Restauracióncolectiva
El portal de referencia para los profesionales del sector

F. Roca inicia el proyecto *‘Iogurt residu zero’* en comedores escolares del Vallès y Maresme

Jueves, 27 de abril 2023

La empresa de colectividades F. Roca, especializada en la gestión del servicio en comedores escolares, ha puesto en marcha el proyecto *‘Iogurt residu zero’* **con el objetivo de servir yogur ecológico, sin generar residuo**. Las primeras pruebas se están desarrollando en diversas escuelas de las comarcas barcelonesas del Vallès y Maresme (para un total de 1.400 niños y niñas), con la intención de extender el modelo al resto de servicios.

Tal como comenta **Àngels Roca**, directora general de la empresa, *“empezamos solo en unas cuantas escuelas para ver cómo evoluciona el proyecto y poder seguir avanzando. La realidad, además, es que muchos de los yogures, en su anterior envase de cartón, iban a la basura semillenos… con esta iniciativa no solo evitamos envases desechables, sino desperdicio alimentario”*.

Con el nuevo sistema, el yogur llega a las escuelas en recipientes de acero inoxidable de cuatro kg lo que permite servir a cada escolar la cantidad que quiera. También se puede gestionar más fácilmente la cantidad de azúcar aunque, según comenta Àngels, *“en muchos cursos ya lo están tomando directamente sin azúcar”*. Esta prueba supone evitar 1.400 envases desechables, con sus correspondientes tapas, a la semana, lo que demuestra, una vez más, el gran impacto que tienen las decisiones de compra y gestión, de las empresas de restauración colectiva.

Con esta iniciativa, la empresa se acerca al concepto residuo cero, reduce el desperdicio alimentario, disminuye el consumo de azúcar y continua con su apuesta clara de trabajar directamente con los productores”.

En cuanto a la operativa del proyecto, según comenta su responsable, *“nosotros nos encargamos de la higienización de los recipientes para que nuestro proveedor los vuelva a utilizar, y la inversión en el material la hemos compartido con él. La verdad es que estamos muy contentas con este proyecto porque detrás del mismo hay algunas idas y venidas, pruebas, validar el procedimiento desde el punto de vista de la seguridad alimentaria, hablar con los colegios, familias, equipos… mucho trabajo en favor de la transición hacia unos comedores escolares más sostenibles. Quiero agradecer a los equipos de cocina y monitoraje su implicación porque la dinámica cambia y cada escuela tendrá que adaptar el servicio”*.

Tal como concluye Àngels, *“la puesta en marcha de esta iniciativa supone acercarnos al concepto residuo cero, reducir el desperdicio alimentario, disminuir el consumo de azúcar y continuar con nuestra apuesta clara de trabajar directamente con los productores”*.

Contacta con **F. Roca** o accede a su web a través de nuestro directorio de empresas.

Notícias Relacionadas

- “La transición hacia un modelo de comedor escolar sostenible implica un cambio cultural”
- La empresa de colectividades F. Roca se adhiere al sello de garantía ‘Marca Cuina Catalana’