Restauracióncolectiva
El portal de referencia para los profesionales del sector

El negocio de los colegios privados a costa del comedor escolar: ¿una ‘estafa consentida’?

Miércoles, 23 de junio 2021

Siempre se ha hablado, *sotto voce*, del ‘negocio’ que hacen los colegios privados con el servicio de comedor. Carlo Stella, conocedor como usuario y como trabajador de la restauración colectiva, denuncia en este artículo de opinión la práctica extendida y aceptada de cobrar por los menús que no se sirven. Según sus palabras, ‘un *modus operandi* que es una burla para los derechos del cliente (padre y alumno) y para la empresa de restauración colectiva’.

Llegan las vacaciones para profesores y estudiantes; sin embargo, en algunos centros, los alumnos de bachillerato terminaron ya hacia finales de abril, mientras que en otros apuraron terminando temario hasta el último día. Otros, desde mucho antes se encontraban en régimen de ‘estudio personal’ en sus casas y otros colegios con planes de estudio extranjeros han realizado sus exámenes finales incluso antes.

Ante esta diversidad de calendarios, quizás muchos usuarios, no nos hayamos parado a pensarlo, pero, ¿se ha estado pagando comedor escolar hasta el último día de colegio?, ¿puedo yo ir a comer a mi colegio si me lo han facturado?, ¿se puede reclamar el reembolso de los menús no consumidos?, ¿el precio del comedor corresponde realmente al precio que se le factura a la empresa? Todas estas preguntas nos deberían pasar por la cabeza ya que como clientes de la restauración colectiva (en este caso los alumnos, o padres indirectamente) es nuestro derecho exigir transparencia y calidad en el servicio.

En nuestras ajetreadas vidas pocos nos paramos a analizar detalladamente las facturas o la realidad de los gastos de escolarización. Pero hay que saber que, para muchos centros privados, el final de curso es el momento más rentable de todos. Tenemos dos características específicas de algunos centros escolares: la obligatoriedad de comedor escolar y facturación trimestral. El precio mensual de comedor en estos colegios puede oscilar entre los 150€ y los 230€, que se factura generalmente en un paquete trimestral conjunto con las cargas académicas. Por lo tanto, muchas veces el coste de comedor está disfrazado como un coste obligatorio más, dentro de las listas de precios de los centros. Si tenemos en cuenta que hay 180 días de colegio al año el precio del menú sale entre unos €7,5 y €11,5 al día. ¡Y eso teniendo en cuenta una asistencia del 100%!

Normalmente el servicio de comedor corre a cargo de una empresa privada –a no ser que haya gestión directa del comedor–, oscilando desde las grandes empresas de restauración colectiva hasta las más locales y pequeñas. Pero lo que no suele cambiar es el tipo de servicio: un servicio normal equiparable al de cualquier otro colegio, sea público o concertado. Y por ello las empresas facturan al centro el coste establecido del menú en la Comunidad de Madrid, que siendo un precio público está fijado en €4,88 al día. Naturalmente con alguna variación hacia arriba (si presenta algún valor añadido como variedad, elección, productos ‘eco’, etc.) o hacia abajo (si presenta un menú general y hay economías de escala por el tamaño del centro).

Por norma general, la empresa posteriormente factura al centro escolar el número de menús consumidos cada día –por ello la importancia en el control del número de bandejas o alumnos que han pasado por el comedor–. Este número varía por muchos motivos: las bajas, excursiones, clases confinadas, alumnos *online*, alumnos que han finalizado ya las clases, etc. Dependiendo de lo estipulado en el contrato, la empresa de restauración también es la responsable de equipar las cocinas y de remplazar artículos y utensilios que se deterioran o pierden por el uso (ej. cubertería, vasos, etc.). Además, sobre muchas recae también el pago del consumo particular de la cocina, sea de agua, gas o luz. Por lo tanto, con el precio oficial del menú, muchas operan con un margen muy justo y una rentabilidad muy dependiente del volumen de alumnos.

Entonces, ¿A dónde va a parar la diferencia entre lo que paga el cliente y el coste real del menú? La respuesta es fácil.

