

Invertir en formación para iniciar un negocio Halal es rentable

La Escuela Halal es más que un centro de Formación. Está especializada en la generación de empleo y la creación de nuevos negocios orientados al mercado Halal nacional e internacional.

09/08/2014 - Autor: Hanif Escudero Uribe - Fuente: Escuela Halal

La Escuela Halal es un centro privado altamente especializado en la formación Halal, el empleo y la creación o adaptación de negocios a los requisitos exigidos por la normativa Halal, favoreciendo el intercambio comercial entre la industria española y los compradores o inversores del mundo islámico.

La Escuela está dirigida por Hanif Escudero, quien asumió el reto de impulsar en esta fase inicial el centro y que ha venido ejerciendo durante la última década las funciones de responsable de Certificación del Instituto Halal, donde actualmente lidera la Normalización y el Desarrollo.

Tras tres años consolidando el reconocimiento del proyecto educativo Halal, este 2014/2015 prepara una amplia oferta de cursos y de acciones formativas orientadas a mejorar el conocimiento del concepto Halal en el ámbito empresarial y también a profesionalizar a la comunidad para que pueda hacer frente a los nuevos retos del sector.

Aprovechamos su presencia en las instalaciones de Webislam para hacerle unas preguntas:

P.- ¿Podría definir en líneas generales qué supone el concepto halal?

R.- Halal es un concepto global, que hace referencia al conjunto de prácticas y conductas que son saludables, buenas y beneficiosas para el ser humano y su entorno y por tanto se consideran permitidas. De hecho en el Corán podemos leer en numerosas ocasiones sobre la permisividad de todas las cosas buenas de la vida.

En el contexto alimentario nos referimos a un término que genera confianza al consumidor final y a toda la cadena de distribución, puesto que implica un control sobre los procesos de producción de un alimento o en la prestación de un servicio de restauración. En definitiva estamos hablando en términos de seguridad alimentaria.

P.- ¿Qué nivel de conocimiento existe sobre la alimentación halal?

R.- Bajo. Aún queda mucho por hacer, aunque vamos por buen camino, sobre todo con la normalización del mercado y la promoción del concepto Halal en sus distintas vertientes.

En realidad es contradictorio que en España, donde históricamente han convivido distintas religiones y culturas, donde la presencia del Islam ha sido mayoritaria durante más de ocho

siglos, exista tal desconocimiento sobre la alimentación Halal. De hecho si profundizamos mínimamente en la cuestión es significativo observar la proximidad que existe entre alimentación Halal y alimentación saludable.

Sin embargo en estos últimos años se ha percibido un interés creciente en el sector por conocer el concepto, sus fundamentos, la cocina, el turismo, la moda o las finanzas islámicas, un modelo de economía que propone un sistema económico más justo.

De hecho se han multiplicado el número de eventos a nivel internacional sobre esta temática. En España es el Instituto Halal quien lidera el desarrollo Halal, por ejemplo el pasado semestre han organizado más de una veintena de eventos o actividades divulgativas sobre el concepto Halal en distintos ámbitos y está promoviendo la normalización Halal a nivel europeo y un crecimiento armónico del mercado en España. La Escuela también está empezando a ser más activa en el sentido promocional. El 8 de Septiembre participamos en la II Reunión de Expertos en Turismo Halal que se celebra en Córdoba y el 22-23 de Septiembre en Granada, en una Conferencia sobre Turismo Halal. En Octubre viajamos a Bosnia para establecer varios convenios con entidades educativas internacionales. También hay varios eventos de difusión, es el Eid Al Adha y durante el último trimestre participaremos en varios foros internacionales, especialmente en el reconocido WIEF (www.wief.org) que se celebra en Dubai.

El evento estrella para el que trabaja la Escuela, con el Instituto Halal y la Universidad de Córdoba es en el I Congreso Internacional "Halal, un concepto global" (www.halalconceptoglobal.com), dando continuidad a las dos ediciones anteriores del Seminario "Halal, un concepto global". Aunque sobre ello os hablaré más adelante.

P.- Más allá de la alimentación, ¿por ejemplo en un establecimiento, que otros aspectos se deben tener en cuenta en relación con halal?

