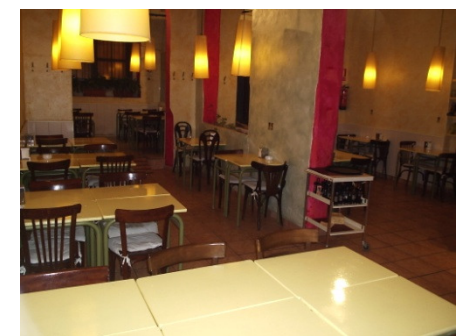


I l'abril del 2001
obrim el primer
bar restaurant
que es diu,
com no!...



CAFÈ JUST

En el qual, a més d'usar tants productes de comerç just com ens és possible, els venem en una petita botiga...no hi han elements publicitaris, màquines escura butxaques, habilitem una zona de no fumadors, una biblioteca amb llibres de gastronomia que prestem als clients, tot el mobiliari és reciclat, comprat a altres empreses de inserció, i en el menú ja comencem a utilitzar també productes ecològics...





I aquest serà el model dels bars restaurant que anirem obrint (i tancant més tard –per la primera llei del tabac-) i, evidentment, és el model del nostre servei de...



...CÀTERING,

I el 6 del 6 a les 6 del 2001 donem el primer servei.
Al cap de poc temps podem enviar un correu amb una
molt bona notícia:

3 (☕) (☕) (☕) (☕) (☕)
Cafés de comercio justo servidos

(Ara ja passem dels 3 milions!)

Amb això que arribem al 2004, les coses han millorat notablement, hem anat deixant la confecció poc a poc, la botiga, les manualitats, i ens trobem gestionant un servei de càtering i 4 bar restaurant, però la nostra seu actual no ens permet créixer, així que dissenyem un **Pla Estratègic 2005-2010**, per fer-ho fora, i el pla consisteix en 3 nous projectes, que son...

1. Menjador Escolar Sostenible
2. Punt Just
3. Cuina *Eco & Fair*



Hem dissenyat un nou concepte en restauració escolar, amb la incorporació per primer cop a l'estat espanyol de productes ecològics i de comerç just en els menús, que fem específics per cada escola, sense transgènics, ni precuinats, ni greixos ni sucres gratuïts, amb més fruita, més verdura, menys carn vermella i més peix, anticipant-nos a l'estratègia Naos i la nova piràmide alimentària, i, evidentment, reduint, reciclant i reutilitzant tot el que podem...un projecte que ha marcat el camí a seguir i que ja està sent imitat per tothom, una proposta amb un creixement controlat però sostingut, que en 5 anys ha passat de gestionar 1 escola a les 30 actuals, de fer 70 a 4500 menús diaris

EL PAPER DE LA DISTRIBUCIÓ

Les grans importadores de comerç just o els petits productors ecològics, no tenen la capacitat de subministrar petites comandes a les escoles (falta espai als magatzems) de forma periòdica



Per això és tan important per a nosaltres el paper que Trèvol SMS està exercint en el projecte, distribuint petites quantitats de productes de comerç just combinats amb altres productes ecològics, com l'oli d'oliva o els llegums...

I ara, tornem si us plau al nostre pla estratègic, concretament al segon projecte, una autèntica bomba (però que no s'estengui el pànic, ja que va ser desactivada en el seu dia per l'autoritat competent)

Que hem decidit batejar com

PUNT ● JUST

Tot ve de que a casa nostra
havíem detectat 2 problemes.

D'una banda, pocs punts de venda de comerç
just, autèntiques excursions per comprar el
cafè, fins i tot a Barcelona.

D'altra banda, la inserció laboral de per vida és
difícil, hi ha precarietat, recaigudes, de manera
que la nostra proposta va ser...

PUNT ● LSNR

A
Q
U
E
S
T
B
I
T
X
O!!!



PUNTOLSUR

Treball estable, arrelat a un barri, comerç just al carrer... un somni que no ha estat possible... **de moment!**





I ara tornem PER DARRER COP al nostre pla estratègic, concretament al tercer projecte, una nova cuina, que estava prevista construir a partir del 2010, però ja ho sabem, la vida és allò que passa mentre tu fas altres plans...o sigui que de cop i volta, al 2008, la propietat necessita vendre l'edifici on som i hem de marxar, trobar una nau per fer les oficines i la cuina i el que és pitjor, sense un duro a la butxaca, i una crisi que ja treu el nas!

Però la realitat és que, si ara mateix tinc la oportunitat d'explicar-vos el nostre projecte, ningú hauria d'atrevir-se a dir que els miracles no existeixen! En plena crisi, hem estat capaços d'aixecar més d'un milió d'euros per rehabilitar una nau de 900 m² en dues plantes. La cuina central ocupa tota la planta baixa.





CUINA NOVA, QUINA ILU!!!



