



La soberanía alimentaria en las mesas del colegio

Autor: Carles Soler
Coordinador: Gustavo Duch

Con el apoyo:



MINISTERIO
DE MEDIO AMBIENTE,
Y MEDIO RURAL Y MARINO



SOBERANÍA ALIMENTARIA EN LAS MESAS DEL COLEGIO

Autor: Carles Soler

Coordinador: Gustavo Duch

Índice

0. PRÓLOGO

1. PANORAMA DE LA RESTAURACION COLECTIVA

- 1.1. El sector de la restauración colectiva. Comer fuera de casa
- 1.2. Qué entendemos por restauración colectiva
- 1.3. Características de la restauración colectiva. Las primeras trabas (el contrato y el precio social)
- 1.4. La restauración colectiva en cifras. Un pastel por repartir
- 1.5. Quien está detrás de la restauración colectiva. Otro sector monopolizado
- 1.6. La legislación. ¿A quién beneficia? ¿Qué valores priorizan?

2. LOS COMEDORES ESCOLARES. ¿Qué se está cocinando?

- 2.1. Los comedores escolares en cifras
- 2.2. La legislación que regula los comedores escolares. Gran diversidad según administraciones
 - 2.2.1. La Trampa Legal. Trabas para promover comedores locales y autogestionados
- 2.3. ¿Qué dan en los comedores escolares?
 - 2.3.1. La Trampa Nutritiva. Dar gato por liebre (alimentan pero ¿cómo?)

3. UNA ESPERANZA. LAS INICIATIVAS DE COMEDORES ECOLÓGICO Y DE PROXIMIDAD.

- 3.1. Pasos a realizar
- 3.2. Experiencias e iniciativas de comedores escolares ecológicos
 - En el País Vasco. La Escuela de Larrabetzu
 - En Extremadura – Ecos del Tajo
 - En Baleares – Mallorca. – APAEMA y Amics de la Terra Mallorca
 - En Andalucía – Sierra de Huelva – Amigos de la Tierra Baética.

BIBLIOGRAFIA Y WEBGRAFIA

PRÓLOGO

En Europa, en el Estado Español, hoy día estamos mejor alimentados que nunca... o al menos eso creemos. Tenemos a nuestro alcance enorme abundancia de alimentos, podemos elegir entre una gran variedad, consumimos productos enriquecidos. Nos consideramos dueños y señores de nuestra dieta cuando en realidad,... nos estamos tragando todo lo que nos dan, hasta las piedras. Esta es la presentación que aparece en el libro *¿Quién decide lo que comemos?* de Felicity Lawrence.

En el mundo de la alimentación cabe preguntarse ¿qué poderes, económicos, políticos y culturales son los que nos han impulsado a consumir una comida industrializada? ¿Qué futuro nos espera si no se produce una transformación social? ¿Qué relación existe entre el hambre y la emigración en una parte del mundo y la obesidad, problemas de salud en la otra? ¿Quién está especulando y haciendo negocio con la alimentación? ¿La agricultura actual es sostenible?...

En los últimos años, nuestra soberanía alimentaria (el derecho a decidir lo que queremos producir, lo que queremos consumir,...) ha sido vulnerada y hemos ido perdiendo la capacidad de decidir e, incluso, nuestra capacidad de exigir una alimentación adecuada. Ejemplo de ello es que, en las ciudades, nos hemos acostumbrado a comprar en las grandes superficies y, de manera progresiva han ido cambiando nuestros hábitos alimentarios. Y detrás de este modelo agresivo y del cambio de pautas alimentarias y de consumo nos encontramos con las grandes corporaciones alimentarias que, con el beneplácito de nuestros gobiernos y parlamentos, controlan la producción y distribución de los alimentos. Alimentos que los consideran como un bien comercial y de negocio y no un derecho humano.

Y, cuando se está luchando y defendiendo la soberanía alimentaria, también estamos hablando del derecho a una alimentación adecuada y del derecho a decidir lo que estamos comiendo o lo que queremos comer.

Respecto al consumo y lo que comemos, en los últimos años se han realizado campañas de incidencia contra las grandes superficies y contra el monopolio de la distribución de alimentos en manos de las grandes corporaciones agroalimentarias. Campañas destinadas a interpelarnos como consumidores y consumidoras y a realizar un consumo más crítico y responsable.

Y dentro de lo que supone el gran consumo, a parte del doméstico, también se debe analizar lo que está ocurriendo en la alimentación fuera del hogar. Un sector que, como veremos, también se han introducido nuevos hábitos alimentarios. Donde, de manera progresiva, se favorece la concentración del poder (producción, distribución y proceso de alimentos). Y donde, sin darnos cuenta, hemos perdido el poder de decidir lo que queremos comer fuera de casa.

¿Nos hemos parado a pensar lo que comen nuestras hijas e hijos en los comedores de su escuela? ¿Qué coméis los y las que os veis obligadas a usar los servicios de catering en las empresa dónde trabajáis? ¿Por qué la gran mayoría de los enfermos se quejan de la comida en los hospitales?

En este informe intentaremos analizar este sector (con especial atención a los comedores escolares) y dar respuestas a dichas preguntas. Pero también queremos dar a conocer experiencias positivas (y como replicarlas) en aquellos colectivos que se han preocupado por la alimentación de sus hijas e hijos y han querido recuperar el poder de decisión de cómo alimentarles en las escuelas.

En la llamada restauración social colectiva (hospitales, residencias, colegios, empresas,...), los y las consumidoras son un grupo cautivo.

Son las y los gestores y responsables de dichos comedores quienes deciden lo que se come.

Capítulo 1. Panorama de la Restauración Colectiva

1.1 EL SECTOR DE LA RESTAURACIÓN. COMER FUERA DE CASA

La Alimentación fuera del hogar

El sector de la restauración toma fuerza en el contexto de las actividades económicas y está configurándose como un pilar básico del sector terciario. Su importancia fue notable durante décadas, pero ha sido durante los últimos años cuando ha empezado a ser objeto de interés para el sector industrial y los decisores públicos.

Algunos de los factores que han motivado este cambio de hábitos alimentarios y que nos hayamos acostumbrado a comer fuera de casa son:¹

- Los cambios en la estructura del hogar y la menor disponibilidad de tiempo se configuran como explicaciones básicas para concebir el consumo extra doméstico de alimentos y bebidas.
- La variedad de horarios en trabajos y estudios supone que los miembros de la familia raramente coman a diario juntos (comida desestructurada).
- Las tareas domésticas ocupan un lugar secundario y difícilmente alguien se dedica en exclusiva a realizar compras o labores del hogar (por ejemplo, cocinar).
- Cada vez se pasa menos tiempo en casa y, por tanto, hay una menor disponibilidad para cocinar. En muchas ocasiones, acudir a un establecimiento de restauración es una alternativa a preparar comida, puesto que el tiempo libre se intenta optimizar con actividades intensivas en ocio y diversión.

El Canal HORECA. Caracterización del sector de Restauración

No existe hasta la fecha ninguna definición o delimitación, formal u oficial, de lo que comúnmente se denomina canal HORECA (Hostelería, Restauración y Catering) y al que últimamente se le aplica el término de *foodservice*. Esta indefinición provoca que sean numerosas las clasificaciones o agrupaciones de sectores económicos dedicados, directa o indirectamente, a la atención de la creciente demanda del consumo alimentario extradoméstico.

Los profundos cambios de la estructura social, económica y laboral de la sociedad y de sus hábitos de consumo tienen una clara manifestación en el intenso crecimiento del consumo de alimentos extradoméstico alcanzado en el Estado. ***En términos generales, entre el 30% y el 33% del consumo total de los principales grupos de alimentos se realiza en este sector, con unas perspectivas de crecimiento previstas para un período de 15 ó 20 años que superan el 50%. (En otros países de nuestro entorno el nivel actual es mayor del 40% ó 45%).***

Un aspecto diferenciador del canal HORECA es el hecho de que tanto en sus relaciones directas con la población consumidora, como en sus sistemas de aprovisionamiento y logística, se opera de una forma muy diferente respecto al consumo convencional de alimentos o bebidas, ya que:

- El consumidor o consumidora carece de información sobre el producto que consume, a diferencia de la gran afluencia de información y garantías de que dispone cuando compra en una tienda.
- El consumo se realiza directamente en el “punto de venta” (establecimiento de restauración), a diferencia de la compra convencional que traslada el producto al hogar y allí lo consume.
- ***Los circuitos de abastecimiento son muy diferentes,*** con la consiguiente repercusión en el diseño de sistemas y procedimientos de vigilancia y control a efectos de seguridad alimentaria y prevención del fraude.

¹ Alimentación fuera del hogar. Un nuevo escenario para una vieja costumbre. VÍCTOR J. MARTÍN CERDEÑO

La soberanía alimentaria en las mesas del colegio

La definición y el acotar lo que supone el sector de restauración es una tarea bastante compleja. Por ello, y dado que el objetivo de este estudio no es abordar la restauración como un sector terciario sino abordar la restauración bajo el prisma de la defensa de la soberanía alimentaria, sólo daremos algunas pinceladas respecto a cómo se define o divide este sector.

Podemos describir el canal HORECA como el conjunto de establecimientos alimentarios cuya actividad fundamental supone la elaboración y venta para el consumo directo de alimentos fuera del hogar.

¿Qué necesidades motivan que comamos fuera de casa?

Al respecto podríamos definir, entre otras, 4 tipos de necesidades:

Necesidad rígida: Colectivos de personas que tiene que renunciar a comer en su casa por motivos de trabajo, de disponibilidad y de tiempo y, por tanto, recurren al consumo alimentario en un entorno extra doméstico.

Necesidad cultural: Personas que, como parte de su tiempo de ocio y diversión, optan por comer fuera de casa.

Necesidad individual: Personas que comen fuera de casa pero pueden optar a un amplio abanico de posibilidades para comer.

Necesidad colectiva: Participación de las personas en agregados sociales y que se ven obligados a estar en comedores institucionales situados en centros escolares, residencias geriátricas, hospitales, empresas,...

Tipo de restauraciones

La principal característica de este sector es la gran heterogeneidad que manifiesta en cuanto a la producción de bienes y servicios y, en consecuencia, el *hecho de comer fuera de casa* lleva aparejado toda una serie de fenómenos económicos, sociales, tecnológicos y culturales que han desembocado en una multiplicidad de fórmulas de restauración.

El consumo de alimentos y bebidas fuera del hogar se puede realizar a través de múltiples modalidades y/o tipos de establecimientos. Además, continuamente aparecen nuevos modelos o sistemas, por lo que a efectos de ordenación y clasificación de actividades cabe agruparlas en **dos grandes categorías**:

- **Restauración comercial**, que integraría todas las actividades de restauración que se desarrollan a través de establecimientos o puntos de venta que preparan y aportan directamente sus propios alimentos y/o bebidas a la población consumidora de forma individualizada para libre elección por éste. Dentro de ésta, a su vez, se puede distinguir entre la restauración tradicional y la moderna. También se puede distinguir entre la *restauración independiente* (negocios gestionados aisladamente que, además, son los más numerosos y variados) y la *restauración organizada* (cadenas de establecimientos que siguen unos estándares comunes de gestión y se asocian, principalmente, a franquicias de hamburgueserías, pizzerías, bocadillerías, cervecerías, restaurantes temáticos...).
- **Restauración colectiva**, que recogería todas las actividades de restauración basadas en la utilización de servicios de catering, cocinas centrales o similares, aportados a determinados colectivos diferenciados por el carácter de “consumidor cautivo” de sus integrantes, así como por la uniformidad de los menús ofrecidos. Se considera clientela cautiva puesto que tienen pocas alternativas para elegir puesto que su situación les obliga a comer regularmente en ese lugar (hospitales, colegios, ejército, residencias, comunidades religiosas...) y, en ocasiones, también carecen de recursos para considerar otras posibles opciones. Dentro de

esta clasificación se integran, por ejemplo, las actividades de comedores de empresas o de instituciones como hospitales, escuelas, etc., o bien el catering de aviones, trenes y barcos.

Una de las grandes líneas del canal HORECA es la correspondiente a **instituciones, colectividades y catering**. Se trata de un sector que está siguiendo un proceso de fuerte crecimiento impulsado por los cambios sociales, hábitos de consumo y modos de vida, de forma que según el DIRCE², *en el 2009 había cerca de 11.000 establecimientos dedicados a la actividad de restauración colectiva y/o catering, con una cifra de negocio próxima a los 3.000 millones de euros.*

Objetivos del estudio

Este estudio lo vamos a centrar en la restauración colectiva que viene dada por una necesidad rígida (personas obligadas a comer fuera de casa) y colectiva (pertenecen a un grupo social que están en comedores institucionales). Y, tras una exposición sobre el panorama y contexto de la restauración colectiva, haremos hincapié en la situación de los Comedores Escolares. Y todo ello con los siguientes objetivos:

- Informar sobre el sector de la Restauración Colectiva y el perfil de las empresas que monopolizan este sector.
- La normativa que regula la Restauración Colectiva y las trabas que supone para promover empresas locales y productos locales.
- Situación de los comedores escolares y posibilidades existentes para promover iniciativas que defiendan un desarrollo local y la soberanía alimentaria.

Cabe decir que no se trata de una investigación de un ámbito nuevo. Respecto a Restauración Colectiva y Comedores Escolares hay mucho estudios y análisis. También existen muchas experiencias que han conseguido tener comedores ecológicos y autogestionados en las escuelas. Este estudio tan sólo pretende realizar una recopilación de toda esta documentación y aportar información y recomendaciones para que colectivos y grupos locales puedan dinamizar y crear comedores escolares donde se promuevan no tan sólo valores nutricionales sino también valores sociales, medioambientales, ecológicos y que fomenten la articulación de redes locales.

² Directorio Central de Empresas. <http://www.ine.es/jaxi/menu.do?type=pcaxis&path=/t37/p201/&file=inebase>

1.2 ¿QUÉ ENTENDEMOS POR RESTAURACIÓN COLECTIVA?

La restauración colectiva o social corresponde a los servicios alimentarios que se ofrecen a grupos de colectividades que se hallan en un lugar determinado a la hora de comer y que no pueden desplazarse del lugar donde realizan su actividad. Estos servicios se ofrecen en lugares como escuelas, comedores universitarios, centros de acción social, fábricas-empresas, ejército, residencias, hospitales-clínicas, prisiones

Ámbitos de la restauración colectiva

Restauración social o colectiva	Comedores de Empresas
	Hospitales
	Colegios
	Comunidades Religiosas
	Prisiones
	Residencias Geriátricas
	Ejército
	Congresos
	Acontecimientos Deportivos

Cuadro 1

Los inicios de este tipo de restauración fueron las pequeñas cocinas, que poco a poco han ido creciendo, existiendo en la actualidad gran variedad de ellas, desde las cocinas que elaboran la comida y la sirven en el lugar de consumo, hasta cocinas centrales para un mayor y heterogéneo grupo de comensales pudiendo rondar de 5.000 a 50.000 comensales.

La Restauración Colectiva comprende los servicios necesarios para preparar y distribuir comidas a la gente que trabaja y/o vive en comunidades: empresas públicas y privadas, administraciones, guarderías, colegios, hospitales, residencias de la tercera edad, cárceles, cuarteles, etc. Cuando estas actividades son confiadas a un proveedor de servicios se llama Restauración Colectiva o Social.

1.3 CARACTERÍSTICAS DE LA RESTAURACIÓN COLECTIVA. Las primeras trabas (el contrato y el precio social)

La Restauración Colectiva tiene las siguientes características:

- la existencia de un contrato escrito entre las entidades concedentes y la empresa suministradora del servicio;
- un grupo bien definido de usuarios;
- limitaciones especiales derivadas del hecho de que el servicio se suministra en los locales de la entidad concedente, en línea con un método de organización específico para cada entidad concedente;
- un precio social que es significativamente inferior que el precio de una comida en la restauración comercial.

Y es importante retener estas 4 características puesto que se pueden convertir en las principales barreras para crear comedores y tipos de restauraciones a pequeña escala y que fomenten la producción local y la soberanía alimentaria. Barreras que, en el caso de servicios públicos, vendrán dadas por la legislación que regula la Restauración colectiva y por los requisitos (legales, administrativos, higiénico-sanitarios...), exigidos para dar este servicio y para acceder a contratos con la administración pública.

Como veremos más adelante, en los apartados de la legislación que regula la restauración colectiva y los comedores escolares, nos encontramos en un contexto que no favorece la implementación de comedores ecológicos y la implementación de modelos de restauración colectiva que promuevan un desarrollo local y autogestionado. Un par de ejemplos para comprender de qué estamos hablando: El tipo de contrato y los precios sociales.

Para poder dar un suministro a un servicio público (restauración en comedores escolares, hospitales,..) es necesario que exista un **concurso público** donde se publica el pliego de prescripciones técnicas y criterios. Concurso al que se presentan diversas empresas o proyectos y, tras una valoración técnica, la administración selecciona una de ellas con la que se firma un contrato público. Y aquí es cuando nos encontramos con la primera traba: **se valoran criterios como capacidad de gestión, cumplimiento de la normativa sanitaria e higiene de los alimentos, ofrecer un menú equilibrado y, sobretodo, se valora a las empresas que presentan una mejor oferta económica.** Y a ello le hemos de sumar que, en algunos de estos concursos, se pide un aval o garantía para poder presentarse a este concurso. En este tipo de concursos públicos (y recordamos que estamos hablando de suministro de alimentos y no de archivadores) no se priman criterios como los de proximidad o de promoción al desarrollo local... Sobran comentarios para saber a qué tipo de empresas favorecen este tipo de concursos públicos. Difícilmente proyectos locales, que no tienen objetivos de expansión y sólo quieren dar servicios a pocos comedores, pueden acceder a este tipo de concursos (tiene que avanzar dinero y tienen que competir con empresas que ajustan mucho los precios en detrimento de la calidad del alimento).

Se da el caso que, en los comedores escolares, es la propia administración pública quien fija el precio máximo del menú diario. **Se tratan de precios muy ajustados y donde las grandes empresas, que trabajan con mayoristas, pueden tener mayor margen de negociación en lo que ellos consideran los costes variables (la compra de alimentos)**³.

1.4 LA RESTAURACIÓN COLECTIVA EN CIFRAS. UN PASTEL POR REPARTIR

A nivel europeo

En todos los países europeos, en los pasados treinta años, el número de comidas realizadas fuera de casa ha ido en constante incremento. La Restauración Colectiva (sea o no sobre la base de una subcontratación del servicio de comedor) ha seguido esta tendencia, y en la actualidad representa la mitad de las comidas consumidas fuera de casa.

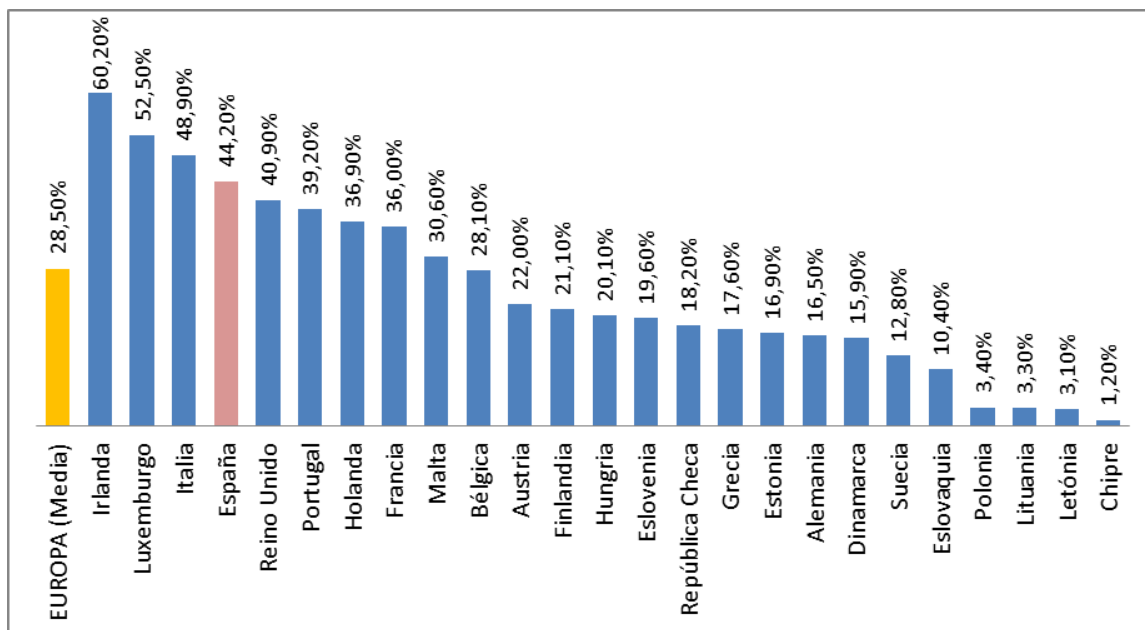
En Europa, la tasa de Restauración Colectiva Contratada ha subido del 14% en 1990 al 33% en 2008

Esta tasa de restauración colectiva contratada (o presencia de empresas de restauración) es muy variable entre los países europeos. Tasas de penetración que superan el 60%, como es el caso de Irlanda, hasta presencia testimonial como es el caso de Polonia (3,40 %) o Chipre (1,2%)...

³ Los costes fijos son los salarios, seguros, costes energéticos,....

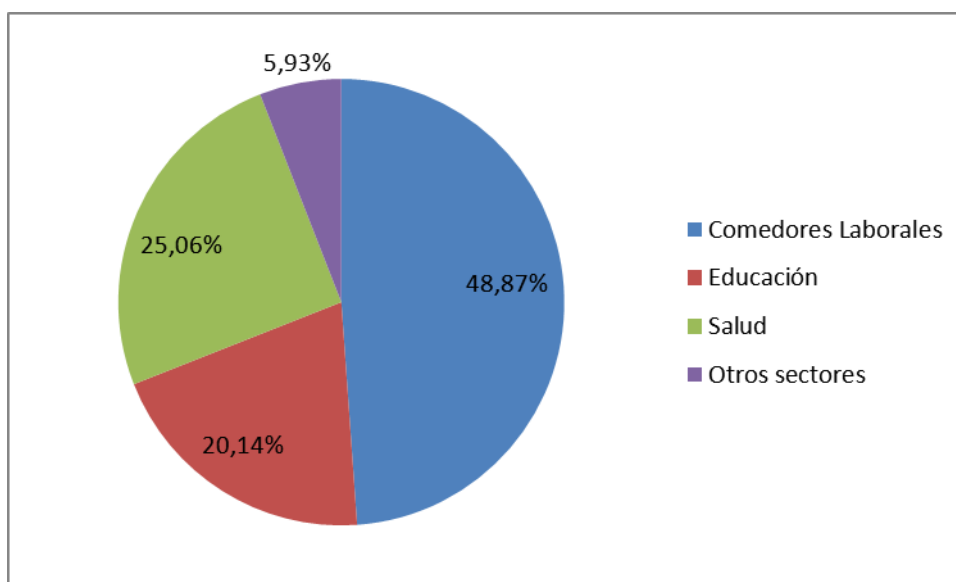
La soberanía alimentaria en las mesas del colegio

Tasa de penetración de las Empresas de Restauración Colectiva (2008)



En 2008, la facturación anual total de todas las Empresas de Restauración Colectiva que operan en Europa representa 24,6 billones de Euros. La cuota de subcontratación está subiendo considerablemente dependiendo del sector de actividad: laboral (empresas públicas y privadas, administración), sector salud – social (hospitales, guarderías, residencias de la tercera edad), educación (colegios, institutos, universidades, etc., y otros sectores (cárceles, cuarteles, etc.).

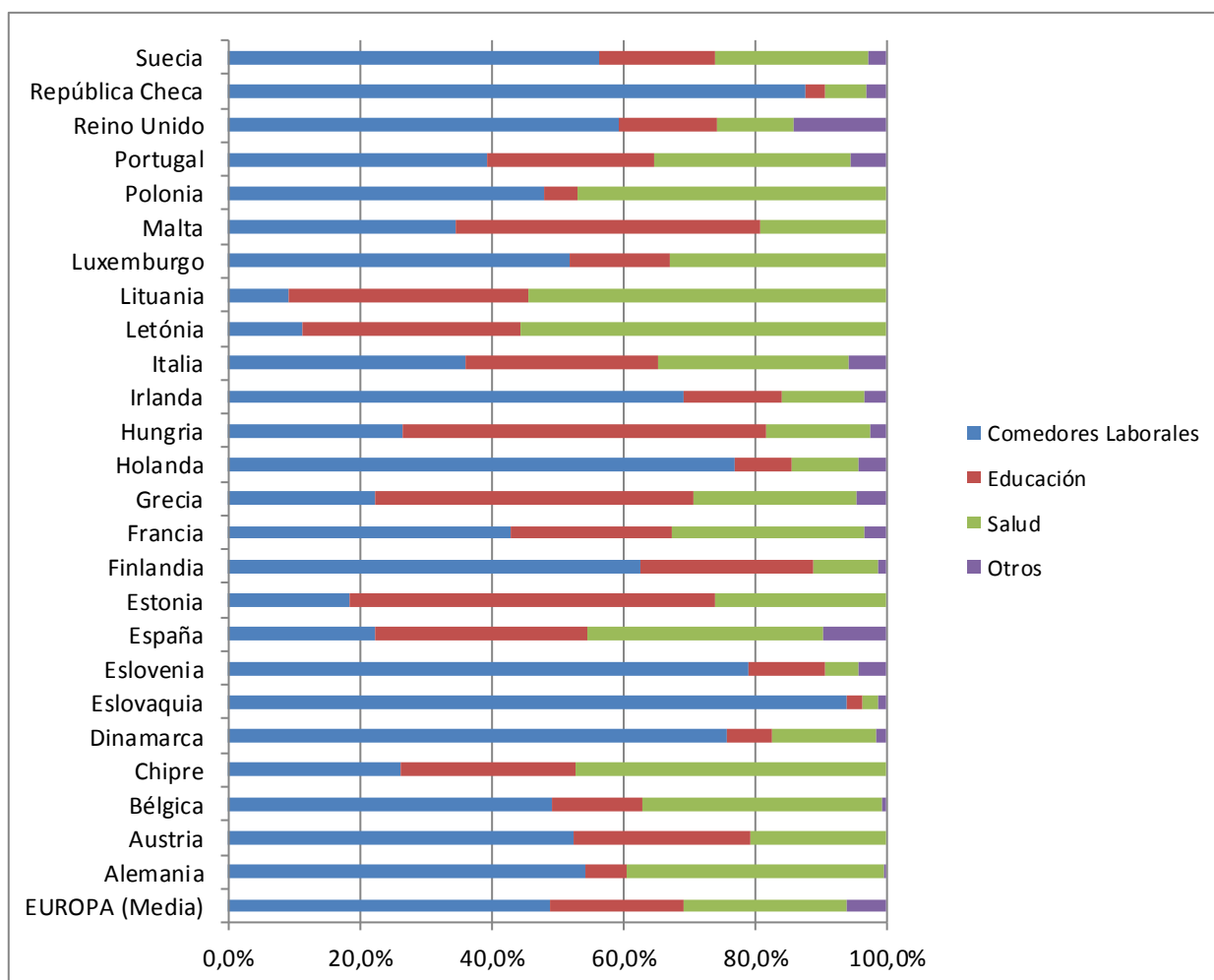
En 2008, sólo el sector laboral sumaba el 48,87% de la facturación de la Restauración Colectiva, seguido por el sector de salud (25,06 %) y educativo (20,14 %).



