



Te encuentras en Inicio / Divisiones / Comedores escolares /

El comedor del Colegio Internacional Obradoiro da un giro de 360° al implementar el proyecto 'EcoKitchen'

## El comedor del Colegio Internacional Obradoiro da un giro de 360° al implementar el proyecto 'EcoKitchen'

Jueves, 28 de noviembre 2024

**El Colegio Internacional Obradoiro de A Coruña ha estrenado este año un nuevo concepto de comedor escolar. Liderado por Gonzalo Castro, director del servicio de restauración, el centro ha dado un giro de 360° pasando de tener un servicio externalizado a autogestionarlo. Además, ha adoptado un sistema consciente y sostenible con el objetivo puesto en mejorar la salud de los alumnos a la vez que en ayudar al entorno productivo.**

**Gonzalo Castro** es cocinero y está en el sector de las colectividades desde hace más de 15 años. Ha vivido y conocido todo tipo de servicios como gestor de centros trabajando para diferentes empresas hasta 2017, momento en el que entró como cocinero en los comedores que [Inditex tiene en Arteixo](#). Fue allí donde, según sus propias palabras *“amplíe mis conocimientos sobre sostenibilidad y conocí a muchos de los productores con los que ahora colaboramos”*.

Desde el año 2020, Castro es el jefe de Cocina en el Colegio Internacional Obradoiro de A Coruña; pero no fue hasta 2023 que acordó con la dirección del colegio un cambio radical del comedor con el objetivo principal de mejorar la salud de toda la comunidad educativa (600 alumnos más el personal del centro). El proyecto fue bautizado bajo el nombre 'EcoKitchen' y se ha implementado este curso 24/25.

Además del cambio de gestión (de un servicio externalizado ha pasado a ser un servicio autogestionado), Gonzalo Castro habla de alimentar con sentido común y todo lo que ello conlleva. *“Comer sano, de cercanía, sostenible, ecológico y con sentido común es posible; desde el colegio Obradoiro hemos iniciado una revolución en el comedor escolar. Con el cambio de sistema queremos resaltar valores como la responsabilidad, el compromiso, la honestidad, el respeto al medioambiente y el pensamiento crítico”*. Con el total apoyo de la dirección del colegio, el responsable del servicio empezó a diseñar el proyecto teniendo en cuenta cinco objetivos principales:

1. **Mejorar la salud** de la comunidad educativa desde la alimentación.
2. **Ayudar a los pequeños productores** del entorno y crear un sistema de economía circular que tenga en cuenta la huella de carbono, la gestión de los residuos, etc.
3. **Recuperar la ilusión** de los trabajadores de la cocina y el comedor. *“Este aspecto es muy importante... con el nuevo sistema todos tenemos voz y voto y sabiendo que estamos mejorando y haciendo las cosas bien, también mejora nuestra ilusión por el trabajo. En nuestra cocina hemos pasado de llenar sacos con plásticos a llenar sacos con restos de residuos vegetales”,* tal como explica Gonzalo Castro.
4. Estudiar la **relación entre la buena alimentación y las alergias alimentarias**. La idea es ver si existe relación entre la eliminación de los ultraprocesados y la evolución positiva de las alergias alimentarias.
5. Crear un **bosque comestible** con frutales, plantas silvestres, aromáticas y flores comestibles. *“También plantaremos verduras de temporada y todo ello siguiendo los principios de la permacultura, con la intención de que los niños vean la procedencia de los alimentos y puedan tocarlos, olerlos, ver como crecen y finalmente probarlos”,* tal como comenta Gonzalo.

### Desde las recetas al ahorro energético y el reciclaje

Uno de los pilares sobre los que se sustenta el nuevo sistema es el diseño del menú. En él se ha reducido la proteína animal, se han eliminado por completo los ultraprocesados, se incluyen pastas y arroces integrales y se han introducido cereales como la quinoa, el cuscús, el trigo sarraceno, bulgur, trigo mote, etc.

Tal como explica Castro, *“con la ayuda de la nutricionista hemos diseñado una rueda de siete semanas que incluye recetas tradicionales elaboradas con técnicas culinarias que respeten el producto a la vez que mejoran la eficiencia energética y la propia operativa. Son dietas equilibradas de bajo impacto ambiental que incluyen mucha proteína vegetal de calidad como el tofu, seitán, soja texturizada... además de legumbres. También hemos eliminado los colorantes y reducido edulcorantes y azúcares”*.