I ara ens arriba un dels reptes més engrescadors. Què farem per donar feina a la cuina, si pot ser, les 24 hores del dia? De moment, ja hem començat a donar servei a aquelles escoles que, al no disposar de cuina, feia temps que ens demanaven un càtering transportat, però que amb l'anterior cuina no podíem fer de cap manera. També cuinem 120 menús diaris, tots els dies de l'any, per un restaurant social que gestionem en col·laboració amb Serveis Personals de l'Ajuntament de Barcelona, i evidentment, és on elaborem també els càterings per esdeveniments, la cuina disposa d'un obrador de pastisseria independent on per exemple, elaborem les nostres pròpies galetes de comerç just, que servim en les nostres pausa cafè per clients com ara:





Esade, Endesa, Deloitte, Sage, Centre de Regulació Genòmica, CCOO, Universitats com ara l'UPC, UAB, UOC o Central, Media Responsable, Iese, Irta, Consorci Hospitalari, Col·legis de Bibliotecaris, Educadors, Farmacèutics... Consulats de Bèlgica, Japó, Hongria... Gremi de Llibreters, Justícia i Pau, Càtedra Unesco, Casa Asia, Alumni UPF, Repsol, Comissió Europea, Club Emas, Fundació Caixa Catalunya...





...més de 200 clients que valoren, a banda d'una bona relació qualitat-preu, el valor afegit que aporten els nostres serveis alimentaris, matèria primera de màxima qualitat, si pot ser, local, cercant sempre en les compres el Km. 0, la majoria d'ingredients ecològics, lliures de pesticides i transgènics, una impecable gestió dels residus, contractació dels més fràgils, cooperació amb el tercer món...

Tornant a com donarem feina a la cuina, tenim algunes idees:

Una línia de cinquena gamma *d'amanides saludables*, dissenyades i supervisades per una coneguda restauradora amb qui estem desenvolupant conjuntament el projecte

Una línia de cinquena gamma halal, un mercat amb un fort creixement a tota Europa i, curiosament entre els no musulmans

I una tercera línia dedicada a la elaboració de pastisseria de comerç just, projecte que desenvolupem amb una cooperativa que importa aquests ingredients, però que també disposa de xarxa de distribució a Europa per xportar-los un cop aquests els haguem transformat, per exemple, en un brownie.



*I per anar acabant, alguns petits detalls
què ens hem deixat*

- . El grup Futur està compostat per la Fundació Futur (hereva el 2000 de l'Associació Promotora creada al 1996), per Futur Just Empresa de Inserció S.L. (constituïda el 2006 de forma obligatòria d'acord amb la Llei Catalana d'Empreses de Inserció) , i per Futur Saludable S.L.(propietat de la Fundació al 100%, així com Futur Just) empresa constituïda l'any passat i que si és possible, subroga a aquelles persones que finalitzen el seu itinerari de inserció a Futur just

Premis que hem rebut (Hi ha que veure la de bona gent que corre pel món!)



ALGUNA DADA ECONÒMICA

El grup Futur té contractades en aquest moment 103 persones que treballen a diari, més unes 30 que treballen de forma eventual i en funció de la feina.

Més d'un 30% del personal de la empresa de inserció provenen de Serveis Socials o Justícia i segueixen un itinerari tutelat per les educadores socials i inseridors laborals.

El pressupost del 2011 és de 3.400.000 € aproximadament, que en un 94% pensem cobrir amb ingressos propis. Fa 12 anys era a l'inversa, el 94% del pressupost es cobria amb subvencions donatius, ajudes i convenis varis. I el pressupost, era de 114.000 €...

TENIM ESPERIT DE EMPRENEDORS SOCIALS

Com a emprenedors socials, estem particularment satisfets de dues coses.

1. Hem assessorat de franc i amb entusiasme a tots aquells que s'han interessat en **replicar** el nostre projecte arreu del món. Ens visita gent dels EEUU i d'Europa, i hem assessorat al menys a una entitat de pràcticament totes les comunitats de l'Estat. Estem particularment orgullosos de que el model Futur s'ha replicat finalment, de la nostra ma i al llarg de 3 anys, a la ciutat de Madrid, amb el nom de Madre Tierra

I 2. Que el nostre model alimentari –i per citar només un de ben curiós- **està provocant** en molts escolars, **petits canvis** de tendència alimentària, que els du a demanar per sopar, bledes amb patata, davant la més absoluta –és fàcil d'entendre- perplexitat dels seus pares.



I TENIM MOLTA CURA de QUE LA NOSTRA ACTIVITAT, NO ESPATLLI gaire EL PLANETA



I ve de lluny. Durant els anys en que fèiem confecció, manualitats i jocs de taula ja teníem certa sensibilitat sobre el tema i només usàvem productes naturals: cotó, lli, llana, fusta, suro, ceràmica, paper, però quan varem canviar d'activitat, la sostenibilitat ja va passar a ser una de les 3 potes del projecte. És un tema important dins l'empresa. De manera que no varem dubtar a l'hora de certificar-nos amb L'**EMAS** (Eco-Management and Audit Scheme, o Reglament Comunitari de Ecogestió y Ecoauditoria), una certificació que porta certa feina, però garanteix als nostres clients, que estan contractant una empresa que respecta al medi ambient, que fa les coses ben fetes...