Ahora bien estos índices varían entre los diferentes países europeos. Del total de la facturación de la Restauración Colectiva, el sector laboral representa el 76,8 % en Holanda y el 59,2% en el Reino Unido. En cambio en países como Grecia. Mientras que en países como Hungría o Grecia nos encontramos con los porcentajes mayores en el sector educación, 55,3% y 48,2% respectivamente.

La soberanía alimentaria en las mesas del colegio

Tasa de penetración sobre la base del sector (2008)



Estos datos también nos sirven como indicadores de los hábitos alimentarios en los diferentes países europeos y de la diferencias existentes en la ratio restauración colectiva de gestión propia/empresa contratada (% de penetración) entre los diferentes países europeos.

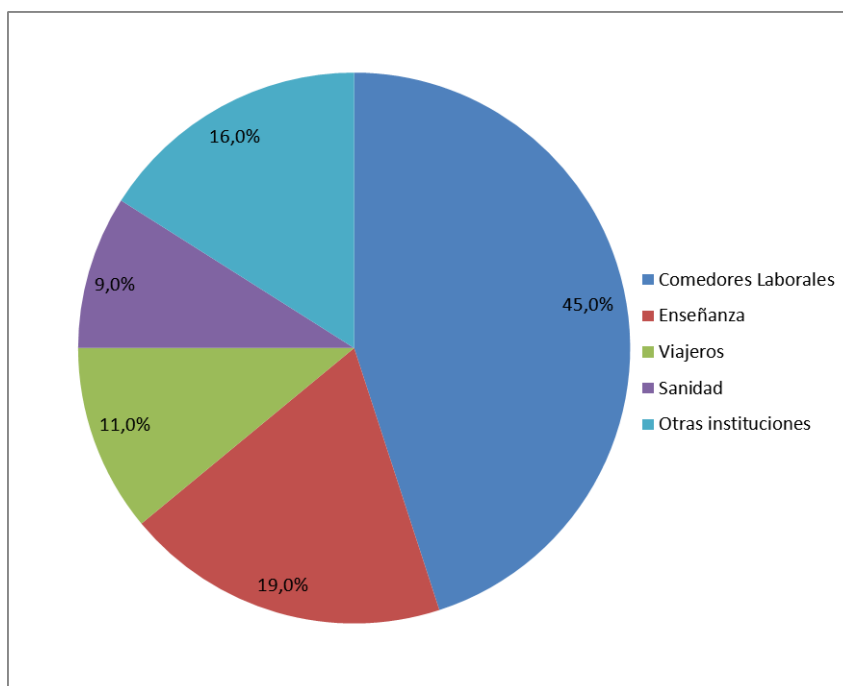
Respecto a las tendencias futuras se prevé que sectores como el social y de salud será, para 2020, una de las mayores fuentes de crecimiento para las Empresas de Restauración Colectiva.

En el Estado Español

La restauración colectiva y social –comedores laborales, ejército, prisiones, enseñanza, sanidad, residencias de la tercera edad o comunidades religiosas– alcanzó en el año 2009, según los datos del Ministerio de Medio Ambiente, y Medio Rural y Marino, un gasto total en alimentación de 2.599 millones de euros y, sobre todo, se ha convertido en una alternativa para cubrir la necesidad básica de alimentación para un importante colectivo de individuos.

DISTRIBUCIÓN DEL GASTO EN INSTITUCIONES/CATERING EN ESPAÑA

Datos de AECOC y HOSTALMARKET. Año 2004

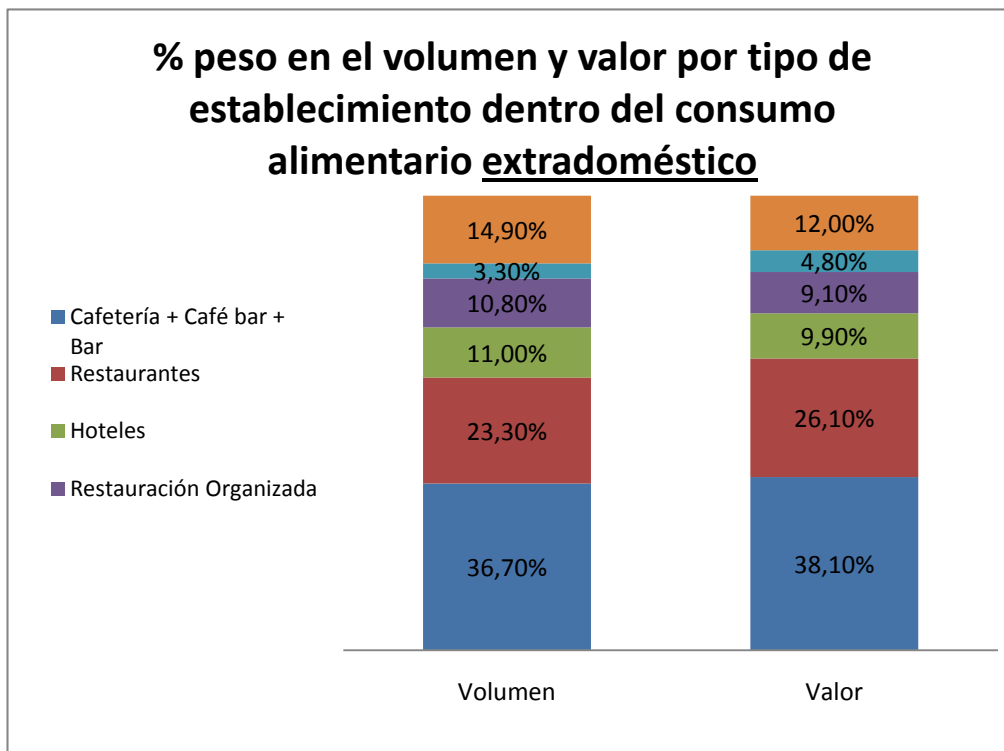


En este sentido, se espera que el número de servicios que ofrece esta fórmula de restauración se mantenga constante o se incremente ligeramente y, sobre todo, se reestructure en favor de la sanidad y en detrimento de la enseñanza y las fuerzas armadas.

Durante el año 2009, la restauración comercial gastó 19.342 millones de euros en alimentos y bebidas, mientras que la restauración colectiva y social llegó a los 2.599 millones de euros. El mercado del catering se ha estancado durante el año 2009 (crecen los segmentos de sanidad, enseñanza y ferroviario, mientras que disminuye el aéreo y el de alta gama); las últimas cifras disponibles plantean una facturación próxima a los 3.300 millones de euros⁴.

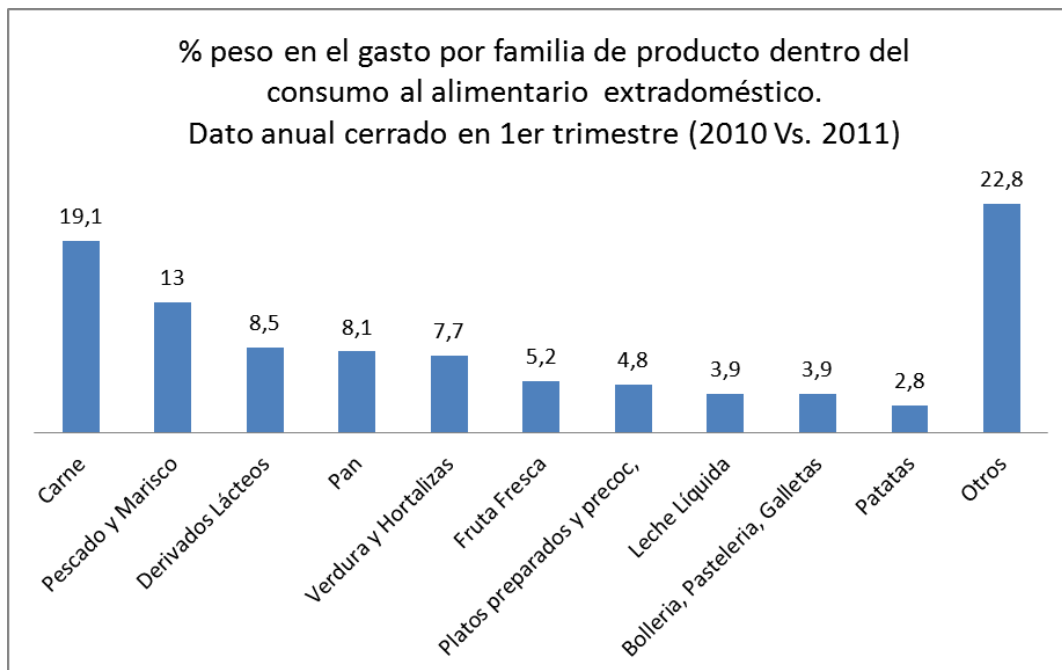
El consumo alimentario extradoméstico anual, cerrado el primer trimestre del año 2011 consumió un volumen equivalente a 8.337 millones de kg/litros y gastó 20.769 millones de euros. Sobre estos datos totales, la restauración colectiva y social movilizó 1.243 millones de kg/litros (14,9 % del total) y gastó 2.490 millones de euros (12 % del total). Contexto que supone una ligera disminución (-2,85%) respecto al año anterior.

⁴ Fuente: MERCASA – Alimentación fuera del hogar 2010 con datos del MARM (2009).



Fuente: MARM. 1er trimestre 2011

Del gasto realizado dentro del consumo alimentario extradoméstico destacar que un 19,10 % se destina a carnes y un 7,7 % a verduras y hortalizas (sin hace distinción entre frescas y congeladas).



Fuente: MARM. 1er trimestre 2011

La soberanía alimentaria en las mesas del colegio

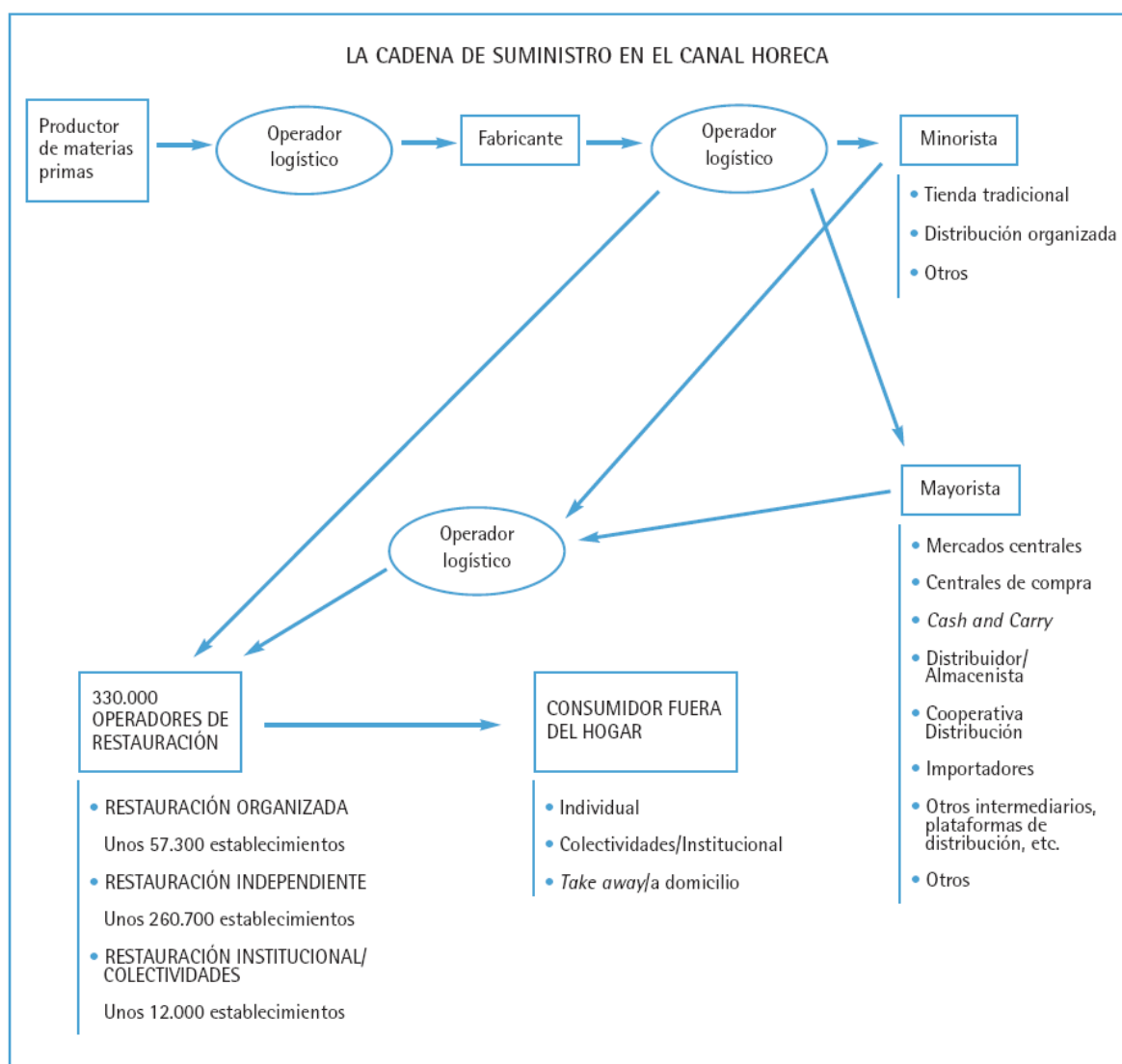
Aprovisionamiento y suministro

La estructura de aprovisionamiento y suministro del sector de hostelería y restauración está integrada por agentes muy diversos, tanto en tipología de actividad, como en dimensión, capacidad de servicio, logística, etc., diferenciándose de manera importante de los circuitos utilizados para el aprovisionamiento del hogar.

Para ver cómo se está estructurando la cadena de suministro resulta imprescindible conocer cómo se plantea desde el sector HORECA dominante.

Los circuitos de suministro utilizados por ese sector, varían significativamente según la gama de producto:

- En el caso de bebidas, son los propios fabricantes los encargados de su distribución.
- Para las frutas y verduras frescas, el mayor peso lo tienen los grandes mayoristas y distribuidores especializados que aseguran una mayor frecuencia de suministro.
- En carne, pescado y marisco, también se precisa una cadena de mayoristas y distribuidores muy especializados, siendo frecuente la presencia directa y asidua del restaurador en sus dependencias.
- En el caso de la alimentación no perecedera, e incluso congelada, es donde se pueden dar mayores alternativas en cuanto a la posibilidad y tipo de suministro.



La soberanía alimentaria en las mesas del colegio

En esta cadena de suministro resulta muy sintomático el hecho que no se contemple una relación directa entre los productores y los llamados operadores de restauración. Ello pone de manifiesto, una vez más, la importancia que se le da a los distribuidores e intermediarios y donde se replican los mismo esquemas que en el consumo del hogar: dotar de poder a los intermediarios y distribuidores en detrimento de la población productora y la consumidora.

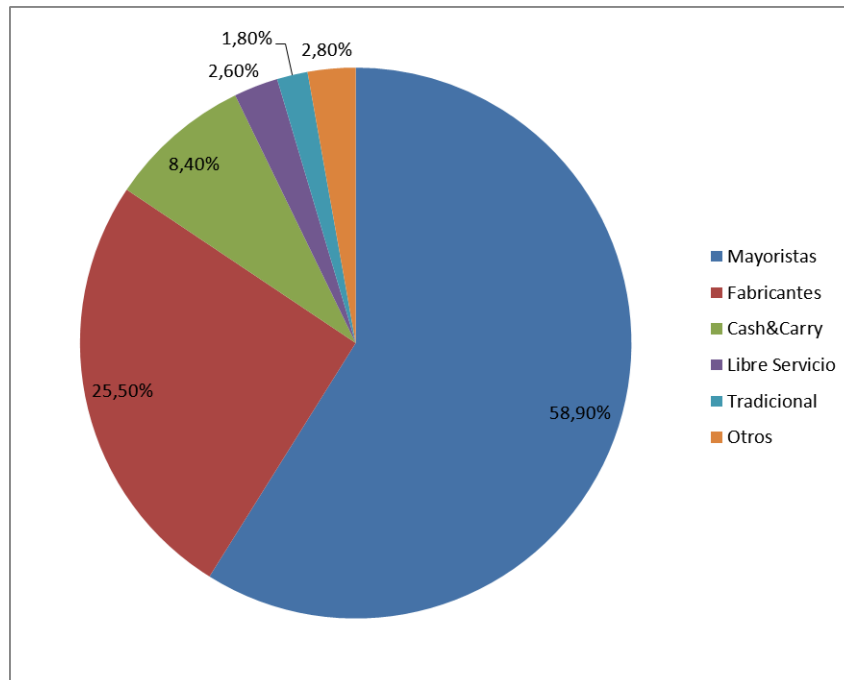
Y como dato relevante, veamos que sucede con las fuentes de compra en el sector de la restauración: *el sector de restauración concentra, cada vez más, la compra de alimentos en los grandes mayoristas (58,90 %) y la compra tradicional/local está sufriendo una progresiva y grave desaparición: en el año 2006 suponía el 6,38 % y en sólo 5 años ha disminuido hasta el 1,8%.*

Respecto a la restauración colectiva-social, según datos del MARM (Marzo 2009), nos encontramos con un escenario parecido. Donde el peso de los mayoristas es superior (69,1%) y la compra tradicional es testimonial (2,8%). Se confirma la puesta en práctica de lo que el sector HORECA entiende como cadena de suministro y que se encuentra sometido al poder de las grandes distribuidoras.

TRAMPA 1: En el sector de restauración colectiva, el poder de los mayoristas en la cadena de suministros de los alimentos es muy notorio.

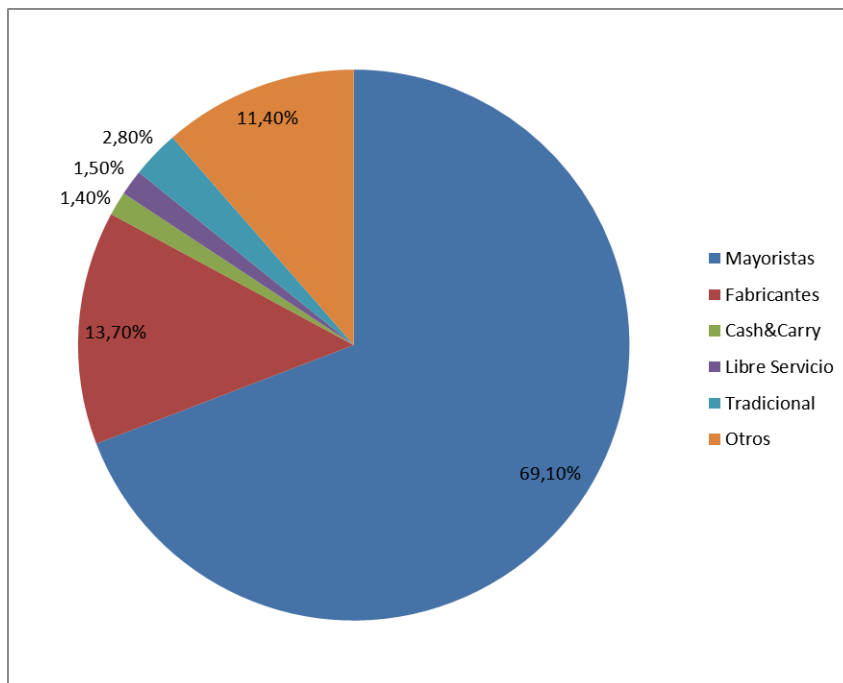
% peso en el gasto por fuente de compra dentro del consumo alimentario extradoméstico.

Dato anual cerrado en 1er trimestre del año 2011



Fuente: MARM. 1er trimestre 2011

**% gasto extradoméstico en Restauración colectiva y social. Fuentes de compra.
Marzo 2009**



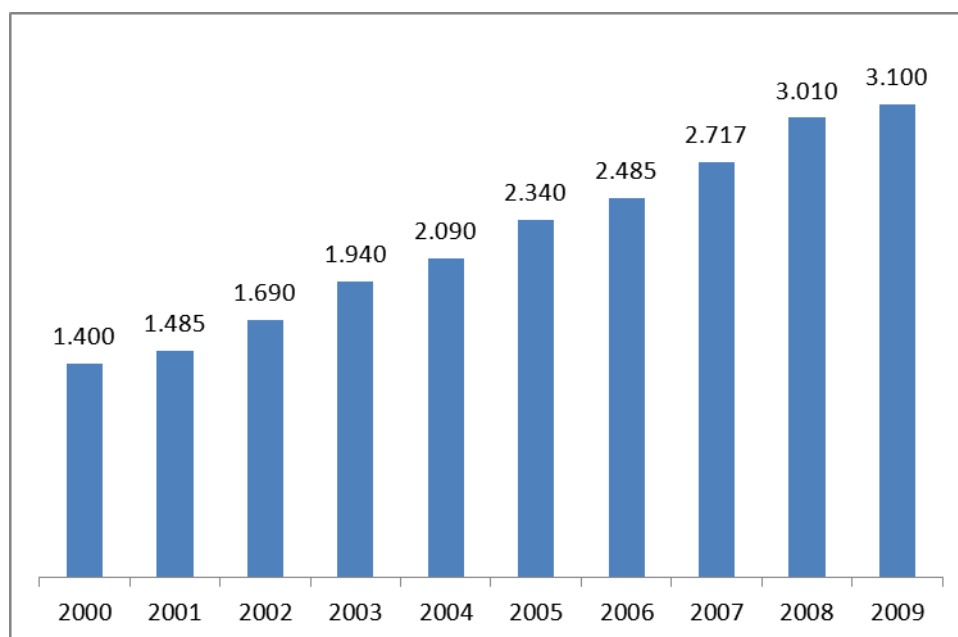
Fuente: MARM. 1er trimestre 2009

1.5 QUIÉN ESTÁ DETRÁS DE LA RESTAURACIÓN COLECTIVA. OTRO SECTOR MONOPOLIZADO

Tradicionalmente, las empresas de restauración dedicadas a los sectores de colectividades eran mayoritariamente pequeñas empresas de tipo familiar, donde la producción y gestión eran caseras. Ahora bien, en los últimos años el número aumenta y aparecen grandes empresas que están ganando espacio debido al cambio del modelo de la restauración, donde cada vez más se valoran criterios como la gestión profesionalizada, el poder de compra y garantizar un estándar de procesos. Se favorece una economía de escala donde los costos disminuyen como resultado del aumento del tamaño y eficiencia de la empresa.

Su crecimiento de los últimos años se ha debido sobre todo al aumento de las concesiones en dos ámbitos: el educativo y el socio sanitario. El cambio de hábitos en las comidas, así como los cambios en las normativas de comedores colectivos han ido favoreciendo que el servicio de comedores en las escuelas y en los hospitales se externalice y, por tanto, se haya abierto un gran espacio para la subcontratación de empresas de catering o restauración colectiva. Como veíamos en el anterior apartado la tasa de subcontratación de los comedores colectiva ha ido aumentando de forma progresiva en la última década (en el Estado Español ha pasado de un 29,7 % en el año 1999, 34% en el año 2003, al 44,7% en el año 2009).

Evolución de los ingresos del sector de restauración colectiva y catering
-Millones de euros-



Fuente: HostelMarket

Este escenario de crecimiento ha supuesto:

- Un aumento del número de empresas que se dedican a la restauración colectiva y catering. De 6.176 en el año 1998 ha 8.719 en el año 2009
- Un aumento de establecimientos que ofrecen este servicio. De 8.133 establecimientos en el año 1998 se ha pasado a 13.143 en el año 2009.
- Un aumento del personal remunerado. De una media de 45.826 personas contratadas en el año 1998 hemos pasado a 97.482 en el año 2009.

Principales magnitudes del subsector de comedores colectivos y provisión de comidas

	1998	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009
Número de empresas	6.176	7.079	6.856	6.494	7.885	8.577	8.665	9.139	9.325	8.245	8.719
Número de locales	8.133	9.244	11.025	8.771	11.200	11.437	11.834	13.146	13.298	12.971	13.143
Personal ocupado (media anual)	50.981	62.597	65.122	72.870	77.950	82.417	95.818	101.319	109.792	108.021	106.341
Personal remunerado (media)	45.826	56.678	59.332	66.184	70.736	74.577	88.153	93.439	100.450	100.126	97.482

Fuente: INE – Encuesta Anual de Servicios

En definitiva, **un sector en expansión y en proceso de transformación** que se ha caracterizado por:^{5 6}

- La entrada en el mercado de grandes empresas.
- Presencia de empresas que abarcan diferentes modalidades de restauración.
- Presencia de operadores logísticos que se están especializando en atender las demandas y necesidades del sector.
- Introducción de la innovación tecnológica, especialmente en las tareas de producción y conservación de alimentos. Nuevas tecnologías que han permitido, por ejemplo, introducir productos alimentarios de 4ª y 5ª gama⁷. Productos que facilitan mucho la logística del transporte de los alimentos así como de la manipulación de la comida.
- La tendencia creciente de las grandes empresas a convertirse en ‘Facility Services’, es decir, empresas que ofrecen un servicio integral donde, además de la restauración, se encargan del mantenimiento de los edificios, limpieza,...
- Tendencia a una mayor concentración de la cuota de mercado entre las grandes empresas.

Pero... antes de nada.... es importante **recordar una cuestión importante**: Cuando estamos hablando de restauración social y colectiva estamos hablando de un servicio cuyo objetivo es garantizar la alimentación a una población cautiva (escuelas, hospitales, empresas,..). Es decir estamos hablando de alimentos y no estamos hablando del suministro de piezas para el montaje de un electrodoméstico. Por tanto sería necesario que, cuando se hable de este tipo de servicio, se aborden como un derecho a ser bien alimentado y no como un bien de negocio. Cuando estamos hablando de calidad no sólo nos debemos fijar en las características nutritivas u organolépticas del producto alimentario, se debería de dar importancia al tipo de alimento que se da y al “cuidado” que se da en el cocinado de los alimentos. A este respecto veremos qué tipo de objetivos y el discurso que tienen las empresas del sector de la restauración colectiva.

⁵ La rotación en el sector de la restauración en España. Causas, consecuencias y líneas de actuación. Pilar García Lombardía, José Ramón Pin Arboledas

⁶ Hostelmarket

⁷ Ver artículo “Las diferentes ¿gamas? de alimentos”

La situación de acaparamiento de la Restauración Colectiva

Cuota de mercado de las 25 empresas de restauración colectiva

Valores venta en Millones de €

Empresas	2005		2006		2007		2008		2009	
	Ventas	% Total	Ventas	% Total	Ventas	% Total	Ventas	% Total	Ventas	% Total
La primera	216,54	9,25%	241,10	9,70%	273,00	10,05%	302,00	10,03%	331,00	10,68%
Las 2 primeras	401,54	17,16%	441,10	17,75%	516,80	19,02%	590,00	19,60%	651,00	21,00%
Las 3 primeras	571,54	24,42%	634,05	25,52%	656,80	24,17%	737,50	24,50%	836,00	26,97%
Las 4 primeras	688,54	29,42%	768,05	30,91%	791,91	29,15%	912,50	30,32%	983,50	31,73%
Las 5 Primeras	798,54	34,13%	888,05	35,74%	911,91	33,56%	1051,07	34,92%	1125,50	36,31%
Las 10 primeras	1176,54	50,28%	1283,28	51,64%	1372,03	50,50%	1591,44	52,87%	1669,50	53,85%
Las 25 primeras	1614,46	68,99%	1780,41	71,65%	1931,78	71,10%	2197,51	73,01%	2298,88	74,16%
Total sector	2340,0	100,00%	2485,00	100,00%	2717,00	100,00%	3010,00	100,00%	3100,00	100,00%

Fuente: Hostel Market

Como vemos, hay una clara tendencia hacia la concentración de la cuota de mercado en pocas empresas. En el año 2005 las 10 primeras empresas concentraban el 50,28% de la cuota de mercado y en el año 2009 han aumentado hasta un cuota de 53,85%. Pero más significativo es la evolución de esta cuota de mercado entre las 2 primeras empresas (en 2005 tenían el 17,16% del mercado y en 2009 han aumentado hasta el 21%).

