



Comedores agroecológicos de Combi Catering en las doce escuelas infantiles de Zaragoza

25-08-2017

La firma Combi Catering gestionará este curso doce comedores de escuelas infantiles de Zaragoza, tras ganar el concurso convocado por el ayuntamiento de la capital aragonesa. Esta adjudicación contempla la mejora de la calidad en estas escuelas, y la apuesta decidida por el producto ecológico y de cercanía, vinculado especialmente a la huerta zaragozana. Una apuesta que coincide plenamente con la línea de trabajo emprendida por la empresa hace varios años y que le ha ayudado a posicionarse como líder en la elaboración de dietas saludables en los comedores escolares, elaboradas con alimentos ecológicos y de proximidad.

En este sentido, en las escuelas infantiles zaragozanas se servirá al menos tres días a la semana un menú en el que se incluirá como mínimo un plato (primero, segundo, o un postre) con producto de certificado ecológico y primando la proximidad para reducir el impacto ambiental al reducir la huella de carbono. Una práctica habitual en los menús escolares de Combi Catering.

El ayuntamiento de Zaragoza ha estipulado en el contrato que el porcentaje total de productos hortofrutícolas frescos (frutas, verduras y hortalizas) producidos en el entorno de Zaragoza tendrá que ser, al menos, un 15% del total servido durante todo el curso. La distancia máxima será de 50 kilómetros a la redonda desde la ciudad de Zaragoza para los productos frescos y no más de 120 kilómetros para producto seco transformado.

Esta nueva adjudicación contempla además el servicio de alimentación en su ciclo completo: la elección del producto, su elaboración en el propio centro y el reciclaje de los residuos producidos. En este marco, el nuevo contrato quiere convertir la alimentación en una actividad educativa dirigida a reconvertir los comedores en comedores agroecológicos que incorporen criterios de sostenibilidad en la compra pública de alimentos.

A partir de septiembre, los niños y niñas que asisten a estos doce comedores de escuelas infantiles de Zaragoza podrán elegir entre tres menús: el general, que estará disponible para todos los niños, y para el personal del centro; el vegetariano, que deberá ser solicitado por padres y madres en el momento de formalizar la matrícula; y el dietético, para aquellos casos en los que los niños y niñas tengan que seguir un régimen especial con justificación y prescripción médica, y que tendrá que ser solicitado también por los

padres y madres al realizar la matrícula.

Ae evitarán, en la medida de lo posible, los alimentos preparados como hamburguesas, albóndigas o croquetas (con un máximo de tres semanales según el contrato), y se limitarán los fritos. Se priorizará el consumo de alimentos frescos frente a los congelados, y se utilizará aceite de oliva virgen. El contrato también recoge la prohibición de servir pescados como el panga, perca de río, tilapia y fogonero, además del pescado con espinas.

El contrato de los comedores de las escuelas infantiles también recoge que los menús estarán diseñados por un nutricionista (algo que ya sucede en Combi Catering), además de la obligación de impartir formación y sensibilización en materia de pedagogía, salud y alimentación para los trabajadores de los comedores. También se ofrecerá una charla informativa a los padres al comienzo de cada curso escolar para que conozcan los menús que sus hijos e hijas comerán en las escuelas del Patronato.

www.comerbien.es