



ANUSIM

ACCIÓN SOCIAL Y NEGOCIOS

ANTONIO CARBONELL PERALBO

DESCRIPCIÓN:

La iniciativa consiste en proporcionar la materia prima necesaria para la elaboración de un menú equilibrado cada día, con el postre incluido, a un coste asequible para familias con problemas económicos. Para ello, se ha constituido una compañía con pequeños empresarios, profesionales libres y docentes de la Universidad de Córdoba para evitar que las familias pasen hambre o sufran restricciones nutricionales algunos días al mes por la falta de dinero debido al desempleo u obsolescencia de su nivel adquisitivo. La empresta está comercializando menús variados a 2,95 euros con los que comen perfectamente dos personas. De esa manera, una familia de dos miembros puede cubrir sus necesidades alimenticias y siguiendo una dieta mediterránea por menos de 180 euros mensuales.

Contacto para ampliar la información del contenido del proyecto:
es1capea@uco.es





1 IDENTIFICACIÓN DE LA NECESIDAD O EXPECTATIVA A LA QUE DA COBERTURA

La puesta en marcha de esta iniciativa vino tras el estudio de mercado que realizó el presidente de Acción Social y Negocios, Antonio Carbonell. La investigación puso de manifiesto que en más del 20% de las familias de la capital cordobesa uno de sus miembros está en paro y que tres de cada diez personas que sí tienen un empleo en la ciudad cobran una renta mensual inferior a los 1.000 euros netos. Esto significa que todas estas personas tienen dificultades a la hora de comprar bienes de consumo básicos para tener una nutrición equilibrada y, sobre todo, a final de mes, porque consumen una menor proporción de frutas y proteínas de origen animal durante este periodo.

2 OBJETIVOS, METODOLOGÍA EMPLEADA Y PRESUPUESTO DEL PROYECTO

Dos son los principales objetivos de esta iniciativa que comenzó su andadura en febrero de 2011. El primero de ellos es ofrecer a las familias con escasos recursos económicos o en paro que paguen lo que puedan por los productos alimenticios citados y más baratos del mercado: 2,5 euros al día para dos personas.

Trabajar para comer es el segundo reto de Anusim. Se trata de un objetivo que se ofrece a las personas que estén en paro y que estén dispuestas a trabajar para conseguir los fondos necesarios para liquidar el pago de las mercancías que de manera previa se les financia desde la empresa.

Para llevar a cabo el proyecto, la compañía ha alquilado un local en el barrio del Sector Sur, una de las zonas de la capital con mayor tasa de desempleo y con una alta presencia de población jubilada con pensiones mínimas. En concreto, la tienda se encuentra ubicada en el número 4 de la calle Algeciras. Además, la firma ha conseguido una nave en Mercacórdoba, donde ha instalado dos cámaras frigoríficas y una sala fría para la manipulación de alimentos. La empresa negocia ahora con propietarios de fincas agrícolas para comprar sus producciones y posibilitar que las

TRABAJAR PARA COMER ES EL SEGUNDO RETO DE ANUSIM. SE TRATA DE UN OBJETIVO QUE SE OFRECE A LAS PERSONAS QUE ESTÉN EN PARO Y QUE ESTÉN DISPUESTAS A TRABAJAR PARA CONSEGUIR LOS FONDOS NECESARIOS PARA LIQUIDAR EL PAGO DE LAS MERCANCÍAS QUE DE MANERA PREVIA SE LES FINANCIAN DESDE LA EMPRESA.

ANUSIM

personas que se encuentran en desempleo y quieren trabajar puedan encontrar así una forma de adquirir la comida.

Para el desarrollo del proyecto, la compañía adoptó la estructura legal de sociedad limitada y nació con un capital social de 63.000 euros.

3 RESULTADOS OBTENIDOS, IDENTIFICANDO SU IMPACTO EN EL MUNDO PRODUCTIVO Y/O EN LA SOCIEDAD

La venta de frutas, verduras, pescado, carne y legumbre a la mitad de precio es uno de los resultados de esta iniciativa. Prueba de ello, es que las familias que acuden hasta el local de la calle Algeciras se pueden llevar un kilo de boquerones a un euro. Otro de los resultados más importantes del proyecto es la amplia oferta diaria de menús completos, desde el punto de vista nutricional, para dos personas. Un buen ejemplo de ellos es el siguiente: medio kilo de lentejas, un cuarto de kilo de patatas, otro de pimientos, otro de zanahorias, medio kilo de boquerones en bandeja y un kilo de naranjas; todo por 2,5 euros, con el IVA incluido.

Esta iniciativa permite, por tanto, que una familia de dos miembros y con una pensión mínima contributiva pueda comer durante todo el mes los nutrientes propios de la dieta mediterránea y pagar menos de 180 euros o 300 euros si tienen dos personas pendientes a su cargo.

4 SOSTENIBILIDAD DEL PROYECTO Y SU IMPORTANCIA EN CUANTO A LA COLABORACIÓN CON LA UNIVERSIDAD

El capital social aportado, la política de trabajo con fondo de maniobra negativo y la mínima estructura de empresa –apoyada en el alquiler de su inmovilizado fijo– hacen que las necesidades de financiación del proyecto sean muy reducidas a corto plazo. Esta situación, además, favorece que el crecimiento de la entidad se acelere y se alcancen los 10 centros de producción en el plazo de los próximos cinco años y, también, que se pueda exportar la idea a provincias limítrofes a modo de franquicia.



La previsión que maneja Antonio Carbonell es alcanzar los beneficios desde el primer año e incrementarlos a partir del segundo; estos beneficios servirán para ampliar los recursos de la empresa y mejorar su solvencia. Y es que, unos de los retos es ampliar el objeto social de la empresa a partir del segundo año con la concesión de microcréditos a las mujeres. Se trata de un proyecto por el que se darán pequeños préstamos a mujeres que tengan ideas de negocio con viabilidad económica, pero que carezcan financiación suficiente para poder ponerlos en marcha.

5 DIVERSIDAD DE AGENTES PARTICIPANTES Y RELEVANCIA DE LA PARTICIPACIÓN

Una quincena de expertos forman parte de esta iniciativa, en la que se encuentran farmacéuticos, abogados, licenciados en Ciencias Políticas y Sociología, ingenieros agrónomos, economistas o brokers internacionales de cereales. Todos ellos tienen una parte proporcional del negocio, del que también forma parte la empresa de gestión y comunicación Dsaivel.