El sector de las colectividades parece continuar inmerso en un proceso de concentración aunque no resulta probable que alcance los niveles de países europeos como Reino Unido y Francia. Respecto a la expansión del sector, cabe decir que los datos de los últimos años no están siguiendo las tasas previstas debido al escenario de crisis económica en el cual estamos inmersos. La restauración colectiva no ha sido ajena a la situación de crisis y ello ha motivado, por ejemplo, que las familias ajusten más sus gastos y no dejen a sus hijos e hijas en los comedores de las escuelas. Asimismo, y debida a esta crisis, se ha tenido que ajustar (a la baja) los precios de los menús de los comedores escolares y, ello, en detrimento de la calidad de los alimentos.

Sólo dos empresas de restauración colectiva concentran el 21 % del total de ventas en este sector.

La soberanía alimentaria en las mesas del colegio

Pero ¿de qué empresas estamos hablando? ¿Cuáles son sus estrategias?

Si ponemos nombre a las empresas que concentran más del 50% del mercado nos encontramos con las siguientes:

Cuota de mercado de 10 empresas de restauración colectiva

% cuota de mercado

nº posición ranking 10 primeras empresas

		2009		2008		2007		2006		2005	
		%	nº	%	nº	%	nº	%	nº	%	nº
1	GRUPO SERUNIÓN	10,68%	1	9,57%	2	8,97%	2	7,76%	3	7,26%	3
2	EUREST COLECTIVIDADES – COMPASS	10,32%	2	10,03%	1	10,05%	1	9,70%	1	9,25%	1
3	SODEXO ESPAÑA	5,97%	3	5,81%	3	5,15%	3	4,83%	5	4,70%	5
4	GRUPO ARTURO CANTOBLANCO	4,76%	4	4,90%	4	4,97%	4	8,05%	2	7,91%	2
5	AUZO LAGUN	4,58%	5	4,26%	7	3,70%	7		-		-
6	NEWREST INFLIGHT ESPAÑA	4,52%	6	4,60%	5	4,10%	6		-		-
7	ARAMARK SERVICIOS DE CATERING	4,45%	7	4,49%	6	4,42%	5	5,39%	4	5,00%	4
8	ISS SOLUCIONES DE CATERING	3,10%	8	3,06%	9		-		-		-
9	C. INTERN. WAGONS-LITS ET DU TOURISME-ESP	2,90%	9	3,16%	8	3,53%	8	2,78%	9	2,94%	8
10	MEDITERRÁNEA DE CATERING	2,58%	10		-	2,73%	10	2,62%	10	2,54%	10
11	GRUPO PARADÍS		-	2,99%	10		-	3,62%	7	3,42%	7
12	GATE GOURMET SPAIN		-		-	2,87%	9	2,87%	8	2,87%	9
13	EUREST (CATERING AEREO)		-		-		-	4,02%	6	4,37%	6

Fuente: Hostel Market

En estos últimos 5 años se confirma el acaparamiento de las grandes multinacionales de la restauración colectiva y la realización de movimientos de compras para aumentar su cuota de mercado. Es por ello que no es gratuita la presencia de las 3 grandes multinacionales europeas como las que tienen una mayor presencia en el sector:

- GRUPO SERUNIÓN- ELIOR
- EUREST COLECTIVIDADES - COMPASS
- SODEXO

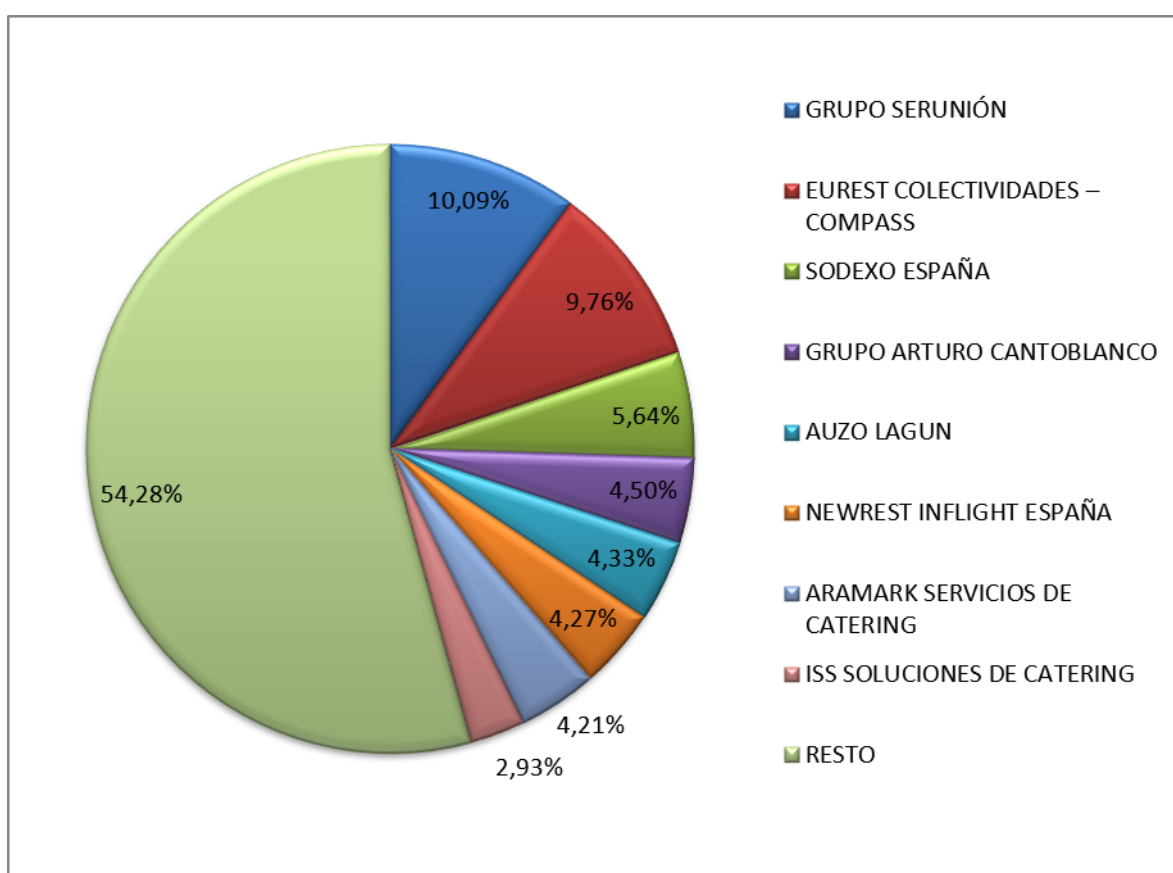
Es un escenario que es muy parecido al europeo, pero aún existe mayor concentración y control por parte de las 4 empresas multinacionales que imponen su hegemonía: ELIOR (SeruniÓN), COMPASS (Eurest), SODEXO y ARAMARK

Un ejemplo de este acaparamiento del sector lo tenemos con ISS soluciones de catering que, entre los años 2007, 2008 y 2009 absorbió 4 empresas (CARLOS ROCHA, GRUPO RV CATERING SERVICES, GASTRONOMÍA MEDITERRÁNEA

Y COCINA CLÁSICA MEDITERRÁNEA) y ello ha provocado que se haya colocado en una de las empresas que mayor volumen gestiona.

Ahora bien, en este proceso de concentración y acaparamiento de la restauración colectiva, no sólo nos hemos de fijar con las grandes multinacionales. En este proceso también nos encontramos con empresas españolas que, también, tienen una importante cuota de mercado. Empresas como GRUPO ARTURO CANTOBLANCO, MEDITERRANEA DE CATERING, AUZO LAGUN (que forma parte del Grupo Mondragón), ALESSA (que, por las cuotas de mercado conseguidas, ha sido absorbida recientemente por el Grupo SERUNION-Elior), BRÂSSICA GROUP Y CLECE (que formaba parte de ACS pero, en el mes de abril de 2011, se inició un acuerdo de venta a las firmas de capital de riesgo PERMIRA y MERCAPITAL por un importe de 608 millones de euros).

Cuotas de mercado del sector de restauración colectiva y catering por ingresos. Año 2009



Fuente: INE y Alimarket

Otro dato interesante: Las empresas de la restauración colectiva en el ranking de las 150 primeras empresas de hostelería en España por su facturación

Recientemente se ha publicado el Ranking del año 2010 de las 150 primeras empresas de hostelería en España⁸. En este ranking hay una empresa que, desde hace años, demuestra un predominio claro sobre las otras. La multinacional de las hamburguesas, McDonald's, que superó la cifra de 850 millones de euros de facturación. Para darnos cuenta de este liderazgo tan sólo cabe tener en cuenta que la segunda empresa en este ranking (Telepizza) está muy por debajo de esta facturación (503.000 €).

⁸ Restauración News. Nº 144. 16-31 Octubre 2011

La soberanía alimentaria en las mesas del colegio

Y en este ranking vemos que las empresas de restauración colectiva tienen una presencia importante. La multinacional SERUNIÓN se encuentra en el ranking nº 10 y con una facturación cercana a 336 millones de euros. Y entre las 20 principales empresas existen 5 empresas de restauración colectiva cuya facturación suma un total de 1.140 millones de euros.

A partir de estos datos generales del año 2010 se sigue confirmando la tendencia de mayor presencia de las multinacionales de la restauración colectiva.

Posición en Ranking	Empresa	Facturación 2010 (miles €)
10	SERUNIÓN, S.A.	335.902,00 €
12	EUREST COLECTIVIDADES, S.A. (COMPASS GROUP) 2	312.000,00 €
16	SODEXO ESPAÑA, S.A.	194.000,00 €
18	GRUPO ARTURO CANTOBLANCO	150.000,00 €
19	AUZO LAGUN S. COOP.	148.700,00 €
21	ARAMARK SERVICIOS DE CATERING, S.L.	132.000,00 €
27	ISS SOLUCIONES DE CATERING, S.L.	82.000,00 €
29	MEDITERRÁNEA DE CATERING, S.L.	80.000,00 €
44	ALBIE, S.A.	56.000,00 €

En ANEXOS: Ranking de las empresas de restauración colectiva. Información más detallada de cifras y estadísticas de las empresas de restauración colectiva...

Respecto a esta situación de acaparamiento resulta interesante lo que opina las revistas especializadas en la restauración colectiva:

.../.. El mercado de las especialistas en restauración colectiva en España continúa dominado por la presencia de un puñado de multinacionales en los primeros puestos del ranking, con Compass y Serunión disputando el liderazgo.

El mercado de las especialistas en restauración colectiva tiene aún un importante margen para crecer. A pesar de la creciente profesionalización de estos servicios, la autogestión continúa aun siendo una opción con fuerte presencia.

De hecho, los sectores de educación y socio sanitario son los que más recorrido parecen tener, teniendo en cuenta diferentes aspectos, como la evolución de la pirámide poblacional y su envejecimiento, por un lado, y por otro, las nuevas normativas en materia de alimentación en la escuela y la exigencia de una mayor profesionalización.../...

Restauración Colectiva: Grandes oportunidades para los especialistas. 13 octubre 2010. Alimarket

Evidentemente, como sector empresarial, centran su análisis respecto a la posibilidad de negocio que existe y a la amenaza para las empresas españolas de la dominación del “puñado” de multinacionales. Y para este sector, la llamada autogestión la consideran un problema o una traba. O más bien una oportunidad para aumentar el negocio de subcontratación de empresas.

El capital financiero en escena

Otro escenario que se está dando en los últimos años es la presencia de firmas del capital de riesgo que se han convertido en piezas fundamentales en el negocio de la restauración. Gran parte de las operaciones de compra realizadas en este sector fueron protagonizadas por este tipo de entidades. Para enfrentarse a la búsqueda de nuevas oportunidades, para la compra o absorción de empresas o para realizar importantes inversiones las empresas de restauración se acercan a estas entidades.

Un ejemplo de ello es la empresa Mediterránea de Catering que, para poder seguir con su estrategia de crecimiento (“para dar continuidad a la compañía” según palabras de su director general), ha dado entrada en su accionariado a la firma de private equity Inversiones Ibersuizas.

Las grandes empresas (sean multinacionales o españolas) basan su estrategia de crecimiento en la adquisición de nuevos contratos (diseño y construcción de nuevas cocinas de centros hospitalarios, de suministros de menús escolares a gran escala,...) o en la compra o absorción de empresas pequeñas pero que están bien asentadas en una zona determinada. **En estos momentos, como en cualquier otro sector, algunas de las pequeñas empresas cuentan con la dificultad añadida de la financiación para seguir operando y este escenario es aprovechado por las empresas en expansión para nuevas operaciones de compra.**

Un frente abierto – Grupo de Estudios para la Restauración y Colectividades

Como hemos visto el Sector de la Restauración Colectiva se encuentra en un proceso de concentración de cuota de mercado entre los principales grupos multinacionales del sector y que, para aumentar su abanico de ofertas y negocio, también han ampliado sus sectores de intervención (servicios integrales, servicios de limpieza y mantenimiento, servicios de restauración en ruta,...).

Con estas dimensiones de restauración en la que **sólo una empresa abastece a más de 300.000 comensales en un día** se hace evidente que se necesita de una enorme logística para el suministro y distribución de las materias primas, así como para el transporte de las comidas preparadas (sean en línea fría o caliente). **Unas dimensiones donde no cabe la lógica de producción y transformación local sino que se basa en tener una estrategia de centros de compra y de cocinas centrales.** Bases logísticas que les permitirán tener garantizado el abastecimiento de materias primas, por un lado, y la preparación de menús a gran escala, por otro.

Para resolver, entre otras, este tipo de dificultades surge, en el año 1994, un Grupo de Estudios para la Restauración y Colectividades – **CLUB GRECO** -. Un Club que se presenta como referente de Foodservice en España, de manera que sea el organismo dinamizador y aglutinador del conocimiento del Mercado de la Alimentación y Bebidas fuera del Hogar.

La soberanía alimentaria en las mesas del colegio

Para las empresas que configuran el Club Greco, la eficiencia en la cadena de suministro es una de las mayores prioridades del sector. Y como eficiencia entienden los aspectos relacionados básicamente con la gestión global de la cadena de suministro, con el proceso de pedido, con la planificación de stocks y menús, con el desarrollo de sistemas de información capaces de dar soporte a una sincronización de la planificación de aprovisionamiento a la planificación de la demanda. Y cuando hablan de calidad, innovación, seguridad y buena gestión ponen como ejemplo el desarrollo de una nueva categoría de alimentos (V gama)⁹. Una categoría que supone eliminación de mermas, menor dependencia del personal de cocina, menor gestión de stock, menos tiempo dedicado a cocinar, eliminar riesgos higiénicos sanitarios, aumento de la variedad en la oferta sin necesidad de incrementar el coste.

Viendo el esquema de cómo entienden la cadena de suministros, de nuevo nos encontramos con la importancia que dan a los fabricantes (que no productores de alimentos) y a los centros distribuidores.



Todo este enfoque se entiende cuando vemos quien forma parte del Club GRECO: Bel Foodservice, Bonduelle Food, Service, Calvo Distribución, Campofrío, Corporación Alimentaria Peñasanta, Findus Food Service, Florette, Gallina Blanca, Kellogg, Kraft, La Masía, Leche Pascual, Maheso, McCain, Nestlé Professional, Nutrexpa, Pescanova, Sara Lee y Unilever Foodsolutions.

⁹ Ver artículo “Las diferentes ¿gamas? de alimentos”

¿Quién es quién?¹⁰

SERUNION – ELIOR

Serunion es una empresa española, filial del grupo internacional Elior, el tercer grupo de restauración colectiva de Europa.

Respecto al GRUPO ELIOR - <http://www.elior.com/le-groupe.aspx>

Los datos de ELIOR:

- 3 millones de clientes
- 82 mil colaboradores
- 15 mil restaurantes y puntos de venta
- Implantada en 14 países
- En el último año (2009/2010) ELIOR ha realizado una cifra de negocios equivalente a 3.783 Millones de euros de los cuales 2.498 Millones de euros en la restauración colectiva y "Facilities Management" (711 millones en el sector de Educación)

En el año 2010 el Grupo Elior compró el 60% de ÀREAS (Empresa líder en el Servicio de restauración y Servicio integral para los viajeros). ÀREAS tiene sus propias marcas de hostelería (ARS, Café-Café, La Pausa, Natural Break... entre otras), de distribución (Divers, Sibarium, News&Books, LDF,..) así como las franquicias de marcas en las áreas de Servicio (Adidas, Cafés Illy, Tienda FCBarcelona, Imaginarium, Tuc-tuc,..).

En su página web nos informa que, como empresa responsable, se ha adherido al Pacto Mundial de las Naciones Unidas desde el año 2004. Y se manifiesta como un grupo atento al equilibrio nutricional, al impacto de sus actividades y compras con el medioambiente.

Respecto al Grupo SERUNION <http://www.serunion.com/presentacion.php>

Los datos del año 2009 de SERUNION en el Estado Español:

- 2470 clientes (en 1998 sólo tenía 600 clientes)
- 314.000 comensales diarios (en 1998 132.000 comensales)
- Dispone de 15 cocinas centrales
- Volumen de Venta de 331 Millones de Euros (en 1998 44,7 Millones de euros)

SERUNIÓN organiza su actividad en cinco líneas:

- Sector escolar - *Serunió Educa* – que supone el 45% de su actividad. Presta servicio a unos 2.000 colegios, entre los que se encuentra el **Instituto de Servicios Educativos de Andalucía (ISE)**.
- Sector sanidad y geriátricos – *Serunió Mayores y Serunió Salud* – que supone el 32% de su actividad y cuenta entre sus clientes a los Grupos Adeslas, USP, Viamed, Quirón, Geriatros, Personalía y Mapfre.
- Sector Empresas y entidades – *Serunió Restaurants*. que supone un 20% de su actividad. Presta servicios a empresas y entidades como BBVA, Repsol, Banco de España, Indra, Televisión de Catalunya, Pescanova, Damm y el Museo Nacional Centro de Arte Reina Sofía, entre otras.
- *Serunió Vending* que representa el 3 % de su actividad

Dentro de los servicios recientemente adquiridos, figura el contrato de restauración del Consell Comarcal de L'Anoia, en Cataluña, nuevos contratos en la provincia de Guadalajara, y un número importante de adjudicaciones en Castilla y León y Andalucía. En el ámbito hospitalario, ganó el contrato de las clínicas 'Quirón', de Zaragoza y Barcelona. El último movimiento de SERUNIÓN-Grupo Elior para consolidarse como la primera empresa de restauración colectiva en el Estado Español ha sido la compra de ALESSA (Alimentaciones Escolares S.A). Es una operación que tendrá efectos a partir del 1 de octubre de 2011 y que supondrá la incorporación de la familia Torrelles al accionariado de SERUNION. Con esta incorporación SERUNION logra consolidar su posición como primera operadora de restauración colectiva en el país.

¹⁰ Información obtenida de Alimarket y de las propias web de las empresas.

La soberanía alimentaria en las mesas del colegio

EUREST COLECTIVIDADES S.L – GRUPO COMPASS

Encabeza en España al grupo británico de restauración colectiva COMPASS GROUP PLC

Respecto a COMPASS <http://www.compass-group.com/index.htm>

Compass Group es el 5º empleador mundial, además de líder en restauración colectiva en España y en el mundo.

Los datos de COMPASS a nivel mundial son:

- Cuenta con un equipo de 428.000 personas en 50 países
- Sirve alrededor de 4 mil millones de comidas al año
- Trabaja, cada día, con 40.000 clientes.
-

Respecto a EUREST – COMPASS GROUP ESPAÑA <http://www.eurest.es/>

Con una experiencia de más de 45 años en el sector, los datos de 2010 de Compass Group España son:

- En volumen de negocio del año 2010 fue de 312 Millones de euros.
- Emplea a 12.000 personas
- Prepara y reparte 57 millones de comidas al año.
- Dispone de 31 cocinas centrales

En España opera con cinco marcas:

- Sector Empresa e Industria -*EUREST* – que supone el 30% de su actividad
- Sector socio sanitario (hospitales y geriátricos) – *MEDIREST* – que supone el 30% de su actividad
- Sector Escolar – *SCOLAREST* – que supone el 35% de su actividad
- Sector Catering eventos – *VITAREST* y *VILAPLANA CATERING* – que supone un 5% de su actividad

En su página web apuesta por una compra responsable de materias primas. Por ello unos de los retos que se plantea son:

- **Al menos el 30% de nuestra materia prima proviene de proveedores locales** Se apoya y estimula el respeto de las iniciativas de biodiversidad, así como el fomento de la producciones locales. Al menos el 30% de las materias primas utilizadas en la elaboración de los menús provienen de proveedores locales.
- **Fruta y Verdura de Temporada.** Compass Group ha adquirido el compromiso de velar por el bienestar de sus comensales, para lo cual garantiza la inclusión en sus menús de frutas y verduras de temporada.
- **Cuidamos nuestro planeta.** Compass Group trabaja con un avanzado modelo logístico para la entrega de la materia prima a nuestros establecimientos. Esto, entre otras cosas, permite reducir considerablemente el número de kilómetros recorridos que se traduce en menos emisión de CO2 con lo que ello supone de impacto sobre el medio ambiente.

Su carta de servicios incluye facility management, que ofrece actividades complementarias como limpieza, mantenimiento de edificios, lavandería industrial y otras funciones auxiliares (Eurest Services).

El último movimiento empresarial, en enero 2011, ha sido adquirir la empresa Catering Sabora, incorporando una nueva cocina central en Gavà (Barcelona), que se sumaba a las 25 que el grupo posee por todo el país

SODEXO GROUP

SODEXO es una empresa multinacional, creada el año 1966 en Marsella por Pierre Bellon, que tiene presencia en 80 países

Respecto a SODEXO GROUP <http://www.sodexo.com/en/default.aspx>

Los datos de SODEXO a nivel mundial son

- 380.000 colaboradores
- 33.900 centros en 80 países
- 50 millones de comidas al año
- Una facturación anual de 14.700 millones de euros

SODEXO organiza su actividad en 2 grandes servicios:

- Servicios de Alimentación y Facilities Management que supone el 95% de su actividad
 - o 34% para empresas y administraciones
 - o 22% para Educación
 - o 20% para Salud
 - o 6% para Geriátricos
 - o 8 % para Sitios Remotos (situaciones extrema – Plataformas petrolíferas)
 - o 3% para Defensa
 - o 2% para Justicia
- Cheques y Tarjetas de Servicio que supone el 5%

Respecto a SODEXO ESPAÑA <http://es.sodexo.com/spsp/default.asp>

Los datos del grupo SODEXO en España durante el año 2010:

- Atiende diariamente a 425.000 personas
- En volumen de negocio fue de 194 Millones de euros
- El sector sanitario-geriátrico supone el 44% de sus actividades seguida del área de empresas (41%)
- Tiene una cartera de 3.900 clientes
- Gestiona 325 centros

En el área de salud –Sodexo Clínica&Hospitales- oferta paquetes nutricionales exclusivos para el tratamiento a pacientes como **Maternea** (madres que acaban de dar a luz); **Delicias** (específico para pacientes oncológicos); **Saborea** (recetas para problemas de deglución y masticación); **A la Mesa** (servicio de buffet para centros de mayores) o **Espacio** (servicio exclusivo de restauración en centros sanitarios).

En el área geriátrica – Sodexo Seniors- ofrece programas de alimentación adaptada.

En el área escolar –Sodexo Colegios – tiene un espacio web www.educandoacomer.es como espacio para compartir entretenimiento e información con la comunidad escolar. También ha editado el **Manual Nuevas Herramientas de Mejora de Servicio en los Comedores Escolares del Siglo XXI**.

En todos los servicios se ofrece como Proveedor único de alimentación para optimizar la gestión de comprar las materias primas, reducir la labor administrativa a una única factura y garantizar el equilibrio nutricional.

SODEXO cuenta con una cartera de 45 hospitales y 85 centros de mayores. Entre los clientes cabe destacar a los grupos geriátricos Adavir, Geriatros y Sar y, en el ámbito sanitario, ofrece sus servicios a los hospitales 12 de Octubre, Hospital del Mar, Hospital Clínico Universitario de Santiago y Policlínica Guipúzcoa, entre otros.

GRUPO ARTURO CANTOBLANCO

<http://www.grupoarturo.com/areas%20de%20actividad.htm>

El Grupo Arturo es hoy día, uno de los grupos hosteleros más dinámico de este país, y se posiciona como la primera empresa española del sector y líder en la Comunidad de Madrid

Los datos del GRUPO ARTURO:

- En volumen de negocio del año 2010 fue de 150 Millones de euros
- Capital humano de 3.800 profesionales
- 180 establecimientos
- Ofrece 50.000 comidas diarias

Este grupo gestiona todo un imperio gastronómico y hostelero, con 3.800 empleados, que crece sin cesar. Los 500 cocineros que tiene en nómina preparan los almuerzos y las cenas de los trabajadores y trabajadoras de algunas de las grandes cadenas de televisión, como **Televisión Española, Antena 3 ó Telemadrid**. Ministros y diputados también comen sus menús en el **Congreso de los Diputados** o en **La Moncloa**. Asimismo, alimenta a los aficionados del Atlético de Madrid y a los **universitarios de la Carlos III y San Pablo CEU**. Aunque para récord de cifras, los 4.000 bocadillos y 8.000 cervezas que sirve en el nuevo **Palacio de los Deportes** de la capital cada vez que hay una competición importante o la actuación de algún grupo de moda¹¹

Accionista único: **ARTURO LUIS FERNANDEZ ALVAREZ**. Participación del 100%

Arturo Luis Fernández es Vicepresidente de la CEOE (Confederación Española de Organizaciones Empresariales) y Presidente de la CEIM (Confederación Empresarial de Madrid).

Polémicas fueron las 10 medidas que propuso, como presidente de la CEIM, para reactivar la economía: *entre otras medidas, se proponía avanzar en el copago en sanidad y la dependencia, limitar el derecho a la huelga, reducir la representación sindical y oponerse a cualquier subida de impuestos. Hace poco tiempo, los sindicatos le señalaron como el culpable del fracaso de la negociación con los trabajadores*¹²

¹¹ Magazine El Mundo. Nº 417. 23 septiembre 2007

¹² Publicado en El País de 23/10/2011 - El consejero número nueve de Aguirre. Arturo Fernández, presidente de la patronal y amigo de infancia de la presidenta, juega duro

AUZO LAGUN SOCIEDAD COOPERATIVA – AUSOLAN

<http://www.ausolan.com>

Auzo Lagun S. Coop es una entidad que nace en 1969, como una cooperativa formada exclusivamente por mujeres y con el objeto de dedicarse a dar servicios de restauración a colectividades y limpiezas de edificios.

Pertenece al grupo Mondragón Corporación Cooperativa (MCC). Opera comercialmente como **Ausolan**.

Los datos de AUSOLAN

- En volumen de negocio del año 2010 fue de 148,75 Millones de euros
- Capital humano de 7.142 profesionales
- Tiene 9 cocinas centrales
- 180 establecimientos
- Ofrece 50.000 comidas diarias

Es una empresa que tiene presencia comercial en País Vasco, Navarra, Comunidad Valenciana, Cataluña, Castilla y León, Cantabria, La Rioja, Asturias, Aragón y Madrid

Cuenta con la filial Jangarriak, S.L. y también controla Cocina Central Goñi, S.L. (cocina de Erandio) y Comisilagun, S.A., esta última especialista en catering in situ en Valencia. Está presente en el mercado catalán a través de la sociedad Adara Seniors Service, S.L

Curiosamente los miembros del Grupo Ausolan (Auzo Lagún S.C, Central Goño S.L y Servicio de Catering Magui) son 3 de las 7 empresas a las que el Gobierno Vasco ha concedido el servicio de Gestión Directa de los comedores escolares en el curso 2010/2011.