R.- El principal punto sobre el que se ejerce un control es en el ámbito alimentario y sobre toda su cadena de trazabilidad, que permite asegurar su aptitud desde el origen hasta el plato terminado. Más allá de estos aspectos el establecimiento debe cumplir con la legalidad sanitaria vigente, tener unas instalaciones óptimas, un equipo humano debidamente formado y siempre que sea posible desarrollar un marketing diferenciado.

En el caso de los establecimientos, como pueden ser casas rurales, albergues, hostales, hoteles y demás servicios de alojamiento, existen una serie de recomendaciones como, por ejemplo: disponer de una zona para hacer las abluciones o para la oración, durante la época del Ramadán disponer de un espacio para la ruptura del ayuno. Además es habitual retirar los productos alcohólicos del mini bar de la habitación, facilitar un calendario con los horarios o indicar la orientación a Mecca para facilitar la oración.

Otro tipo de servicios que se están creando o adaptando a los requisitos Halal son relacionados con el ocio, por ejemplo el usuario Halal suele realizar o practicar actividades deportivas, leer, visitar el patrimonio histórico o realizar actividades relacionadas con la naturaleza.

P.- ¿Cuál es el perfil medio de los clientes que se hospedan en establecimientos hosteleros, o que acuden a restaurantes, que reclaman medidas adecuadas para mantener sus prácticas halal?

R.- Los clientes que visitan un establecimiento Halal o se alojan en un Hotel con estas características, tienen perfiles diversos. De hecho si atendemos a la propia realidad de la comunidad musulmana global podemos percibir una enorme pluralidad y diversidad en la interpretación, la práctica y vivencia del Islam. Por tanto no existe un “perfil tipo” sino que podemos encontrarnos desde una familia del sudeste asiático que viaja en grupo, una estudiante universitaria americana que viaja de intercambio educativo, o bien un empresario turco que quiere hacer negocios en España. También está la población musulmana local que suma cerca de dos millones de personas. Es significativo que, a pesar de la diversidad, se coincida en la exigencia principal de contar con comida Halal, a ser posible en una versión gastronómica local. Un estudio de referencia señala la cantidad diaria media de 120 a 150 euros de gasto en los turistas Halal y estancias de entre tres y siete días.

En todo caso un hostelero Halal deberá tener en cuenta que en ocasiones el cliente exigirá unos requisitos particulares y que no están sustentados específicamente en la Normativa Halal. Por ejemplo es habitual que algunos grupos exijan piscinas separadas para hombres y mujeres o que se retiren completamente las bebidas alcohólicas del establecimiento.

Todo esfuerzo parece pequeño teniendo en cuenta que la población musulmana en el mundo es de más de 1,600 millones de habitantes y que existen previsiones que invitan a pensar que España ocupará un lugar preferente como destino Halal.

P.- ¿Qué tipo de formación imparten a profesionales desde el Instituto Halal?

R.- El Instituto Halal (www.institutohalal.com) es un entidad islámica y científica que actúa como un Hub, que agrupa a distintas iniciativas en el ámbito de la Certificación, el asesoramiento, el marketing y también la Formación. En esta línea el Instituto Halal ha acreditado a la Escuela de Formación, Empleo y Negocios Halal (www.escuelahalal.com) para que lleve a cabo las tareas de Formación en el ámbito de las industrias y los servicios Halal. Principalmente el objetivo de la Escuela es atender las necesidades formativas del sector, los directivos, comerciales, técnicos y demás implicados en los procesos de producción o prestación de un servicio Halal.

Para cubrir estas necesidades se han desarrollado tres líneas principales de actuación: académica, empresarial y comunitaria. Para el nuevo año académico 2014/2015 estamos preparando una amplia oferta de cursos y de acciones formativas orientadas a mejorar el conocimiento del concepto Halal.

Entre estas acciones, las más significativas son la II Edición del Curso de Turismo Halal, Ocio y Hospitalidad que en su primera edición contó con más de 30 alumnos o la III Edición del Curso de Alimentación Halal, reconocido como Título de Especialista Universitario de la Universidad de Córdoba.

No obstante la Escuela Halal es más que un centro de Formación. Está centrada en la generación de empleo y la creación de nuevos negocios orientados al mercado Halal

nacional e internacional.

