Restauracióncolectiva
El portal de referencia para los profesionales del sector

Estrategias alimentarias en las ciudades: elementos comunes e impulsores del cambio

23-12-2020

La segunda de las sesiones del 'III Foro de compra pública verde sobre alimentación sostenible' organizado por el grupo de investigación de Compra Pública Verde de la Universidad de Alcalá de Henares, estuvo centrado en debatir sobre las estrategias alimentarias en las ciudades, las estrategias comunes y la importancia de la formación en toda la cadena de valor, destacando el papel de las empresas de restauración.

El pasado 14 de diciembre tuvo lugar el segundo webinario del 'III Foro de compra pública verde sobre alimentación sostenible'. En este caso el foro estuvo centrado en las estrategias de sostenibilidad alimentaria de Valladolid, Córdoba y Zaragoza, y tuvimos la suerte de contar con **Verónica García** (ingeniera de Montes y educadora ambiental de la Fundación Entretantos), **Isabel Vara** (docente e investigadora en la Universidad de Córdoba) y **Blanca Aguilar Catalán** (secretaria de Mensa Cívica y responsable del departamento jurídico y de innovación).

A modo de reflexión y, buscando elementos comunes no sólo entre las estrategias alimentarias de las tres ciudades, sino también con el anterior webinario de esta serie, me gustaría destacar el importante papel que juega la colaboración entre todos los integrantes de la cadena alimentaria para que finalmente haya cambios en la alimentación y se promueva un modelo más sostenible.

Creación de espacios de discusión para diseñar una estrategia común

Durante el webinario se habló en numerosas ocasiones del acompañamiento que deben realizar las instituciones públicas en este proceso de cambio. En este sentido quedan patentes importantes diferencias entre las ciudades: en algunas el cambio hacia un modelo más sostenible parte directamente de la administración pública, mientras que en otras son instituciones civiles las que dan el empujón inicial; en algunos casos la concejalía tiene competencias suficientes para realizar esta labor de acompañamiento, mientras que en otras hay que involucrar a varias y aun así hay determinadas acciones que se ven dificultadas porque las competencias para llevarlas a cabo están más allá del propio ayuntamiento…

En cualquier caso es imprescindible la creación de espacios de discusión, en los que se pueda poner en común las necesidades,

oportunidades y dificultades que tienen todos los integrantes de la cadena alimenticia para crear una estrategia común. Esta estrategia, diseñada para una ciudad en concreto, será única, puesto que trazará objetivos específicos y la manera de alcanzarlos basándose en la situación actual y en aquellas cuestiones que pongan de relieve los integrantes de la cadena en las discusiones respecto a cómo pueden actuar el respecto. Un ejemplo de estos espacios de discusión puede venir de la mano de las consultas al mercado. Mediante ellas, las instituciones públicas tienen la posibilidad abrir un diálogo entre las empresas que ofertan servicios de restauración colectiva y los responsables de elaborar los pliegos de las contratas, de manera que puedan reflejarse en dichos pliegos condiciones realistas que permitan que las empresas participen en el concurso de adjudicación.

Adaptar las dimensiones de la oferta y la demanda de alimentos

De forma general la estrategia alimentaria de estas ciudades no busca que la oferta de productos provenga de grandes empresas sino que promueve que los pequeños agricultores y las zonas rurales más cercanas al núcleo urbano sean los que abastezcan las necesidades relacionadas con la demanda alimenticia. Para favorecer que sean los pequeños productores, especialmente en el entorno de la restauración colectiva, es necesario adaptar las dimensiones de la oferta y la demanda de alimentos.

Las instituciones públicas se enfrentan de nuevo a la barrera legal del arraigo territorial (ya discutido en nuestros dos foros anteriores). En este sentido, Isabel Vara destacó el importante papel que estaba teniendo en Córdoba el loteo, para facilitar que las pymes y micro empresas puedan presentarse a los concursos de la administración pública, que requiere cantidades muy grandes imposibles de ser suministradas por una pequeña empresa, pero que al ser divididas en cantidades más pequeñas permiten que empresas locales participen y presten el servicio, reduciendo entre otras cosas la huella de carbono debida al transporte.

Formación en sostenibilidad en toda la cadena de valor

Por otro lado también se habló de la necesidad de la formación en sostenibilidad y de que esta llegue a todos los integrantes de la cadena. Si lo que se busca es ofrecer un producto más saludable a nivel nutricional y más respetuoso con el medioambiente es necesario que la labor formativa vaya desde los productores hasta los clientes, y esto incluye a las empresas que ofertan servicios de restauración colectiva.

Está claro que las grandes empresas disponen de capital para invertirlo en formación e innovación pero las empresas más pequeñas necesitan que esta formación venga impulsada desde las instituciones públicas de tal manera que faciliten el acceso a contenidos que permitan un cambio del modelo impulsado por todos los participantes: los consumidores deben aprender a consumir de manera más sostenible, pero las empresas deben producir y vender productos y servicios también más sostenibles.

De esta manera, en lugar de propiciar un cambio desde un único punto (inicio de la cadena alimentaria = empresas productoras, o final de la cadena = consumidores) se busca un movimiento por toda la cadena, que tendrá ecos en el resto de integrantes y que permitirá acortar tiempos en la implantación de este nuevo modelo más sostenible y saludable.

El ‘III Foro compra pública verde: alimentación sostenible’ incluyó otras dos sesiones:
– ‘Estrategia europea de sostenibilidad alimentaria: los cambios que se avecinan’.
– ‘La agrupación de pequeños productores, única forma de afrontar las necesidades del sector’.

Notícias Relacionadas

- Estrategia europea de sostenibilidad alimentaria: los cambios que se avecinan
- Nuevo manual para transitar hacia un modelo de comedor escolar más sano y sostenible
- Productos de proximidad para mejorar la calidad de la alimentación, además del medioambiente
- ‘Compra pública verde’, un libro que analiza las novedades de las directivas de contratación

Mónica Giménez es profesora CDI del Departamento de Economía y Dirección de Empresas de la Universidad de Alcalá (UAH). Pertenece al grupo de investigación Compra Pública Verde de la misma universidad. @: monica.gimenez@uah.es.