ARAMARK

<http://www.aramark.es/>

ARAMARK es una presente en 4 continentes y 22 países y con más de 255.000 empleados en todo el mundo, cuya sede está en Philadelphia (USA).

Los datos de ARAMARK a nivel mundial:

- El volumen de ventas en el año 2010 fue de 9,1 mil millones de euros

En el Estado Español, iniciaron sus actividades en 1993. En la actualidad:

- 6.000 profesionales
- Sedes en Madrid, Barcelona, Sevilla y Zaragoza
- Gestiona más de 700 centros
- Sirven a 300.000 menús al día

Proporcionan servicios de catering, cafetería, vending y limpieza en seis sectores: Colegios, Sanidad, Ocio y Deporte, Residencias Geriátricas (representa el 41% del volumen de su actividad), Universidades y Empresas.

Para el sector de comedores escolares ARAMARK ha desarrollado el programa EL GUSTO DE CRECER para fomentar hábitos **saludables entre los más pequeños**. Para ello dispone de la web www.elgustodecrecer.es. Según ARAMARK **es un espacio** para divertirse y enseñar buenos hábitos nutricionales, con material disponible para padres y profesores.

En el sector de Residencias Geriátrica ARAMARK apuesta por un cuidado especial en la alimentación de la gente mayor y, por ello, el grupo de expertos profesionales se encarga de elaborar menús de calidad, adaptados a su edad y a sus necesidades nutricionales.

De los últimos contratos de restauración adquiridos destacar:

- **Contrato con JMJ2011** (Jornada Mundial de la Juventud) - Ha sido la encargada de distribuir en el recinto del aeródromo de Cuatro Vientos, más de 1,5 millones de comidas a los asistentes de la JMJ 2011.
- **Circuit de Catalunya** – Han sido los proveedores de la alimentación en los bares en mayo 2011 (Campeonato Mundial de Fórmula I) y en Junio 2011 (**Campeonato Mundial de Moto GP**).

ISS Facility Services

<http://www.es.issworld.com/Pages/Frontpage.aspx>

El Grupo ISS es una compañía multinacional de servicios generales constituida en 1901 en Copenhague (Dinamarca), hoy presente en **53** países que suministran servicios a más de 125.000 clientes cada día:

- 520.000 trabajadores siendo el 5º empleador mundial del sector privado
- La facturación en 2010 fue de 9.937 millones de euros.
- Ha adquirido más de 600 compañías
- Pertenece a **Goldman Sachs & EQT**

En el Estado español:

- 30.000 empleados y 1.000 con personas con discapacidad.
- Facturación 2010: 597 Millones de €.
- Más de 22.000 clientes en todo el territorio.
- Equipos con 20 años de experiencia.
- Posee 60 oficinas de servicio.
- 50 empresas adquiridas.
- ISS Catering, que en el año 2009 tuvo un volumen de ventas equivalente a 96 Millones de €, ofrece los servicios a los sectores de: Geriátría y Salud (50%), Educación (20%), Empresas (15%) Administraciones-Instituciones (8%), Eventos (8%)...

Ha sido una de las empresas que, desde el año 2007, ha aumentado sensiblemente su cuota de mercado con la compra de empresas como Carlos Rocha, el grupo vallisoletano RV Catering Services y la compra de valenciana Gastronomía Mediterránea. En total dispone de 8 cocinas centrales y sirve un total de 22 Millones de menús al año.

Entre sus principales clientes nos encontramos:

- Sector Geriátrico: Hasta 300 complejos, la compañía Sanyres.
- Sector socio sanitario: Consorci Sanitari de Terrassa, La Mutua de Terrassa, Hospital General de Navarra, Hospital Gregorio Marañón, Servicio Vasco de Salud
- En el sector Educación: Universitat Politècnica de Catalunya, ESADE, Universidad de Navarra, Institut Municipal d'Educació de Barcelona.
- En el sector de empresas: Hewlett Packard Española, Heineken y Catalana Occidente
- A nivel institucional: Generalitat Valenciana, Las Cortes de Castilla y León

Durante el mes de octubre de 2011 se anunció que el grupo británico G4S, especialista en soluciones de seguridad, iba a adquirir el 100% del Grupo ISS. En principio estaba prevista que el grupo británico pagaría 5.959,2 M€ a la inversora FS Invest, titular desde 2005 de ISS y participada a su vez por EQT Partners y Goldman Sach Capital Partners. Finalmente esta operación no se ha llevado a cabo y hubiera supuesto la creación del primer operador mundial de seguridad y servicios de mantenimiento.

Las diferentes ¿gamas? de alimentos. De la Gama I a la Gama V

En el mundo de las empresas de alimentación, y fruto de innovaciones tecnológicas para mejorar el procesamiento de los alimentos, para aumentar el periodo su periodo de conservación y para minimizar los riesgos de contaminación en la manipulación de alimentos, en el momento de adquirir los alimentos, encontramos diferentes tipos de productos según el tratamiento que hayan recibido y que determinan las diferentes gamas:

1. **Productos frescos (I GAMA):** verduras, carnes, pescados y mariscos, huevos. Se trata de alimentos no transformados que no han sufrido ningún tratamiento higienizante ni de conservación. Son, en general, alimentos considerados 'de riesgo', muy perecederos y que precisan refrigeración, con los que se deben extremar las condiciones de higiene. Las legumbres y cereales, así como sus derivados (pasta o galletas, entre otros) resultan más estables.
2. **Conservas y semiconservas (II GAMA):** Alimentos que han sufrido un tratamiento normalmente térmico para su conservación pero pueden desarrollar microorganismos anaerobios (no necesitan oxígeno).
3. **Congelados y ultracongelados (III GAMA):** Alimentos que han sufrido un proceso de congelación o congelación rápida. En este tipo de productos es muy importante no romper la cadena de frío y, por tanto, su transporte y manipulación obliga a tener congeladores
4. **Productos procesados envasados al vacío o en atmósferas controladas: (IV GAMA):** son alimentos hortofrutícolas frescos limpios, libres de partes no comestibles y troceados. Están recubiertos por un material plástico flexible. En algunos casos deben combinarse con refrigeración.
5. **Productos de V GAMA: platos de última generación preparados y envasados tras someterlos a procesos higienizantes que aseguran tanto su salubridad y seguridad de consumo como (dicen) la textura y todas sus cualidades organolépticas originales.** Su fácil y rápida regeneración para el consumo no precisa equipos ni formación especial. La oferta es amplísima e incluye desde platos cotidianos hasta sofisticados platos de alta cocina a precios asequibles que pueden ser utilizados tal cual o como parte de la llamada "cocina de ensamblaje" en la que se usan como base de otras preparaciones más creativas.

Los productos de IV y V Gama están cada vez más instaurados y ha supuesto una auténtica revolución en los últimos años en el sector de la restauración, en hoteles de alta capacidad y resorts, empresas de catering y eventos, aeropuertos, sector cautivo o institucional, (hospitales, centros de enseñanza, centros penitenciarios, ...)

1.6. LA CONTRATACIÓN PÚBLICA ¿A QUIÉN BENEFICIA? ¿QUÉ VALORES PRIORIZAN?

La Trampa Legal. Trabas para promover comedores locales y autogestionados

El marco legal de la contratación del sector público está regulado por:

- LEY 30/2007, de 30 de octubre, de Contratos del Sector Público.

Este marco legal tiene por objeto regular la contratación del sector público, a fin de garantizar que la misma se ajuste a los principios de libertad de acceso a las licitaciones, publicidad y transparencia de los procedimientos, y no discriminación e igualdad de trato entre los candidatos y, de asegurar, en conexión con el objetivo de estabilidad presupuestaria y control del gasto, una eficiente utilización de los fondos destinados a la realización de obras, la adquisición de bienes y la contratación de servicios mediante la exigencia de la definición previa de las necesidades a satisfacer, la salvaguarda de la libre competencia y la selección de la oferta económicamente más ventajosa.

Por ello, para la contratación de empresas de restauración en los sectores públicos de enseñanza y salud es requisito previo presentarse a los **concursos públicos** que convocan las administraciones competentes. Generalmente, para los concursos públicos de contratación de servicios de restauración se suelen publicar los **Pliegos de Prescripciones Técnicas y Administrativas** donde se establece:

Prescripciones Administrativas	Prescripciones Técnicas
<ul style="list-style-type: none"> - Régimen Jurídico - Presupuesto de licitación - Garantía Provisional/Garantía Definitiva - Criterio de valoración de las ofertas - Plazo y presentación de propuestas - Contenido de las ofertas 	<ul style="list-style-type: none"> - Objeto del Concurso Público - Modalidad de elaboración de las comidas - Actuaciones complementarias (programación de menús, limpieza, atención educativa,...) - Programación de los Menús - Materias Primas que se usara para la elaboración de menús - Características y elaboración de los menús. Requisitos Nutricionales. Composición. Variedad. - Duración y Organización - Instalaciones - Dotación de Personal - Precio – Se fija un precio máximo por menú - Requisitos higiénico-sanitarios - Responsabilidad

Las principales trabas que nos podemos encontrar para ofrecer un servicio a pequeña escala, de ciclo corto y ecológico son:

- **El volumen de los lotes del concurso** (suelen ser concursos destinados a cubrir varios centros)
- **La Garantía Provisional** o Definitiva. Para poder postular al concurso se debe de aportar un fondo de garantía equivalente a un 5% del presupuesto licitado.
- **Origen de las Materias Primas.** Las materias primas que se empleen para la confección de los menús deberán ser adquiridas en establecimientos o proveedores que dispongan del Registro sanitario pertinente.
- **Precio máximo por menú.** Teniendo en cuenta que este coste incluye gastos de alimentación, personal de cocina, monitores, limpieza y consumo de energía las empresas locales tiene poco margen de flexibilidad. Los únicos precios variables son los gastos de alimentación donde las empresas grandes que disponen de centros de compras tienen un mayor margen

- **Elaboración de menús.** Según la nueva Ley de Seguridad Alimentaria y Nutrición, la supervisión de los menús lo realizarán expertos profesionales acreditados en las áreas de nutrición y dietética. Expertos que, posiblemente, no consideren que los productos ecológicos sean más saludables que los convencionales o que sigan aconsejando el consumo de carne 2 ó 3 veces a la semana. Los mismos expertos que argumentan que tiene el mismo valor nutritivo un filete de panga que una “bruixa” recién pescada en el Mediterráneo.

La compra pública verde en el Estado Español. Una decepción

Especial atención, o indignación, hemos de dar a la aprobación, el 11 de enero de 2008, del *Plan de Contratación Pública Verde de la Administración General del Estado y sus Organismos Públicos, y las Entidades Gestoras de la Seguridad Social (ORDEN PRE/116/2008)*. Un plan que pretende incorporar criterios ambientales y ecológicos en la contratación pública tal y como se comprometieron los estados europeos con la firma de la Estrategia para el Desarrollo Sostenible en la Unión Europea. Uno de los objetivos de incorporar estos criterios ambientales y ecológicos es: «la elaboración y adopción de un programa de compras verdes para las distintas administraciones, promover políticas de compras verdes e incentivar la compra de productos reciclados». Lo que sorprende de este Plan es que sólo se contempla aplicar la compra verde en 8 grupos de intervenciones públicas (construcción y mantenimiento; transporte; energía; equipos de oficina; papel/publicaciones; mobiliario, limpieza y eventos). **El sector alimentación y de agricultura ni se menciona, y ésta hubiera sido una oportunidad para incorporar criterios ambientales y ecológicos en la compra pública de alimentos o en la contratación de servicios de restauración.** Incorporación de criterios que hubieran favorecido la introducción de productos de proximidad en los comedores escolares y hubiera puesto trabas a la compra de productos alimenticios comprados a miles de kilómetros para que formen parte de los menús escolares (perca, tomates africanos,...)

La compra pública verde en Europa. Una esperanza

Mientras en la contratación pública verde en el Estado Español se hace caso omiso a un sector tan importante como la producción y transformación de alimentos, la Comisión Europea para el Medio Ambiente ha ido incorporando recomendaciones en la compra pública verde para la introducción de criterios ambientales y ecológicos. De hecho se ha elaborado un manual específico para las licitaciones de contratos (Contratación Pública Ecológica-CPE) de servicios de restauración y catering (http://ec.europa.eu/environment/gpp/toolkit_en.htm)

En este manual se incluyen recomendaciones para la **adquisición de alimentos** y la contratación de **servicios de restauración**.

Las especificaciones propuestas afectan a la gama de productos como: frutas y hortalizas, productos de la acuicultura, del mar, cárnicos y lácteos y bebidas, así como a la prestación de los servicios de restauración correspondientes.

En el caso de los alimentos, los criterios **básicos** se refieren a los métodos de producción ecológica y a los residuos de envases. Los criterios **generales** abordan además otros aspectos, como la compra de alimentos en cuya producción se hayan respetado las normas de producción integrada y de bienestar de los animales.

En el caso de los servicios de restauración, los criterios **básicos** se centran en los alimentos de producción ecológica, la reducción al mínimo de los residuos y su recogida selectiva, mientras que los criterios **generales** se centran además en los criterios de selección ecológica, el uso del papel y los productos de limpieza, el equipamiento de cocina, la nutrición, etc.

Una iniciativa del sector de la restauración colectiva: La oferta “económicamente más ventajosa”

Los colaboradores sociales en el sector de la Restauración Colectiva, FERCO (Federación Europea de Restauración Colectiva) y EFFAT (Federación Europea de Sindicatos de Alimentos, Agricultura y Turismo) observan que un creciente número de instituciones, tanto empresas privadas como entidades públicas, están subcontratando las empresas de restauración colectiva para ofrecer el servicio de comidas grupos y colectivos.

En la actualidad, la mayoría de los contratos de restauración colectiva se adjudican a las empresas que presentan la oferta más baja. Plenamente conscientes de las limitaciones presupuestarias a las que se enfrentan los operadores públicos y privados, EFFAT y FERCO consideran, sin embargo, que esta política de adjudicación de contratos al licitador más barato no va en beneficio de ninguna de las partes implicadas.

De hecho, seleccionar a los proveedores del servicio sobre la base del criterio único del precio, provoca efectos perjudiciales en todos los niveles. Esto genera un incremento en la competitividad entre las empresas de restauración colectiva y las induce a racionalizar sus costes lo máximo posible. Esta racionalización de los costes resulta a veces en detrimento de la calidad de las comidas y de los servicios suministrados, lo que puede conllevar riesgos para la seguridad alimentaria. Asimismo, esto puede provocar considerables efectos adversos en relación a los empleos y las condiciones de trabajo de los trabajadores del sector, e incluso en relación a la viabilidad de las empresas de restauración colectiva.

Capítulo 2. Los Comedores Escolares. ¿Qué se está cocinando?

2.1 LOS COMEDORES ESCOLARES EN CIFRAS

En las últimas décadas, los comedores escolares se han convertido en una necesidad social y económica cada vez mayor de modo que resultan ineludibles tanto su inclusión planificada en el sistema como un conocimiento detallado de lo que en ellos ocurre. Durante los últimos años, la demanda del servicio de comedor escolar ha crecido de manera sostenida impulsada por nuevas realidades sociales

Comedores escolares y universitarios. Gasto total.

	Anual
2006	960.992,39 €
2007	1.063.484,74 €
2008	1.162.450,15 €
2009	1.274.473,63 €

Fuente: INE. Encuesta de Presupuestos Familiares. Base 2006

Concretamente, en el curso 2009-2010 en el estado español, alrededor de 1.950.000 niños y niñas tomaron la comida más importante del día en la escuela. Aproximadamente el 70% de las escuelas ofrecieron el servicio de comedor (unos 15.000 centros).

En el año 2010, a nivel del sector de las empresas de restauración colectiva, los comedores escolares movilizaron un gasto equivalente a 314 millones de euros (el 25,26% del total movilizado en este sector).

Estas cifras permiten tomar conciencia de la importancia del comedor escolar y que debe ser comprendido de manera multidimensional: como un espacio de convivencia y de socialización alimentaria, de aprendizaje de gustos, hábitos y valores, de conocimientos

2.2 LA IMPORTANCIA DE LOS COMEDORES ESCOLARES EN LA ALIMENTACIÓN DE NUESTRAS HIJAS E HIJOS

En nuestro entorno social y cultural, la comida del mediodía es la ración principal del día. Los aportes realizados en el comedor escolar, por tanto, son especialmente importantes desde los puntos de vista cuantitativo, cualitativo y formativo.

El comedor escolar desempeña una importante función alimentaria en cuanto al suministro de alimentos y la composición de los menús ofertados, una función nutricional que permite satisfacer las necesidades nutricionales de las y los alumnos usuarios, una cualidad gastronómica y una función educativa, contribuyendo a la construcción de hábitos alimentarios que favorezcan el desarrollo y la promoción de la salud.

Para que este servicio de alimentación y educativo pueda llevarse a cabo es necesario llevar a cabo todo un proceso de planificación y gestión. Un proceso que abarca tanto el suministro y procesado de alimentos que garantice una alimentación adecuada como un proceso educativo donde se fomentan hábitos alimentarios y sociales. En base a estos criterios las administraciones que tiene competencia en los comedores escolares y la restauración colectiva elaboran normativas y promueven campañas para una correcta alimentación y para evitar la obesidad,... entre otras. Criterios a partir del cual se elaboran los pliegos de las prescripciones técnicas por las que se rigen los Concursos Públicos para acceder al suministro de menús escolares.

Asimismo las empresas de restauración colectiva y especializada en el sector de Educación hacen inversiones para adaptarse a las normativas, para garantizar una buena gestión del servicio y, en definitiva, para avanzar hacia un sector cada vez más profesionalizado y tecnificado.

Pero, en todo este proceso de transformación y especialización profesional, ¿Quién está promoviendo la importancia de una alimentación con productos de proximidad, quien está diseñando una estrategia de acción más integral donde se fomente la producción local y, en definitiva, se defienda la soberanía alimentaria del territorio?

De nuevo, nos encontramos con las trampas de considerar la alimentación sólo desde un punto de vista de negocio-eficiencia y desde un punto de vista nutritivo y administrativo.

A pesar de que la OMS, en la *Estrategia Global sobre Dieta, Actividad Física y Salud*, anima a que los colegios, junto con las familias y autoridades competentes, consideren la posibilidad de comprar los alimentos a productores locales **son pocas las administraciones que lo fomenten y pocas empresas de restauración colectiva se han mostrado sensibles**. Posiblemente las empresas familiares y locales son más sensibles a la promoción de los mercados locales pero se encuentran con un escenario demasiado adverso (competencia de precios a la baja, inexistencia de redes locales que le garanticen el suministro de los alimentos, trámites administrativos y de registros sanitarios que necesitan de importantes inversiones,..) o también, a pesar de ser pequeñas y locales, sólo tienen una visión economicista del servicio de comedores.

En líneas generales, para garantizar un servicio óptimo de comedor escolar se deberían considerar los siguientes criterios:

- **Nutritivo** – Que supone garantizar una dieta equilibrada de las niñas y niños
- **Higiénico-Sanitario** – con el fin tener una manipulación adecuada de los alimentos
- **Educativo** – para aprovechar el espacio de comedor para transmitir valores alimentarios.
- **Responsabilidad** – para participar y apoyar el desarrollo rural local

2.3 LA LEGISLACIÓN QUE REGULA LOS COMEDORES ESCOLARES. La Gran diversidad de modelos según las administraciones

En general, se aplica la legislación sobre comedores colectivos en lo que se refiere a higiene y distribución de comidas preparadas, si bien algunas autonomías, como Andalucía, Cataluña, Galicia y Canarias, han regulado con precisión el servicio y disponen de su propia normativa al respecto.

A nivel estatal la regulación del servicio de comedores escolares quedan definidos en:

MARCO JURÍDICO QUE REGULAN EL SERVICIO DE COMEDORES ESCOLARES

- Ley 30/2007 de 30 Octubre de contratos del sector público.
- Ley 7/2011 de 5 de julio de seguridad alimentaria y nutrición
- Orden del MEC de 24 de octubre de 1992 por el que se regulan los comedores escolares.
- RD 82/96 y 83/96 reglamentos orgánicos de las escuelas de infantil, primaria y secundaria

MARCO JURÍDICO DE ÍNDOLE HIGIÉNICO SANITARIA

- RD 3484/00 de 29 de diciembre por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas
- RD 191/2011 de 18 de febrero sobre Registro General de Industrias alimentarias y alimentos.

El marco jurídico general que regula el servicio de comedor está recogido básicamente en la *Orden del MEC de 24 de octubre de 1992 por el que se regulan los comedores escolares*, así como los reales decretos 82/1996 y 83/1996, por los que se aprueban los reglamentos orgánicos de las escuelas de educación infantil, primaria y secundaria. Según esta Orden se establecen 5 modelos de gestión por la que se regulan los comedores escolares:¹³

- Mediante concesión del servicio a una empresa del sector.
- Contratando el suministro diario de comidas elaboradas y, en su caso, su distribución y servicio con una empresa de "catering".
- Gestionando el centro, directamente, el servicio por medio del personal laboral contratado al efecto por el órgano competente, adquiriendo los correspondientes suministros y utilizando sus propios medios instrumentales.
- Concertando el servicio con los respectivos ayuntamientos, mediante convenios.
- A través de conciertos con otros establecimientos abiertos al público, entidades o instituciones que ofrezcan garantía suficiente de la correcta prestación del servicio, como es el caso de las AMPAS.

¹³ INFORME DE CEAPA SOBRE COMEDORES ESCOLARES 2011-2012

CONCESIÓN DEL SERVICIO A UNA EMPRESA DEL SECTOR

Es el caso dónde una Empresa de Restauración Colectiva gestiona todo lo referente al servicio de comedor escolar:

- Compra de los alimentos
- Contratación de los y las cocineras
- Elaboración de la comida en la cocina de la escuela
- Sirve y distribuye la comida en el comedor.

La Escuela dispone de cocina y comedor. La empresa de restauración cocina en la misma escuela y distribuye la comida a los niños y niñas en el comedor.

En este caso es necesaria la firma de un contrato entre la Empresa y el Órgano competente que establezca la normativa autonómica que lo regule. En cualquier caso se convoca un concurso público por parte de las Administraciones Competentes y se suelen publicar los Pliegos de Prescripciones Técnicas y Administrativas.

En dichos Pliegos se establece si la misma Empresa se responsabiliza del servicio de monitoraje en el horario del comedor y si se responsabiliza de los gastos de mantenimiento de las instalaciones.

Generalmente en este modelo de gestión es la Administración Autonómica quien gestiona, firma el convenio y toma las decisiones. Las Escuelas y Consejos Escolares quedan al margen y apenas participan en los comedores escolares.

GESTIONADO POR EL CENTRO ESCOLAR

En este modelo es la propia escuela (Dirección o Consejo Escolar) quien se hace cargo de la gestión del comedor escolar. Ello supone que existe un equipo en la Escuela que se responsabiliza de:

- Compra de los alimentos
- Elaboración de las Comidas en los comedores de la Escuela
- Servicio y distribución de los platos en el comedor escolar.
- Actividades educativas durante las horas del comedor (monitoraje)

Dado que el Centro es de gestión pública, el personal que garantiza las actividades del comedor (cocineras, monitores....) lo contrata el órgano competente de la Administración Pública (Educación).

En este caso, la Escuela debe de presentar el proyecto de comedor para que sea validado por la administración competente, dé el visto bueno a la contratación de personal y se garantice el cumplimiento de la normativa higiénico-sanitaria.

En este modelo de gestión la Escuela (Dirección y/o Consejo Escolar) es quien toma todas las decisiones respecto a la compra de alimentos y la oferta de menús. Asimismo es la misma Escuela quien decide el precio por menú (siempre que sea igual o inferior al precio fijado por la Administración Pública) y quien realiza la gestión económica del comedor.

Para un buen funcionamiento del comedor escolar lo ideal es que exista una comisión de comedor donde participe toda la comunidad escolar (dirección, profesorado y AMPA).

CONTRATO DE SUMINISTRO DIARIO DE COMIDAS ELABORADAS – SERVICIO DE CATERING

La diferencia con el anterior modelo es que la empresa prepara las comidas en sus propias Cocinas Centrales y lo que realiza en la Escuela es distribuir/servir la comida en el comedor escolar.

En este caso la Empresa de Restauración Colectiva gestiona

- Compra de los alimentos
- Contratación del Personal necesario
- Elaboración de las Comidas en sus Cocinas Centrales
- Transporte de las comidas de sus Cocinas Centrales a las Escuelas
- Servicio y distribución de los platos en el comedor escolar.

La Escuela dispone de comedor.

En este caso, también es necesaria la firma de un contrato entre la Empresa y el Órgano competente según la normativa autonómica que lo regule. En cualquier caso se convoca un concurso público por parte de las Administraciones Competentes y se suelen publicar los Pliegos de Prescripciones Técnicas y Administrativas.

En dichos Pliegos se establece si la misma Empresa se responsabiliza del servicio de monitoraje en el horario del comedor y si se responsabiliza de los gastos de mantenimiento de las instalaciones.

En este modelo de gestión es la Administración Autonómica quien gestiona, firma el convenio y toma las decisiones. Las Escuelas y Consejos Escolares quedan al margen y apenas participan en los comedores escolares.

SERVICIO CONCERTADO CON EL AYUNTAMIENTO O ENTIDADES MUNICIPALES

Este es el caso donde la Escuela solicita al Ayuntamiento o Consejo Comarcal la prestación y gestión del servicio de comedor escolar.

Este modelo suele darse en Escuelas pequeñas que prefieren solicitar este servicio al Ayuntamiento o también en aquellos pueblos/ciudades donde el Ayuntamiento asume la gestión de los comedores de las Escuelas que se encuentran en su término municipal.

Previo firma de un convenio de concertación entre el Ayuntamiento y la Administración pública competente en Educación, el Ayuntamiento se responsabiliza de la gestión del comedor escolar. Para ello el Ayuntamiento puede formar un equipo para que garantice este servicio, lo puede delegar a una empresa municipal o, también, se puede dar el caso que externalice el servicio.

La responsabilidad y la toma de decisiones recaen en el Ayuntamiento. Las Escuelas pueden crear su espacio de participación a partir de los Consejos Escolares Municipales.

GESTIONADO POR ESTABLECIMIENTOS ABIERTOS AL PÚBLICO, ENTIDADES O INSTITUCIONES

Generalmente es el modelo donde entidades como las AMPA de las Escuelas deciden gestionar los comedores escolares. En este caso el AMPA se responsabiliza de:

- Compra de alimentos
- Contratación del personal de cocina
- Elaboración de las comidas en la cocina de la escuela
- Servicio y distribución de las comidas en el comedor de las escuelas
- Actividades educativas durante las horas de comedor que puede suponer la contratación de monitores.

Previo aprobación por el Consejo Escolar, así como la validación de la administración competente, el AMPA organiza la gestión del comedor mediante la contratación directa del personal o mediante la contratación de una empresa. En cualquier caso la Comisión de comedor del AMPA es quien toma las decisiones respecto a la compra de alimentos, tipos de menú... siempre y cuando se respete lo establecido por las normativas reguladoras de comedores escolares.

Para un buen funcionamiento del comedor escolar lo ideal es que exista una comisión de comedor donde participe toda la comunidad escolar (dirección, profesorado y AMPA).

La responsabilidad del comedor escolar es de la AMPA.

