

La escuela de Ca n'Aguedet abre como restaurante

► Por el momento tan solo se servirán **comidas los jueves**

Redacción

La escuela de inserción laboral de Ca n'Aguedet, de Càritas Diocesana de Menorca, que inició su andadura hace un año y que ha formado ya a 24 personas, da un paso más para convertirse en restaurante. De inicio abrirá al público los jueves a mediodía, pero no se descarta ampliar, más adelante, los días de servicio.

Càritas y Mestral abren una nueva vía de inserción sociolaboral. Eso es, una nueva línea de promoción de la ocupación y el acompañamiento a personas, abriendo el restaurante los jueves a mediodía, y ofreciendo también un servicio de catering social durante la semana.

Este proyecto de restaurante, que se presentó ayer por la tarde en el propio local de Es Merca-



El servicio de restaurante se presentó ayer.

Foto:
KATERINA
PU

dal, iniciará su recorrido con una plantilla de cuatro personas. Estarán los dos responsables de cocina y de sala, el chef Carlos Juanico y el *màitre* Diego Portella, y con ellos, dos personas más, que cuentan con un contrato de inserción.

Cabe recordar que la escuela de restauración de Càritas va destinada a personas en situación de desempleo, menores de 30 años, que reciben una formación en el sector y un acompañamiento, con el fin de relanzarlos al mercado laboral.

Escuela

En la escuela se realizan dos cursos cada año, de enero a abril y de octubre a diciembre, con doce beneficiarios en cada uno de ellos. De hecho, a mediados de este mes empezará la tercera promoción.

El año pasado, cuando se presentó el proyecto de la escuela de restauración en el antiguo restaurante de Ca n'Aguedet, ya se apuntó que la intención era poder dar un servicio de comidas en el que pudieran trabajar usuarios de sus iniciativas de inserción. Eso es, precisamente, lo que empieza ahora a caminar.