

Te encuentras en Inicio / Empresas / Operadoras /

Aramark rediseña sus menús escolares para adaptarlos al nuevo RD de alimentación saludable

©Shutterstock.

Aramark rediseña sus menús escolares para adaptarlos al nuevo RD de alimentación saludable

Viernes, 24 de octubre 2025

Aramark adapta su oferta al nuevo RD de comedores escolares con menús saludables y sostenibles que incluyen **más frutas, verduras y productos locales**. Además, amplía su proyecto educativo 'Alimentando el Futuro de una Generación', que llegará a más colegios y contará con **11 deportistas de élite**. La compañía refuerza su compromiso con la nutrición, la sostenibilidad y la educación infantil.

La compañía implementará un nuevo menú para este nuevo curso, que se adapta ya a los requerimientos del [Real Decreto de Comedores Escolares Saludables y Sostenibles](#), que regula la calidad nutricional y sostenibilidad de los comedores escolares en toda España. Aunque su entrada en vigor será en abril del próximo año, Aramark ha decidido **adelantar su implementación a este mes de octubre**.

Nueva alimentación que transforma la experiencia del comedor escolar

La oferta de Aramark va más allá de la mera adecuación normativa. Es un modelo integral que combina nutrición, sostenibilidad, innovación culinaria y educación alimentaria, **alineado también con los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS)**.

La nueva propuesta combina lo mejor de la tradición culinaria con las tendencias más actuales en alimentación saludable, con la incorporación de más fruta y verdura fresca, presente entre **cuatro y cinco veces por semana**. También destaca la inclusión de platos de **proteína vegetal cada semana**, en equilibrio con carnes magras, pescado y huevos, acompañados mayoritariamente por ensaladas.

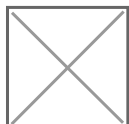
Asimismo, el menú introduce platos con **productos ecológicos**, a la vez que da prioridad a ingredientes de temporada, de **origen local** y con certificaciones **sostenibles**. Además, se minimiza la presencia de frituras y platos precocinados. En su lugar, predominan métodos de elaboración como el **horno, el vapor o el hervido**, que preservan mejor las cualidades nutricionales de los alimentos.

*"Este cambio no parte de cero. La entrada en vigor del Real Decreto, en definitiva, no hace más que consolidar y ratificar un trabajo que la compañía ya venía liderando, reforzando nuestro impacto social en el sector educativo. Nuestro equipo de nutricionistas y chefs lleva **años desarrollando menús saludables**, atractivos y del agrado del alumnado, que ya cumplían en gran medida con las exigencias de la nueva normativa",* afirma **Desirée Martell**, directora de Marketing, Comunicación y Sostenibilidad de Aramark España.

De hecho, la compañía es pionera en la colaboración con **proveedores locales de kilómetro cero** y en la **reducción del desperdicio alimentario**, fruto de su compromiso tanto con la salud de los niños y niñas como con el cuidado del planeta. *"Hemos decidido no esperar más para ofrecer un cambio real en los comedores escolares y empezar a implementar los nuevos menús adaptados al Real Decreto"*, apunta la responsable.

De esta forma, Aramark convierte una obligación normativa en una oportunidad para **reforzar su liderazgo en restauración escolar** y generar valor añadido para los colegios y las familias, cuyos hijos comen en los comedores.

Alimentando el futuro de una generación



Otra de las novedades del nuevo curso, y que está alineada con el [Real Decreto 315/2025](#), es la ampliación del alcance del proyecto educativo 'Alimentando el futuro de una generación', una exitosa iniciativa que promueve una alimentación equilibrada en los comedores escolares, además de inculcar valores positivos asociados al deporte, como pieza clave para el desarrollo de hábitos saludables. Este año llegará a más de **7.200 escolares en más de 36 colegios**, más del doble que el curso anterior.

En su tercera edición, la compañía contará con la colaboración de **11 deportistas olímpicos**, frente a los 6 de la pasada edición, todos ellos referentes en sus respectivas disciplinas. Así, a la iniciativa se suman los deportistas de élite **Rayderley Zapata**, referente en gimnasia rítmica; **Néstor Abad**, en gimnasia; **Paula Leitón**, en waterpolo; **Emma Carrasco**, en natación; **Sandra Sánchez**, en kárate, y **Jayson Granger**, en baloncesto.

Además, cuatro deportistas repiten en esta nueva edición: **Lydia Valentín**, reconocida como la mejor deportista de halterofilia de la historia; el judoka **Fran Garrigós**, las atletas **Sara Gallego** e **Irene Sánchez Escribano** y el jugador de balonmano **Aleix Gómez**.

Todos ellos jugarán un papel clave a lo largo del curso escolar a la hora de inspirar a las futuras generaciones, mostrándoles el camino para que desarrollen **valores y comportamientos** que los acompañarán durante su vida adulta.

Gracias al conocimiento de Aramark y la experiencia de estos profesionales de élite, alrededor de **120.000 escolares de más de 1.100 colegios**, que confían la gestión de servicio de comedor a Aramark, tendrán acceso a diferentes recursos de contenidos. Por ejemplo, sus recomendaciones sobre cómo mantener un **estilo de vida saludable** estarán disponibles en vídeos a través de la cuenta de la compañía en Instagram (@elgustodecrecer).

Además, en su plataforma educativa '*The Next Generation Academy*', encontrarán vídeos de los deportistas sobre la importancia de combinar el ejercicio físico con una adecuada alimentación y otros consejos inspiradores.

Contacta con [Aramark](#) o accede a su web a través de nuestro directorio de empresas.

Noticias Relacionadas

- [El Valencia CF selecciona a Aramark como socio estratégico para la restauración en el Nou Mestalla](#)
- [Aramark impulsa once iniciativas contra el desperdicio alimentario en su cadena de valor](#)
- [Aramark moviliza a 400 personas para cubrir el servicio de restauración del Gran Premio de Jerez](#)
- [Aramark fomenta hábitos saludables en la escuela con el apoyo de seis deportistas olímpicos](#)