La soberanía alimentaria en las mesas del colegio

En la actualidad la *competencia de la regulación de los comedores escolares es de las Comunidades Autónomas*. Por ello, y a partir de estos marcos reguladores generales, cada Comunidad Autónoma ha procedido a elaborar su normativa y reglamentos que definen este servicio (usuarios, modelos de gestión, organización y funcionamiento). En la mayor parte de los casos son las Consejerías de Educación las encargadas de esta regulación y control.

Respecto a los modelos de gestión, a partir de los 5 definidos en el marco estatal, cada Comunidad Autónoma ha establecido sus prioridades y regulado sus propios modelos de gestión. *Este escenario ha motivado que, en las diferentes comunidades autonómicas, se hayan establecido diferentes modelos de gestión de los comedores escolares: desde modelos que permiten que sea el propio consejo escolar de cada colegio quien decida el tipo de gestión de comedor que quieren -directa, autogestión,...- (como el caso de Catalunya) hasta modelos de gestión donde es la propia administración quien decide qué empresas pueden ofrecer el servicio de comedor (caso de Euskadi).*

Desde el punto de vista alimentario y nutritivo existe la reciente *Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición*. En cuanto a la alimentación en el ámbito escolar, la ley promueve que la oferta alimentaria de los centros escolares sea variada y adecuada a las necesidades nutricionales de los alumnos. Para ello, se incorporan medidas como que a partir de ahora los responsables de la supervisión de los menús serán expertos profesionales acreditados en las áreas de nutrición y dietética. Además en las instalaciones que lo permitan, se elaborarán menús escolares adaptados a las necesidades especiales de las y los alumnos que padezcan alergias e intolerancias alimentarias, y será obligatorio que en el caso de los celíacos, deba existir menú alternativo.

A nivel estatal cabe destacar la puesta en marcha de la Estrategia NAOS (Estrategia para la Nutrición, Actividad Física y Prevención de la Obesidad) desde el Ministerio de Sanidad, Política Social e Igualdad, a través de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN) para promover una alimentación equilibrada y la actividad física. El objetivo es sensibilizar a la población del problema que la obesidad representa para la salud, y de impulsar todas las iniciativas que contribuyan a lograr que los ciudadanos, y especialmente las y los niños y las y los jóvenes, adopten hábitos de vida saludables, principalmente a través de una alimentación saludable y de la práctica regular de actividad física. A partir de esta Estrategia se ha impulsado la aprobación de la Ley de Seguridad Alimentaria y Nutrición y se han publicado, entre otros, documentos destinados a las escuelas. Entre ellos mencionar el *Documento de consenso sobre la alimentación en centros educativos* cuyo objetivo es avanzar en el compromiso de promover una dieta equilibrada, asegurando un entorno alimentario adecuado. En este documento se dan una serie de recomendaciones (bajo el marco legal establecido) para organizar la gestión del comedor, ofrecer una dieta equilibrada, garantizar la incorporación de dietas de atención especial y como objetivo transversal pretende garantizar una alimentación saludable y actividad física en la escuela. *En este documento no se fomenta la compra de alimentos locales y de proximidad y se afirman cuestiones como:*

“.../...La posible incorporación de alimentos de producción ecológica en las comidas escolares puede tener ventajas en relación a la sostenibilidad y protección del medio ambiente. Sin embargo, hasta el presente no existe evidencia científica suficiente para avalar que los alimentos de producción ecológica sean nutricionalmente mejores o más seguros que los alimentos de producción convencional.../...”

Afirmaciones que sorprenden puesto que da una información sesgada sobre la producción ecológica y más cuando ya existen evidencias científicas que los alimentos ecológicos y de variedades tradicionales tienen más nutrientes que los convencionales:

Los alimentos ecológicos y los procedentes de variedades tradicionales tienen mayor contenido en nutrientes y antioxidantes que los procedentes de la agricultura convencional, según los estudios científicos llevados a cabo por el equipo de la Dra. MD Raigón de la Universidad Politécnica de Valencia (UPV), sobre diversos alimentos ecológicos y de variedades tradicionales (pimiento, tomate, naranja, cebolla, berenjenas, lechugas, aceite de oliva, etc.); resultados que confirman los resultados obtenidos por otros equipos de investigación en Estados Unidos, Inglaterra o Suiza. "Consumir alimentos procedentes de cultivo ecológico y de variedades tradicionales no sólo protege la biodiversidad agrícola, sino que aporta más nutrientes y es más saludable, por tener componentes nutricionales benignos. Conclusiones presentadas en *VIII Jornadas Técnicas de Semillas y Recursos Genéticos en la Agricultura Ecológica*. 22 y 23 de julio de 2011 organizadas por la SEAE y Red de Semillas

Asimismo, en el año 2006 se puso en marcha el denominado Programa PERSEO (Programa piloto escolar de referencia para la salud y el ejercicio, contra la obesidad) www.perseo.aesan.msps.es. Consiste en un conjunto de intervenciones sencillas en los centros escolares que pretenden promover hábitos de vida saludables entre la población escolar, pero implicando también a las familias y actuando simultáneamente sobre el comedor y el entorno escolar para facilitar la elección de las opciones más sanas. A partir de este programa se han editado manuales como la Guía de Comedores Escolares.

En el **marco jurídico de índole higiénico-sanitaria**, los comedores escolares están regulados por el **Real Decreto 3484/2000 de 29 de diciembre por el que establecen las normas de higiene para la elaboración y distribución de comidas preparadas**. Entre otras normas se establece que las materias primas que se empleen para la confección de los menús deberán ser adquiridas en establecimientos o proveedores que dispongan de la autorización sanitaria pertinente.

Las siglas: APPCC – Un quebradero de cabeza

Significan Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos. Según las normas internacionales (Codex Alimentarius) y nacionales (Real Decreto 3484/2000) las empresas alimentarias deben implantar un sistema de autocontrol APPCC para detectar aquellos puntos de riesgo de contaminación de los alimentos.

Para asegurar la correcta implantación del sistema APPCC, el centro debe contar con unas bases sólidas ya que, si estos no se cumplen, el sistema carece de toda posibilidad de éxito. Estos prerequisites son: plan de formación de manipuladores, plan de mantenimiento, plan de limpieza y desinfección, plan de desinsectación y desratización, plan de control del agua, plan de trazabilidad, buenas prácticas de manipulación, homologación de proveedores y tratamiento de basuras.

En el caso que se opte por la autogestión del comedor o por la gestión directa por parte de la Escuela o de las AMPA el cumplimiento de este sistema de autocontrol puede ser un quebradero de cabeza debido al desconocimiento de estos protocolos. El hecho de no cumplirlos puede suponer sanciones y, en caso de reiteración, el cierre higiénico-sanitario de las instalaciones. Por ello es importante recibir una asesoría al respecto así como contar con el acompañamiento de los Inspectores Sanitarios de la zona.

En el **marco de Registro General**, el *Real Decreto 191/2011, de 18 de febrero, sobre Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos (BOE 8.3.2011)*, establece, en su artículo 2, qué establecimientos y empresas serán objeto de registro con carácter nacional y cuáles serán inscritos en los registros creados a tal efecto por las autoridades competentes de ámbito autonómico. A este respecto se establece que si el establecimiento o empresa vende o sirve, mayoritariamente, productos alimenticios al consumidor final (entre otros los comedores escolares, comedores de empresas, hospitales,...) será objeto de inscripción en los registros de las autoridades competentes de ámbito autonómico.

Es importante destacar que tanto la regulación de los comedores escolares como los registros sanitarios y normas higiénico-sanitarias son competencias de las administraciones autonómicas. Ello supone que son los propios Departamentos de Educación de las comunidades autónomas quienes regulan el funcionamiento de este servicio de comedores escolares. Normalmente, las administraciones sacan el servicio a concurso, pero también hay autonomías en las que cada centro escoge a su empresa. En ese caso, es la dirección del colegio o las AMPA quienes gestionan el servicio,

A nivel general, en el Estado Español la mayoría de los centros educativos con comedor contratan el servicio con una empresa de "catering".

Cada vez son menos los comedores gestionados directamente por el centro escolar o por el AMPA.

Comedores escolares – Modelos existentes

Existe una gran disparidad de modelos de gestión de comedores entre las diferentes Comunidades Autónomas del Estado Español. Veamos algunos de ellos:

DIVERSIDAD EN LOS PRECIOS POR MENÚ SEGÚN COMUNIDAD AUTÓNOMA

Una de las competencias de las administraciones autonómica es fijar un **precio máximo por menú**. En principio, y según lo establecido en las normas que lo regulan, este precio se debe considerar:

- Salario de las cocineras y ayudantes
- Gastos de alimentación
- Luz, gas y agua
- Impuestos
- Limpieza
- Honorarios de los monitores

A este respecto sorprende las grandes diferencias existentes entre los territorios. La diferencia entre el precio más caro (Navarra 6,50 €) y el más barato (Canarias 2,40 €) es casi el triple.

Territorio	Precio/Menú
Navarra	6,50 €
Cataluña	6,20 €
Murcia	4,77 €
Castilla y León	4,63 €
Madrid	4,62 €
Andalucía	4,50 €
Baleares	4,50 €
Castilla-La Mancha	4,49 €
Aragón	4,37 €
Cantabria	4,33 €
C. Valenciana	4,25 €
Galicia	4,10 €
Euskadi	4,00 €
Asturias	4,00 €
Extremadura	3,96 €
La Rioja	3,87 €
Ceuta y Melilla	3,65 €
Canarias	2,40 €

Esta diversidad y diferencias de precios generan muchas preguntas y dudas respecto a cómo se calculan los precios de los menús y cuál es el coste real de cada menú. En general, cada Administración está aplicando diferentes criterios para calcular el precio a pagar por familia y en algunas de ellas la propia administración subvenciona o soporta ciertos costes de los comedores escolares para amortiguar lo que debe pagar cada familia. A este respecto hacemos algunos comentarios o aclaraciones:

1. En principio, al inicio de cada curso, las Administraciones fijan los precios por menú que, como máximo, deben pagar las familias. En realidad nos podemos encontrar que algunos colegios se ajusta a este precio máximo pero en otros ofrecen precios más baratos.
2. La negociación de los precios finales que deberá pagara cada familia dependerá del número de niños y niñas que se quedan en la escuela y también dependerá del modelo de gestión de comedor elegido. Ello quiere decir que, en un mismo territorio, nos podemos encontrar con diferentes precios por menú.

En Baleares, por ejemplo, nos encontramos que para el curso 2011-2012 los precios por menú que se han establecido mediante concurso público oscilan entre los 3,33 € hasta los 4,65 € donde no se incluye el coste del personal encargado del alumnado.

3. La disparidad de criterios para el cálculo de los precios máximos por menú que deben pagar las familias y la dificultad de calcular el coste real del menú. En el momento de fijar los precios por menú las diferentes Administraciones Públicas aplican cálculos diferentes. Algunos ejemplos:

- a. El Gobierno de Baleares fija un máximo de 4,50 euros pero no incluye el coste del personal encargado del alumnado. Por tanto el precio final que deberá pagar la familia será superior y nos encontramos que, por ejemplo, en Mallorca los precios reales que pagaran las familias durante el curso 2011-2012 oscilan entre los 4,9 € a 7 €¹⁴.
 - b. En el País Vasco, los centros públicos que tienen el modelo de gestión directa con empresas de catering pagan una media de 4 euros por persona. Según el Departamento de Educación, esta cifra cubre un 30% del servicio de la empresa de catering, y el 70% restante lo cubre el propio departamento. Por lo tanto el 100% del coste del servicio de comedor con empresas de catering ronda los 12 euros, por alumno¹⁵
 - c. En Catalunya son las familias quienes asumen el coste total del menú.
4. Cuestión aparte son las becas y ayudas de comedores escolares que, a título individual, reciben las familias que se encuentran en unas condiciones económicas determinadas.

DIVERSIDAD DE MODELOS DE GESTIÓN SEGÚN COMUNIDAD AUTÓNOMA

EN EL PAIS VASCO

Normativa Vigente

ORDEN de 22 de marzo de 2000, del Consejero de Educación, Universidades e Investigación, por la que se regulan los comedores escolares de los centros docentes públicos no universitarios de la Comunidad Autónoma del País Vasco en los niveles de enseñanza obligatorios y Educación Infantil (2.º ciclo)

El modelo que define es la Gestión Directa de todos los comedores escolares de los Centros Docentes Públicos.

Ello supone dejar en manos del Gobierno Vasco la contratación de todo el personal, y además, una empresa de catering se encarga de la elaboración de los platos, que sufren estrictos controles de tipo nutricional, higiénico y sanitario.

La normativa permite también que los que dispongan de cocina propia, como es el caso de buena parte de las escuelas rurales, puedan preparar los menús en ella. En estos casos, la empresa de catering sólo se encarga de proporcionar a los centros las materias primas.

Por tanto los centros escolares no pueden comprar, a iniciativa propias, las materias primas.

La tendencia por parte del Gobierno Vasco es ir eliminando las cocinas de las escuelas para que sólo existan los comedores y se externalice todo lo que supone la preparación de las comidas.

De las 154 escuelas con cocina propia que había hace 10 años ya sólo quedan 9 centros educativos que autogestionan sus comedores pero ello supone no recibir subvención alguna por parte del Gobierno Vasco.

El Departamento de Educación invierte 118 millones de euros anuales en los comedores escolares. De ese presupuesto, cerca de 90 millones se dedican a pagar a las 7 empresas de restauración colectiva contratadas por el Gobierno que se ocupan de elaborar y servir 90.000 comidas diarias en casi quinientos colegios vascos. Las familias de los niños que acuden a estas escuelas servidas por catering pagan 4 euros al día (dinero que sólo cubre un 30% del coste real de la comida y Educación se hace cargo del otro 60%¹⁶)

En el curso 2010-2011, las empresas que ganaron el concurso para ofrecer el servicio de gestión directa fueron: TAMAR, EUREST, GASCA, G. BASKA, MAGUI, GOÑI y AUZO-LAGUN (estas tres últimas pertenecen al Grupo AUSOLAN que pertenece al Grupo Mondragón).

¹⁴ Información obtenida a partir de las propias webs de los Colegios Públicos de Mallorca

¹⁵ Publicado en DEIA (28 Agosto 2010) En casa de herrero, empresa de catering. Dani Maeztu

¹⁶ Publicado en el Diario Correo (31 de octubre de 2010). Menús más caseros en el colegio. Marta Fernández Vallejo

EN LA COMUNIDAD DE MADRID

Normativa Vigente

ORDEN 917/2002, de 14 de marzo, de la Consejería de Educación, por la que se regulan los comedores colectivos escolares en los centros docentes públicos no universitarios de la Comunidad de Madrid

Establece 3 Modalidades de prestación del servicio de comedor:

- a) Contratación del servicio de comedor mediante el suministro y elaboración de comidas en el centro docente, a cargo de una empresa adjudicataria del correspondiente procedimiento de homologación.
- b) Contratación del servicio de comedor mediante el suministro de comidas elaboradas en cocinas centrales y transportadas al centro docente, a cargo de una empresa adjudicataria del correspondiente procedimiento de homologación.
- c) Concierto con el Ayuntamiento, previa firma del convenio correspondiente.

La modalidad utilizada con carácter general será la a),

Corresponde a cada centro docente seleccionar la empresa que deba prestar el servicio de comedor escolar durante el curso actual. Dicha selección ha de recaer en una empresa homologada en virtud del vigente concurso de "Acuerdo Marco para la adopción de tipo del suministro de menús escolares a los centros docentes públicos no universitarios de la Comunidad de Madrid y actuaciones complementarias al mismo". Para el curso 2011/2012 existe un Relación de 88 Empresas de comedor escolar homologadas en 2009.

EN CATALUNYA

Normativa Vigente

Decreto 160/1996, de 14 de mayo, por el que se regula el servicio escolar de comedores en los centros

La gestión de los comedores escolares, **que recae en el consejo escolar de cada colegio**, se puede realizar en las siguientes modalidades:

- a) Mediante la concesión del servicio a una empresa del sector.
- b) Contratando el suministro diario de comidas elaboradas y, en su caso, su distribución y **servicio** con una empresa del sector.
- c) Acordando el servicio con los respectivos ayuntamientos o Consells Comarcals que estén interesados, con lo que se formularan los oportunos convenios con el Departament d'Ensenyament.
- d) Mediante la gestión directa del centro con persona laboral, contratado por el órgano competente, adquiriendo los correspondientes suministros y usando sus propios medios instrumentales.
- e) A través de convenios con otros establecimientos abiertas al público que ofrezcan **garantía** suficiente de la correcta prestación del servicio.

Los Consells Comarcals pueden (pero no están obligados) ofrecer el servicio de comedor a las escuelas que no disponen de este servicio y lo solicitan. Para ello, y en convenio con el Departament d'Ensenyament, cada Consell Comarcal convoca un concurso público para la contratación de empresas de restauración

En el año 2010, junto con la Taula de Treball d'Alimentació Escolar Ecològica, la Generalitat de Catalunya editó el manual *¡A Comer! Manual para la introducción de alimentos ecológicos y de proximidad en las escuelas*. Al respecto la Generalitat de Catalunya incluyó en el Plan de Acción para la alimentación y la agricultura ecológicas 2008-2012 el fomento del consumo de estos productos en los centros educativos y la publicación de este libro representa el primer paso en ese camino. Ahora sólo cabe esperar que elabore nuevos marcos legales donde se apueste, de forma clara, por los alimentos ecológicos y de proximidad en los comedores escolares.

EN GALICIA

Normativa Vigente

Decreto 10/2007, de 25 de enero, por el que se regula el funcionamiento de los comedores escolares en los centros docentes públicos no universitarios dependientes de la Consellería de Educación y Ordenación Universitaria

Establece **3 modalidades** de prestaciones del servicio

- a) Gestión directa por el propio centro, por medio de personal funcionario, docente o no, y por personal laboral, dependientes de la Consellería de Educación y Ordenación Universitaria, que ejercerán las funciones que se regulen en la orden de desarrollo del presente decreto.
- b) Gestión directa mediante la elaboración de comidas centralizadas en cocinas propias con personal de la Administración, y transportadas a otros centros docentes próximos, contratando el mencionado servicio con una empresa del sector hostelero
- c) Contratación del suministro de comidas preparadas o de la elaboración de comidas en las dependencias del centro a cargo de una empresa del sector hostelero adjudicataria del servicio por el procedimiento que corresponda.

Las modalidades utilizadas con carácter general serán a) y b); cuando eso no sea aconsejable y esté debidamente justificado, se prestará el servicio por la modalidad c).

Respecto a la contratación del servicio

1. Cuando el servicio de comedor escolar sea gestionado mediante contratación con una empresa del sector hostelero, ésta la realizará la Consellería de Educación y Ordenación Universitaria.
2. Asimismo, en los casos en que el servicio se preste bajo la modalidad de gestión directa mediante elaboración de comidas centralizadas será la Consellería de Educación y Ordenación Universitaria la encargada de realizar la correspondiente contratación para transporte y suministro de las comidas a los centros afectados.
3. La contratación del servicio de comedor escolar se regirá por lo dispuesto en la legislación general de contratos de las administraciones públicas y por los pliegos de cláusulas administrativas particulares y de prescripciones técnicas que al efecto se aprueben.

Para el curso 2011/2012 la Consellería de Educación e Ordenación Universitaria convocó concurso público para la contratación, en 19 lotes, de 61 comedores escolares. Entre otras prescripciones se establecía que el precio máximo por menú debía ser de 4,65 € y el mínimo de 3,15 €. También se establece la necesidad de depositar una garantía equivalente al 5% del importe del lote (entre 4.500 € y 25.000 € según el lote). En las prescripciones técnicas se establece como norma general la elaboración de las comidas en las cocinas centrales de la empresa de restauración colectiva (sólo se contempla opcionalmente la elaboración en las cocinas de las escuelas).

De los 19 lotes, que supone un presupuesto total de 4,2 millones de euros, se han adjudicado 8 a la empresa EUREST Colectividades por un importe superior 1,5 millones de euros y 2 a la empresa SERUNION por un importe equivalente a 527 mil euros. Los precios por menú varían entre los diferentes lotes y oscilan entre 3,15 € a 4,63 €

Desde de la web de la Consellería de Educación e Ordenación Universitaria se puede consultar una serie de monográficos de Alimentación y Nutrición en la Escuela, realizadas conjuntamente con la Universidad de Santiago de Compostela (Departamento de Pediatría) y se da una amplia información respecto a la **elaboración de Menús Saludables en el Comedor Escolar**.

Existe una Resolución del Fondo Galego de Garantía Agraria donde se regula el procedimiento de concesión de ayudas para la **distribución de frutas frescas en los centros escolares**. Es una ayuda que gestiona y solicita el propio Centro Escolar y para el año 2011 se establece una ayuda máxima de 0,25 € por alumno y día lectivo. Se prioriza la distribución de frutas frescas de temporada, producidas en Galicia, donde se usen sistemas de producción sostenibles (**agricultura ecológica o integrada**)

EN CASTILLA-LA MANCHA

Normativa Vigente

Orden de la Consejería de Educación, de 02/03/2004, por la que se regula la organización y funcionamiento del servicio de comedor escolar de los Centros Públicos de enseñanza no universitaria dependientes de la Consejería de Educación de Castilla – La Mancha

La solicitud del servicio de comedor escolar a realizan los propios Consejos Escolares.

La gestión del funcionamiento del servicio de comedor escolar se realiza a través de 5 modalidades:

- a) Contratación del servicio a una Empresa del sector, elaborando las comidas y/o desayunos en el Centro, o en instalaciones de la propia empresa, incluyendo en este caso su distribución y servicio en el Centro.
- b) Gestión directa por el propio Centro, por medio de personal docente y/o laboral dependiente de la Consejería de Educación.
- c) Concertación del servicio con los respectivos Ayuntamientos o Diputaciones, previo convenio autorizado por la Consejería de Educación, cuando por alguna razón de dispersión de la población u otras causas diversas, no sea posible otro tipo de gestión.
- d) Convenio con otras Instituciones y colectivos, como pueden ser las AMPAS.
- e) Contrato del servicio con otros establecimientos abiertos al público, cuando el reducido número de usuarios aconseje esta modalidad excepcional. No obstante, esta modalidad de gestión sólo corresponde al servicio de comida de mediodía.

Cuando el servicio de comedor escolar sea gestionado mediante contratación del servicio con una empresa del sector, la misma se realizará por la Delegación Provincial de Educación, y se regirá por lo dispuesto en la legislación general de Contratos de las Administraciones Públicas y por los Pliegos de Cláusulas Administrativas Particulares y de Prescripciones Técnicas que a tal efecto se aprueben.

Las empresas de alimentación seleccionadas deberán cumplir la normativa higiénico sanitaria para industrias dedicadas a la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas contenidas en el RD 3484/2000 de 29 de diciembre, y Real Decreto 2207/1995, de 28 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene relativas a los productos alimenticios. Además, cuando las comidas se elaboren fuera de las instalaciones del Centro, dispondrán del preceptivo Número de Registro General Sanitario de Alimentos de la Consejería de Sanidad.

El precio del menú, durante el **curso 2011-2012**, será de **4,49 euros**, Este coste incluye gastos de alimentación (1,79 €), personal de cocina (1,28 €), monitores (1,26 €), limpieza (0,08 €) y consumo de energía (0,08 €).

EN ANDALUCIA

Normativa Vigente

DECRETO 192/1997, de 29 de julio, por el que se regula el servicio de comedor en los Centros Públicos dependientes de la Consejería de Educación

ORDEN de 27 de marzo de 2003, por la que se regula la organización, funcionamiento y gestión del servicio de comedor escolar de los Centros Docentes Públicos dependientes de la Consejería de Educación y Ciencia.

Modalidades de prestación del servicio. **Para el servicio de comedor se prevén 4 modalidades de gestión:**

1. Gestionando el centro directamente el servicio a través del personal propio.
2. Mediante concesión del servicio a una empresa del sector.
3. Contratando el suministro diario de comidas elaboradas y su distribución con una empresa del sector.
4. A través de la formalización de convenios con otras administraciones o instituciones privadas.

Cuando el servicio de comedor escolar sea gestionado por alguna de las modalidades **2 y 3** del presente Decreto, la celebración del correspondiente contrato corresponderá a los Delegados Provinciales de Educación y Ciencia.

Los comedores escolares de los centros públicos andaluces promueven una alimentación saludable que está supervisada por nutricionistas y que, entre otros aspectos, se caracteriza por:

- Una mayor proporción de verdura en los menús
- Fruta fresca como postre al menos cuatro días a la semana
- Uso de aceite de oliva virgen extra
- Más pescado que carne, que debe ser magra
- Prohibición de los alimentos precocinados y limitación de los fritos
- **Apuesta por la dieta mediterránea y los productos ecológico**

Desde la Junta de Andalucía se ha elaborado el Programa “Alimentos Ecológicos para el Consumo Social de Andalucía”, en adelante “Ecoalimentación”, que surge en el año 2005 como un proyecto de las consejerías de Educación y de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía, para implantar el consumo de alimentos ecológicos en los comedores escolares.

El Programa se manifiesta como una herramienta fundamental para el fomento e impulso del consumo de **productos ecológicos**.

En resumen, los objetivos generales que se persiguen son:

- Potenciar el consumo interno de alimentos ecológicos.
- Llevar la calidad ecológica a la población andaluza.
- **Apoyar a pequeños y medianos productores ecológicos.**
- Concentrar la oferta y conseguir **canales cortos de distribución**.
- Propiciar un **desarrollo sostenible de la producción ecológica** en Andalucía.

De las últimas licitaciones realizadas por el Ente Público Andaluz de Infraestructuras y Servicios Educativos – ISE- (Gestión del Servicio de comedor en tres centros docentes públicos de Sevilla dependientes de la Consejería de Educación de la Junta de Andalucía mediante procedimiento abierto para la adjudicación en la modalidad de concesión) se pone de manifiesto la tendencia de la Junta de Andalucía para favorecer la gestión indirecta de los comedores. En los pliegos técnicos se apuesta claramente por un modelo de catering, donde las empresas dispongan de cocinas centrales y de sistema de comida transportada. Una tendencia que está provocando la desaparición progresiva de las cocinas de las escuelas como demuestran los datos del año 2010 donde el número de comedores existentes de gestión directa era de unos 300 en toda Andalucía, frente al millar atendidos mediante catering.

Destacar que, en los mismos pliegos, se prima el uso de alimentos de producción ecológica así como trabajar con proveedores de productos ecológicos de cercanía.

EN LA RIOJA

Normativa Vigente

Orden 27/2006, de 28 de septiembre, por la que se regula la organización y funcionamiento del servicio de comedor escolar en los Centros Docentes Públicos de enseñanza no universitaria dependientes de la Consejería de Educación, Cultura y Deporte.

Los Consejos Escolares, oídas las Asociaciones de Padres y Madres de alumnos, podrán solicitar a la Dirección General de Educación la autorización de servicio de comedor escolar en su centro, antes del 31 de marzo del curso anterior al que se solicita la apertura.

Para la gestión del servicio de Comedor se definen las siguientes formas:

1. **Modalidad de catering** (comida transportada): contratación del servicio con una empresa del sector, la cual elabora los alimentos fuera de las instalaciones del centro escolar, en un centro autorizado por su Registro General Sanitario y, posteriormente, transporta la comida al colegio para su consumo en óptimas condiciones.
2. **Modalidad de cocina in situ**: contratación del servicio con una empresa del sector, la cual proporciona al centro escolar las materias primas para que sean elaboradas dentro de las instalaciones de éste por personal dependiente de la Administración de la Comunidad Autónoma de La Rioja.
3. **Gestionando el propio Centro** directamente el servicio utilizando sus propios medios instrumentales.
4. **Concertando el servicio con la corporación local** que esté interesada en ello, previo convenio con la Consejería de Educación, Cultura y Deporte.
5. **Convenio** con otras instituciones y colectivos, como pueden ser las **AMPAS**.
6. **Concertando el servicio con otros establecimientos abiertos al público**, entidades o instituciones, que se encuentren en posesión del RGSA y ofrezcan garantía suficiente de la correcta prestación del servicio, cuando el reducido número de usuarios aconseje esta modalidad excepcional.

