

ASKORA PLUS SL:

MAHI-MAHI by Askora: Alimentando valores 175 días al año



Iratxe Casado
admin@askora.com
943317036

<https://www.askora.com/askora-mahi-mahi/>



Actividad: Askora es una empresa de servicios de alimentación, cuidado y limpieza a colectividades tanto en el ámbito educativo, como en empresas y centros sociosanitarios.



Sector: Sector servicios



Nº de personas empleadas: 561



Localización: Portuetxe kalea, 16, piso 2, oficina 4, 20018, Donostia - San Sebastián, Gipuzkoa

Innovación **RADICAL** de ámbito **INTERNACIONAL**

¿Por qué es un **POTENCIAL** caso práctico en innovación?

Porque es un servicio totalmente innovador de gestión, pedagogía y co-educación en los comedores y patios escolares que busca alinearse con los nuevos modelos de gestión de la enseñanza basados en la experiencia, fomentar la autonomía y la educación en valores. Plantea un cambio de rol de las personas cuidadoras, fomenta el desarrollo del alumnado, la conciencia social, la sostenibilidad, la igualdad...Además, es una práctica altamente colaborativa, con la co-creación de los espacios y experiencias junto con el propio alumnado, familias, profesorado, dirección del centro y equipo Mahi-Mahi.

INFORMACIÓN SOBRE EL CASO PRÁCTICO

Askora es una empresa especializada en alimentación saludable y servicios de atención y cuidado centrado en las personas muy concienciada con los retos sociales como la igualdad de género, la conciliación, el uso del euskera o la reducción de residuos.

En 2016, fruto del carácter innovador y comprometido de Askora nace Mahi-Mahi by Askora un modelo que rompe con lo que se conocía hasta ahora en gestión de comedores escolares y patios. El comedor escolar al uso se transforma en un lugar y momento únicos en el que niños y niñas, además de comer de manera saludable, viven una experiencia divertida y educativa. Los roles del personal del comedor y de los niños y niñas, así como el propio espacio, se transforman para dar lugar a nuevas experiencias que, alineadas con los nuevos modelos pedagógicos de los centros, trabaja con el alumnado en pro de ayudar en su desarrollo, transmitir valores y desarrollar su autonomía.

Mahi-Mahi lleva a cabo dinámicas para trabajar en el comedor la cooperación, el respeto, la igualdad, la sostenibilidad, el consumo responsable, la diversidad y otros muchos aspectos vitales, dinámicas que además tienen continuidad en el patio con actividades y talleres diseñados con el mismo fin. Además, en Mahi-Mahi la comida sirve como medio para conocer nuevos sabores y también otras culturas, preparando periódicamente platos de distintos orígenes y latitudes.

A lo largo del curso escolar, todos los niños y niñas que disfrutan del comedor y patio Mahi-Mahi asumen un rol participativo y activo en el desarrollo del servicio, realizando diferentes actividades comunes y domésticas como pueden ser la puesta de la mesa, el servicio de comida a sus compañeros y compañeras, la recogida de la mesa y la limpieza de su entorno después de su uso. Todas estas actividades se hacen con conciencia de igualdad, participación, corresponsabilidad y convivencia, huyendo así de los estereotipos de atención y cuidado feminizado, tan profundamente instalados en nuestra sociedad.

Mahi-Mahi by Askora es un modelo que se construye sobre los mismos pilares pero todos los comedores Mahi-Mahi son diferentes porque cada Centro es diferente. La co-creación es la base para la consecución de un servicio que satisfaga las necesidades y anhelos de todos los agentes implicados, por eso, se realizan sesiones conjuntas con familias, alumnado, profesorado, monitorado y el equipo multidisciplinar de Mahi-Mahi (nutricionistas, UX designers, pedagogas y arquitectos). Además toda la experiencia se comparte a través del boletín Mahi-Mahi Fanzine Digital y traspasa los muros del Centro Escolar con Mahi-Mahi Etxean donde el equipo pedagógico de Askora propone diferentes actividades con las que pasar un rato divertido y educativo en familia.

Antecedentes

Mahi-Mahi comenzó a gestarse en 2015 al comprobar desde Askora cómo los servicios de gestión de comedores y ocio del mediodía estaban anticuados y no respondían a la realidad y necesidades de los centros educativos. Askora decide entonces reinventar los comedores escolares, llevándolos hacia un enfoque mucho más humano en el que la vivencia de niños y niñas fuera tan importante como su alimentación, además de ser una experiencia divertida, educativa y estuviera perfectamente alineada con los objetivos pedagógicos de cada centro.