P.- Por favor, cite algunos ejemplos de establecimientos que ya apuestan por incluir prácticas halal en su oferta.

R.- En el orden de prioridades para un consumidor Halal lo más importante es la comida aunque también valora otros servicios de ocio y en general la hospitalidad y el buen trato durante el viaje y la estancia. En este sentido el primer establecimiento que ha incorporado la Certificación Halal ha sido el Restaurante El Faro (www.lapesquera.com) ubicado en Marbella. También están avanzando en ello los Catering, que sirven a las aerolíneas, colegios e instituciones públicas, como es el caso de Newrest (<http://www.newrest.eu/es/>) que lleva varios años sirviendo menú Halal desde el Aeropuerto de Barajas, Air CPU (http://www.aircpu.com/aircpu_flash.htm) en el Aeropuerto de Mallorca o Delfin Delicatessen (<http://www.delfindelicatessen.com/>) que está implantando estos requisitos para atender eventos en toda España, como bodas, nacimientos, encuentros empresariales etc.

También se ha detectado un creciente interés por parte de las agencias de viaje, con el objetivo de asegurar a las turoperadoras internacionales la oferta de sus servicios Halal que están incorporando en las rutas a los restaurantes y hoteles certificados Halal. El ejemplo más significativo lo tenemos en la agencia Nur and Duha (<http://www.nurandduha.com>) la primera agencia de viajes certificada. También hay otras iniciativas muy interesantes que vienen trabajando desde varios años, como Andalusian Routes (<http://www.islamic-spain.com>), Al Andalus Experience (<http://www.alandalus-experience.com>) y otras nuevas que se están poniendo en marcha como la Red de Medinas Andalusias.

P.- ¿Expide el Instituto algún tipo de certificación?, ¿qué debe hacer un establecimiento para poder disponer de ella?

R.- Sí. El Instituto Halal, como explicaba con anterioridad agrupa a distintas iniciativas en el ámbito Halal. Actualmente la más importante de ellas es la Certificación, un proceso mediante el cual una entidad acreditada, especializada e independiente, como Estándar Global de Certificación Halal, asegura la calidad y cumplimiento de los requisitos Halal. Estos requisitos están descritos claramente en el Reglamento Halal y en los Pliegos específicos de cada sector.

Algunas de estas condiciones son: Usar materias primas halal, tener utensilios específicos para cocinar (tabla, cuchillos, freidoras, planchas etc.) o disponer de espacios diferenciados para almacenar productos Halal.

Los procedimientos para obtener la certificación Halal no son excesivamente complicados ni costosos aunque exigen un buen sistema de gestión documental y un fuerte componente de compromiso y formación a los cocineros, manipuladores de alimentos, proveedores, recepcionistas, camareros y demás intervinientes en el proceso que será supervisado y controlado mediante auditorias, supervisiones visuales o analíticas de producto final por una entidad certificadora reconocida a nivel internacional.

P.- ¿Es complejo compatibilizar la línea de alimentación convencional con las prácticas halal?, ¿cómo se puede llegar a conseguir?

R.- No. Es sencillo, es cuestión de sensibilidad y de establecer los procedimientos y mecanismos necesarios para hacerlo. Estamos en una sociedad diversa donde hay consumidores celíacos, vegetarianos etc... por lo que los establecimientos cada vez están más acostumbrados a la diversidad culinaria.

En relación a los musulmanes la principal preocupación de los consumidores es la manipulación de los alimentos en la cocina y el riesgo de que se produzcan contaminaciones cruzadas. Para solucionar este punto de la producción simultánea hay tres tendencias principales entre los hosteleros:

- Una, disponer de todos utensilios y materiales diferenciados correctamente pero usar una misma cocina para toda la producción.
- Dos, separar completamente la cocina y generar dos espacios totalmente independientes, quedando disponibles dos cocinas, una de ellas para Halal
- Tres, suprimir los platos que no son Halal y hacer toda la producción del establecimiento como Halal

Por tanto podremos encontrar restaurantes con un servicio completo Halal o bien restaurantes donde sólo una parte del menú es Halal.

En todos los casos, como es habitual antes de empezar a comer, bendeciremos la comida diciendo Bismillah.