



Restauracióncolectiva  
El portal de referencia para los profesionales del sector

Te encuentras en Inicio / Segmento / #Objetivo\_RC2030 /



De izquierda a derecha: Mario Cañizal, Clara Morán, Enrique Ordóñez y Raimon Bagó.

## 'Compras verdes': oportunidad de discutir un nuevo marco antes de la aplicación normativa

21-02-2018

Entre los muchos temas tratados en las diversas jornadas organizadas en la feria HIP celebrada esta semana en Madrid (19 al 21 de febrero), destacamos la información sobre una mesa redonda dedicada a los nuevos retos en la gestión de compras en colectividades, planteada en relación a la futura normativa de 'compras verdes' que se está desarrollando en Europa; un tema de vital importancia, en el que sector debería reclamar su protagonismo en la 'discusión' de la normativa que se está gestando.

El tema de las llamadas 'compras verdes' es ya recurrente en nuestra publicación pero es que es una cuestión importante para el sector, teniendo en cuenta la normativa que se está gestando en Europa. Dentro del programa de congresos y jornadas de HIP, se celebró una mesa redonda bajo el título 'Los nuevos retos en la gestión de compras en colectividades'; en ella se dejó constancia de que las empresas están dispuestas a asumir un código de buenas prácticas, pero que es necesario que el propio sector pueda intervenir en el orden de prioridades y que hay que buscar un nuevo marco general de contrataciones, para poder implementar esa política de compras con garantías.

**Mario Cañizal**, vice-presidente de Restaurantes Sostenibles, ha sido el coordinador de la mesa en la que participaron **Raimon Bagó**, director general de Serhs Food; **Enrique Ordóñez**, director de operaciones de Gastronomic-Hoycosa; y **Clara Morán**, abogada de Globalpacta y miembro del *Food Service Institute*.

Como hemos informado ya en sucesivas ocasiones, desde hace tiempo se está gestando en Bruselas el desarrollo de una política de contratación pública 'verde' que reconoce al *food and catering services*, como preferente para asumir un código de buenas prácticas. El tema es, lógicamente, de mucha importancia para el sector dado que el mayor cliente de las colectividades es la administración pública y se verá afectado directamente desde el momento en que empiece a caminar una nueva ley de contratos del sector público.

**EU GPP criteria for food procurement and catering services**

Clara Morán realizó un breve resumen comentando las líneas fundamentales del *EU GPP criteria for food procurement and catering services*, un documento que se está analizando y en el que están trabajando conjuntamente Restaurantes Sostenibles y el *Food Service Institute*.

Dicho documento, del que ya se dio constancia en el pasado Congreso de Restauración Colectiva, 2017 por parte de Mensa Cívica, se presentó dividiendo los contenidos según afecten a la temática del producto, del proceso y de los RRHH, inherentes a la actividad de elaboración y prestación de servicios de restauración en colectividades mediante concurso público.

Utilizando la terminología que maneja Restaurantes Sostenibles, en el *'Product'*, destacan los requisitos que se exigirán en materia de alimentación orgánica; mientras que el *'Planet'*, además de describir las aptitudes a superar por las empresas contratantes (*tenderers*) el documento describe como se valorarán las buenas prácticas en materia de eficiencia energética, gestión de residuos, transporte y uso de químicos; y finalmente, para *'People'* se contemplan aspectos relacionados con la cualificación y formación del personal.

### **Adelantarse a la norma**

Enrique Ordóñez (Gastronomic-Hoycoca) aseguró sin ambages que el papel lo aguanta todo pero la realidad es mucho más complicada. *"Cuando oímos hablar de estas cosas, lo primero que nos produce es 'miedo y temor' ya que el límite de precios son los que son y si algo tenemos comprobado es que el coste del producto ecológico respecto al convencional supone un incremento de casi el 18%".* Raimon Bagó, quien además de ser director general de Serhs Food es presidente de Acerco (Asociación Catalana de Empresas de Restauración Colectiva), aseguró por su parte que lo importante es que el sector esté ahí desde el primer momento: *"tenemos que dar el primer paso y adelantarnos a la obligatoriedad; la sostenibilidad es una necesidad si queremos sobrevivir como mundo y como sociedad pero hay que tener claro como se hacen las cosas. Una política de compras verdes puede ser buena siempre que se haga con sentido común y se procuren las herramientas para llevarla a cabo. Es un tema que se debe tocar con seriedad por parte de todos".*

Bagó insistió especialmente en diferenciar 'lo ecológico' de la sostenibilidad y en que cada uno, desde los diferentes campos, debe aportar su granito de arena para que las cosas se hagan bien. *"No podemos esperar a que esté todo hecho. Como sector tendríamos que preocuparnos por participar en la gestión de la normativa; hacer llegar a quien corresponda cuales deben ser las prioridades e intervenir antes de que ya no podamos mover nada".*

Al hilo de todo lo hablado en la mesa, ya fuera del escenario y preguntado sobre los últimos concursos públicos que se han quedado desiertos en Catalunya, Bagó aseguró que el sector necesitaría crear un marco general de contratación que establezca unas condiciones mínimas por debajo de las cuales no se puedan presentar unos pliegos de contratación. *"Últimamente se han producido desajustes entre los precios de las licitaciones y la realidad del servicio. Hay que tener en cuenta el incremento de los costes por los propios precios del mercado, las mayores exigencias respecto a la aplicación de normativas que se van aprobando, etc. No puede ser que las empresas de restauración colectiva asumamos más y más exigencias, y que los precios de las licitaciones se mantengan congelados".*

### **Noticias Relacionadas**

- El gobierno elaborará un plan para incorporar criterios ecológicos en la contratación pública
- El Food Service Institute analiza el documento de la UE sobre compras públicas verdes
- Un código de buenas prácticas, en materia de compras sostenibles, nos espera en Bruselas
- Hacia una restauración sostenible, eficaz y comprometida, en todos los segmentos
- De una dieta saludable a una dieta sostenible: en busca del cambio de paradigma