



En la mesa sobre la sostenibilidad en comedores escolares y centros educativos intervinieron, de izda. a dcha.: Isabel Coderch, Lorena Larrañaga, Pedro J. Ruiz, Alma Palau y Cristina Romero, quien actuó de moderadora. ©Eduardo_Alapont.

Hacia una restauración sostenible, eficaz y comprometida, en todos los segmentos

15-11-2017

La alimentación saludable y el desperdicio alimentario son dos conceptos que se engloban en lo que se denomina restauración sostenible; una apuesta por modelos de gestión respetuosos con el planeta y la sociedad, capaz de producir un cambio positivo en el entorno. Como no podía ser menos, al celebrarse el CRC17 bajo el marco del programa 'Valencia, Capital Mundial de la Alimentación Sostenible, 2017', la sostenibilidad fue protagonista indiscutible del congreso.

El tema de la sostenibilidad planeó en la práctica totalidad de mesas y sesiones del *Congreso de Restauración Colectiva, 2017*, celebrado el pasado 7 de noviembre en Valencia. A pesar de ello, este aspecto contó con protagonismo especial y absoluto en la ponencias de la tarde.

Donación, alimentos ecológicos y proyectos internacionales del sector sociosanitario

La primera de las sesiones se centró en la 'La sostenibilidad en centros sociosanitarios' y fue moderada por **Miguel Ángel Herrera**, presidente de la Asociación Española de Hostelería Hospitalaria (AEHH). La primera intervención corrió a cargo de **Yolanda Fernández**, responsable de la Unidad de Hotelería del Hospital Germans Trias i Pujol, con una ponencia titulada 'El desperdicio alimentario: optimización de la producción hospitalaria, donación y gestión de residuos'. En ella explicó el proyecto de prevención del desperdicio alimentario en su centro sanitario, dividido en tres fases: reducción, reutilización y reciclaje. *"Un proyecto de una importante repercusión social, siendo un hospital pionero en la donación de excedentes"*, según sus propias palabras, y del que ya hablamos [en un artículo publicado hace unos meses](#) en estas mismas páginas.

De este proyecto ha surgido la [Guía de bones pràctiques per la donació d'excedents alimentaris](#) cuyo objetivo es compartir conocimientos para poder redistribuir con seguridad excedentes alimentarios en el sector hospitalario.

'La introducción de alimentos ecológicos en el menú hospitalario' centró la siguiente ponencia impartida por **Ángel Caracuel**,

veterinario bromatólogo de la Unidad de Gestión Clínica de Endocrinología y Nutrición del Hospital Universitario Regional de Málaga. Un tema sin duda de candente actualidad en el que ponente explicó el por qué y el cómo de la introducción de este tipo de alimentos en un centro hospitalario, y los resultados obtenidos. Al respecto del por qué citó factores como que *“son saludables al estar exentos de residuos tóxicos, respetan el medio ambiente y el bienestar animal; no son manipulados genéticamente, saben mejor, tienen altos niveles de calidad, preservan la vida rural y fomentan el consumo local”*. Sobre cómo se llevó a cabo esta introducción de alimentos ecológicos en el centro malagueño y los resultados, podéis consultarlo en el artículo: [El Regional de Málaga se convierte en el primero en servir menús ecológicos certificados](#).

Seguidamente, **Paola Hernández**, técnica de proyectos sobre alimentación hospitalaria, intervino para dar a conocer el proyecto *Health Care Without Harm (HCWH) Europe*; un proyecto puesto en marcha en base a la experiencia de 22 centros sanitarios de nueve países europeos, en relación a su trabajo en el suministro de alimentos frescos de temporada, locales y ecológicos, a sus pacientes y personal.

Los objetivos del proyecto son:

- Proveer un marco y destacar los retos en la aplicación de las políticas europeas diseñadas para favorecer prácticas alimentarias saludables y sostenibles;
- Ofrecer experiencias que puedan inspirar y alentar a otros centros sanitarios.
- Y dar recomendaciones al sector sanitario y a los responsables políticos para avanzar en su compromiso para la promoción de políticas de alimentación saludable y sostenible en Europa.

La organización *Health Care Without Harm Europe* ha presentado recientemente la versión española de su informe *‘Alimentación fresca, saludable y sostenible: buenas prácticas en el sector sanitario europeo’*.

