



Actividad del *Chef del día* en la escuela Font de l'Orpina de Vacarisses. © +Mes Eficiència Social

## Comedores escolares de Vacarisses, un proyecto que va mucho más allá

12-03-2014

**+Més Eficiència Social es una cooperativa sin ánimo de lucro que gestiona desde septiembre los comedores de dos guarderías y dos escuelas de infantil y primaria, de la localidad de Vacarisses (Barcelona). Un proyecto que va mucho más allá del servicio de alimentación y que parte de una reflexión seria y pedagógica a nivel empresarial, técnico y social.**

Las dos guarderías y las dos escuelas de infantil y primaria de la localidad de Vacarisses (Barcelona), han estrenado este curso 2013-2014 nueva gestora en sus comedores escolares. De los cuatro centros, de titularidad pública, se ha hecho cargo **+ Més Eficiència Social**, una cooperativa sin ánimo de lucro, constituida y presentada a principios del pasado mes de mayo en Terrassa, y cuyo coordinador general es **Joan Costa**, un profesional que cuenta con una larga trayectoria en el sector de las colectividades y de los comedores escolares específicamente. Además de Costa, forman la cooperativa siete personas más entre las que se encuentran profesionales provenientes de las colectividades, la psicopedagogía, el ocio educativo, el trabajo social y el emprendimiento.

Hablar con Joan Costa es vivir el proyecto. Durante la conversación se repiten una y otra vez palabras como proximidad, innovación pedagógica, socialización del conocimiento, alimentación sana, equidad social, transversalidad, conocimiento, formación, red de trabajo, retorno social... y todo ello sin dejar de hacer hincapié en que su obsesión, y la de todos los profesionales que constituyen la cooperativa, son los niños; y los niños en el sentido más amplio, como seres pensantes a los que se les tiene que escuchar, alimentar, ayudar, enseñar, divertir, distraer... *"El gran problema –asegura Costa– es que, en general, a los niños y niñas no siempre se les hace el suficiente caso; para trabajar con ellos, debemos empezar por respetar a los niños en el más amplio de los sentidos"*.

+Més recogió el pasado 31 de marzo en Barcelona, su acreditación como uno de los 20 proyectos empresariales ganadores del **III Programa de emprendimiento social** de la Obra Social La Caixa.

**Dieta saludable, rica en proteína vegetal**

Por los comedores de los cuatro centros que gestiona + Més, pasan diariamente 400 escolares (320 niños de educación infantil y primaria, y 80 de las guarderías). Uno de los principales ejes alrededor de los cuales gira el proyecto y también una de las principales novedades en el terreno puramente nutricional, es el de incluir menús ricos en proteína vegetal, siguiendo las recomendaciones de la Generalitat de Catalunya, que hace unos meses planteó cambios en la pirámide de la alimentación.

*“En un intento de contrarrestar el aumento de la obesidad infantil, la nueva pirámide prioriza las legumbres y relega las carnes rojas a ingestas ocasionales; la recomendación es, de hecho, la incorporación a la dieta de un 50% de proteína vegetal”,* explica Joan Costa. Así, los niños de Vacarisses comen dos días a la semana un menú totalmente vegetal, hecho que chocó al principio a algunas familias que se mostraron reticentes. *“Es la reacción normal—asegura el coordinador de la cooperativa—, es necesario un cambio de mentalidad. Para explicar esta iniciativa se dio formación específica al equipo de cocina y monitores, y posteriormente, se convocó una reunión con las familias, a la que también asistió una representación del Iadn (Instituto de Asesoría Dietética y Nutricional), para aclarar cualquier tipo de dudas”.*

+ Més apuesta también y fundamentalmente por la utilización de alimentos de producción integrada, y poco a poco también van introduciendo alimentos de proximidad y algunos ecológicos. Todo ello, por supuesto, entendido de una manera 100% profesional, a través del conocimiento técnico, siguiendo todas las normas y protocolos, y con total seguridad respecto a las dietas especiales (alérgicos, intolerantes...). En este sentido se ofrece una atención personalizada, si es necesario, entre familias, pediatras y dietistas.