Ahora bien desde la Consejería de Educación **se prioriza la modalidad de catering** y sólo se usaran otros modalidades de gestión por falta de ofertas o idoneidad de la empresa.

Durante el curso 2009-2010, estuvieron en funcionamiento 46 comedores escolares en los colegios públicos de La Rioja, en los que han comido a diario 4.658 usuarios, de los cuales 4.581 eran alumnos.

Debido a la oscilación de los precios de comedores en cursos anteriores (entre los 3 y los 6 €), desde el curso escolar 2010-2011 el Gobierno de Rioja reguló el servicio de comedor para ofrecer un mejor precio e igual para todos los centros públicos. Para ello **se formalizó un contrato de un solo lote** que englobaba a todos los comedores escolares de la Rioja y **se ofertó 3,87 € por menú diario** para todos los comensales.

En mayo de 2010 se publicó la contratación del "Servicio de comedor escolar en los centros docentes públicos de enseñanza no universitaria dependientes de la Consejería de Educación, Cultura y Deporte de La Rioja" por un periodo de ejecución de 1 de septiembre de 2010 hasta el 31 de agosto de 2012 (2 cursos académicos). Esta contratación ha sido adjudicada a **SERVICIOS RENOVADOS DE ALIMENTACIÓN, S.A. (SERAL)**¹⁷ por un presupuesto equivalente a 8.556.764,97 € y se establece que el precio por cubierto y día sea de 3,87 €. Ello supone una media de 6.150 comidas al día (teniendo en cuenta que los días lectivos de los dos cursos será de 359 días, tal y como se establece en los pliegos de la contratación pública)

¹⁷ Tiene la Sede Central en Zaragoza y el año 2010 tuvo una facturación equivalente a 30 millones de euros <http://www.seral-service.com/SERAL/index.html>

EN BALEARES

Normativa Vigente

Resolución de 9 de septiembre de 2003 del Conseller d'Educació i cultura, por la cual se regulan la organización y el funcionamiento del servicio escolar de comedor en los centros públicos no universitarios.

Los Consejos Escolares de los centros, una vez consultado con las APIMA, solicitan a la Consejería de Educación la autorización del servicio del comedor antes del 31 de diciembre del curso anterior. La administración educativa, por necesidades de escolarización, puede iniciar de oficio la apertura y funcionamiento del servicio escolar del comedor.

Para la gestión del servicio escolar de comedores se establecen 4 modalidades:

1. Concesión del servicio a una empresa del sector, debidamente registrada
2. Contratación, con un empresa del sector, del suministro de comidas elaboradas y, si es necesario, la distribución y el servicio.
3. Convenio con las respectivas administraciones locales que estén interesadas, por lo que se formularan los oportunos convenios con la Conselleria d'Educació i Cultura.
4. Convenios con otros establecimientos abiertos al público, entidades o instituciones que ofrezcan garantía suficiente para la correcta prestación del servicio, como pueden ser las APIMA, los comedores sociales públicos,...

En la normativa no es establece ninguna preferencia respecto a la modalidad de gestión. Tan sólo se establece que:

- Cuando el servicio de comedor sea gestionado mediante la contratación del servicio a una empresa del sector, la contratación será realizada por la Conselleria para un centro o para un conjunto de centros.
- Cuando la adjudicación no se haga por el sistema de concurso, en las actuaciones previas a la contratación del servicio, colaborará el consejo escolar del centro.

Anualmente, y mediante una Resolución de la Conselleria d'Educació i Cultura, se regula y revisa el coste del servicio escolar de comedor. Para el **curso 2011-2012** se establece que el precio diario del menú (sin incluir el eventual coste del personal no docente encargado de la atención del alumnado) no podrá ser superior a:

- Hasta 25 comensales: 4.96 euros
- De 26 a 50 comensales: 4.59 euros
- Más de 50 comensales: **4.22 euros**

Para el personal encargado de la atención del alumnado se definen diferentes alternativas:

- Gratificación para el personal docente encargado del servicio escolar del comedor (de 8,72 a 9,81 € por día).
- Gratificaciones para el personal docente encargado de la atención del alumnado en el servicio escolar de comedor (6,91 € por día).
- Personal no docente encargado de la atención del alumnado. Cuando no exista suficiente profesorado para asumir la atención del alumnado, la entidad responsable de la gestión del comedor contratará al personal no docente necesario. En este caso, y tras la presentación de un informe económico, el Consejo Escolar revisará el precio del menú diario para incluir este gasto de personal.

Este escenario respecto **al personal encargado de la atención del alumnado** explica la diversidad de precios del servicio de comedores escolares existente entre los diferentes colegios públicos de Baleares. En Mallorca, por ejemplo, los precios por menú oscilan entre los **4,3 y 7 €**.

Para el curso 2011-2012, la Conselleria publicó la contratación del servicio público de comedor escolar de 23 centros educativos públicos para el curso 2011-2012 (177 días lectivos). En los pliegos técnico y administrativos se prima en 4 puntos que los menús incorporen un 10% o más de productos ecológicos y se solicita la colaboración con el Consell Balear de la Producció Agrària Ecològica (CBPAE). La contratación de los 19 lotes (que incluye a 23 centro escolares) se ha aprobado por un presupuesto igual a unos 720 mil euros donde se han adjudicado 8 lotes a la empresa **Comensals Menjadors Escolars**¹⁸ por un importe total de 459 mil euros (63,81 %). Los precios por menú adjudicados en cada lote oscila entre los 3,33 € y los 4,65 €

¹⁸ Empresa de Restauración colectiva con sede central en Palma de Mallorca <http://www.comensals.com/iniciocastellano.html>

2.4 ¿QUÉ DAN EN LOS COMEDORES ESCOLARES?

- La Trampa Nutritiva. Dar gato por liebre (alimentan pero ¿cómo?)

Una vez vistos los diferentes modelos de gestión de comedores, el tipo de empresas que ofrecen el servicio de restauración así como las normativas legales que los regulan es momento de analizar el tipo de comida que ofrecen en los comedores escolares... Es decir es momento de preguntarse ¿Qué comen en las escuelas? ¿Podemos afirmar que comen alimentos adecuados y sanos?.. Además de este tipo de preguntas, también cabe preguntarse ¿qué impactos tienen los modelos de gestión de comedores escolares en el Colegio y en el territorio dónde se encuentra? ¿Qué modelo de producción y distribución ha detrás de cada modelo de gestión?

2.4.1. El origen de los alimentos

Una de las primeras preguntas que nos debemos hacer es respecto a la procedencia de las materias primas que se usan para cocinar en los comedores convencionales.

Generalmente, por motivos logísticos y disminuciones de coste, las grandes empresas de restauración suelen trabajar con sus centrales de compra o sus grandes proveedores. Centrales que, a partir del stock, van distribuyendo a las cocinas centrales o a los propios centros. Es decir *las empresas de catering compran la materia prima en zonas muy alejadas de los comedores* y del Estado Español. Son productos que han recorrido largas distancias lo que suponen graves impactos ecológicos y sociales.

- La importación de productos de terceros países a muchos kilómetros de distancia, es evidentemente un coste ecológico muy alto. No tan sólo por el transporte sino que también hemos de contabilizar a) en muchas ocasiones la tala de bosques o selvas en países del Sur para la instalación de cultivos apropiados para la exportación; b) el petróleo consumido en su producción, pues como normalmente hablamos de producciones industriales, se requiere energía fósil en la maquinaria agrícola, en los fertilizantes y también en los agrotóxicos; y c) el uso del petróleo para la conservación en frío u otros sistemas durante el transporte de dichos alimentos. Según estudios de GRAIN¹⁹, la suma de estos cuatro factores finalmente representa el 50% de las emisiones totales de CO2 responsables del cambio climático.
- Que la soja que se consume en la ganadería europea provenga de Sudamérica, que el pescado que abastece a muchos colegios –como la panga o la perca- provenga de Vietnam o Tailandia, o que la fruta que consumimos llegue de Chile, no significa que se esté distribuyendo riqueza a favor de la sociedad local. De hecho es todo lo contrario. Este tipo de exportaciones sólo las pueden llevar a cabo grandes corporaciones en régimen agrario de monocultivo, con lo que finalmente tenemos un desplazamiento de la pequeña agricultura local a favor de estos potentes negocios. Son miles y miles los y las pequeñas campesinas que caen en la pobreza en la medida que el comercio de alimentos se extiende y amplía. Este es uno de los motivos que explica que el 70% de la población pobre del planeta sea de origen rural.
- Por último, y como reflejo del mismo modelo, la importación de productos industriales (muchas veces subvencionado) origina una competencia local sobre los proveedores locales, y finalmente vemos como el tejido rural español y europeo va disminuyendo preocupantemente. Según los últimos cálculos del último

¹⁹ Alimentos y cambio climático: el eslabón olvidado. 28 septiembre 2011. GRAIN.
<http://www.grain.org/es/article/entries/4364-alimentos-y-cambio-climatico-el-eslabon-olvidado>

- censo publicado por el EUROSTAT esta realidad es demasiado evidente: ¡en solamente ocho años, la UE ha perdido 3 millones de explotaciones! (o mejor las llamaremos unidades agrícolas, que ya está bien de opresiones y detonaciones). Es decir, aproximadamente, cada minuto de los últimos años ha supuesto la desaparición de una unidad agrícola y los puestos de trabajo que eso significa.

A este modelo “intensivo y kilométrico de restauración” debemos contraponer modelos que favorezcan la incorporación de productos locales y agroecológicos. La compra cercana, a productores locales elude a las grandes corporaciones, beneficiando directamente a las economías locales y a la generación de empleo. Ya no hay dudas – tampoco científicas- de las bondades de esta forma de practicar la producción de alimentos. El **Instituto Rodale**²⁰, después de 30 años de investigación comparativa entre campos de cultivos convencionales y agroecológicos concluye que estos últimos son (además de no perjudiciales para el medio ambiente ni para la salud de la población consumidora) más viables económicamente y energéticamente. En concreto afirma que un acre de cultivo convencional (maíz o soja en los EEUU) da un beneficio de 190 dólares por año, mientras que en ecológico el ingreso es de 558 dólares por año. En el primer caso se gastan 4.568 megajulios de energía, emitiendo 1.400 libras de CO₂. Y en el segundo caso, se gasta 3.264 MJ de energía (45% menos) y emite 906 libras de gases de efecto invernadero (40% menos).

2.4.2. El Servicio de Catering – Los menús elaborados se transportan desde la Cocina Central al comedor

Le llamamos catering cuando los menús se elaboran en la Cocina Central y después son transportados y distribuidos a los comedores escolares. Tras el tratamiento térmico del producto (cocinado), podemos diferenciar dos tipos de sistemas para garantizar la seguridad alimentaria, es decir, evitar la multiplicación de las bacterias:

La distribución en caliente

Este proceso trata de evitar que los alimentos desciendan de temperatura tras el cocinado. Para ello, una vez terminado el tratamiento térmico, se envasan inmediatamente en contenedores isoterms y se distribuyen en vehículos isoterms. El problema es que es un plato que se mantiene a unos 65º y, por tanto, se sigue cocinando

La distribución en frío (o línea fría)

En este caso, el alimento, una vez cocinado por el método tradicional, se somete a un enfriamiento rápido mediante un abatidor de temperatura (bajar la Tª de alimento a 10º C en menos de 2 horas). Esta bajada de temperatura brusca del alimento perjudica mucho a las bacterias que han podido sobrevivir, ya que están debilitadas por el tratamiento térmico sufrido, lo que provoca su destrucción. Para evitar que los alimentos se puedan recontaminar, los alimentos sometidos a este tratamiento, se envasan en barquetas selladas con un film. La temperatura de distribución de los alimentos elaborados mediante línea fría debe ser inferior a 4º C. Para proceder a su consumo, se debe hacer una regeneración (calentamiento) posterior en el centro de destino, se recomienda que la temperatura final sobrepase los 71º C. En la línea fría se puede posponer el consumo de los alimentos hasta varios días después de su elaboración. Por ello la comida puede ser almacenada (stock de seguridad) y tener pocas pérdidas por comida sobrante, ya que sólo se abren las barquetas que se van a consumir. Las empresas que se decantan por el sistema de línea fría realizan estudios microbiológicos para poder definir la “fecha de consumo preferente”. El problema de este sistema es la gran cantidad de residuos y plásticos que genera

2.4.3. La pérdida de la cocina en la escuela

Y a todo este proceso nos vamos dando cuenta que, de forma progresiva, estamos perdiendo la cultura de cocinar en las escuelas. En los últimos años, y junto a los cambios en los modelos de gestión de los comedores escolares, también se han dado cambios en el tipo de tareas del personal de cocina. Hace unos años los y las cocineras se

²⁰ <http://www.rodaleinstitute.org/>

encargaban de la compra de los alimentos, de su preparación y de todas las fases de elaboración de las comidas (pelar y cocer las patatas, limpieza de los productos de la huerta y posterior elaboración de ensaladas, elaboración de cocidos,..). Pero, a medida que las empresas de catering se han ido introduciendo y con la incorporación de alimentos de IV y V gama, el personal de las cocinas están perdiendo gran parte de dichas tareas. Las empresas de catering tienen sus propias cocinas centrales y ello supone que se cocine cada vez menos en las escuelas. Y ello está suponiendo una sensible pérdida de plazas de trabajo de las cocinas de las escuela puesto que todo se deslocaliza hacia las cocinas centrales de dichas empresas.

Al final ya no necesitaremos cocineros ni cocineras en los comedores. Como se lee en una revista del sector de restauración colectiva (Alimarket) *«la falta de personal cualificado presupone una buena aceptación de los productos de cuarta y quinta gama, que tendrán un futuro prometedor en el canal HORECA»*. Es decir, ya se dan por supuesto que no harán falta cocineros o personal especializado en los comedores escolares ni en las propias cocinas centrales de las empresas de catering. Ello, a parte de la pérdida de puestos de trabajo, supone una pérdida de una diversidad de la cultura culinaria.

2.4.4. Conocer qué hay detrás de cada modelo de comedor escolar

Y aquí tal vez, sea momento de que la comunidad escolar no sólo sea informada de los menús escolares y de las recomendaciones para las cenas. Sería muy conveniente informar y sensibilizar a padres, madres, profesores y profesoras respecto al tipo de producción y desarrollo que se esconde detrás de los procesos de expansión y de crecimiento de las grandes empresas de restauración.

¿Realmente es suficiente con decirnos que se ha elaborado un menú equilibrado e higienizado?

TODO EN OCHO PUNTOS

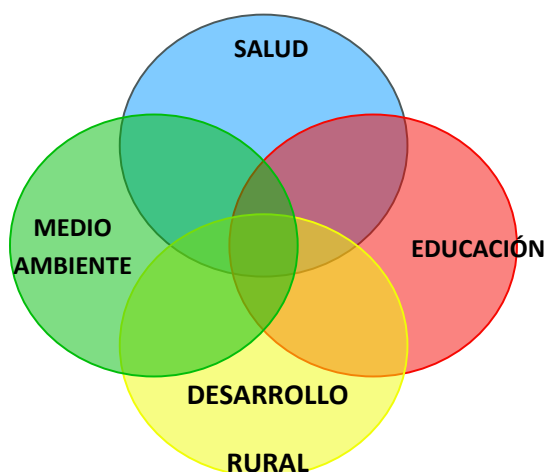
Hasta ahora hemos ido viendo el panorama de la restauración colectiva y el escenario de los comedores escolares. Ciertamente es un escenario preocupante por las tendencias que se están dando:

- Acaparamiento del sector por parte de las grandes empresas de restauración.
- Existencia de trabas administrativas y técnicas para poder llevar a cabo una gestión local o autogestión de los comedores escolares.
- Doble discurso de las administraciones. Por una parte hacen campañas de alimentación saludable e incluso de comedores escolares con alimentos ecológicos y de proximidad pero, por otra parte, elaboran normativas y marcos legales donde se priorizan a las empresas con capacidad de gestión y donde no se refleja la apuesta por un modelo local.
- Las administraciones no están incorporando los criterios de compra pública verde en el sector de la alimentación y restauración con lo cual no se fomenta la producción y gestión ecológica en estos sectores (alimentos locales y ecológicos, reducción del uso de alimentos transformados, gestión de residuos,..).
- A pesar de las campañas de alimentación saludable y equilibrada, los menús no son especialmente saludables (comida precocinada, pocos alimentos frescos,...) ni sostenibles (uso excesivo de envasados, materias primas compradas en zonas muy alejadas y cultivados con modelos de producción intensiva y uso de agrotóxicos).
- Ante la situación de crisis financiera, se están fijando unos precios de menú a la baja en detrimento de la calidad de los alimentos.
- Poca sensibilidad en la comunidad escolar respecto al tipo de alimentos que se ofrecen en los comedores. Muchos comedores escolares se gestionan sin preocuparse demasiado por la calidad de los alimentos que ofrecen ni por los valores que transmiten.
- Pérdida de la cultura alimentaria y culinaria donde, cada vez más, tendemos a un consumo cada vez más condicionado y uniformado.

Capítulo 3. Una esperanza: Las iniciativas de comedores ecológicos y de proximidad²¹

Aún con todo lo visto anteriormente cabe destacar que también existen *experiencias de centros escolares que promueven un modelo de comedor educativo, saludable y respetuoso con el medio*: se cocinan productos frescos lo más cerca posible de donde se han cultivado y de donde se van a comer y se priorizan los ecológicos. Las niñas y niños descubren el valor de una buena alimentación y el origen de lo que comen. Se acostumbran a nuevos sabores y a informarse de qué se esconde detrás de cada bocado. El comedor de la escuela y de la guardería se convierte en un espacio de aprendizaje y es parte de una economía local y social.

Son **experiencias de resistencia** que hemos de ser capaces de replicar en nuestros espacios. Y los comedores escolares son una oportunidad y espacios para resistir al modelo dominante de producción y consumo. Espacio para promover un modelo de consumo y de producción local basado en **4 pilares fundamentales**:



- **Salud ¿en qué nos beneficia?** A través del fomento de una dieta equilibrada, basada en alimentos libres de productos químicos de síntesis (abonos químicos, productos fitosanitarios y zoonosanitarios). La implantación de una alimentación ecológica en los comedores escolares también implica necesariamente la revisión de los menús con el objetivo de incorporar un nivel óptimo de legumbres, verduras y frutas y, si es necesario, eliminar el exceso de fritos, proteína animal y bollería industrial, beneficiando así la salud de los niños y niñas.
- **Educación, ¿qué enseña?** Nos educa en materia nutricional y ambiental, creando hábitos alimentarios saludables y con alimentos ecológicos, respetuosos con el medio ambiente. Reforzamos la educación de la comunidad escolar y fomentamos el trabajo en equipo. Por un lado, este modelo de comedor nos lleva a reforzar los valores que propone el proyecto educativo de la escuela, valores de los que participan otros agentes vinculados al proyecto de comedor escolar ecológico, como por ejemplo los cocineros y cocineras, el

²¹ Para la elaboración de este capítulo se ha consultado: Dossier Ecoalimentación en comedores escolares de la Junta de Andalucía, ¡A Comer! Manual para la introducción de alimentos ecológicos y de proximidad en las escuelas de la Taula de Treball d’Alimentació Escolar Ecològica de Catalunya y la Revista Opcions

campesino o la campesina que nos traen la fruta... Por otro lado, la diversidad de agentes implicados añade complejidad y riqueza al proyecto. El éxito de la experiencia depende del buen entendimiento entre todos ellos: campesinos y campesinas y otros proveedores, gestores del comedor, personal docente, padres y madres, alumnado, monitoraje, profesionales de la cocina, entidades públicas, etc.

- **Desarrollo Rural, ¿cómo repercute?** Fomentando la producción ecológica de la zona, impulsando la agrupación de pequeños y medianos productores para incentivar el cierre de la cadena de transformación de alimentos y realizando una labor de desarrollo de la actividad empresarial en el medio rural cercano a los centros. El consumo de alimentos de proximidad ecológicos fomenta el desarrollo del tejido rural de cada zona, puesto que, al ser los comedores escolares puntos de consumo permanente, se incentiva una producción agrícola planificada y se posibilita el establecimiento de unos precios consensuados y razonables para ambas partes, así como unos volúmenes acordados de antemano.
- **Medio Ambiente, ¿cómo le afecta el sistema de producción ecológica?** La producción agraria ecológica tiene como objetivos, entre otros: respetar el medio agrario y los ciclos naturales, mantener y aumentar la biodiversidad; hacer un uso responsable de la energía y los recursos naturales; garantizar el bienestar animal y respetar el comportamiento propio de cada especie, y conservar y mejorar la riqueza de nuestro patrimonio agrario y paisajístico. Además de reducir la carga química de los ecosistemas.

Además, y a pesar de las dificultades o trabas administrativas que nos podamos encontrar, la gestión de los comedores escolares se ha demostrado pueden ser gestionadas directamente por el mismo Consejo Escolar del Colegio. Ello supone una mayor cercanía para implicarnos en el cambio de modelo. Tan sólo es cuestión, en un inicio, de implicarnos activamente en nuestra comunidad escolar.

El hecho de transformar los comedores escolares convencionales a comedores ecológicos y de proximidad no es una tarea fácil. Sobre todo, como veíamos antes, porque tenemos muchos factores en contra.

En este capítulo pretendemos dar información práctica para realizar los primeros pasos para esa conversión. Es una información que hemos recopilado a partir de las diferentes experiencias habidas en el Estado Español.

3.1 PASOS A REALIZAR

1 – DESPERTAR SENSIBILIDADES EN LA COMUNIDAD ESCOLAR

Para la implementación de comedores ecológicos, y por la transformación que supone, es importante despertar el interés tanto de las familias como del profesorado para conseguir un comedor más saludable, sostenible y más justo.

No es una tarea fácil y, posiblemente, sea un proceso largo. Ello dependerá de la sensibilidad de las familias. No se trata tan sólo de sensibilizar, se trata sobre todo de incorporar una visión crítica para cambiar nuestros hábitos de consumo.

Éste va a ser uno de los pasos más complicados a realizar. Tenemos que ser conscientes que es difícil conseguir el visto bueno del cien por cien de las familias, maestros y personal de cocina. De entrada, es probable que perciban la propuesta como un problema y no como una mejora sustancial del servicio de comedor.

Para incorporar esa visión crítica del modelo de consumo podemos comenzar con la organización de charlas o exposiciones sobre la importancia del consumo de proximidad o los beneficios de los alimentos ecológicos. Para ello podríamos invitar a escuelas de la comarca o próximas a la nuestra, que ya hayan incorporado los comedores ecológicos, para que nos hablen de su experiencia y de los pasos realizados. También podemos invitar a personas que formen parte de Cooperativas de consumo que existan en nuestro pueblo o barrio.

¿Quién propone a quién? La iniciativa de cambio de comedor puede surgir por vías muy distintas: hay AMPAS, padres o madres que lo proponen en los centros, algunas asociaciones de productores que buscan escuelas, hay colegios que buscan servicios de comedor... Es necesario hacer una propuesta viable y realista según las posibilidades de cada centro: para prepararla, podemos crear un grupo con el que repartirnos el trabajo. Será más fácil si algunos profesores, el personal de cocina, padres y madres están implicados en la educación de los niños y están interesados por el consumo consciente y la agroecología.

2 – IDENTIFICACIÓN DE AGENTES O GRUPOS IMPLICADOS

Uno de los factores de éxito en los procesos de transformación social es el saber trabajar en red y evitar quedarse aislado en la resistencia. Y este factor de trabajo en red es muy importante para implementar los comedores en las escuelas. Para este proyecto no sólo se debe de implicar la comunidad escolar sino que también hemos de encontrar aliados en el entorno (proveedores de materias primas, campesinos y campesinas, ayuntamiento y consejos municipales, escuelas existentes en la zona,...).

Como posibles grupos que debemos identificar destacar, entre otros:

- **AMPA** - es la asociación que aglutina gran parte de los padres, madres y familiares del alumnado de la escuela. Tiene representación en el consejo escolar. En algunos casos, es la propia AMPA quien se encarga de contratar la empresa que ofrece el servicio de comedor, o bien quien contrata directamente el equipo de cocina y de monitorización. El escenario ideal sería que el grupo dinamizador de los comedores ecológicos formen parte activa del AMPA de su escuela.

- **Consejo Escolar** - es el órgano de decisión del centro escolar. Está integrado por miembros del equipo directivo, representantes de padres y madres, representantes del profesorado, representantes del alumnado, un representante del personal de administración y servicios del centro, y representantes del ayuntamiento. Es el encargado de aprobar el Plan de funcionamiento del comedor escolar. Por tanto es imprescindible la participación del Consejo Escolar para la implementación de los comedores ecológicos. Una posibilidad de funcionamiento es la creación de una comisión de comedores formado por miembros del Consejo Escolar y miembros del grupo promotor de la iniciativa.

- **Consejos Escolares Municipales y Ayuntamiento:** es un órgano de alcance municipal que tiene como objetivo trabajar para la mejora de la educación en su ámbito. Toma ciertas decisiones que afectan a la comunidad educativa del municipio. Éste puede ser un espacio para compartir experiencias de comedores ecológicos y, en caso que otras escuelas se impliquen, puede ser un espacio para unificar gestiones comunes. Asimismo es importante implicar al Ayuntamiento en los proyectos de comedores escolares. El éxito de su implicación dependerá del tamaño del

pueblo, de la sensibilidad política entorno a la soberanía alimentaria y de la capacidad de incidencia que tenga las madres y padres de la Escuela. A veces son los propios Ayuntamientos quienes regulan la gestión de los comedores escolares y el hecho de que se planteen la transformación a comedores ecológicos puede facilitar la puesta a disposición de recursos técnicos y financieros para la implementación de los comedores ecológicos en la Escuela y, también, puede actuar como factor multiplicador en otras escuelas.

- **Red de campesinos y campesinas de la zona** – integrado por el conjunto de campesinos y campesinas que se encargan de producir los alimentos ecológicos y/o locales que se servirán a las escuelas. Su papel puede variar mucho en función del planteamiento que hagamos, y puede ir desde el simple abastecimiento de algunos alimentos, hasta la implicación de los campesinos y campesinas en actividades pedagógicas. La identificación de la red de campesinos y campesinas es un elemento clave para el éxito del proyecto. No es fácil encontrar campesinos y campesinas que cultiven en agroecológico y tampoco es fácil poder garantizar el suministro necesario para los comedores escolares. Hemos de ser consciente que estamos hablando de un nuevo mercado y, por tanto, hemos de ir construyendo esta red de forma progresiva y comunitaria. Un proceso donde se construya la mutua confianza entre la escuela y los y las agricultoras. Confianza que permitirá que las y los campesinos puedan producir pensando en un mercado local que tienen garantizado.

Podemos localizar a productores a través de registros de agricultores en los ayuntamientos, consejos comarcales, o en la página web del gobierno de tu comarca o comunidad. Podemos preguntar a entidades de la zona que fomentan la alimentación ecológica o en alguna cooperativa de consumo cercana.

- **Red de Productores/Distribuidores Alimentos** – A parte de los alimentos agropecuarios también se necesita identificar los distribuidores que nos faciliten el suministro de pescado, de pan o de otro producto que no podamos conseguir localmente (yogures, harinas,..). Aunque siempre deberemos de tener en cuenta el coste ecológico que puede suponer la consecución de dichos productos. Siempre está la solución de adaptar los menús a los productos que se encuentran localmente.

