



El 88% de la comida servida en instituciones públicas de Copenhague es ecológica

21-06-2016

Según las cifras publicadas por la administración pública de Copenhague, el 88% de toda la comida servida en sus instituciones públicas es orgánica. La transición a la restauración colectiva ecológica no implicó un cambio en la asignación presupuestaria. La ciudad danesa es la ciudad que ofrece más alimentos ecológicos en instituciones públicas en todo el mundo.

En el 2007, el gobierno de la ciudad de Copenhague se marcó el objetivo de servir un 90% de comida orgánica en sus escuelas infantiles, escuelas de primaria y centros de atención a la tercera edad. Las escuelas infantiles y de primaria han sobrepasado los objetivos marcados y actualmente están sirviendo un 94% de comida ecológica. Sin embargo, la comida preparada en las cocinas municipales para pacientes de cuidados en casa se ha estancado en un 60%.

Visto de forma global, el 88% de toda la comida ofrecida en los comedores públicos es ecológica. Solo un 2% por debajo del reto inicial marcado por la ciudad.

Cuando la Administración definió los objetivos a alcanzar, solamente un 51% de la comida era orgánica y la mayoría de las cocinas públicas dependían de alimentos precocinados y comidas envasadas.

La transición a la restauración colectiva ecológica no implicó un cambio en la asignación presupuestaria en esta partida, a pesar de que el aprovisionamiento era mucho más costoso. Según el gobierno de la ciudad, esto fue posible gracias al uso de materia prima fresca, la compra de productos de temporada, la reducción del despilfarro alimentario y la reducción del consumo de carne.

*“La transición hacia un estilo de vida más ecológico sigue la línea del perfil verde que tenemos en la ciudad. Copenhague tiene un rol importante en la producción de alimentos, y al establecer el estándar en la producción ecológica buscábamos proteger el medio ambiente y asegurar el suministro de agua libre de pesticidas”, según palabras del alcalde **Frank Jensen**. “Igualmente, este proyecto tan ambicioso ha contribuido de forma considerable a mejorar la calidad de vida de todos los ciudadanos que dependen de los alimentos suministrados por la ciudad. Para mí, poder servir comida sana y con mucho sabor en los centros y escuelas de la ciudad supone poder ofrecer bienestar social básico”*

, concluye.

Las 900 cocinas colectivas públicas de Copenhague compran alrededor de once toneladas de alimentos cada año. La ciudad provee comidas a centros de salud, escuelas y otras cocinas de colectividades. Además, la ciudad cuenta con una cocina central llamada *Eat kitchen* que prepara más de 6.000 raciones de comida preparada a diario para los estudiantes de las escuelas públicas.

Traducción de: **Álvaro Arrieta** (Te lo Sirvo Verde).

Artículo original