### **El Chef del día**

En un sentido diferente al de sus padres, los más pequeños también suelen rechazar la proteína vegetal así que +Més ha buscado también la manera de facilitar la introducción y la adaptación progresiva de estos alimentos. Para ello, se ha creado en los dos colegios, una actividad llamada el *Chef del día*, que consiste en que el día que toca menú vegetal, tres niños entran en la cocina y participan con las cocineras en la elaboración de los platos... se les explica el funcionamiento de la propia cocina, el tipo de comida y la importancia de la proteína vegetal para la salud. Después salen al comedor y explican al resto de sus compañeros todo lo que han aprendido. *“De esta manera damos protagonismo a los alumnos y ellos, no sólo conocen de primera mano cómo se funciona en la cocina y cómo se elaboran los menús, sino que crean vínculos de proximidad con el personal de cocina, cosa que también es muy importante. Es una actividad pedagógica y también lúdica... todos tienen ganas de que les toque el turno entrar en cocina”,* comenta Costa.

### **Volver ‘desconflictados’ a clase**

Cabe destacar también, que para +Més el rato del mediodía después de comer, es tan importante como cualquier otro. Cuando los niños salen del comedor, los monitores, especialmente formados, dejan de ser meros vigilantes y ofrecen a los niños diversas actividades que varían según las necesidades de las edades y de cada momento. Tanto los monitores como los propios niños pueden sugerir cambios en las actividades. Como explica Joan Costa *“todas las actividades están planteadas con unos objetivos pedagógicos determinados, acordados con los equipos de monitores y el propio centro. El resultado es que los niños se lo pasan bien, se minimizan las situaciones problemáticas y vuelven ‘desconflictados’ a clase”.*

Los monitores reciben también formación por parte del equipo de psicopedagogía de la cooperativa, para entender y atender las necesidades específicas de los niños que puedan tener algún trastorno (TDAH, discapacidades sensoriales o cognitivas, trastorno de espectro autista, etc.).

### **Más allá de la alimentación: proyecto de calidad y cohesionador**

Hasta aquí, una breve síntesis de cómo funciona el proyecto de las escuelas de Vacarisses... pero +Més es mucho más que un proyecto concreto. Además de atender lo mejor posible las necesidades de los niños en la escuela, +Més pone su estructura empresarial al servicio de la equidad social, siempre pensando en los niños y, a través de éstos, en sus familias.

Como se ha comentado +Més es una cooperativa sin ánimo de lucro y está desarrollando diversas acciones con el objetivo socializar la marca en proyectos colectivos y de devolver a la sociedad el 100% de sus beneficios. Entre estos procesos cooperativos destacan un programa de becas comedor (calculan que podrán dar unas 7 becas por cada 200 usuarios); una plataforma de mercado e intercambio (ropa, libros, conocimientos...) entre familias y niños de las escuelas que gestionan; ofrecen cestas de alimentación perecedera (un 1% del total de los alimentos) a personas en riesgo de exclusión social; y por último se están diseñando circuitos (con tiendas, restaurantes...), que faciliten el acceso al consumo en igualdad de condiciones para aquellas personas más desfavorecidas. Todo ello, como es lógico, proyectos coordinados con las propias escuelas, la administración (asistencia social) y el Banco de Alimentos.

En definitiva, y como resume muy bien Joan Costa, *“en +Més queremos hacer una reflexión profunda a nivel empresarial, para ser viables desde el punto de vista de mercado; a nivel técnico para estar a la vanguardia en la práctica de nuestra tarea; y a nivel social para satisfacer necesidades que vayan más allá de la transacción mercantil, buscando cohesión social y cambiando la ‘caridad’ por la cooperación y la solidaridad”.* **Ana Turón**

Artículos relacionados:

[‘+Més entre los 20 ganadores del III Programa de emprendimiento social’.](#)

[‘La cooperativa +Més Eficiència Social ofrece este curso, 32 nuevas becas comedor’.](#)