- **Empresa de restauración colectiva** – Es posible que nos encontremos que la gestión del comedor escolar está en manos de una empresa de restauración. En ese caso podemos tener reuniones con ellas para que incorporen la alimentación ecológica y que adapten su funcionamiento a la filosofía de comedores ecológicos. En la actualidad existen diversas empresas de restauración colectiva que han realizado esta apuesta. La puesta en contacto con una de ellas facilitaría y evitaría muchas de las gestiones a realizar en el comedor (contratación de cocineras, gestión de la compra de alimentos, gestión de la limpieza, monitoraje,..).

3 – LA COCINA

El proyecto de comedor escolar ecológico tiene todas sus potencialidades en los centros educativos que disponen de cocina propia, pero si el centro carece de ella, igualmente puede hacer pasos para introducir alimentos ecológicos y mejorar la sostenibilidad del servicio, así como trabajar contenidos para sensibilizar a la comunidad educativa sobre aspectos referentes a la alimentación ecológica y sostenible.

En la cocina no hay nada imprescindible, pero algunos aparatos nos pueden facilitar la labor si nos ahorran tiempo, pues tendremos más trabajo de manipulación que con los alimentos que en estos últimos años se están extendiendo en restauración colectiva (lechuga cortada y lavada en bolsas, patatas fritas congeladas, etc.) Por eso se aconseja contar con un aparato para pelar, rallar y cortar verduras.

Cada escuela elegirá los utensilios y aparatos según sus gustos, posibilidades y necesidades.

4 -EL GRUPO DE COCINEROS Y COCINERAS

Las funciones y el poder de decisión de esa persona o personas pueden variar mucho según qué tipo de gestión tenga el comedor. Las diferentes realidades existentes van desde el equipo de cocina que tiene como única función cocinar un menú previamente establecido, hasta el equipo de cocina que se encarga también del diseño de los menús e, incluso, de realizar los pedidos. La situación depende de si este equipo de cocina forma parte de la empresa o entidad que ha sido contratada para prestar este servicio, o bien es el AMPA u otro organismo quien lo contrata directamente.

Si se cocina en la escuela es muy importante que las personas que trabajan en la cocina estén bien informadas y motivadas, ya que las cosas se van a hacer de forma distinta a la más usual actualmente: introducción de nuevas recetas e ingredientes, más trabajo de manipulación en la cocina (los productos frescos pueden llegar con tierra o bichos, pelar las patatas,..), etc.

Para ello se pueden organizar talleres especiales para el equipo de cocina y también para los y las monitoras del comedor.

Es clave que el equipo de cocina y de monitoraje esté convencido de la transformación a comedores ecológicos. Muchas veces, y debido a las dinámicas de funcionamiento generadas, suelen ser muy reacias a estos cambios. Es un trabajo a medio plazo hasta que vean las ventajas de este cambio y, sobre todo, vean el cambio de actitud de los niños y las niñas.

5 – LA NORMATIVA

Como visto en el anterior capítulo, el servicio escolar de comedor está sometido a una regulación y una normativa que determinan cómo se debe realizar la gestión y cuáles son los aspectos básicos de este servicio.

En el caso que el comedor se gestione directamente deberemos de informarnos de los trámites necesarios (administrativos, higiénico-sanitarios,..) para regularizar y dar de alta el servicio de comedor colectivo. Si bien el marco legal puede variar según las administraciones públicas (ver capítulo interior), los requisitos higiénico-sanitarios son comunes. Entre otros requisitos es imprescindible disponer del carnet de manipulador de alimentos y disponer de un sistema de autocontrol de un control APPCC.

El cumplimiento de la normativa higiénico-sanitario puede suponer más de un quebradero de cabeza puesto que en este marco legal no se consideran excepciones para poderla adaptar a restauraciones de pequeña escala. En el caso que la cocina y el comedor no cumplan con lo establecido nos veremos en la obligación de realizar ciertas inversiones para su mejora. Por ello es conveniente pedir información y consejos a personas conocedoras de estos trámites y normativas. Un primer paso es conocer al Inspector Veterinario o de Sanidad de la zona para solicitar información o consejo para llevar a cabo el proyecto. También podemos pedir información a los servicios competentes del Ayuntamiento o, si es el caso, saber si entre los padres y madres de la escuela hay gente que trabaje en este ámbito.

En definitiva, se trata de conocer bien la normativa y de estudiar las posibilidades que da la legislación para las instalaciones de pequeña escala o para el suministro de alimentos de pequeños productores locales. A este respecto, en el marco de colaboración de EMAUS, Veterinarios Sin Fronteras y EHNE-Bizkaia, se ha realizado una investigación sobre Políticas Públicas para la Soberanía Alimentaria cuyo objetivo es debatir la aplicación de los marcos legislativos

estatales y europeos de cara a lograr alimentos de calidad y competitivos, y su implicación para la pequeña producción agroalimentaria.²²

6 -LA GESTIÓN DEL COMEDOR ECOLÓGICO.

Un paso importante a realizar es decidir quién es el responsable de la gestión del comedor.

El servicio de comedor puede gestionarse de varias maneras: una opción es contratar a una empresa que se encargue de “todo” (diseño de los menús, compra de alimentos, elaboración de los platos en nuestro propio centro, contratación del personal, etc.) o bien la gestión la puede asumir la misma comunidad escolar. En cualquiera de los dos casos nosotros tendremos que hacer algunas tareas: como mínimo gestionar los pagos de los servicios contratados.

Estos trabajos se pueden repartir entre las personas involucradas (Grupo o comisión de comedor) o bien contratar a una persona para que realice este tipo de trámites.

Una vez decidida la responsabilidad de la gestión del comedor, deberemos crear la Comisión Mixta de Comedor donde habrá un representante de cada sector implicado: personal de cocina, familias, alumnado, maestros, equipo directivo, equipo de monitores, entidad gestora (si procede) o bien la persona que lleva la gestión económica del comedor, un representante del grupo proveedor de alimentos ecológicos y la persona que coordina el comedor.

Quizá habrá quien no participe activamente, pero es importante involucrar a todas aquellas personas que están relacionadas con la escuela y con el funcionamiento del comedor.

7 – LA ELABORACIÓN DE LOS MENÚS

La tarea de elaboración de menús tiene su complejidad puesto que hemos de saber combinar los alimentos para cubrir las necesidades de las y los niños.

A esta dificultad hemos de añadir lo establecido en la nueva Ley de Seguridad Alimentaria y Nutrición donde se obliga que los menús diseñados sean supervisados por profesionales dietistas. Es decir, si bien podemos diseñar los menús hemos de tener en cuenta que éstos deben de ser validados por nutricionistas o dietistas. En principio en los mismos Centros de Asistencia Primaria del municipio nos pueden asesorar al respecto o pueden indicarnos profesionales que puedan validarnos el menú e, incluso, que pueda diseñar el menú. Ahora bien, y como se comentaba en el apartado de normativas, no todos los expertos nutricionistas defienden que los alimentos ecológicos son más saludables y nutritivos. Por ello, lo más recomendado es pedir información a los diferentes grupos de asesores que están apoyando en las diferentes redes o mesas de comedores ecológicos.

Lo que también es importante es elaborar los menús a partir de los productos que podamos conseguir localmente y realizar una buena coordinación entre la gestión de compras y el calendario de menús.

El precio del menú depende de muchos factores: una dieta de temporada sin excesos proteínicos reduce los costes y es muy saludable. En los menús ecológicos, el precio aumenta el día que se cocina carne, por ello podemos reducir la cantidad y la podemos sustituir con proteínas de origen vegetal (legumbres, frutos secos, seitán...). Hemos de ser conscientes que estos cambios de hábitos pueden generar ciertas resistencias o reticencias entre las familias de la escuela. Es cuestión de ir progresivamente cambiando hábitos alimentarios (de la misma manera que pueden existir

²² <http://soberaniaalimentariaypoliticas.wordpress.com/2011/10/19/descargate-la-investigacion-sobre-politicas-publicas-para-la-soberania-alimentaria/>

protestas cuando se cambian los filetes de perca sin espina por otro tipo de pescado no tan fácil de comer o del cambio de sabor/olor que existe entre los pollos convencionales y los pollos criados ecológicamente)

8 – EDUCADORES Y EDUCADORAS EN LOS COMEDORES

Su papel es imprescindible en este proyecto y la responsabilidad que pueden tener va más allá de «vigilar» y «servir» a los niños. Por tanto, es necesario hacerles partícipes de los cambios e implicarles en la comisión mixta del comedor. A partir de sus experiencias pueden dar ideas y proponer ideas de actividades a realizar en el comedor.

A fin de promover unos buenos hábitos alimentarios entre los y las niñas, es importante que conozcan dinámicas de grupo para desarrollar talleres o actividades para fomentar una alimentación saludable, y que sepan resolver las dudas que los niños y niñas expongan en relación con el origen de los alimentos.

Y hasta aquí los 8 pasos para avanzar en la transformación de los comedores escolares. Se trata de unos primeros apuntes para dar una visión general de lo que supone este cambio. Para una mayor información lo recomendable es ponerse en contacto con iniciativas que ya están en marcha en el Estado Español. En casi todos los territorios del Estado existen experiencias exitosas (ver en anexo la bibliografía y webgrafía).

Y de estas experiencias e iniciativas queremos destacar algunas de ellas y que describimos en el siguiente apartado.

3.2 EXPERIENCIAS E INICIATIVAS DE COMEDORES ESCOLARES ECOLÓGICOS

Y para finalizar con este documento nada mejor que con la presentación de algunas de las iniciativas que han surgido en el Estado Español para implementar los comedores ecológicos en las escuelas y para demostrar, a pesar de su dificultad, que es una transformación posible.

Asimismo también pretende ser una guía de contactos para aquellos grupos que se inicien en este proceso de resistencia y quieran consultar dudas o compartir sus experiencias.

EN EL PAIS VASCO

CREACIÓN DE LA RED DE DEFENSA DE UNA GESTIÓN RESPONSABLE DE COMEDORES ESCOLARES

Desde el año 2008, la Asociación de padres y madres Txinpasmendi de Larrabetzu tomaron la decisión de gestionar ellos mismos el comedor del colegio de Larrabetzu (Bizkaia). Convencidos de que “la mejor garantía de calidad es la proximidad”, decidieron apostar por la comida casera, elaborada cuidadosamente con productos de temporada cosechados en la localidad y sus alrededores. Las familias de Larrabetzu se opusieron al servicio de catering que imponía el Departamento de Educación, lo cual supuso la pérdida de las subvenciones a este fin. Este hecho no amedrentó a las familias y apostaron por un proyecto de autogestión que encierra toda una filosofía ecologista.

La escuela de Larrabetzu, junto con la ikastola Altzaga de Erandio, son los únicos centros educativos en Bizkaia que rechazaron el servicio de catering en favor de la autogestión. Además de cuidar de la salud de los escolares, la apuesta por este modelo asegura el fomento del sector primario de la zona, contribuyendo a que los productores locales continúen su labor para evitar que la agricultura autóctona desaparezca. “Somos conscientes de que nos encontramos ante la última generación de baserritarras²³, y a la vez esta es la primera generación de niños y niñas que se alimenta peor que sus padres”, apunta Alberto Escobal, miembro de la asociación Txinpasmendi.

Según el diagnóstico realizado por una consultora con motivo del nuevo Plan General Municipal de Larrabetzu, el 35% de la población considera que es preciso potenciar el sector primario. En ese sentido, el proyecto de Txinpasmendi busca “aportar soluciones a la falta de apoyo que reciben los agricultores autóctonos implicando en el servicio del comedor a productores, consumidores y en definitiva, a toda la población en general. De esta manera, la carnicería, la pescadería y la panadería del pueblo proveen cada día al comedor con productos frescos. Asimismo, apuestan por la introducción de frutas y verduras de producción ecológica. De hecho, los propios escolares cosechan tomates en un pequeño huerto situado junto al centro educativo. Hasta los yogures son 100% ecológicos, ya que se los compran a un baserritarra que los elabora en su caserío de Gipuzkoa. Los menús los elabora una dietista y cuentan además con rigurosos controles de sanidad semanales.

En la actualidad, y tras 4 años de experiencia, la autogestión del comedor se ha consolidado y pese a reconocer el gran esfuerzo y la voluntad de todas las personas implicadas en este proyecto, los promotores aseguran que se ha conseguido ofrece menús de calidad a un precio más competitivo que los ofrecidos por las empresas de catering contratadas por el Gobierno vasco.

Una de los principales recelos de las familias, en el momento de iniciar el proyecto, era que el gasto de comedor se disparara con la autogestión. Pero con la experiencia se ha demostrado lo contrario. La comisión de comedor ha podido garantizar un menú de calidad basado en la alimentación ecológica y de producción local a 200 escolares por 4 € (el precio máximo que debe pagar la familia estipulado por el Gobierno Vasco) Y ello frente a los 11 € que cuesta un menú de catering: 4 € los pagan las familias y los 7 € restantes son subvencionados por el ejecutivo vasco.

Según los cálculos de Txinpasmendi, este modelo de autogestión ha permitido **un ahorro de unos 600.000 euros en un periodo de tres años**. Así, el proyecto también funciona en lo económico. Otras de las fuentes de financiación de la agrupación son los menús que sirven con motivo de la fiesta de fin de curso y otros festejos.

Respecto al personal del comedor, la escuela de Larrabetzu cuenta con un cocinero que trabaja a jornada completa y dos ayudantes a tiempo parcial. Ocho monitoras se ocupan de dispensar las comidas y de cuidar de los escolares, mientras que la responsable de comedor es la encargada de las compras, las cuentas y de la coordinación con la comisión del comedor de la

²³ Agricultor, campesino que siguen trabajando y viviendo del modelo de producción local y en torno a los caseríos.

AMPA. Todo el personal es contratado por la asociación y posee un contrato fijo discontinuo como en el resto de las empresas del sector

El beneficio económico también ha tenido un impacto en los baserritarras y productores de la localidad, muchos de los cuales aseguran que su negocio habría peligrado “seriamente” de no contar con las ventas al comedor.

En consonancia con esta filosofía, el sindicato agrario EHNE imparte un curso de agricultura ecológica en Larrabetzu.

De otro lado, Txinpasmendi organiza varias actividades dirigidas al fomento de “una cultura de producción y consumo local y de temporada”, colaborando con la asociación de personas productoras y consumidoras de Larrabetzu Gurpide en el proyecto Zer jan, hura izan, y con la ONG Veterinarios sin Fronteras en el diseño de unas unidades didácticas.

Asimismo, se organizan jornadas sobre soberanía alimentaria, a las que están invitados todos los agentes educativos de colegios vascos, así como cualquier persona interesada en el modelo de gestión del comedor de la escuela de Larrabetzu. El objetivo es crear redes y concienciar sobre la importancia de una alimentación basada en el desarrollo sostenible.

Jornadas “Alimentación y Comedores”

Durante el pasado mes de septiembre de 2011 se llevó a cabo las Jornadas de “Alimentación y Comedores” en Larrabetzu, organizadas por EHNE-Bizkaia, la asociación de madres y padres Txinpasmendi y Euskal Herriak Bere Eskola. Estas jornadas dieron como resultado la decisión de crear una red de comedores escolares responsables en torno a la autogestión escolar y el principio de la soberanía alimentaria.

Por una parte, se denunció el decreto del Gobierno Vasco que impone, para poder percibir subvenciones, la obligación de abastecerse de empresas de catering con todo lo que ello conlleva de merma de calidad alimentaria y desarraigo respecto a la agricultura y ganadera locales. Asimismo se puso de manifiesto el hecho escandaloso que la comida de catering cueste 11 euros y que 7 euros sean dinero público para beneficio de dichas empresas, a costa de la comunidad escolar y contribuyente.

En definitiva, se vio la necesidad de actuar conjuntamente para que se derogue el decreto y se apoye la autogestión en los comedores escolares y apoyar en red la generación de alternativas locales beneficiosas para el colectivo escolar así como para las y los baserritarras locales que apuestan por la agroecología.

Información facilitada por la Asociación de Txinpasmendi (Alber Escobal), EHNE Bizkaia (Patxi Gezukaga) y Veterinarios Sin Fronteras (Eneko Viñuela)

EN EXTREMADURA

PROGRAMA ECOMERCIO – ECOS DEL TAJO

El proyecto **Ecos del Tajo** (Agricultura Ecológica en la Cuenca del Tajo) nace con la intención de promover nuevos conceptos de relación del medio rural con el territorio desde el punto de vista de la cuenca del río Tajo. La salud del río Tajo y los ecosistemas que soporta depende en gran parte del control de la contaminación agrícola y de la gestión adecuada de las tierras.

La agricultura ecológica es un modelo de desarrollo rural sostenible, eficaz y probado. Fomentar la producción agroecológica en la cuenca del Tajo permitirá mejorar profundamente la calidad de vida de sus habitantes en términos ambientales, sociales y económicos.

El proyecto se implementa en el período 2009-2012 en **5 comarcas de la provincia de Cáceres**, promovido por sus Grupos de Acción Local, gracias a la financiación del Ministerio del Medio Ambiente, y del Medio Rural y Marino.

El proyecto Ecos del Tajo está impulsando, desde 2010, el **programa Ecomercio** cuyo objetivo es el de crear estructura de distribución y logística necesaria para consolidar un modelo de comercialización alternativa en canal corto de los alimentos ecológicos producidos en Extremadura, para una red de pequeños y medianos productores ecológicos embarcada en un proceso de acción participativa, la **Mesa Extremeña por la Restauración Colectiva Ecológica –MERCE-**

La Mesa Extremeña por la Restauración Colectiva Ecológica es un espacio de diálogo y relación directa entre diversas iniciativas de producción y consumo vinculadas a la agricultura ecológica regional, con el objetivo de definir estrategias comunes y alcanzar acuerdos para que los alimentos ecológicos producidos en Extremadura puedan ser degustados en los espacios de restauración colectiva: restaurantes, comedores escolares, residencias de estudiantes, hospitales, centros de mayores,...

Como principales objetivos que se plantean es que los espacios de restauración colectiva extremeños ofrezcan alimentos ecológicos, se contribuya a establecer cauces de comunicación directa entre producción y consumo prescindiendo de intermediarios y contribuir a la generación de riqueza regional (económica, medioambiental y social).

Entre las acciones que pretenden desarrollar destacar:

- Dimensionar la oferta y la demanda de alimentos ecológicos para establecer estrategias de distribución que optimicen esfuerzos organizativos, racionalicen las rutas, minimicen el impacto ambiental y garanticen la satisfacción de los y las consumidoras
- Elaborar una Guía de Espacios de Restauración colectiva que ofrecen productos ecológicos y conseguir un sello identificador para los mismos. Iniciar **experiencias piloto** que surjan de la colaboración entre el sector de la producción y el consumo para lograr introducir el **alimento ecológico extremeño en los espacios de restauración colectiva** de la región, generando modelos que se puedan extrapolar a otras realidades.

El Objetivo General del programa ECOMERCIO (Canales Alternativos de Comercialización de Alimentos Ecológicos) es desarrollar un modelo comercial que suponga una alternativa local al sistema global de distribución alimentaria, garantice la participación de los productores en la cadena, permita una oferta de alimentos de temporada variada y de calidad a precios justos para los productores y asequibles para el consumidor, que contemple unas relaciones comerciales transparentes y racionalice las rutas de distribución.

En definitiva con el programa ECOMERCIO se pretende introducir los alimentos ecológicos producidos en Extremadura en espacios de restauración colectiva, con especial hincapié en los comedores sociales de colegios, residencias, hospitales,... y así fomentar su consumo en la región. Se quiere llevar a los comedores sociales de las comarcas de Ecos del Tajo un proyecto sólido con una propuesta de menú ajustada a la realidad de dichos comedores.

Una experiencia piloto. Semanas de Consumo Social Ecológico

En esta experiencia piloto se pretende fomentar la participación de comedores escolares, residencias, hospitales,... con interés en ofrecer a sus comensales alimentos frescos y de temporada, cultivados sin productos químicos y que conservan sabores y aromas genuinos e intensos.

La soberanía alimentaria en las mesas del colegio

Todos los alimentos ecológicos son servidos directamente por los productores ecológicos certificados integrados en la red de productores de MERCE-ECOMERCIO

La fórmula propuesta es la de elaborar un menú 100% con alimentos ecológicos regionales para una semana entera. El menú debe cumplir los siguientes criterios:

- Ajustado al presupuesto del centro por comensal y día.
- Pedido y reparto únicos para cada centro y para el conjunto de productos solicitados.
- Entrega del alimento en el propio centro.
- Negociación del menú con el Centro.
- Menús más saludables y equilibrados con asesoramiento de nutricionistas colaboradores del Ecos del Tajo: más alimento fresco y de temporada; menos alimentos precocinados (congelados, etc.) y menos proteína animal.

Las experiencias piloto programadas se han celebrado en las semanas del 10 al 15 de octubre y del 17 al 21 de octubre de 2011:

- **Semana de Consumo Social Eco. Campo Arañuelo:** 1 Centro de Formación Agraria con 150 comensales
- **Semana de Consumo Social Eco – Tajo-Salor:** 3 Residencias y 3 Colegios Públicos con un total de 265 comensales.

Los menús acordados, los tipos y cantidades de alimentos suministrados, así como los precios por unidad y por comensal y día fueron los siguientes:

Centro	Nº Comensales	Nº de días	€ comensal/día	Kg	€ totales
Centro Formación Agraria	120	4	2,38	409	1073
CP Acehucho	15	4	3,00	65	180
CP Alcántara	28	4	3,13	110	340
CP Aliseda	28	4	3,13	110	340
Residencia	96	4	3,35	480	1300
Centro de Da	23	4	3,45	85	265

PRODUCTO Y PRECIO	€/kg
Calabacín	1,5
Pimiento	2
Cebolla	1,5
Zanahoria	2
Acelga	2
Calabaza	1
Tomate	1,2
Puerro	1,6
Patatas	1,1
Queso graso	11
Melón	0,6
Manzana Granny	1,5
Huevos	1
Carne ternera guisar	8
Carne picada	9
Aubias blancas	3
Tomate frito	3,11
Arroz	2,6
Harina blanca	2
Aceite oliva 1L	3,33
Pan (Hogaza 1 kg) Cortado	3
Ajo	4,5
Lentejas (5kg)	17,25

La soberanía alimentaria en las mesas del colegio

Menú ofrecido en los Colegios Públicos:

Día 1	Día 2	Día 3	Día 4
Puré de verdura	Lentejas con verdura	Macarrones con tomate	Garbanzos estofados
Argot de ternera y patata cocida	Huevos con pisto	Filete Ruso con ensalada	Croquetas de verdura con ensalada
Fruta	Fruta	Fruta	Fruta

Menú ofrecido en las Residencias y Centros de Día

Día 1	Día 2	Día 3	Día 4
Puré de verdura	Lentejas con verdura	Arroz a la cubana con huevos y albóndigas	Alubias blancas estofadas
Ragout de ternera (sin patata)	Filete ruso con ensalada		Tortilla de patata y ensalada
Fruta	Fruta	Fruta	Fruta

Menú ofrecido en el Centro de Formación Agraria

Día 1	Día 2	Día 3	Día 4
Puré de verdura	Arroz con verduras	Lentejas con verduras	Macarrones gratinados
Ragout de ternera y patata cocida	Tortilla de patata con rodajas de tomate	Albóndigas en salsa	Merluza con ensalada
Uva	Ciruelas	Manzana	Melón

Evaluación del programa piloto

Con las evaluaciones se pretende conocer la opinión y percepción de los centros acerca de la experiencia en varias dimensiones para poder tomarlas en consideración e implementar mejoras en el programa: a) valoración de los productos (variedad y calidad en varios aspectos), b) valoración de la logística (pedidos y tiempo de recepción), c) valoración del precio acordado, d) la predisposición a continuar o incluso ampliar la experiencia.

En síntesis, se busca identificar si los consumidores y consumidoras han notado diferencias significativas con respecto a la gestión de los comedores habituales (positiva y negativa) y su valoración de la misma (posibilidades de permanencia y requisitos).

Se ha diseñado un cuestionario que permita, al mismo tiempo, recoger las impresiones de los diversos tipos de centros donde se desarrolló y poder compararlos para encontrar o no diferencias, en función de los distintos colectivos de comensales (niños, ancianos y jóvenes). Los y las informantes han sido personal de cocina (quienes informan de los aspectos relacionados con la manipulación y elaboración de las comidas), la dirección o responsable de la gestión del centro (puesto que son los principales promotores dentro del mismo), y los y las comensales.

La encuesta se estructura a través de cuatro bloques temáticos o apartados:

- Dimensiones del comedor ecológico: qué significa y cómo se articula en el centro
- Procesos de información y participación: qué conocen de los productores ecológicos

La soberanía alimentaria en las mesas del colegio

- Desarrollo de la organización: ventajas e inconvenientes técnicos
- Predisposición futura: satisfacción general y trascendencia social

Los resultados de la evaluación de la primera experiencia piloto de semana de consumo social está en proceso de finalización.

Sistema de comercialización online

Uno de los objetivos que se plantean en el Programa ECOMERCIO es el desarrollo de sistemas de información, coordinación y gestión de la comercialización accesibles para todos los agentes del sector, sistematizando la información existente, diseñando herramientas tecnológicas de coordinación y gestión y estableciendo cauces de comunicación entre producción y consumo que permita prescindir de agentes intermediarios, consolidando así nuevos canales de comercialización que contribuyan a la tendencia actual de aumento del mercado de alimentos ecológicos.

A este respecto se ha creado una herramienta de comercialización online (en fase de desarrollo) cuyos principales objetivos son:

- Gestionar de manera directa, sencilla y eficiente la comercialización de las producciones ecológicas.
- Ofrecer un catálogo amplio y variado de productos ecológicos regionales y garantizar volumen y regularidad en la oferta.
- Facilitar y simplificar a los productores las tareas relacionadas con la facturación y la contabilidad de las ventas.
- Dar facilidades y simplificar la realización de pedidos a Restaurantes, Comedores Sociales (colegios, residencias, hospitales,...), Grupos de Consumo y Comercios de Proximidad.
- Optimizar las rutas de transporte, su coste y minimizar el impacto ambiental de la distribución.
- Prescindir de centros de acopio, evitando los altos costes fijos de locales que centralizan el acopio de las producciones. Así se ofrecen productos cosechados en su punto óptimo de maduración, sin que sufran largos periodos de almacenamiento.

La herramienta genera una Ruta que optimiza la relación entre el kilometraje que se recorre y volumen de mercancía que se transporta, en función de los lugares de origen de la producción y los puntos de envío.

Información facilitada por Red Calea y el equipo técnico del proyecto ECOMERCIO (Beatriz Fadón y Daniel López y como colaboradoras: Sara Velázquez y Luisa Cardenete)

EN LES ILLES BALEARS - MALLORCA

INTRODUCCIÓN DE ALIMENTOS ECOLÓGICOS EN LOS COMEDORES ESCOLARES

“Actualmente muchos niños y niñas de las Illes Balears se alimentan en las escuelas. Se necesita comer para vivir, pero alimentarse es mucho más que eso. Comer es cultura, convivencia y salud. Comer es una toma de decisiones constante pero, ¿sabemos lo que comemos?”

La introducción de alimentos ecológico en los comedores escolares es una iniciativa que, de forma progresiva, se está expandiendo en las Illes Balears. En Mallorca, el APAEMA (Associació de Productors Ecològics de Mallorca), con el apoyo de CBPAE (Consell Balear de la Producció Agrària Ecològica) hace tiempo que están trabajando en esta dirección y ya existen más de 20 comedores escolares que proporcionan alimentos ecológicos, sea de forma puntual o continuada.