‘El desperdicio alimentario en los centros de mayores’ fue la última ponencia de sesión de la tarde, en la que **Enrique Navarro**, gerente de Imedes, presentó un estudio piloto sobre el desperdicio alimentario en la residencia de mayores de La Canaryada (Valencia). *“Un proyecto que surgió con el objetivo de poner en marcha la dimensión social dentro de la estrategia de desarrollo sostenible del grupo Imedes, complementando así la vertiente medioambiental”*. De esta forma, tras presentar las bases de partida y factores condicionantes de dicho estudio, además de sus objetivos, parámetros y resultados del mismo, Navarro enumeró sus conclusiones, de indiscutible interés para los presentes:

- Atendiendo a la estimación del Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente (Mapama) en el Estudio Piloto para la Medición y Reducción del Desperdicio de Alimentos en Comedores de la Administración Pública (2016) en el que habla de un desperdicio medio de 150 g/persona/servicio en residencias de ancianos –con dos servicios al día: comida y cena-, la residencia de La Canaryada está en unos niveles inferiores de desperdicio (potencialmente evitable) per cápita, con 134,5 g/persona/servicio.
- El 70,25% del desperdicio alimentario encontrado está dentro del tipo potencialmente evitable. Este hecho permite suponer que, a pesar de los buenos resultados obtenidos, todavía hay margen de mejora en la generación del desperdicio de la residencia de La Canaryada.
- El 63,83% del desperdicio alimentario se genera en la cocina. Este desperdicio es, en su mayor parte, potencialmente evitable -cocinado y no servido-. Sabiendo que en cocina se trabaja con un estricto control de calorías mínimas por residente o de calorías mínimas por ración, en atención a las recomendaciones de la Generalitat Valenciana, la aparición de alimentos cocinados y no servidos, puede entenderse como un margen de seguridad en la programación de las raciones necesarias.
- El 75,22% de desperdicio en comedor corresponde a servido y no consumido. Aún entendiendo que este porcentaje forma parte del desperdicio potencialmente evitable dado que, como se ha dicho, los menús servidos deben contener un mínimo de calorías -servidas en peso- conforme marca la norma de referencia, resulta difícil aplicar medidas correctoras en esta fracción del desperdicio si los residentes deciden no acabarse su ración.

Comedores escolares sostenibles

‘La sostenibilidad en los comedores escolares y centros educativos’ fue la última sesión de la tarde dedicada a esta cuestión. **Isabel Cordech**, directora y consultora de Te lo Sirvo Verde, dio comienzo a esta mesa hablando de la gestión de residuos y cómo dar forma a un comedor sostenible. *“El problema de base es que generamos muchos residuos, tanto orgánicos como inorgánicos, y no los separamos bien. Ello tiene un elevado coste económico, ambiental y social”*. Cordech tomó el pan como ejemplo, comentando cifras como que el desperdicio medio de pan de un escolar de primaria es de 8 g, lo que multiplicado por unos 400 alumnos, significa un coste de 1.267,20 euros anuales tirados a la basura. Por otra parte el desperdicio medio en restauración colectiva de alimentos en centros escolares se ha calculado en 18.480 euros anuales... *“y en España, más de dos millones de personas al año recurren a comedores sociales”*.

Y ¿qué se puede hacer al respecto, para gestionar esos residuos? Según Coderch, *“y por este orden: reducir, reutilizar, reciclar, revalorizar y, como último recurso, tratamiento final (incinerar y vertedero), si las demás acciones han fracasado. De esta forma, al conseguir un comedor sostenible obtenemos importantes beneficios como la reducción de nuestro impacto ambiental; la mejora de nuestra imagen; nos adelantamos a la normativa y reducimos costes operativos”*.

Seguidamente, **Lorena Larrañaga**, directora de Calidad de Galileo Colectividades habló del ‘Proyecto Nevera Solidaria de la residencia universitaria Galileo Galilei’, una residencia de 680 estudiantes universitarios, con cocina central propia, que produce una media de 9.000 raciones diarias. Este proyecto se basa en la instalación de una nevera en marzo 2016 que se nutre de los excedentes del comedor. *“En total han sido 7.200 raciones de comida entregadas desde su instalación, equivalentes a 1.440 kilos de comida. Los excedentes se envasan y etiquetan en raciones individuales y se disponen en máquina tipo vending a coste cero. Tanto envases como máquina son cedidos por empresas. Su uso es público y gratuito para las personas que la utilizan”*. Os dejamos enlace a un artículo publicado hace unos meses sobre los inicios del proyecto: [La Nevera Solidaria de la residencia Galileo Galilei entrega casi mil raciones en mes y medio](#).

