



Joan Maria Ribas y Maria Cervelló, socios en Ecomenja.

“El menú ecológico en los comedores escolares implica mucha más variedad”

02-03-2016

Joan Maria Ribas, Ecomenja

Ecomenja nació en 2009 para promover unos comedores escolares más sostenibles y saludables de la mano de Joan Maria Ribas y Maria Cervelló. Siete años después sirven 2.000 menús cada día y dan trabajo a 140 personas. Joan Maria Ribas lo cuenta en esta entrevista.

Ecomenja es una empresa dedicada a la gestión integral del servicio de comedor escolar ecológico que empezó su actividad en el curso 2009/2010 ofreciendo el servicio en una escuela en la comarca del Lluçanés (Barcelona). Actualmente atienden los comedores escolares de ocho escuelas en las que ofrecen cocina ecológica como un compromiso con la calidad, la salud y el medioambiente.

– ¿Cuál es la historia de Ecomenja, cómo surge?

– Los dos socios venimos del mundo de la restauración profesional; teníamos un restaurante en Vic (Barcelona) hasta el año 2009 en el que una de nuestras características era que trabajábamos con producto ecológico y de temporada. La crisis dio unos bandazos fuertes y el impacto que se recibió en la restauración fue grande y nos planteamos un cambio de vida profesional, pero aprovechando lo que teníamos aprendido ya. Una amiga nos propuso esta la idea de los comedores escolares y estuvimos mirando los proyectos necesarios para dar el paso. Lo más difícil fue encontrar la primera escuela pero a partir de ahí todo fue más fácil.

– ¿Con cuántos colegios trabajáis?

– Ahora trabajamos con ocho colegios, siete públicos y una escuela privada. La verdad es que podríamos trabajar con más centros pero en estos momentos preferimos no crecer más de lo que podemos asumir para hacer una buena gestión ya que se trata de una gestión algo más complicada que la convencional; además, nos tomamos muy en serio el origen del producto, la elaboración en las cocinas y el trabajo de los monitores del comedor, que consideramos que es un trabajo educativo importantísimo.

Atendemos unos 2.000 menús cada día, con una cocina *in situ* en cada colegio, con su equipo de cocineros y su equipo de

monitores; eso traducido en plantilla, sumado el resto del equipo de Ecomenja, hace que seamos 140 personas trabajando.

– **¿Qué convierte a los menús de un comedor escolar en sostenibles ?**

– Sobre todo que sea de proximidad el producto. Trabajamos con un 90% ecológico y aproximadamente con un 60%, que es mucho, de proximidad. La mayoría las verduras, hortalizas y la fruta son de Catalunya; las legumbres, el pescado y la carne también son ecológicas y de pequeños productores. No nos interesa el ecológico *per se*, sino lo ecológico y de proximidad, entonces sí se es sostenible; no compramos un producto ecológico de Chile o de China, no nos interesa para nada.

– **¿Qué convierte al comedor escolar en un espacio educativo?**

– Nuestro objetivo no es solo alimentar en la salud sino alimentar en el placer y hacer que la experiencia del comedor sea placentera. Por un lado la proximidad nos ayuda a que los alumnos se puedan vincular más al territorio. Por otro está toda la parte de la comida como acto cultural y relacional, los hábitos de comida, las responsabilidades en la mesa, el respeto al compañero, la resolución de conflictos en los momentos de patio... tratamos que sean cuestiones que se aborden desde el monitoraje. El monitor tiene una parte de vigilancia y control pero la parte más importante de su trabajo es educativa... es una figura de referente para los niños.

– **¿Implica el menú ecológico menos variedad?**

– Lo contrario, implica mucha más variedad. Solamente en la partida de hortalizas y verduras, por ejemplo, lo convencional suele ser calabacín y judía tierna. En nuestro caso esas verduras son a final de mayo y en septiembre, octubre y principios de noviembre depende del otoño que haga; el resto del año nos movemos en una variedad mucho más amplia de verduras. Yo creo que la cocina ecológica te hace más consciente de la variedad y te ayuda a equilibrar más los menús. El cereal no sólo tiene que ser solo arroz y trigo, también existe, por ejemplo, la polenta.

– **¿Y el coste? ¿Es más caro apostar por la sostenibilidad?**

– El coste evidentemente es superior. No es que sea más caro lo ecológico. Es que lo convencional está muy subvencionado, lo pagamos todos los ciudadanos de nuestros impuestos. Para poder gestionar esta situación lo que hay que hacer es equilibrar las partidas presupuestarias de la empresa. En nuestro caso toda la parte administrativa y de estructura está más ajustada que en una empresa convencional que probablemente tenga más beneficios que nosotros. La diferencia es un beneficio que pueda ser especulativo o un beneficio industrial o empresarial razonable. Ahora bien, lo que sí puedo asegurar es que lo ecológico también es rentable, nosotros llevamos seis años y tenemos beneficios.

– **¿Creéis que la sostenibilidad es una apuesta de futuro en el ámbito de la restauración colectiva? ¿Va a ser cada vez más demandada?**

– A mí me gustaría pensar que sí. Yo recibo demandas por parte de familias que son conscientes de que en el periodo infantil hay más vulnerabilidad en cuanto a sistemas de defensa, el crecimiento y demás. Por otro lado en Europa parece que se está avanzando en este sentido. Yo espero que el ser humano sea lo suficientemente inteligente para poderlo enfocar así. Por otro lado, aunque a veces parece que cuesta mucho, si miramos en retrospectiva, de cuando empezamos nosotros, por ejemplo, a ahora, hay más empresas de este tipo, más demanda y poco a poco los productores son más conscientes de que esta puede ser una línea de venta.

Con la colaboración de: [Mensa Cívica](#)