

## **SUBVENCIONES PARA PROMOCIONAR LA IGUALDAD LABORAL EN LAS MUJERES**

➤ **Publicado en el Instituto de la Mujer de Madrid - 11 de abril de 2014**

### **El Gobierno da luz verde a la convocatoria de cinco millones de euros en subvenciones para promocionar la igualdad laboral de las mujeres**

- Será la convocatoria de subvenciones de mayor cuantía que publica el Instituto de la Mujer en su historia.
- La convocatoria, financiada por el Espacio Económico Europeo tiene carácter plurianual y sigue tres líneas de acción: brecha salarial, emprendimiento e inclusión sociolaboral.
- ONG, ayuntamientos, universidades, sindicatos y empresas podrán optar a las ayudas para fomentar la igualdad en el empleo de las mujeres.

El Consejo de Ministros ha autorizado hoy el compromiso de gasto que permite llevar a cabo la convocatoria de subvenciones, en el marco del Memorándum del Espacio Económico Europeo, por valor de cinco millones de euros para 2014 y 2015, con el objetivo de promocionar la igualdad laboral de las mujeres. Será la convocatoria de subvenciones de mayor cuantía que publique el Instituto de la Mujer, dependiente del Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad en su historia.

- Estas subvenciones son parte de la ayuda financiera del EEE de 10 millones de euros que gestiona España.
- De acuerdo con lo previsto, la mitad de esta cuantía debe ir destinada a una convocatoria de subvenciones para fomentar la igualdad de las mujeres en el empleo, con tres líneas de actuación:
  1. Brecha salarial.
  2. Emprendimiento.
  3. Inclusión sociolaboral.

Se trata de tres líneas prioritarias dentro del Plan Estratégico de Igualdad de Oportunidades 2014-2016, recientemente aprobado por el Consejo de Ministros, dentro del Eje dedicado al Empleo. En nuestro país, las mujeres ganan, de media, un 22,9% menos que los hombres. Además, la tasa de actividad femenina está 13 puntos por debajo de la de los varones y son las mujeres las que mayoritariamente dejan el empleo para atender a hijos menores u otros familiares (un 95% de quienes toman una excedencia por cuidado de hijos son mujeres).

Ante estos datos, el Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad considera necesario actuar a través de acciones como la convocatoria de estas subvenciones, que será publicada por el Instituto de la Mujer en las próximas semanas. Podrán optar a las subvenciones las ONG (segunda y tercera líneas), Ayuntamientos (segunda línea) y Universidades, sindicatos y empresas (primera línea).

En concreto, para el año 2014, la inversión prevista es de 3 millones de euros, y la cuantía total para el proyecto será de 3,25 millones. Para 2015, la inversión prevista es de 2 millones.

El Consejo de Ministros es el que debe autorizar cualquier compromiso de gasto de ejercicios futuros que exceda el 70% de la cantidad fijada en el ejercicio actual, a propuesta del Ministerio de Hacienda y Administraciones Públicas. En este caso, al tratarse de una convocatoria plurianual, ha sido necesario solicitar esta autorización para publicar la convocatoria, que no supondrá gasto público al Estado.

## APRENDER A EMPRENDER

### ➤ Publicado en el periódico El País - 19 de febrero de 2014

En octubre se celebró en Madrid la Spain Startup & Investor Summit, a la que se presentaron más de 2.000 proyectos, de los que 10 se llevaron premio. Sobre esta muestra, los organizadores, Spain Startup e IE Business School, dibujaron el mapa del emprendimiento en España: un 77% eran hombres, y un 23%, mujeres; el 40% tenía entre 25 y 34 años, casi la mitad contaba con un posgrado y el 68% se entregaba a tiempo completo a su aventura. El 20% de los negocios emergentes participantes estaban relacionados con Internet y servicios web, el 92% se encontraban en fase de desarrollo y uno de cada tres no había cumplido el año de vida. Y aun así, aunque pueda parecer que todavía les queda todo por hacer, para llegar hasta aquí, estos emprendedores han recorrido un largo camino, han tenido que formarse, trabajar muy duro. Porque ¿cómo aprende uno a ser emprendedor?, ¿qué competencias son necesarias?, ¿cómo se hace un plan de negocios, o se consigue financiación?, ¿cómo se encaja el error, el fracaso? En definitiva, ¿dónde acudir?