Durante el mes de enero de 2010 se creó la Comisión de Comedores Escolares de APAEMA (formada por pagesos, padres, madres, maestros de escuela, personal de la administración y técnico del CBPAE) con el objetivo de estudiar la viabilidad de la introducción de alimentos ecológicos locales en las escuelas, fruto de una relación directa entre productores y los centros.

El primer reto que se plantea es la implicación de todos y todas las horticultores ecológicos de Mallorca (11 productores) para poder garantizar el suministro de frutas, verduras y legumbres ecológicas.

El segundo reto es dar a conocer la agricultura ecológica y sensibilizar a las escuelas por el cambio de hábitos que supone la introducción de productos ecológicos (planificación de los pedidos, productos de temporada y no uniformes, mayor dedicación a la limpieza y procesado del alimento,...)

Y el tercer reto es el precio y cómo evitar que la introducción de alimentos ecológicos aumente el precio del menú.

Esta iniciativa ha tenido muy buena acogida, tanto de parte de las escuelas como de los productores, y permite crear un vínculo entre el pagès (agricultor, campesino) y la escuela, ofreciendo productos ecológicos, locales, de temporada, sanos y con unos precios ajustados a la demanda.

La alimentación ecológica en las escuelas se plantea como un proyecto integral y comunitario, compartido por el profesorado, las familias, el personal de las cocinas y los y las productoras con el objetivo de garantizar su continuidad y autonomía.

El proyecto de introducción de alimentos locales y ecológicos en comedores escolares públicos es el resultado de la unión entre las necesidades de los centros educativos y la oferta de los productores ecológicos de la zona

Balance del curso 2010-2011

El proyecto se inició durante el mes de septiembre 2010, momento que se pudieron reunir los horticultores ecológicos para acordar unos precios justos tanto para los productores como para las escuelas. A partir de ahí se inició una ronda de contactos con centros escolares de primaria y secundaria de toda la isla ofreciendo la posibilidad de sustituir los alimentos convencionales por otros ecológicos y producidos localmente y en los últimos meses han sido las propias AMPA que solicitan este suministro para sus escuelas, preocupadas por una mejora de la alimentación de sus hijas e hijos.

Dos veces por semana, un furgoneta se encarga de repartir los pedidos a los respectivos centros, consiguiendo un trato personal i de calidad. Al finalizar el curso la situación de los centros escolares era el siguiente:

CENTRE	LOCALITAT	COL-LABORACIÓ	TIPUS
Es Cremat	Vilafranca	Continua	Catering
Juníper Serra	Petra	Continua	Catering
Jaume Vidal	Manacor	Continua	Catering
Manacor	Manacor	Continua	Catering
Reina Sofía	Felantix	Continua	Catering
Es Canyar	Manacor	Puntual	Catering
Jaume Fornari	Son Servera	Puntual	Catering
Joan Veny i Clar	Campos	Continua	Cocina propia
Bellamar	Palma	Continua	Cocina propia
Illa	Palma	Continua	Cocina propia
Es Liceu	Palma	Puntual	Cocina propia
Matadejunc	Palma	Puntual	Cocina propia
CIDE	Palma	Puntual	Cocina propia
Aula Balear	Palma	Puntual	Cocina propia
Es Lledoner	Felanitx	Puntual	Cocina propia

Según datos de APAEMA, el proyecto de comedores ha movido una cifra aproximada a más de 4.000 euros, de los cuales destaca la demanda de verduras de hoja, calabaza, garbanzos y naranjas. De toda manera se encuentran lejos de poder repartir los pedidos entre todos los productores puesto que el volumen de los pedidos aún es pequeño.

Los comedores escolares: un proyecto social y pedagógico

A partir de la iniciativa de APAEMA se ve la necesidad de no sólo incorporar los alimentos ecológicos en las escuelas sino también de actividades de formación, información y reflexión sobre la agricultura ecológica y el modelo de desarrollo que defiende. Por ello se elabora una nueva fase del proyecto donde:

- **APAEMA** inicia y dinamiza las relaciones entre pagesos y los responsables de los comedores escolares, con el objetivo que estas relaciones se vayan fortaleciendo y exista un espacio de confianza
- **AMICS DE LA TERRA -Mallorca**, de forma paralela, aporta actividades y asesoramiento para la sensibilización de los diferentes agentes implicados con el objetivo de reivindicar la función social, económica y ambiental de la producción local y ecológica

En definitiva, la introducción de alimentos ecológicos en los comedores escolares representa el establecimiento de un sistema de abastecimiento local y ecológico de alimentos (organizado por APAEMA) y la participación de un proyecto social y pedagógico de toda la comunidad educativa (con el apoyo del equipo pedagógico de Amics de la Terra).

Con este proyecto se pretende:

- Sensibilizar y capacitar a los diversos agentes implicados en la alimentación de los centros públicos para introducir, de forma progresiva, alimentos ecológicos y de proximidad en los comedores, desarrollando un proyecto educativo y de largo plazo que tenga unos efectos positivos sobre la salud, el medio ambiente, la sociedad y la economía rural y regional.
- Promover una alimentación sana, equilibrada y en contacto con el territorio y, que a la vez, sea respetuosa con el medio ambiente, las personas, la cultura y la agrobiodiversidad.
- Informar y generar conocimiento de los beneficios de la Agricultura Ecológica entre los alumnos, el personal

de la cocina, el profesorado, los padres y madres a partir de actividades y recursos didáctico diversos.

- Promover el consumo local, ecológico y de temporada así como la venta directa que favorezca la presencia de los pagesos, la preservación del paisaje y del medio ambiente.

El ámbito territorial del proyecto se limita en el **Pla de Mallorca**, zona rural situada en el centro de Mallorca formada por 14 municipios. En esta primera fase se trabajará con 6 de las 14 escuelas existentes.

Actualmente aún no se pueden valorar los resultados pues que, justo ahora, se han iniciado las primeras actividades de sensibilización en las aulas. Para llegar a la comunidad educativa se ha elaborado una encuesta que se enviara a los miembros de la escuelas participantes. Se tiene previsto realizar visitas familiares a las fincas de los pagesos y talleres de cocina con padres, madres y cocineras.

El escenario de las escuelas públicas en Mallorca. Una oportunidad ²⁴

De las 91 escuelas públicas de infantil y primaria de Mallorca nos encontramos con todos modelos de gestión de comedores escolares y ello es debido a que la decisión del modelo de gestión recae en el propio Consejo Escolar. De estas escuelas se han analizado 63 y se han obtenido las siguientes estadísticas:

Gestión con Empresas de Restauración colectiva	51
Gestión propia	12
Precios por menú	de 4,3 a 7 €

De los comedores gestionados por empresas de restauración nos encontramos con la siguiente distribución por empresas:

COMENSALS - Menjadors Escolars	11
COMEDORS ESCOLARS - Julio Tundidor Molina S .L.	10
ESCOLAREST – EUREST Colectividades	8
RESTAURANT CAN ARABÍ SL.	8
ALCARI Escola de Cuina	6
Fonda Europa Sa Pobla	3
Belén Fernández de Castro Ugarte. NA BELEN	1
No se determina	1
MENJADOR ESCOLAR TRÈBOL SL	1
NEWREST	1
Restaurant “Ses Deveres”	1

Un dato a tener en cuenta es que la mayoría de las escuelas de la isla de Mallorca tienen sólo horario matinal (de 9 a 14 h ó de 8:30 h a 13:30 h) y sólo alguna de ellas tiene el horario escolar partido (de 9 a 12:30 h y de 14:30 a 16 h).

Información facilitada por APAEMA y Amics de la Terra Mallorca (Roser Badia)

²⁴ Elaboración propia a partir de la información de las páginas web de las escuelas

EN ANDALUCIA – SIERRA DE HUELVA

INTRODUCCIÓN DE ALIMENTOS ECOLÓGICOS EN LOS COMEDORES ESCOLARES

En el año 2010, y fruto de la inquietud que genera el sector de la restauración colectiva y de comedores escolares, el grupo de Amigos de la Tierra Baética empieza a identificar un proyecto de comedores escolares ecológicos en la Sierra de Huelva.

Los pasos realizados para el diseño han sido los siguientes:

1. Establecer objetivos y criterios mínimo teniendo en cuenta las capacidades y con la intención de no generar falsas expectativas entre el grupo dinamizador y con los agentes locales.
2. Caracterizar la comarca donde se quiere desarrollar el proyecto – Sierra de Huelva
3. Identificar posibles productos ecológicos y locales para iniciar el proyecto piloto
4. Orientar los esfuerzos a un único centro escolar de educación infantil, primaria y hasta 2º de ESO (160 alumnas y alumnos de los cuales 110 usan el comedor).
5. Búsqueda y contacto de productores ecológicos en la zona. En un primer momento se consultaron los listados oficiales de productores y productoras en ecológico y, a través de la URPF Sierra de Huelva, se contactó con la Red de ECOFAPAS (Red de producción y consumo a nivel familiar compuesta por productoras y productores y fincas de distintas características). Se valora que algunas de las fincas de esta red podrían abastecer al centro educativo.
6. Entrevistas con 2 Cooperativas de aceite de oliva que produce en ecológico en la zona y han mostrado interés en el proyecto.
7. Reuniones con la comunidad escolar del centro:
 - Dirección del centro: Mostró interés por el proyecto e, incluso, se había promovido cambios en el comedor por iniciativa propia.
 - Personal de cocina: 2 mujeres con las que se coincidió en muchos aspectos e inquietudes respecto a los comedores escolares y al tipo de alimentación que se ofrece. En el centro, la elaboración de la comida la realizan ellas mismas, no hay apenas consumo de pre-cocinados y se muestran muy interesadas en mejorar la alimentación de los y las niñas.
 - Padres y madres de la Escuela. A partir de la cual surgió una propuesta educativa donde se incluía una visita a una de las fincas productoras.
8. En la actualidad, con la ayuda de expertas, se están evaluando los menús que se sirven en el comedor de la escuela para valorar posibles mejoras y diseñar el proceso de introducción de alimentos ecológicos.
9. Se ha solicitado la lista de compras y proveedores del centro para valorar las cantidades y los productos que utilizan.
10. De momento no se ha introducido ningún alimento ecológico en los menús de la escuela.

El proyecto piloto se está desarrollando e identificando en la **Sierra de Huelva** por varios motivos:

- Se trata de una zona donde la agricultura local y de pequeña escala está resistiendo más que en otras comarcas.
- Se cuenta con el apoyo de la Universidad Rural Paulo Freire de la Sierra de Huelva, quien conoce muy bien la zona y también ha hecho intentos de impulsar este tipo de iniciativas.

Próximos pasos a realizar

- Realización de los primeros pedidos de aceite de oliva tras la campaña prevista para principios del año 2012.
- Respecto a los productos hortícolas: Realización de un estudio de necesidades y, al mismo tiempo, realizar una buena planificación de la huerta.

- Mantener reuniones con madres, padres, personal de cocina y dirección del centro
- Elaborar la propuesta educativa.
- Dinamización entre los productores y productoras y el centro escolar.

Aspectos a tener en cuenta

- La predisposición del cambio: Tanto la Dirección de la escuela como el personal de cocina son sensibles a la introducción de alimentos ecológicos, cosa que facilitara el éxito del proyecto.
- Los ritmos de incorporación: Es importante tener en cuenta las capacidades y los ritmos de trabajo de todos los agentes involucrados en este proyecto y proceso de transformación. Se debe de ir con cierta tranquilidad, sin generar expectativas y con la garantía de que todos los actores participan y se involucran en el proyecto.
- Funcionamiento del comedor: No es recomendable trastocar toda la dinámica del funcionamiento del comedor (pedidos, recepción, proveedores,..) y siendo conscientes de las relaciones existentes con los distintos proveedores y de que no es aconsejable, imponer una ruptura radical con ellos.
- Planificación y coordinación entre oferta y demanda. Es un proceso que necesita de un tiempo para hacer una buena planificación.

Información facilitada por Amigos de la Tierra Baética

BIBLIOGRAFIA Y WEBGRAFIA CONSULTADA

BIBLIOGRAFIA CONSULTADA

- Víctor J. Martín Cerdeño . *Alimentación fuera del hogar. Un nuevo escenario para una vieja costumbre*. Revista Distribución y Consumo. Enero-Febrero 2009
- J. Aranceta Bartrina et al (Comité de Nutrición de la Asociación Española de Pediatría). *El comedor escolar: situación actual y guía de recomendaciones*. An Pediatr (Barc). 2008;69(1):72-88
- Alimentación fuera del hogar 2010 con datos del MARM (2009).MERCASA
- La rotación en el sector de la restauración en España. Causas, consecuencias y líneas de actuación. Pilar García Lombardía, José Ramón Pin Arboledas
- Informe de CEAPA sobre Comedores Escolares 2011-2012
- Felicity Lawrence. *¿Quién decide lo que comemos?* .Ed. Tendencias. 2009

LEGISLACIÓN REFERENTE A RESTAURACIÓN COLECTIVA Y COMEDORES ESCOLARES

Marco Jurídico Español

MARCO JURÍDICO QUE REGULAN EL SERVICIO DE COMEDORES ESCOLARES

- Ley 30/2007 de 30 Octubre de contratos del sector público.
- Ley 7/2011 de 5 de julio de seguridad alimentaria y nutrición
- Orden del MEC de 24 de noviembre de 1992 por el que se regulan los comedores escolares.
- RD 82/96 y 83/96 reglamentos orgánicos de las escuelas de infantil, primaria y secundaria

MARCO JURÍDICO DE ÍNDOLE HIGIÉNICO SANITARIA

- RD 3484/00 de 29 de diciembre por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas
- RD 191/2011 de 18 de febrero sobre Registro General de Industrias alimentarias y alimentos.

Marco Jurídico en las Comunidades Autónomas

ANDALUCIA	DECRETO 192/1997, de 29 de julio, por el que se regula el servicio de comedor en los Centros Públicos dependientes de la Consejería de Educación ORDEN de 27 de marzo de 2003, por la que se regula la organización, funcionamiento y gestión del servicio de comedor escolar de los Centros Docentes Públicos dependientes de la Consejería de Educación y Ciencia.
ARAGÓN	Orden de 12 de junio de 2000, del Departamento de Educación y Ciencia, por la que se dictan instrucciones para la organización y el funcionamiento del servicio de comedor escolar en los Centros Docentes Públicos no universitarios. Resolución de 4 de septiembre de 2000, de la Dirección General de Renovación

La soberanía alimentaria en las mesas del colegio

	Pedagógica, sobre el personal de cuidado y atención al alumnado en el servicio de comedor escolar
ASTURIAS	Se regula a partir del marco jurídico español (Orden del MEC de 24 de noviembre de 1992)
BALEARES	Resolución de 9 de septiembre de 2003 del Conseller d'Educació i cultura, por la cual se regulan la organización y el funcionamiento del servicio escolar de comedor en los centros públicos no universitarios.
CANARIAS	Orden de 25 de febrero de 2003, por la que se regula la organización y funcionamiento de los comedores escolares en los centros públicos docentes no universitarios dependientes de la Consejería de Educación, Cultura y Deportes (BOC nº 47, de 10.3.03)
CANTABRIA	Dirección General de Coordinación y Política Educativa / Orden EDU/27/2007, de 10 de mayo, por la que se regula el funcionamiento del servicio complementario de comedor escolar en los centros públicos no universitarios dependientes de la Consejería de Educación
CASTILLA-LA MANCHA	Orden de la Consejería de Educación, de 02/03/2004, por la que se regula la organización y funcionamiento del servicio de comedor escolar de los Centros Públicos de enseñanza no universitaria dependientes de la Consejería de Educación de Castilla – La Mancha
CASTILLA Y LEÓN	Decreto 20/2008, de 13 marzo por el que se regula el servicio público de comedor en los centros docentes públicos de la Comunidad de Castilla y León, desarrollado por la Orden EDU/693/2008 de 29 de abril
CATALUNYA	Decreto 160/1996, de 14 de mayo, por el que se regula el servicio escolar de comedores en los centros
EXTREMADURA	DECRETO 192/2008, de 12 de septiembre, por el que se regulan los servicios de comedor escolar y aula matinal en los centros públicos de la Comunidad Autónoma de Extremadura
GALICIA	Decreto 10/2007, de 25 de enero, por el que se regula el funcionamiento de los comedores escolares en los centros docentes públicos no universitarios dependientes de la Consellería de Educación y Ordenación Universitaria
COMUNIDAD DE MADRID	ORDEN 917/2002, de 14 de marzo, de la Consejería de Educación, por la que se regulan los comedores colectivos escolares en los centros docentes públicos no universitarios de la Comunidad de Madrid
MURCIA	Orden de la Consejería de Educación y Cultura de 17 de julio de 2006 por la que se regula el servicio de comedor escolar de los Colegios Públicos de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia. (BORM 28-7-2006)
NAVARRA	DECRETO FORAL 246/1991, DE 24 DE JULIO, POR EL QUE SE REGULAN LOS COMEDORES ESCOLARES DE LOS CENTROS PÚBLICOS NO UNIVERSITARIOS DE NAVARRA EN LOS NIVELES DE ENSEÑANZA OBLIGATORIA
PAIS VASCO	ORDEN de 22 de marzo de 2000, del Consejero de Educación, Universidades e Investigación, por la que se regulan los comedores escolares de los centros docentes

La soberanía alimentaria en las mesas del colegio

	públicos no universitarios de la Comunidad Autónoma del País Vasco en los niveles de enseñanza obligatorios y Educación Infantil (2.º ciclo)
LA RIOJA	Orden 27/2006, de 28 de septiembre, por la que se regula la organización y funcionamiento del servicio de comedor escolar en los Centros Docentes Públicos de enseñanza no universitaria dependientes de la Consejería de Educación, Cultura y Deporte.
COMUNIDAD VALENCIANA	DECRETO 122/2001, de 10 de julio, del Gobierno Valenciano, por el que se regula el precio público por el Servicio de comedor prestado por los centros de enseñanza infantil de la Generalitat Orden 47/2010, de 28 de mayo, por la que se regula el Servicio de comedor escolar en los centros educativos no universitarios de titularidad de la Generalitat ORDEN 73/2010, de 27 de julio, de la Conselleria de Educación, por la que se suspende (temporalmentE) la vigencia de la Orden 47/2010, de 28 de mayo, por la que se regula el Servicio de comedor escolar en los centros educativos no universitarios de titularidad de la Generalitat Valenciana.

WEBGRAFIA DE INTERÉS

WEB DE INTERÉS SOBRE SOBERANIA ALIMENTARIA Y CONSUMO CRÍTICO

AMIGOS DE LA TIERRA - <http://www.tierra.org/>

AMICS DE LA TERRA MALLORCA <http://www.amicsdelaterra.org/>

AMICS DE LA TERRA EIVISSA <http://www.amics-terra.org>

AMIGOS DE LA TIERRA ANDALUCÍA www.tierrabaetica.org

AMIGOS DATERRA GALICIA <http://amigosdaterra.net/>

AMIGOS DE LA TIERRA COMUNIDAD DE MADRID <http://tierramadrid.org/>

VIA CAMPESINA - <http://viacampesina.org/sp/>

PLATAFORMA RURAL - <http://www.nodo50.org/plataformarural/>

<http://plataformarural.blogspot.com/>

REVISTA SOBERANIA ALIMENTARIA, BIODIVERSIDAD Y CULTURAS

<http://www.soberaniaalimentaria.info/>

SOBERANIA ALIMENTARIA Y POLITICAS

<http://soberaniaalimentariaypoliticas.wordpress.com/>

SOBERANIA ALIMENTARIA Y GENERO

<http://soberaniaalimentariaygenero.blogspot.com/>

GRAIN -

<http://www.grain.org/es>

COAG – FUNDACIÓN AGRICULTURA VIVA

VETERINARIOS SIN FRONTERAS - <http://www.veterinariossinfronteras.org/es/>

ENTREPUEBLOS -

<http://epueblos.pangea.org/soberaniaalimentaria.php>

EMAUS FUNDACIÓN SOCIAL - <http://www.desarrollohumanosostenible.org/>

REVISTA OPCIONS – Información para el consumo <http://opcions.org/es>

Las revistas nº 27 (otoño 2008) y 28 (Invierno 2008/2009) abordan el tema de los comedores escolares

WEB EMPRESAS DE RESTAURACIÓN COLECTIVA

ARAMARK www.aramark.es

www.elgustodecrecer.es/ web de Comedores escolares de ARAMARK

SODEXO es.sodexo.com

www.educandoacomer.es/ web de Comedores escolares de SODEXO

SERUNION www.serunion.com

www.serunion-educa.com/Paginas/Default_es.aspx

WEB DEL SECTOR EMPRESARIAL Y DE RESTAURACIÓN COLECTIVA

ALIMARKET S.A Empresa de generación de contenidos de información económico-sectorial en España_
www.alimarket.es/home

RESTAURACIÓN NEWS – Revista de referencia en el sector de la restauración

www.restauracionnews.com

NEORESTAURATION – Revista de referencia francesa del sector de restauración

www.neorestauracion.com

FEDERACIONES Y GRUPOS RELACIONADOS CON EL SECTOR HORECA

FUNDACIÓN ALICIA - Centro de investigación dedicado a la innovación tecnológica en cocina, a la mejora de los hábitos alimentarios y a la valoración del patrimonio agroalimentario y gastronómico. www.alicia.cat.

FEADRS - Federación Española de Asociaciones Dedicadas a la Restauración Social. www.feadrs.com

FIAB - Federación Española de Industrias de Alimentación y Bebidas. www.fiab.es/es/index.asp

CLUB GRECO - <http://www.clubgreco.com/>

MERCADOS

MERCASA – Red de Mercas del Estado Español - www.mercasa.es

MUNIMERCA – Red de Mercados Municipales - munimerca.es

En el link www.munimerca.es/mercasa/alimentacion_2010/index2.html, se publica el documento Alimentación en España 2010

ADMINISTRACIONES PÚBLICAS

MINISTERIO DE MEDIO AMBIENTE Y MEDIO RURAL Y MARINO – MARM - www.marm.es/es

Estadísticas del MARM - www.marm.es/es/estadistica/temas/default.aspx

<http://www.marm.es/es/alimentacion/temas/consumo-y-comercializacion-y-distribucion-alimentaria/panel-de-consumo-alimentario/default.aspx>

MINISTERIO DE EDUCACIÓN - www.educacion.gob.es/portada.html

Estadísticas del Ministerio de Educación - www.educacion.gob.es/horizontales/estadisticas.html

INE - Encuesta Anual de Servicios

<http://www.ine.es/jaxi/menu.do?type=pcaxis&path=%2Ft37/e01&file=inebase&L=0>

AESAN - Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición. www.aesan.mspsi.gob.es

ESTRATEGIA NAOS - www.naos.aesan.msps.es/naos/estrategia/que_es/

PROGRAMA PERSEO !come sano y muévete! www.perseo.aesan.msps.es

ODELA – Observatorio de la Alimentación. www.odela-ub.com

JUNTA DE COMUNIDADES DE CASTILLA- LA MANCHA – Comedores escolares

http://www.educa.jccm.es/educacion/cm/alumnado/tkContent?idContent=204&locale=es_ES&textOnly=false

XUNTA DE GALICIA - Menús saludables en el comedor escolar

www.edu.xunta.es/ftpserver/portal/menu/indice.htm

JUNTA DE ANDALUCIA – Boletines sobre ecoalimentación. Alimentos ecológicos para el consumo social en Andalucía

http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal/areas-tematicas/produccion-ecologica/promocion/consumo-social/prueba_consumo.html

COMPRAS Y CONTRATACIONES PÚBLICAS

Recomendaciones en el Marco Europeo

Manual específico para las licitaciones de contratos (Contratación Pública Ecológica-CPE) de servicios de restauración y catering http://ec.europa.eu/environment/gpp/toolkit_en.htm)

Marco normativo en el Estado Español

LEY 30/2007, de 30 de octubre, de Contratos del Sector Público.

Plan de Contratación Pública Verde de la Administración General del Estado y sus Organismos Públicos, y las Entidades Gestoras de la Seguridad Social (ORDEN PRE/116/2008)

GUÍA DE LA OFERTA ECONÓMICAMENTE MÁS VENTAJOSA EN RESTAURACIÓN COLECTIVA

http://www.contract-catering-guide.org/es/por_que_esta_guia.html

EMAUS <http://www.emaus.com/comrapublicaresponsable/>

SIMAP - Información sobre contratación pública europea

http://simap.europa.eu/supplier/links-supplier/index_es.htm.

COMPRA RESPONSABLE:

<http://compraresponsable.wordpress.com/red-cpr/>

COMPRA PÚBLICA ÉTICA – De IDEAS

www.comrapublicaetica.org

ALGUNAS INICIATIVAS COMEDORES ESCOLARES ECOLÓGICOS

ANDALUCIA

SIERRA DE HUELVA

<http://www.tierrabaetica.org/>

SEVILLA

www.coagsevilla.com/

BALEARES

APAEMA – Associació de Producció Agrària Ecològica de Mallorca

<http://apaema.jimdo.com/projectes-i-activitats/menjadors-escolars-ecol%C3%B2gics/>

<http://www.amicsdelaterra.org/ca/c1/inici.html>

CANTABRIA

ELEGIR COMEDOR ESCOLAR YA - Campaña realizada por AMPAS de Cantabria

<http://elegircomedorescolarya.blogspot.com/>

CATALUNYA

MATERIALES Y RECURSOS PARA LA SOBERANIA ALIMENTARIA – Comedores Ecológicos en Catalunya

<http://asapcatalunya.wordpress.com/tag/menjadors-ecologics/>

MATERIALES DIDÀCTICOS ENTREPUEBLOS - <http://comedoresecologicos.org/>

DOCUMENTAL PLAT O VIDA – Nani Moré Ramón - Documental que ofrece una perspectiva crítica sobre los comedores escolares y mostrar una alternativa sana y sostenible: Un proyecto de comedor ecológico en una Guardería donde tan importante es el alimento como el acto de alimentarse.

EXTREMADURA

ECOS DEL TAJO –PROGRAMA ECOMERCIO

<http://ecosdeltajo.org/presentacion/index.php>

http://ecosdeltajo.org/actuaciones/recurso2.php?id_recurso=41&id0=40

<http://www.redcalea.org/>

PAIS VASCO

ESCUELA DE LARRABETZU – ASOCIACION TXINPASMENDI

<http://www.larrabetzukoeskola.org/>

<http://www.ehnebizkaia.org/>

ÁMBITO ESTATAL

ALIMENTACIÓN. "Alimentación: Red de escuelas por un mundo rural vivo", es un programa socio educativo sobre nuestra alimentación y como esta afecta al entorno, la salud y las condiciones de vida de personas y comunidades. Veterinarios Sin Fronteras y ACSUR

<http://www.veterinariosinfronteras.org/es/alimentacion.html>



Amigos de la Tierra España es una asociación ecologista con la misión de fomentar el cambio local y global hacia **una sociedad respetuosa con el medio ambiente, justa y solidaria**. Destaca por el trabajo desarrollado en la construcción de una ciudadanía social y ambientalmente comprometida, en el marco de una activa participación en la federación de Amigos de la Tierra Internacional, con más de un millón de socios en 76 países de los cinco continentes.

Nuestras áreas de trabajo se componen de distintas campañas y proyectos que, gracias a la difusión de información, la educación ambiental y presión política y a la implicación de los Grupos Locales, contribuyen a avanzar hacia una sociedad más sostenible. Esta labor local y nacional se complementa con nuestra pertenencia a Amigos de la Tierra Europa y Amigos de la Tierra Internacional.