Para muchos alumnos de bachillerato las clases finalizan a finales de abril o mayo mientras que los centros privados han facturado la totalidad del comedor a los padres, por lo tanto, hasta finales de junio. De la misma manera, algunos ni siquiera han reembolsado los gastos de comedor por los días no utilizados debido a los confinamientos puntuales de clases. Y en medio de este ‘abuso’ –si se puede llamar así–, muchos padres permanecen inalterados. Estas prácticas se han institucionalizado y se han vuelto ‘normales’. Si bien, nadie está obligado a llevar a sus hijos a un centro privado o concertado, este *modus operandi* es una burla para los derechos del cliente (padre y alumno) y para la empresa de restauración colectiva. Esta última permanece entre la espada y la pared ya que, poniéndonos en su lugar, su cliente por excelencia es el centro escolar y no el alumno directamente.

Sólo en Madrid, 9 mill.€ ‘estafados’ a las empresas de restauración colectiva

En el curso escolar 2020-21, en la Comunidad de Madrid, ha habido 45.026 alumnos de bachillerato en centros privados y concertados según lo extraído del documento oficial ‘Datos y cifras de la educación’ de la Consejería de Educación. Establezcamos un caso de estudio real: supongamos que en un 50% de los centros es obligatorio el comedor escolar (que ya ha sido pagado por los padres); que los alumnos de bachillerato no asisten a los últimos 45 días lectivos (al estar en estudio individual en casa o asistir esporádicamente a clases de revisión sin quedarse en el comedor); y con un precio de menú promedio de 9,50 € al día. ¡Hagamos los números! Durante los dos últimos meses del trimestre final, el sector de la restauración colectiva ha perdido 9,624,307.5 € a favor de los centros escolares. Y esto sin tener en cuenta los días que los alumnos no han asistido por encontrarse enfermos, de viaje o por cualquier otro motivo en los que no se pide un reembolso.

¿La solución? Es compleja. Pero sin ninguna concienciación por parte de los padres –o las Ampas si es que las hay–, poco va a cambiar. En este caso tenemos dos grandes perdedores. En primer lugar, las empresas de restauración colectiva y en segundo lugar el estudiante ya que con un coste de oportunidad descomunal ha dejado de disfrutar de un servicio de comedor variado y equilibrado (que además tenía pagado). ¿De verdad cree alguien que podrá disfrutar de un menú tan bien elaborado en su hogar? Al contrario de lo que piensa alguna gente, los menús de los centros escolares están planificados por un dietista colegiado y están pensados para satisfacer todas las necesidades nutricionales del niño según su etapa de crecimiento: son variados, completos y saludables. Por lo tanto, si quizás no se percibe este valor será porque quizás se esté pagando un sobre coste salvaje en el mismo. ¿Nos hemos parado a pensar esto?

Mientras, el centro escolar está haciendo ‘el agosto’ durante todo el año y más aún durante el final de curso. Para el que no esté de acuerdo, el centro escolar puede argumentar que el servicio de comedor está siempre disponible para el alumno, y que forma parte de los servicios del centro. Pero, si ha terminado ya el curso, pocas probabilidades hay de que se le dé uso a ese servicio ya que generalmente el estudiante que acaba, prefiere aprovechar sus vacaciones y no volver al colegio. El último ganador: el centro escolar.

Como usuarios, quizás debamos pararnos a pensar hacia donde fluye nuestro dinero y, sobre todo, acostumbrarnos a utilizar los servicios que tenemos pagados.

Notícias Relacionadas

- La patronal andaluza valora como insuficiente la subida del precio de los comedores escolares
- “Las empresas no pueden seguir soportando contratos a pérdidas en los colegios”
- La restauración colectiva reclama apoyo ante la bajada de facturación y el incremento de costes
- La subida del IVA a la educación privada, nuevo golpe a las empresas de comedores escolares

Carlo Stella

Carlo Stella es funcionario del Cuerpo Superior de Estadísticos del Estado. Mientras estudiaba compatibilizó varios trabajos en la restauración colectiva y educación, permitiéndole adquirir una visión completa del sector. Convencido *waste warrior*, defensor del aprovechamiento seguro de excedentes alimentarios, colabora con el grupo de incidencia #Leysindesperdicio y es impulsor del proyecto ‘Menú-RE’ con Cáritas Madrid. @: cstellaserrano@gmail.com.