

Te encuentras en Inicio / Divisiones / Comedores escolares /

El sector afronta la 'Vuelta al cole' recuperando volúmenes pero preocupado por la economía

©Depositphotos.

El sector afronta la 'Vuelta al cole' recuperando volúmenes pero preocupado por la economía

Lunes, 18 de septiembre 2023

Artículo incluido en las **Horeca Stories*** de Hostelco & Restaurama.

Septiembre está marcado indefectiblemente por la 'Vuelta al cole' y para el sector es un momento clave del año. La inflación, la crisis de suministros y la ley de desindexación mantienen al sector preocupado y con poco margen de maniobra; si hablamos de calidad, vemos que la evolución ha sido importante y positiva. Equipos más eficientes y la digitalización adaptada a todas las áreas de negocio han venido para quedarse y ayudar a la sostenibilidad económica y medioambiental de estos servicios.

Según datos de la patronal Food Service España (FSE), el segmento de la educación representa un 34% del volumen total de negocio del sector de la restauración colectiva, por detrás de la división sociosanitaria que supone el 43%.

Es sin duda un segmento clave, no sólo por lo que supone económicamente, sino por la importancia del comedor escolar como servicio para que todos los niños y niñas, sobre todo los que están en situaciones familiares más vulnerables, tengan acceso a una alimentación variada, sana y completa.

Recien estrenado el curso 23/24, hemos hablado con **María López**, portavoz de Food Service España, y con **Gemma Salvador**, dietista - nutricionista del Área de Promoción de la Salud de la *Agència de Salut Pública de Catalunya*, para saber cómo se presentan las cosas este año y en qué punto se encuentran los servicios en comedores escolares, tanto cualitativa como económicamente hablando.

Recuperados los niveles prepandemia

En cuanto al número de comensales este curso empieza con una recuperación total de los volúmenes prepandemia con la corrección propia de la baja tasa de natalidad. Como asegura María López *"hay colegios que han tenido que cerrar líneas, pero más allá de esta realidad que no podemos cambiar, hemos recuperado los niveles prepandemia y ahora, en lo que nos centramos, es en ver cómo atraer al comedor escolar a los alumnos más mayores"*.

Es habitual que a partir de los 14 años los alumnos y alumnas ya no quieran quedarse a comer en el colegio. Como nos explica María, ven el comedor escolar como un *"espacio para niños pequeños"*. A partir de 3º de ESO la tasa de alumnos que se quedan a comer en los centros desciende hasta un 10% / 15%. *"En este sentido, una de las grandes tendencias, es intentar crear espacios diferenciados para los más mayores. Comedores más atractivos que se acerquen al concepto de cafetería universitaria. Un cambio, no solo estético, sino también gastronómico; con menús adaptados a la edad y gustos de la gente joven, variados y elaborados con los mismos ingredientes que el 'menú habitual', pero presentados de manera diferente"*.

En otro sentido, Gemma Salvador, incide también en la importancia de que el alumnado de secundaria acceda a una comida saludable facilitada en el entorno educativo (tanto en los centros con jornada intensiva como partida); *"este es un tema de especial importancia entre los 12 y 16 años y en entornos de elevada vulnerabilidad socioeconómica"*.

Respecto a la calidad de los menús escolares, Salvador valora positivamente su evolución en los últimos años. *"Los indicadores demuestran que aumentan curso tras curso los cumplimientos de las recomendaciones nutricionales que se hacen desde las administraciones"*. Destaca también el mayor número de centros que ofrecen menús especiales atendiendo peticiones de salud o por motivos éticos o religiosos. A pesar de ello, asegura, *"hay que seguir insistiendo en la mejora, especialmente en lo que se refiere a la presencia diaria de hortalizas, fruta fresca para los postres, aumento de la presencia de legumbres en primeros y segundos platos, uso del aceite de oliva para cocinar y aliñar, uso de sal yodada e incorporación de las variedades integrales de pan, pasta, arroces, etc."*.

Situación económicamente crítica por la inflación y la crisis de suministros

Más allá de los aspectos cualitativos del servicio por lo que, en general, el sector puede sentirse orgulloso de la evolución, está la cuestión económica, especialmente crítica en los últimos tres años. Al gran batacazo que supuso la pandemia le ha seguido una

inflación sostenida con un más que considerable aumento de precio de los alimentos. Como explica María López *“económicamente la situación sigue siendo crítica. En los meses de mayo y junio las empresas revisamos los precios pero no podemos repercutir de ninguna manera el coste del aumento de la materia prima. Hay que tener en cuenta, además, que los mayores incrementos se están dando en alimentos básicos como el aceite, las patatas o los cereales”*.

Está claro que uno de los principales desafíos para los responsables de estos servicios es poder gestionar la importante presión sobre los costes, teniendo en cuenta, además, que la mayoría dependen de licitaciones públicas o contratos cerrados anualmente. En este sentido, tal como explica la portavoz de FSE, sería vital para el sector que desapareciese la ley de desindexación (ley que impide la revisión de los precios estipulados en los contratos de servicios públicos, aun en situaciones de excepcionalidad como la que atraviesa la inflación actual en España). *“Desde la patronal y desde CEOE, en la que Food Service España está integrada, se está intentando trabajar en ese sentido, pero a corto plazo no vemos que se pueda solucionar el problema”*.

En Madrid, por ejemplo, no se habían tocado los precios en nueve años; los pliegos de este curso incluyen un incremento del 13% pero, como confirma López, *“es insuficiente; sólo los salarios, en esos nueve años, se han incrementado un 28,6%. Hay empresas que dependían al 100% de servicios en escuelas públicas y han tenido que cerrar por la absoluta inviabilidad de los mismos. La sostenibilidad económica del sector está realmente en peligro”*.