El comedor ha implantado también un sistema eficaz de reciclaje y ha sustituido, por ejemplo, las servilletas de papel por servilletas de tela lo que supone un ahorro de 600 kg de papel al año y del consumo del agua y químicos necesarios para su producción.

### Productos con nombre y apellidos

Todos los proveedores con los que trabaja el proyecto 'EcoKitchen' son locales y están involucrados, más allá de la venta, en el proyecto. Como comenta Castro, *"visitamos personalmente a todos los productores para conocer de primera mano su trabajo; les informamos de nuestro proyecto de comedor sostenible para que se ilusionen y se involucren igual que lo hacemos nosotros con ellos. Tenemos un importante objetivo común en relación a la alimentación saludable y el cuidado del planeta"*.

El compromiso con los productores incluye también la reducción de la huella de carbono y de los materiales de un solo uso. Se organizan rutas para aprovechar repartos con otros clientes y se utilizan envases retornables y reciclables.

El sistema apuesta y ayuda también a conservar especies y variedades autóctonas. Los platos del menú del Obradoiro incluyen frutas y verduras de la zona, tofu gallego ecológico y productos lácteos ecológicos, pescados frescos, Ternera Gallega ecológica y Porco Celta criado en ecológico, legumbres todas de procedencia nacional, aceite de oliva virgen para aliñar, de oliva para pochados y fondos, y el de girasol alto oleico para los pocos fritos que se sirven. Todos los huevos consumidos también son ecológicos.

Por último Gonzalo Castro destaca que *"siempre que la producción nos lo permite (3-4 veces por semana) elaboramos nuestro propio pan de centeno integral"*.

### **'Mercado de productores EcoKitchen'**

Una vez en marcha el proyecto, una de las primeras preocupaciones fue la aceptación de los cambios por parte de las más de 500 familias del colegio. Tal como comenta Castro *"ante la controversia que podría crearse al ver el nuevo menú decidimos dar charlas divulgativas... aunque la idea de partida era buena, vimos que así era difícil llegar a tantas familias y decidimos poner en marcha el primer 'Mercado de productores EcoKitchen'; un mercado celebrado en las instalaciones del propio colegio para dar a conocer a las familias y trabajadores del centro el proyecto y las materias primas con las que se elaboran los menús escolares"*.

La primera edición se celebró el 27 de septiembre y fue un éxito absoluto así que la apuesta es darle continuidad. En el mercado participaron un total de 14 proveedores y, además de ofrece la posibilidad de conocer de primera mano, a una parte representativa del elenco de productores que trabaja con 'EcoKitchen', los puestos contaron con un espacio de venta al público, por lo que fue posible probar y adquirir productos para llevar a casa.

Desde el colegio se destaca el carácter pionero de la experiencia ya que se trata de *"un mercado abierto al público, organizado por un comedor escolar y en el que participan los proveedores... en definitiva, una iniciativa sin precedentes. La gente que asistió compró mucho y nos felicitó"*, destaca Gonzalo Castro.

### **Noticias Relacionadas**

- [La CNMC insta a equilibrar salud y competencia en el real decreto sobre la alimentación escolar](#)
- [Estáis a tiempo de presentar vuestros proyectos a los 'Premios Naos' para el fomento de hábitos saludables](#)
- [Margen de mejora en la inclusión de 'cláusulas verdes' en las licitaciones de comedores escolares](#)
- [Dietistas-nutricionistas piden menús escolares más saludables y fomentar buenos hábitos alimentarios](#)

Ana Turón **Ana Turón** es una periodista especializada en el sector de la restauración social y colectiva. Impulsora y responsable de [www.restauracioncolectiva.com](http://www.restauracioncolectiva.com), único medio de comunicación dedicado al 100% al sector de las colectividades en España; y también del evento [Restauración colectiva: meeting point](#) y el ['Congreso de Restauración Colectiva' \(CRC\)](#). @: [aturon@restauracioncolectiva.com](mailto:aturon@restauracioncolectiva.com) / [Linkedin](#).