

CAMPO DE GIBRALTAR

Berta Pérez presenta su proyecto, premiado por Coca Cola

Elegido entre más de 4.600 proyectos



IMAGEN DEL ACTO.-AI

Cuando la joven barreña Berta Pérez se planteó transformar su producción de agricultura ecológica en alimentos veganos para venderlos en autocaravana, no esperaba que su idea lograra ser elegida por Coca Cola entre más de 4.600 proyectos. Y lo ha conseguido en gran parte gracias al asesoramiento del CADE San Roque, el centro que la Junta de Andalucía tiene en el municipio para ayudar a las personas emprendedoras a poner en

NAVEGUE ENTRE ARTÍCULOS

El alcalde, Juan Carlos Ruiz Boix, ha asistido hoy, viernes, al desayuno que ha tenido lugar en un hotel de San Roque y en el que Berta Pérez ha explicado su proyecto a otras emprendedoras campogibaltareñas. Junto al primer edil se sentaban la delegada territorial de Empleo de la Junta de Andalucía, Gema Pérez, y la concejal delegada de Empleo, Belén Jiménez.

Ruiz Boix indicó que “estamos acompañando a un grupo de mujeres emprendedoras que cuentan con el asesoramiento de la Junta de Andalucía y más concretamente del CADE que tenemos en San Roque, y espero que sus proyectos sean todos exitosos. Y acompañando también a Berta Pérez, una vecina de Los Barrios que ha sido asesorada también por el CADE de San Roque, y cuyo proyecto ha sido seleccionado por el programa Gira Mujeres Coca Cola”.

“Hemos podido conocer -continuó- un proyecto ecológico y vegano que espero que tenga la mayor de las suertes, y que su primera caravana sólo sea la primera de una larga decena. Y que su idea genere empleo, fomente el empoderamiento de las mujeres en esta sociedad, y también emponderando a nuestra tierra, porque en Andalucía hay mucho talento, hay mucho emprendimiento. Estoy convencido que con la ayuda de la Junta de Andalucía vamos a ir sacando a flote a nuestra comunidad para equipararla con las que tienen mayor renta per cápita”.

Por su parte, la delegada Territorial, Gema Pérez, felicitó a la emprendedora por su idea y Coca Cola por haber llevado a cabo este proyecto, dedicado a mujeres emprendedoras del medio rural y ceñidos al sector de la alimentación. Explicó que “en Andalucía Emprende realizamos el asesoramiento, el alojamiento de estos proyectos, y nuestros 125 técnicos se convierten en amigos de los emprendedores y emprendedoras que pasan por nuestros 26 centros CADE de la provincia de Cádiz”.

“En los primeros seis meses del año -apuntó- se han creado 850 empresas en la provincia de Cádiz a través de los CADE, generando 1.000 puestos de

trabajo. En el Campo de Gibraltar han sido 143 empresas, con 180 puestos de trabajo. Y quiero recalcar que las mujeres somos capaces, y tenemos que intentarlo, aunque a veces fracasemos. Hay que romper las barreras que tenemos interiorizadas las mujeres a la hora de emprender”.

Por su parte, Berta Pérez explicó su proyecto precisa una financiación considerable, de alrededor de 58.000 euros, contando en este momento con 10.000 euros de fondos propios y 3.000 aportados por el programa de Coca Cola. Por eso está pendiente de ayudas de las administraciones, especialmente de la Junta de Andalucía.

De hecho, la delegada explicó que desde la Administración Autonómica se han puesto en marcha distintas líneas de ayudas para contribuir al éxito de ideas como la de Berta. De hecho, la emprendedora barreña acaba de solicitar una ayuda a la Consejería de Turismo, que cuenta con un importe máximo de 50.000 euros. Además, la Agencia Idea puso en marcha este verano una línea de ayudas para el desarrollo industrial que podría suponer hasta el 40% de la financiación del proyecto. Sin embargo, se trata de subvenciones finalistas, de manera que le recomendó que también haga uso de otras opciones, como los préstamos reembolsables.

El proyecto “Agua-Viento Water-Wind” consiste en una camioneta 'food-truck' ecovegana, certificada, siendo la primera de la provincia de Cádiz de estas características. Con este vehículo recorrería conciertos, mercados y eventos de Cádiz y Andalucía. De ponerse en marcha, ofrecerá comida es creativa e innovadora, sin utilizar productos de origen animal, pero no solo ensaladas, sino también chorizo de calabaza, atún con pipas de girasol o bizcochos y tartas sin huevo.

También se tiene en cuenta a las personas alérgicas al huevo, a la lactosa y al gluten, incluyendo platos para personas celíacas. Además la camioneta está adaptada para personas con discapacidad motora, de manera que el mostrador será un poco más bajo de lo habitual para facilitarles el acceso. También se visibilizará a la mujer cocinera, frente al estereotipo del chef

hombre. La camioneta estará en las redes sociales para optimizar la relación directa con los clientes. La electricidad será a través de placas solares y molinillos de viento, almacenándose en baterías de litio. Se pretende también ahorrar agua, ayudaremos a reciclar y los envases serán biodegradables y compostables.