Reto

El reto principal consiste en crear un modelo innovador de gestión del momento del comedor y patio, vivo y transformador que consiga alinearse con el plan pedagógico de cada centro y aporte experiencias enriquecedoras a niños y niñas 175 días al año. El segundo reto, conseguir que esta innovación no solo sea considerada como una propuesta de valor por los centros escolares sino que la hagan propia participando en la co-creación del espacio y experiencias.

Acciones

1. Estudio y observación de la realidad de los centros educativos de la CAV y sus servicios de comedor así como de la realidad de otros países europeos.
2. Identificación de mejoras y definición de los objetivos a alcanzar: convertir los servicios del mediodía en un momento y espacio para el aprendizaje y la diversión, alinear pedagógicamente estos servicios con el plan pedagógico del Centro Educativo, cambiar el rol del personal del servicio y fomentar el desarrollo y la formación en valores mediante el aprendizaje experiencial.
3. A nivel interno, incorporación de nuevos perfiles a la plantilla: pedagogas, Design thinkers y expertas en experiencia de usuario.
4. Conceptualización de un servicio innovador que se basa en la co-creación (Askora, la dirección del centro, personal de los comedores,

familias y niños).

5. Fase piloto: implantación del modelo en varios Centros.

6. Finalización de la fase piloto y definición del modelo a implantar:

a) Co-diseño del modelo con cada Centro según sus necesidades.

b) Reforma espacial, cambio “estético” de los comedores, aspecto que se considera clave para generar las dinámicas deseadas. Desde Askora se ayuda a los Centros a financiar esta inversión.

c) Formación de las personas responsables del comedor que adquieren un papel clave en la transformación y juegan un rol muy diferente al que jugaban hasta entonces.

d) Co-creación de cada experiencia, generación de materiales (juegos), soportes informativos y comunicativos.

e) Sesiones de contraste y valoración por parte de toda la comunidad de los resultados obtenidos.

Resultados obtenidos

- Creación de una metodología propia y replicable para la creación de servicios de gestión de comedores y patios, que genera nuevo espacios y nuevas dinámicas fomentando los valores sociales.
- Creación de nuevos roles, rompiendo con los roles de género tradicionales, y nuevas figura como el de Hezilagun, una figura que pasa de ser monitor que sirve y vigila, a facilitador que guía al alumnado en el camino del aprendizaje, dotándole de herramientas
- Mahi-Mahi ha sido implantado en 6 centros escolares, lo que supone un alcance de unos 3.000 niños.
- Mahi-Mahi permite a Askora consolidar su relación con el cliente (centros escolares) y crear nuevas relaciones con el usuario final (familias, niños y niñas), todos ellos como co-creadores de la experiencia.
- Esta práctica cuenta con un premio de igualdad de la Diputación Foral de Gipuzkoa en 2019 por ser una metodología que trabaja la igualdad de género y los hábitos de vida saludables con las niñas y niños, desde temprana edad.
- Mahi-Mahi by Askora ha sido también seleccionada como una de las cuatro mejores iniciativas a nivel mundial en diseño de servicio centrado en las personas Service Design Awards (2017).

CATEGORIZACIÓN DEL CASO

Ámbitos de Innovación:

- Producto: Bienes físicos.

Ámbitos de oportunidad:

- 1 - Compromiso y transformación social

Zalao Aldatz (gerente de Abuso Ikastola)

“Mahi-Mahi nos ha permitido integrar en el comedor valores fundamentales para la ikastola. El trabajo en equipo, la solidaridad o la responsabilidad son valores que están en nuestro programa educativo y ahora han bajado de las aulas al comedor”

Patricia (monitora del comedor)

“Para el equipo del comedor ha sido muy importante participar en el diseño del comedor junto con los alumnos, familias, profesores y dirección del centro”.

Innovation Index Score: ★★★★★☆

Alineamiento estratégico: ★★★★★★

Creatividad: ★★★★★★

Colaboración e hibridación: ★★★★★★

Sistematización: ★★★★★★

Eficacia en los resultados: ★★★★★★

Eficiencia en los resultados: ★★☆☆★★

Replicabilidad y transferibilidad: ★★★★★★

Impacto: ★★★★★★

Reconocimiento: ★★★★★★