



Aspecto del aula del CETT donde se celebró el seminario.

## El precio y la apariencia, grandes frenos en la introducción del ecológico en los menús

29-11-2022

Fundación Restaurantes Sostenibles ha celebrado en Barcelona un seminario sobre compras de producto ecológico, dirigido a empresas de restauración colectiva; el objetivo fue destacar la importancia de la presencia del producto ecológico en los nuevos modelos de alimentación saludables y sostenibles. 'Restauración Colectiva' colaboró con este evento, celebrado en la escuela de hostelería CETT-UB.

El pasado 21 de noviembre se celebró en una de las aulas de la escuela de hostelería CETT-UB, sita en Barcelona, una jornada convocada por la Fundación Restaurantes Sostenibles para destacar la importancia de la presencia del producto ecológico en los nuevos modelos de alimentación saludables y sostenibles. La Fundación Restaurantes Sostenibles mantuvo una reunión con empresas de restauración colectiva, y contó con la colaboración de la revista digital [www.restauracioncolectiva.com](http://www.restauracioncolectiva.com).

Bajo el lema de '*Pacto de CETT*', se recogen las conclusiones derivadas de las intervenciones y coloquios de los participantes en el seminario. En concreto, se trata de entidades públicas que promueven proyectos como los de las *Llotges de productes de proximitat* y *Terra pagesa*, y de entidades privadas, como la Fundación Ferrer Sustainability.

### Productos de proximidad y ecológicos

También se debatió sobre el fomento de la demanda de productos de proximidad y ecológicos, con el fin de mejorar la transparencia del mercado. En este punto cabe destacar que las empresas de restauración colectiva se enfrentan a dificultades para introducir este tipo de productos en sus menús, tal como aseguraron desde Campos Estela y Catering Arcasa, así como también desde distribuidoras especializadas como Anna Ecológica 100%. Esta última empresa es *partner* de la Fundación Restaurantes Sostenibles en el proyecto FANALeco, dedicado a arrojar luz sobre las relaciones entre proveedores y usuarios de productos ecológicos.

### Principales conclusiones del evento

- Tras las intervenciones de los ponentes se celebraron unos coloquios que dejaron una serie de conclusiones. Hay que destacar en este punto el consenso general registrado acerca de que el producto ecológico es una de las bases en los nuevos modelos alimentarios saludables y sostenibles.
- En segundo lugar, se acordó la falta de la necesaria comunicación permanente entre los distintos eslabones de la cadena de suministro de ecológicos.
- Asimismo se hizo hincapié en el irregular tratamiento y consideración del producto ecológico en los pliegos de los concursos públicos (PTT). En concreto, sí que se exige que figure producto ecológico en los menús de las colectividades, pero sin establecer criterios homogéneos en materia de porcentajes, precios o auditorías sobre cumplimiento de compromisos por las partes.
- Otra de las reflexiones se situó en torno a las grandes diferencias de precios entre los productos ecológicos y los que no lo son. En este sentido, el precio de los primeros puede llegar a triplicar a un producto no ecológico.
- Finalmente se hizo mención de que la falta de información y de sensibilidad del cliente final sobre algunas gamas de ecológicos, pues éste las llega a rechazar basándose simplemente en el aspecto estético de estas gamas.

### Noticias Relacionadas

- Compra pública de alimentos: ¿cuáles son las principales razones para repensarla?
- El Hospital de Navarra, primero en la Comunidad Foral en servir alimentos ecológicos
- La venta directa a colectividades abre nuevas oportunidades a los productores de proximidad
- El 'II Congreso internacional de compra pública verde' vuelve a fijarse en el sector alimentario



**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](mailto:alomario@foodstory.com.es)