

El Gobierno regional abre las instalaciones de la Escuela Superior de Hostelería de Madrid para cocinar los menús durante la alerta por COVID-19

La Comunidad de Madrid, Ayuntamiento y voluntarios se unen para suministrar comidas a 1.000 familias desfavorecidas

- Son elaboradas por cocinero voluntarios de la Asociación Española de Antiguos Alumnos de Escuelas de Hostelería y Turismo
- Se distribuyen entre familias de los distritos madrileños de Latina, Moncloa y Usera, además de mujeres de la Fundación Madrina

3 de mayo de 2020.- La Comunidad de Madrid y el Ayuntamiento de la capital, junto con un grupo de cocineros voluntarios pertenecientes a la Asociación Española de Antiguos Alumnos de Escuelas de Hostelería y Turismo, unen esfuerzos para facilitar desde hoy platos preparados a un millar de familias desfavorecidas y especialmente afectadas por el estado de alarma decretado por causa del COVID-19.

Para ello, el Gobierno regional abre las cocinas e instalaciones de Escuela Superior de Hostelería de Madrid, donde se preparan las comidas con materia prima aportada por la propia Escuela, por empresas que donan alimentos y por el propio Ayuntamiento de Madrid, que distribuye los menús entre familias con menos recursos de los distritos de Latina, Moncloa y Usera. Los platos llegarán también a asistidas por la Fundación Madrina, que ofrece atención integral a embarazadas.

El consejero de Educación y Juventud de la Comunidad de Madrid, Enrique Ossorio, y la vicealcaldesa de Madrid, Begoña Villacís, han visitado hoy la Escuela Superior de Hostelería de Madrid, donde han comprobado el trabajo que ya realizan los voluntarios en la elaboración de las comidas, el envasado y el traslado de las mismas.

Para llevar a cabo estas tareas, que podrían prolongarse hasta el mes de junio, la Asociación Española de Antiguos Alumnos de Escuelas de Hostelería y Turismo ha diseñado un protocolo de actuación con las medidas de seguridad e higiene acordes a la situación actual por la expansión del coronavirus. En total, son alrededor de 100 personas los que colaboran de manera altruista con esta iniciativa.

Esta acción solidaria se une a la iniciativa de la Comunidad de Madrid para garantizar alimentación a los alumnos cuyas familias son perceptoras de la Renta Mínima de Inserción (RMI).

Una vez la expansión del COVID-19 obligó a decretar la cancelación de las clases presenciales el pasado mes de marzo, el Gobierno regional llegó a un acuerdo con empresas que se comprometieron a la prestación del servicio (Telepizza, Rodilla y Viena Capellanes) para ofrecer un menú diario a los más de 11.600 alumnos que tienen precio reducido en los comedores escolares por pertenecer a familias que perciben la Renta Mínima de Inserción.

Desde que comenzase esta medida, se han repartido 120.000 menús, con una media que ya alcanza los cerca de 5.000 diarios.

CENTRO REFERENTE DE LA GASTRONOMÍA

La Escuela Superior de Hostelería y Turismo de Madrid cuenta con más de 70 años de experiencia y es la primera que se creó en Madrid y la segunda de toda España. En la actualidad, además del bilingüismo, participa en el proyecto de Formación Profesional Dual y ofrece dos títulos de FP Básica (Cocina y Restauración y Alojamiento y Lavandería), dos de Grado Medio (Cocina y Gastronomía y Servicios en Restauración) y ocho de Grado Superior (Gestión de Alojamientos Turísticos, Agencias de viajes y gestión de eventos, Guía, información y asistencias turísticas, Agencias de viajes y gestión de eventos y Dirección de cocina y dirección de servicios de restauración).

En este curso este centro tiene más de 1.000 alumnos matriculados y de sus aulas han salido importantes cocineros como Juan Mari Arzak, Pedro Subijana, Alberto Chicote, Paco Roncero o Mario Sandoval.