Por último, cabe no olvidar que la crisis de suministros (guerra, sequía...) también está afectando al sector y debilitando su poder negociador. En este sentido cabe destacar la importancia de trabajar estrechamente con los proveedores y desarrollar temas de I+D+I, en relación a nuevos productos (por ejemplo en el desarrollo de preformados de pescado de alta calidad que ya vengan limpios y con las texturas adecuadas... una buena solución que, además, evitaría el desperdicio alimentario, tan nefasto para la rentabilidad de las empresas como para el planeta).

El monitoraje: precariedad laboral a la vez que pieza clave

A pesar de la crisis, desde FSE se habla de que *“este año estamos viendo pliegos más razonables y en cuanto al incremento de costes de los salarios también está más controlado”*. Respecto a los y las trabajadoras, el mayor problema del sector, como confirma María López, es el absentismo (bajas, ausencias...) y es debido fundamentalmente a que un 80% de las jornadas son tan sólo de dos, tres o tres horas y media diarias (monitores y personal de acompañamiento... en cocina las jornadas sí que suelen ser de seis u ocho horas).

Cabe destacar, no obstante, que esta 'precariedad laboral' de los monitores, no se corresponde realmente con su función. *“Su papel es clave -según comenta Gemma Salvador-; es importante acompañar a los niños y niñas en la adquisición de hábitos higiénicos y alimentarios, saludables y sostenibles. El hecho de respetar la sensación de hambre de los pequeños -y eso es papel del monitoraje-, fomenta la buena relación con la comida y el acto de comer. También es importante su función para promover la autonomía y los aspectos sociales de convivencia; y para favorecer y promover la participación de las niñas y los niños en el global de las actividades del comedor”*.

Sostenibilidad medioambiental

Otro aspecto clave al hablar sobre comedores escolares es el de la sostenibilidad medioambiental. El tipo y cantidad de alimentos que se consumen; la forma como se producen y distribuyen; y también la cantidad que se desperdicia es determinante en la salud humana y la sostenibilidad del planeta.

Tal como explica la responsable del Área de Promoción de la Salud de la Generalitat, *“dado el gran volumen de niños y niñas que comen en los colegios (aproximadamente un 45% del alumnado) y personal docente, debemos tener en cuenta el peso que estos servicios pueden tener en relación a los efectos medioambientales de la alimentación”*.

Como ejemplo, Salvador comenta que hay trabajos recientes donde se ha calculado el que siga las recomendaciones de aumentar la presencia de alimentos proteicos de origen vegetal (legumbres) y disminuya los de origen animal (carne, pescado y huevos). El resultado es que se ha observado un 40% de disminución en la huella de carbono, un 36% de la huella hídrica y el 38% del uso de la tierra.

Equipamiento y digitalización

Por último, no podemos cerrar este artículo sin destacar el papel que juega el equipamiento y la digitalización para ayudar a conseguir la sostenibilidad tanto económica como medioambiental del sector, además de para garantizar la calidad alimentaria y cumplir con toda la exigente normativa aplicable a la restauración colectiva.

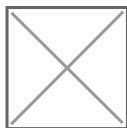
La utilización de determinados equipos especialmente eficientes puede ser clave en la rentabilidad de estos servicios. Desde las grandes instalaciones de las cocinas centrales hasta los isoterms de la distribución de los menús, pasando por los equipos de cocina de los propios centros, todo incide en la cuenta de resultados, la calidad y la seguridad... y también en el camino hacia la consecución de los Objetivos de Desarrollo Sostenible, tan presente en los servicios de comedor escolar.

Hace años que la tecnología y la digitalización van de la mano para ayudar a los profesionales en diversos aspectos pero ahora, y con la explosión del desarrollo de la IA, el futuro ya es presente.

Más allá de la conexión y control digital de los equipos de cocina, con el considerable ahorro de tiempo y dinero que supone, es importante valorar la digitalización en muchos otros campos como el diseño de menús y trazabilidad alimentaria, gestión de la producción, gestión de horarios, mantenimiento predictivo de las instalaciones, análisis de datos... la implementación de procesos

que adapten las herramientas y los objetivos de las compañías a un mundo de por sí digitalizado es algo que no tiene vuelta atrás.

(*) **Horeca Stories** es una iniciativa de comunicación de [Hostelco & Restaurama \(H&R\)](#), a través de la cual se compartirán mensualmente, artículos y contenido audiovisual presentado por periodistas del sector horeca. Se hablará de soluciones, innovaciones, mercados y casos de éxito dentro del amplio abanico de segmentos que incluye el sector de la hostelería. Por primera vez, [Restauración Colectiva \(RC\)](#) ha sido invitada a formar parte de este proyecto lo que supone un paso más en la apuesta de Alimentaria & Hostelco (A&H) por apoyar y dar visibilidad al sector de las colectividades. [Suscríbete a las Horeca Stories](#).



Noticias Relacionadas

- ['Restauración en colectividades: meeting point', el punto de encuentro que le hacía falta al sector](#)
- [Principales errores de las empresas en las licitaciones de contratos del sector público](#)
- [FSM matiza las noticias aparecidas respecto al incremento del precio del comedor escolar](#)
- [La patronal alerta de un incremento del 25% en los menús escolares por el RD de Consumo](#)

Ana Turón **Ana Turón** es una periodista especializada en el sector de la restauración social y colectiva. Impulsora y responsable de 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 / [Linkedin](#).