



RESTAURACIÓN SOCIAL

ENTORNOS

- > Colegios
- > Empresas, cafeterías de hospitales
- > Fuerzas y cuerpos de seguridad del estado, centros de administraciones públicas
- > Centros de pensión completa 7 días (excepto sector socio-sanitario)



COMPROMISOS

- > Aumento de la oferta de:
 - Primeros platos a base de hortalizas (incluidas verduras), continuando con pasta y arroz
 - Segundos platos a base de carnes magras y pescado y con guarniciones de hortalizas, verduras y/o legumbres
 - Productos alimenticios cocinados con plancha, cocción y horno, sin añadir sofritos o salsas elaboradas
 - Pan integral
 - Fruta fresca de temporada como opción de postre
 - Yogur natural no azucarado frente al uso de otros productos lácteos
 - Biscotes o pan sin sal y galletas sin azúcares añadidos
- > Disminución de la oferta de platos precocinados fritos tanto platos principales como en acompañamiento
- > Promocionar con mensajes saludables durante los meses de actividad del centro
- > Fomentar el empleo de aceite de oliva como mejor opción para los aliños

Arranca el plan para mejorar la composición de los alimentos, sin novedades para el sector

06-02-2018

Unas 500 empresas del sector de la alimentación en España (entre las que se incluyen productoras, distribuidoras, restauración social y comercial) y el Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad, han firmado un acuerdo para la reducción del consumo de azúcar y grasas, desde hoy hasta 2020. El nuevo plan se presenta como una herramienta eficaz para luchar contra las tres enfermedades crónicas que más nafectan (la diabetes, enfermedades cardiovasculares y el cáncer) y contra la obesidad.

El pasado lunes, 5 de febrero, se presentó en el Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad el *Plan de colaboración para la mejora de la composición de los alimentos y bebidas y otras medidas 2017-2020*, que ha sido coordinado por la [Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición \(Aecosan\)](#). Esta iniciativa, en la que se ha venido trabajando en los últimos años, pretende continuar con las recomendaciones de la Unión Europea en materia de seguridad alimentaria y adaptar los productos alimentarios a las tendencias emergentes de los consumidores.

El plan recoge diferentes compromisos de reformulación de alimentos y bebidas en los sectores de fabricación y distribución, especialmente las de consumo más habitual. Fundamentalmente para reducir los azúcares añadidos, sal y grasas saturadas en más de 3.500 productos que representan el 44,5% de la energía diaria. El proyecto ha sumado 180 compromisos, que se han extendido a la restauración social, la restauración moderna y la distribución automática o vending. El objetivo es sumar el mayor número de adhesiones posible para que la alimentación global sea más equilibrada y saludable.

Entre las federaciones y asociaciones que han respaldado a Aecosan en esta iniciativa están la [Federación Española de Asociaciones Dedicadas a la Restauración Social \(Feadr\)](#), la [Federación de Industrias de Alimentación y Bebidas \(Fiab\)](#), la [Asociación de Cadenas Españolas de Supermercados \(Aces\)](#), la [Asociación Española de Distribuidores, Autoservicios y Supermercados \(Asedas\)](#), la [Asociación Nacional de Grandes Empresas de Distribución \(Anged\)](#), [Asociación Nacional de Grandes Empresas de Distribución \(Aneda\)](#) o la [Asociación Empresarial de Marcas de Restauración](#).

Según declaraciones de la ministra **Dolors Montserrat**, *“este plan va a servir para afrontar de una forma directa y eficaz los grandes retos que tenemos por delante, en el ámbito de la salud, como es la mayor longevidad de las personas que provoca una mayor incidencia de las enfermedades crónicas o la obesidad, que aunque se ha conseguido reducir aún sigue siendo uno de los*

principales problemas de salud pública. Es una herramienta eficaz para luchar contra las tres enfermedades crónicas que más nos afectan (la diabetes, enfermedades cardiovasculares y el cáncer) y contra la obesidad, por lo que representa un gran beneficio para las futuras generaciones. Es un paso más dentro de nuestro sistema sanitario alineado con nuestras estrategias de promoción de la salud y prevención de la enfermedad y dentro de la Estrategia Naos”.

Nada que no se esté haciendo en el sector de la restauración social y colectiva

En el ámbito de la restauración social, cuyo alcance sobre el total de la población es muy significativo, en especial en sectores tan sensibles como la infancia y la tercera edad, se busca ampliar la oferta de primeros platos a base de hortalizas, pasta y arroz; segundos platos basados en carnes magras y pescado, con guarniciones de hortalizas, verduras y legumbres; productos cocinados con plancha, cocción y horno, sin añadir sofritos o salsas elaboradas; incorporar pan integral, al menos una vez a la semana, fruta fresca de temporada, yogurt natural no azucarado y galletas sin azúcares añadidos. Por otro lado, se sugiere reducir la introducción de precocinados fritos, tanto para platos principales como para acompañamiento y fomentar el uso de aceite de oliva como mejor opción para los aliños.

Debido a que en el ámbito de la restauración social el control de la administración sobre la actividad desarrollada es muy amplio, muchas de estas medidas venían aplicándose ya desde hace años. Son cada vez más las empresas que han ido introduciendo menús más saludables y equilibrados, con el propósito de ofrecer una oferta de garantías para todos los usuarios que disfrutan de los servicios del sector a diario. Este compromiso significa, por tanto, un refuerzo de esta labor, que no hace sino dotar de un mayor valor añadido a los menús que se ofrecen actualmente en colegios, grandes empresas, hospitales, fuerzas y cuerpos de seguridad del estado y residencias de mayores.

- [Plan de colaboración para la mejora de la composición de los alimentos y bebidas y otras medidas 2017-2020 \(texto completo\)](#).
- [Dosier / resumen](#).
- [Infografía](#).

Noticias Relacionadas

- [Andalucía regula, con el máximo rango normativo, la lucha contra la obesidad](#)
- [El Gobierno Vasco diseña un plan de 1.000 días para enseñar a comer de forma más sana](#)
- [Acabar con la obesidad infantil: los seis consejos fundamentales del informe de la OMS](#)
- [El azúcar no debería superar el 5% de las calorías de la dieta, el equivalente a 6 terrones](#)
- [¿Cómo hace Japón para ser el país desarrollado con el índice de obesidad más bajo del mundo?](#)
- [El plan de choque de Amsterdam para frenar una obesidad infantil que ha aumentado el 12%](#)



Mario Agudo es periodista y MBA por la Escuela de Administración de Empresas. Ha trabajado durante más de quince años en el ámbito de la comunicación empresarial, desempeñando diferentes cargos, y desde 2013 es el responsable de Marketing y Comunicación de la empresa madrileña [Servicios Hosteleros a Colectividades \(ShC\)](#). @: marioagudo@servicioshosteleros.com.