



Food for care, care for food, un proyecto para una restauración colectiva sostenible

14-06-2013

Food for care, care for food es una iniciativa cuyo propósito es promover una restauración colectiva más sostenible en favor de una mejor salud humana que integre plenamente el medioambiente y el cuidado de la naturaleza y culturas alimentarias.

A finales de marzo, en un encuentro de la iniciativa **Eating City** celebrado en Novalaise (Francia), se sentaron las bases del proyecto *Food for care, care for food* (comer para cuidarse, cuidarse para comer), una iniciativa cuyo propósito es promover una restauración colectiva más sostenible.

Eating City pretende crear oportunidades de encuentro a nivel internacional en Europa, China, USA y África, para así crear ideas, estimular el diálogo intelectual y promover una visión a largo plazo de los poderes públicos y privados para el futuro de las cadenas alimentarias sostenibles de suministro en todo el mundo. Por parte de España, colabora con *Eating City*, **Mensa Cívica**, una iniciativa presentada en julio de 2008 en Zaragoza y que representa el conjunto de esfuerzos de los sectores implicados en nuestro país, en avanzar en la dirección de la sostenibilidad.

La alimentación mundial (muy responsable de la huella climática y medioambiental, y de los desequilibrios sociales) debe tener en la restauración colectiva (caterings, comedores y también restaurantes) el mejor medidor del reflejo de los cambios. Por ella pasa la temática del empleo del agua y la de la necesidad de preservarla; de mantener una pesca responsable; de evitar la carga de CO² y de emisión de gases de efecto invernadero; de asegurarse alimentos de proximidad ecológicos y sostenibles; de evitar contaminación a través de su actividad; de reciclar los desechos y residuos; y por último de ser justos con los productores de alimentos.

El proyecto

El propósito del proyecto es promover un cambio de paradigma en la restauración colectiva mediante el análisis de ciertos casos de estudio de buenas prácticas en centros sociales y hospitalarios europeos; de esta manera se podrá comprender mejor cómo es

posible el cambio hacia una restauración más sostenible y se podrán establecer ciertas directrices, recomendaciones y un sistema de indicadores que faciliten la réplica de estas buenas prácticas en otros centros.

El proyecto consta de tres fases. En la primera, que finalizó a finales de junio, se ha analizado la bibliografía existente sobre las relaciones entre salud y alimento, y entre bienestar social y alimentación. Para ello se han tenido en cuenta los alimentos orgánicos, alimentos frescos o precocinados, estacionalidad, origen geográfico, hábitos culturales y hábitos alimentarios, edad, género y condiciones. A partir de las conclusiones, se llevará a cabo una redacción formal de las actuaciones del proyecto.

En una segunda fase se analizarán 25 casos en los que se den buenas prácticas en restauración colectiva sostenible (10 Hospitales, 10 residencias de ancianos y 5 centros de comida domiciliar de toda Europa). Esta fase se llevará a cabo entre los meses de julio y diciembre.

Los aspectos que se evaluarán en los distintos centros serán:

- Relación entre bienestar y comida: Ambiente de las comidas, presentación de los alimentos, libertad de elección (Qué, cómo, donde, con quien), diversidad de menús, almacenamiento, datos reveladores.
- Ecoeficiencia: análisis del ciclo de vida de las materias primas, de la energía, de los residuos y del sistema de transporte, materiales de producción (agua, CO2, residuos, contaminación del aire, suelo contaminado, producción de comidas, consumo de la comida).
- Diversidad: si se respeta la diversidad socio-cultural y religiosa, así como la biodiversidad.
- Recursos humanos: si existe alguna política ambiental en el centro o disponen de algún experto en gestión ambiental, si tienen algún tipo de política relacionada con la economía regional, si el centro juega algún papel en educación alimentaria (entrenamiento, staff), política hospitalaria en materia de recursos humanos.
- Visión sistémica/innovación: Si la contabilidad es integral, si la alimentación es parte del sistema de calidad del centro, si existe algún programa de interacción con la comunidad local, si se ha llevado a cabo algún tipo de estudio para mejorar la sostenibilidad, cuántos hospitales se aplican en experimentos relacionados con los alimentos destinados para una mayor sostenibilidad.
- Concienciación: si el centro ha desarrollado su visión/misión teniendo en cuenta aspectos de sostenibilidad.
- Información y comunicación: si existe una política de comunicación interna/externa, si el centro en cuestión está en contacto o pertenece a alguna red, si se dan actividades de comunicación (encuentros, grupos de trabajo, conferencias, listas de correo, etc.).

Y la tercera y última fase (que finalizará en 2015) es la implementación y producción de indicadores económicos, ambientales, de actuación y médicos para poder establecer una comparación entre centros.

Un largo recorrido y mucho trabajo por delante, que valdrá la pena si se alcanza el objetivo de promover una restauración colectiva más sostenible