En España existen distintas oportunidades para acelerar o lanzar start-ups, desde universidades, fundaciones, empresas, pero de una manera poco estructurada, según observa Luis Miguel Olivas, responsable del programa Think Big España de Fundación Telefónica, de emprendimiento social. “Es una especie de boom, corremos el riesgo de saturar el mercado”, advierte. Incluso la televisión le ha visto el filón. Tele 5 emitió Código emprende, y Cuatro, Incubadora de negocios. Pero a la hora de la verdad, “los jóvenes no cuentan con la información suficiente sobre los recursos, no hay un sitio al que puedan acudir para obtener una visión general”, echa en falta. Buscan en Google y se presentan a una convocatoria sin saber siquiera si les conviene. Se obsesionan con la financiación, “se inscriben en programas que dan más dinero pero

también son para gente más preparada, y ellos no lo están”, concluye. En los estadios iniciales, lo importante es formarse y armar bien los mimbres.

Olivas defiende un itinerario desde cero: primero la idea, hasta que esa idea se pone en modo proyecto, y después, sí, se expande. En el caso de Telefónica supondría pasar primero por Think Big, después por un Talentum y terminar en un programa Wayra, que es un acelerador de start-ups. Es solo un ejemplo. En realidad se puede ir avanzando mediante la ayuda de diferentes mecenas, incluidos Gobiernos autonómicos y Ayuntamientos, que anuncian formación y apoyo para quienes emprenden. Fundación Repsol o BBVA llevan adelante iniciativas de éxito. El premio para los 17 ganadores de La Caixa es Silicon Valley, la cuna del emprendimiento. La Fundación José Manuel Entrecanales impulsa desde 2013 el programa *Emprende tus prácticas*, una iniciativa que fomenta el espíritu emprendedor de los universitarios a través de prácticas de formación remuneradas en start-ups. Olivas apuesta por alianzas entre instituciones, para ser capaces de presentar una oferta lo más conjunta posible. En todo caso, “al final de la escalera estarían los inversores”, insiste.

*“Es importante que los alumnos tengan experiencia y entiendan por qué un banco dice no a su proyecto, qué falla”*, dice una experta

La Escuela de Empresarios EDEM de Valencia lleva un par de cursos impartiendo el grado de Administración y Dirección de Empresas (ADE)-Emprendedores; Juan Roig, presidente de Mercadona, es uno de sus profesores. El Instituto de Iniciativa Emprendedora de ESADE participa de forma transversal en los programas ejecutivos, MBA y universitarios de la escuela de negocios. Start-Up Programme es un proyecto internacional de la organización educativa Junior Achievement dirigido a jóvenes universitarios para fomentar su espíritu emprendedor. Los participantes analizan la viabilidad de su idea de negocio y adquieren las competencias personales y técnicas necesarias para su sostenibilidad. “Es importante que los alumnos tengan la experiencia y entiendan por qué un banco dice que no a su proyecto, qué está fallando”, apunta Blanca Narváez, directora general de Junior Achievement en España. “Se van a encontrar un abanico de personas que los criticarán de manera

positiva; tendrán cuatro minutos para presentar su proyecto ante el jurado, que es como vender su idea a un fondo de inversión", enumera. [...]

## EMPRENDEDORES CON ÉTICA

➤ **Publicado en el periódico El País - 31 de marzo de 2014**

### La Obra Social La Caixa destina 500.000 euros a empresas sociales de nueva creación. Once de los 20 proyectos son catalanes

Un restaurante en el que unos pagan el menú con tiempo y otros, con dinero. Un servicio de transporte de productos ecológicos que emplea a expresidarios. Son algunos de los 20 proyectos seleccionados en la tercera edición del Programa de Emprendimiento Social de la Fundación La Caixa, que destina 500.000 euros a la creación y desarrollo de empresas sociales. Once compañías catalanas y otras nueve del resto de España —algunas con menos de tres años de existencia y otras aún en gestación— recibirán una ayuda de 25.000 euros, formación en la escuela de negocios IESE Business School y un año de asesoramiento empresarial.

Las iniciativas deben centrarse en una actividad que sea ecológicamente sostenible o que esté dirigida a mejorar la calidad de vida de los colectivos más vulnerables. Las ideas surgen a veces de problemas personales, como es el caso de Allergychef, la primera plataforma de reservas en restaurantes para alérgicos e intolerantes en España. Marina Saurí, de 26 años, es alérgica a la familia de proteínas TCP, que se encuentra en 16 tipos de alimentos: "Tomate, maíz, manzanas, frutos secos... Cuando estaba en Estados Unidos conocí a Alfons Costas. Para salir a comer usábamos una página web en la que los usuarios recomendaban restaurantes que ofrecían comida para gente con alergias o intolerancias". Regresaron a España con la intención de desarrollar una iniciativa similar.

