



Restauracióncolectiva
El portal de referencia para los profesionales del sector

Te encuentras en Inicio / Divisiones / Objetivo_RC2030 /

globalpacta Abogados Economistas Consultores

Food Service Institute
Explorando un mundo sin mapas

I JORNADA SOBRE LAS NUEVAS TENDENCIAS EN CONTRATACIÓN PÚBLICA SOSTENIBLE: CATERING & FOOD

19 de Diciembre de 2017

CLAVES DE ANÁLISIS DE LA TERCERA VERSIÓN DEL INFORME TÉCNICO DE LA COMISIÓN EUROPEA:

Revision of the EU GPP criteria for Food procurement and Catering services

El Food Service Institute analiza el documento de la UE sobre compras públicas verdes

20-12-2017

Como ya os informamos, en Bruselas se está gestando 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 *Food Service Institute* mantuvo a finales de año una reunión con diversas empresas del sector para analizar en detalle los criterios en los que se basará la futura normativa.

Barcelona ha sido sede de una reunión de empresas de restauración colectiva, convocadas por el *Food Service Institute* (asociación sin ánimo de lucro constituida por empresas y profesionales del ámbito de la alimentación fuera del hogar); el objetivo, analizar con detalle los criterios en que se basará la contratación pública en el sector del *contract catering*, en los países de la UE y que tiene como novedad, un alto contenido de requisitos, fundados en la sostenibilidad.

Precisamente esta característica fue la que provocó que Restaurantes Sostenibles instara al *Food Service Institute* (ambos poseen un acuerdo de colaboración) a analizar conjuntamente el documento denominado *EU GPP criteria for food procurement and catering services*. La finalidad de la reunión celebrada el pasado 19 de diciembre fue presentar un resumen del documento a un grupo de empresas de restauración colectiva, con el fin de obtener una primera impresión, sobre la repercusión que podría tener en el sector de la contratación pública, la aplicación de los criterios establecidos, sobre sostenibilidad.

Dicho documento, del que ya se dio constancia en el pasado *Congreso de Restauración Colectiva, 2017* por parte de Mensa Cívica, fue presentado de forma resumida, a los asistentes por **Roberto Martínez** y **Clara Morán**, abogados de GlobalPacta y miembros del *Food Service Institute*, y se hizo dividiendo los contenidos según afectaran 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. El vending, también es analizado bajo estas perspectivas.

Utilizando la terminología que maneja Restaurantes Sostenibles, en el '*Product*', destacan los requisitos que se exigirían en materia de alimentación orgánica, pesca -incluida la acuicultura-, bienestar animal y grasas vegetales, consideradas "más responsables", 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. Finalmente, para *People* se contemplan aspectos relacionados con la cualificación y formación del personal.

Javier Rueda, por parte del *Food Service Institute* y yo mismo, **Mario Cañizal** por Restaurantes Sostenibles, moderamos el coloquio posterior a la presentación del documento resumen. En él se registraron intervenciones muy dispares, que fueron desde la de no ser necesario otorgar prioridad a este tema, vista la actual voluntariedad en la aplicación de sus criterios, una vez que se publique en el Diario Oficial de la UE; hasta la preocupación de que la administración que convoque los concursos, inserte requisitos y ratios de difícil cumplimiento; pasando por el interés en crear grupos de trabajo (e incluso sesiones informativas) que permitan manejar el documento como un referente a tener en cuenta a la hora de planificar, de forma homogénea, el contenido de las licitaciones.

Fue esta última consideración la más consensuada, decidiendo ofrecer el acceso al dictamen de GlobalPacta, no sólo a los asistentes a la reunión, sino también a todas las empresas que lo deseen examinar; además de continuar con la convocatoria de reuniones para el intercambio de impresiones en diferentes foros sectoriales.

Para solicitar el documento de GlobalPacta os podéis dirigir a **Gemma Viudes**, del *Food Service Institute*.

Noticias Relacionadas

- 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
- Mensa Cívica se constituye en asociación por una restauración social sostenible
- Guía de recursos para incorporar criterios de sostenibilidad a las colectividades



MARIO CAÑIZAL es un economista/consultor con más de 30 años de experiencia en el mundo de la hostelería. *Alma mater* de diversas iniciativas, asociaciones y proyectos a lo largo de su carrera, su último proyecto es '**Supply food for seniors**'. Es también autor de diversos libros y profesor invitado en el CETT-UB y BCC. Participa habitualmente en congresos y jornadas, y colabora en diversos medios. @:
alomario@foodstory.com.es