Restauracióncolectiva
El portal de referencia para los profesionales del sector

Pep Escolà, uno de los socios fundadores de El Rebost del Padrí, empresa encargada de preparar los menús de los niños con alergias e intolerancias.

Andorra cuenta con una cocina central para los menús de escolares con alergias

Lunes, 11 de marzo 2013

Ante el aumento de los casos de niños con problemas de alergias o intolerancias alimentarias, el Gobierno de Andorra, las propias escuelas, diversas asociaciones y el colegio de dietistas, pusieron en marcha un proyecto de cocina central que lleva funcionando más de dos años y que ha alcanzado los más altos índices de satisfacción entre padres, alumnos y centros.

Andorra ocupa una superficie de poco más de 460 km^2 y tiene cerca de 80.000 habitantes; de éstos, 11.000 son escolares y están repartidos en 21 colegios, cuyos comedores funcionan, en todos los casos, con cocina propia. Del total de niños, un 90% comen a diario en la escuela y de éstos, un 3% tienen algún problema de alergias o intolerancias alimentarias.

Hasta que se puso en marcha la cocina centralizada, la mayoría de alumnos con problemas alimentarios iban a comer a casa, se llevaban su propia comida al colegio o, cuando eso no era posible, la propia escuela adaptaba los menús habituales a las necesidades concretas de cada caso, tal como explica **Marta Pons**, del CDNA (Colegio de Dietistas y Nutricionistas de Andorra), "con su mejor voluntad y predisposición". A medida que iban pasando los cursos, se fue detectando que cada vez había más niños con necesidades de alimentación especial y en las escuelas no se podía garantizar la seguridad absoluta de los menús. Además, según comenta Pons, *"los menús 'adaptados' acababan siendo monótonos y a menudo, desequilibrados"*.

Ante esta situación, la asociación de padres de la escuela mayoritaria (Escuela Andorrana), junto a la Asociación de Celíacos de Andorra y la Asociación de Alérgicos Alimentarios, decidieron trasladar su preocupación al Ministerio de Salud y al de Educación para, entre todos, buscar una solución. Tras los primeros contactos se creó una mesa de trabajo a la que se incorporaron también el Colegio de Dietistas y Nutricionistas de Andorra y los gestores de las cocinas de todas las escuelas.

Una vez reunidos todos los implicados, se plantearon dos posibles soluciones: una primera consistente en organizar un sistema seguro para elaborar los menús 'especiales' en cada uno de los colegios y que cada centro asumiese la responsabilidad de hacerlo con garantías; y la segunda opción planteada, fue crear una cocina central especializada en alergias e intolerancias alimentarias, que ofreciese las máximas garantías de seguridad, que pudiese proveer a todas las escuelas del país, y que proporcionase menús atractivos, variados y equilibrados, con características similares al resto de los menús. Por seguridad y mejora en la gestión se optó por la cocina centralizada.

Cocina libre de contaminantes

La característica fundamental de esta cocina central es que está absolutamente libre de contaminantes ya que se trata de una instalación exclusiva para elaborar los menús de los niños alérgicos o intolerantes. *"En esta cocina –comenta Marta Pons– no entra nada que pueda contaminar los menús. Todos los alimentos son sin gluten, sin huevos, sin frutos secos, sin leche ni derivados… y se observan las más estrictas normas de manipulación, envasado y etiquetaje. También se tienen en cuenta las derivaciones ya definidas para las alergias al pescado, las legumbres y las frutas"*. De los fogones de esta cocina salen menús rotativos para cuatro semanas que varían según la temporada (primavera/verano y otoño/invierno). El objetivo, además de la seguridad, no es sólo realizar las adaptaciones necesarias en los platos más tradicionales, sino crear también platos innovadores.

Tal como comentan los responsables de la cocina, *"esto implica que los niños de todas las escuelas de Andorra con una alergia o intolerancia alimentaria tengan el mismo menú especial y que, aunque éste será distinto al menú del resto de los niños de su escuela, incorporará una variedad de platos que hasta ahora les eran vetados debido al riesgo de contener alérgenos"*. El hecho de que unos niños coman diferente menú que los otros, explica Pons, *"no ha sido problema ya que se ha llevado a cabo una labor muy importante de información y comunicación con las escuelas, los padres y los propios alumnos"*.

Dado que Andorra es un territorio pequeño, la distribución no ha sido tampoco un problema. Los responsables de la cocina reparten dos veces por semana los menús a las escuelas y éstas, de lo único que se tienen que responsabilizar, es de tener un microondas específico, libre de contaminantes, para regenerar los platos. Cada una de las barquetas en las que se transporta la comida va etiquetada con el nombre de la escuela, el del niño y la descripción de la alergia o intolerancia concreta de cada uno.

La responsabilidad de la gestión

En un primer momento fue la propia Asociación de Padres de la Escuela Andorrana quien asumió la gestión de la cocina, aunque actualmente es la Asociación de Celíacos de Andorra quien ha asumido esa responsabilidad. Para la producción está subcontratada una empresa de catering (El Rebost del Padrí) y las instalaciones de cocina (en las que trabajan cinco personas –gestor, cocineros y repartidores–) fueron cedidas y equipadas por el Gobierno de Andorra. Los menús son definidos por el colegio de dietistas y supervisados por las asociaciones de celíacos y alérgicos.

La propia empresa de catering es la que se encarga de la distribución y en cuanto al coste del menú, se estableció desde el principio que el precio fuese similar al de un menú estándar de cualquiera de los colegios (75 euros mensuales).

Seguridad y satisfacción

Como característica específica de Andorra cabe comentar que en ella coexisten tres sistemas educativos (andorrano, español y francés) y que todos ellos hacen uso actualmente del servicio de esta cocina centralizada. A medida que ha ido implantándose el sistema, la demanda se ha visto notablemente incrementada y hoy son ya más de 200 niños con alergias e intolerancias, quienes disfrutan a diario en la escuela los menús que se elaboran específicamente para ellos. Los índices de seguridad y satisfacción son según Marta Pons muy altos por parte de todos. Los alumnos con problemas cuentan igual que los demás niños con menús variados y ‘apetecibles’; los padres tienen total garantía de que los alimentos son seguros para sus hijos; y las escuelas evitan tener que contratar a personal especializado (cocineros y dietistas), ahorran dinero al no tener que invertir en unas instalaciones específicas para elaborar estos menús, y evitan el riesgo de sufrir ‘accidentes’ por culpa de algún tipo de contaminación.