



Diversos profesionales nos han hablado este año de sus proyectos y del momento del sector

30-12-2021

Aquí tenéis algunas de las entrevistas que hemos publicado este año y que han despertado más interés y han sido más compartidas y generado más comentarios en redes sociales. Algunas relacionadas directamente con el momento por el que ha estado pasando el sector desde que la pandemia vino a poner todo 'patas arriba' y otras de índole más personal o sectorial.

– “Las empresas no pueden seguir soportando contratos a pérdidas en los colegios”.

La patronal del sector de las colectividades en Andalucía lleva años reclamando soluciones urgentes para dar viabilidad al servicio de los comedores escolares en esa comunidad. **Alejandra Leiva** presidenta de Aercan (Asociación Empresarial de Restauración Colectiva de Andalucía) nos explicó en el pasado mes de febrero la situación por la que están pasando las empresas desde hace años y la poca sensibilidad de la Junta que no estaba tomando ni una sola medida para apoyar al sector durante la pandemia.

– Antonia Navarro, empresaria discreta, familiar y apasionada por un trabajo en el que lo dio todo.

Aprovechando la celebración del Día Internacional de la Mujer, iniciamos una serie de artículos y entrevistas realizadas a mujeres con voz en el sector de la restauración social y colectiva. Nos hizo especial ilusión empezar con **Antonia Navarro** (a título póstumo) fundadora y *alma mater* de Catering Antonia Navarro; una mujer hecha a sí misma que levantó de la nada una empresa que hoy da trabajo a más de 400 personas y servicio a más de 80 comedores escolares, además de a otros colectivos.

– “Si concienciamos a los niños y niñas respecto a los ODS, tendremos el futuro asegurado”.

‘Pequeños responsables’ es el proyecto con el que Servicios Hosteleros a Colectividades (ShC) se presentó y fue finalista del premio ‘Hostelco Awards’ al ‘Mejor Proyecto de Restauración Colectiva; una iniciativa cuyo objetivo es acercar los Objetivos de Desarrollo Sostenible a los niños y niñas de los comedores escolares. **Mario Agudo**, director de Comunicación de ShC, nos explicó en qué consiste la iniciativa y cómo pueden integrarse los ODS en un servicio de colectividades.

– Presentado un documento de consenso sobre la nomenclatura de las dietas hospitalarias.

El grupo de trabajo de Nutrición Clínica del Colegio de Dietistas-Nutricionistas de Catalunya (Codinucat) desarrolló un documento de

consenso, presentado a principio de año, sobre la nomenclatura de las dietas hospitalarias. **Nancy Babio** (en ese momento, presidenta del Codinucat) y **Gemma Simats** (coordinadora del grupo de trabajo respectivamente), explicaron en esta entrevista el por qué de la necesidad del documento y de su importancia para conseguir una prescripción más segura de las dietas.

– “Cuando pase la *Covid* habrá una eclosión del producto local y ecológico en colectividades”.

Xamec (*Xarxa agroecològica de menjadors escolars* –red agroecológica de comedores escolares–) fue la iniciativa ganadora del ‘Hostelco Awards’ en la subcategoría de Mejor Proyecto de Restauración Colectiva. Hablamos con **Marc Esteve**, responsable del comedor escolar del St. Paul's School, miembro del proyecto, para que nos explicase en qué consiste la iniciativa y que supone para sus miembros haber ganado este galardón.

Noticias Relacionadas

- Descubre qué temas han acaparado más la atención de nuestros lectores en 2021