Las iniciativas deben centrarse en actividades sostenibles o que mejoren la calidad de vida de colectivos vulnerables

A esta aventura se unió Miriam Piñol, diagnosticada celíaca hace tres años. "*Muchos piensan que basta con no pedir pan o que pueden apartar lo que no*

comemos. Pero la manipulación también es importante. No se puede utilizar los mismos accesorios que se emplean para los productos a los que somos alérgicos o intolerantes", explica Piñol. Por eso, los restaurantes que se adhieren a Allergychef han de seguir un curso creado especialmente para el portal web por la Sociedad Catalana de Alergia e Inmunología Clínica (SCAIC). La compañía, que empezó a funcionar a finales de enero, se lleva una comisión de entre el 1 y el 3% por cada comensal. En su primer mes de vida atendió a 210 personas y ya son 24 los establecimientos adheridos en Barcelona, además de otros 12 en formación. "Nos han contactado restaurantes de otras partes de España, así que esperamos empezar a funcionar en Madrid dentro de tres meses y luego, en Valencia y Zaragoza", asegura Costas. Su oferta incluye dos estrellas Michelin: Hisop y Neichel.

Para otros, la fuente de inspiración para crear una empresa social viene de donde menos lo esperan, como le pasó a Mireia Barba, de 38 años: "La profesora de mi hija me dijo que le estaban dando a los niños la opción de elegir medio bocadillo en vez de uno entero para concienciarles sobre el desperdicio de alimentos porque había niños catalanes que solo tenían una comida al día". Comenzó a frecuentar comedores sociales para conocer de cerca la situación, y en uno de ellos estaba Silvia, una madre de dos niños que llevaba cuatro años en paro. "Me contó que un día vio al tendero tirar fruta en el contenedor. Se acercó y vio que, aunque estéticamente no estaba bien, aún podía comerse".

La historia de Silvia hizo que Barba se decidiera a crear Espigoladors, una empresa de elaboración de productos alimenticios que utilizará residuos como materia prima. Los recogerá de supermercados, plantaciones y cooperativas: "Todos con los que he hablado han querido colaborar. A nadie le gusta tirar comida. En Cataluña, se tiran 720.000 toneladas al año entre negocios de restauración, supermercados y el sector agrario". Barba prevé que la empresa esté en marcha en junio. Ahora se encuentra en busca de una cocina "infrautilizada" para poder hacer la prueba piloto.

Según el portal de negocios GestioPolis, solo el 20% de las 'startups' siguen en pie después de cinco años.

La tasa de supervivencia de las empresas de nueva creación es del 79% el primer año, pero se reduce al 62% dos años después, según el Instituto Nacional de Estadística. Según el portal de negocios GestioPolis, solo el 20% de las startups siguen en pie después de cinco años. El restaurante La Trobada, en Terrassa, ha vivido un primer año agri dulce. Por un lado, está la satisfacción de devolver la ilusión a los 120 parados que han podido comer en el local pagando con tiempo en vez de dinero. *"Desde hace mucho tiempo, hoy, por fin me he ganado este plato de comida"*, es una de las frases que más oyen los responsables del proyecto. Pero, por otro, están las pérdidas: *"Vamos a cubrir el déficit con las ayudas que hemos recibido. Y el programa de La Caixa nos debe permitir acabar de diseñar el plan económico para que el proyecto sea viable"*, explica Xavier Casas, portavoz del restaurante.

Con un presupuesto de 150.000 euros para 2014, La Trobada espera ampliar su media de comensales de 50 a 60 a lo largo del presente ejercicio. El 50% de sus comensales son parados que tienen derecho a comer en el restaurante de lunes a viernes durante cuatro meses a cambio de 60 horas de trabajo, que suelen repartirse en 20 días. El resto, son clientes convencionales que pagan 7,5 euros por un menú. *"La Trobada no es la solución, sino parte de ella. Nuestra fórmula es un método fiable para dar cobertura alimentaria a un colectivo vulnerable y aumentar su autoestima para que sigan luchando"*, asegura Casas.