La 'Presentación de la guía y distintivo Comedor saludable' fue la siguiente ponencia que corrió a cargo de **Alma Palau**, directora de Nunut y presidenta del Colegio Oficial de Dietistas-Nutricionistas de la Comunidad Valenciana (Codinucova). Tanto la guía como el distintivo de calidad "Comedor saludable" han sido promovidas por el colegio que preside Palau, y en su intervención enumeró una serie de requisitos para obtener dicho distintivo, incluido el ambiente psicosocial del comedor, y también las circunstancias excluyentes. El certificado aportará garantía, mejora de imagen y posicionamiento, a los servicios que lo obtengan. Tenéis información detallada del proyecto y link para descargaros la guía en el siguiente artículo: [Los D-N de Valencia presentan un distintivo de calidad para comedores escolares saludables](#).

Por último, la sesión concluyó con la intervención de **Pedro J. Ruiz**, jefe de Producción de Catering Antonia Navarro, que abordó el tema 'Proyectos y campañas de promoción de hábitos saludables y educación hacia la sostenibilidad'. El ponente explicó el por qué era necesario y beneficioso realizar diferentes campañas en los centros fomentando hábitos saludables en sostenibilidad, y seguidamente mostró diversas campañas que su empresa ha venido realizando en colegios, muchas de ellas dirigidas a que los más pequeños aprendan a comer alimentos más sanos; es el caso de la campaña de frutas y hortalizas, realizada entre escolares de la comunidad murciana, "campaña de la que se han extraído interesantes conclusiones como que las zanahorias y los tomates son los vegetales que menos gustan a los niños, por lo que hemos aumentado estos alimentos en nuestros menús. Ahora, el 43% de nuestros platos, contiene zanahoria y tomate". Finalmente Ruiz mostró las características de la campaña multicanal 2017-2018: "La huerta al cole".

La mesa sobre la sostenibilidad en comedores escolares estuvo moderada por **Cristina Romero**, impulsora de la campaña 'Hay que ponerse', contra el desperdicio alimentario en los colegios.

La cuestión de los residuos en los aviones

Para finalizar con la temática de la sostenibilidad y la gestión de residuos y desperdicio alimentario, destacar también la presentación de **Joaquín Mateo**, *compliance* director de Gate Gourmet, que abordó el tema del desperdicio alimentario en los aviones a través de un proyecto denominado *Life+Zero Cabin Waste*. Según Mateo, los residuos de catering generados en los aviones representan un gran problema para las compañías, con unas cifras de desperdicio impresionantes. Del citado proyecto, hemos informado también en nuestras páginas: [Life + Zero Cabin Waste, un proyecto para acabar con los residuos en los aviones](#).

– Os podéis descargar las ponencias de la mesa en este enlace: [Ponencias CRC'17](#).

– [Álbum de fotos CRC'17](#).

– [Vídeo resumen del CRC'17](#).

Noticias Relacionadas

- [El Congreso de Restauración Colectiva avanza como el gran foro de comunicación del sector](#)
- [Un código de buenas prácticas, en materia de compras sostenibles, nos espera en Bruselas](#)
- [Comunicación: la gran asignatura pendiente del sector de la restauración social y colectiva](#)
- [La seguridad alimentaria: foco de atención prioritaria del sector y de nuestro congreso](#)
- [Alimentar bien para vivir mejor, un compromiso ineludible con todas las colectividades](#)
- [La evolución de los conceptos y las tendencias también tuvieron protagonismo en el CRC17](#)
- [Conoce mejor las firmas que han apostado por el Congreso de Restauración Colectiva, 2017](#)



Fiori Calvo es licenciada en Ciencias de la Información y periodista especializada en restauración, alimentación y tecnología alimentaria. Ha trabajado durante 18 años en revistas del sector horeca, incluida una conocida publicación técnico-empresarial del sector de restauración social y de colectividades. También ejerce su actividad profesional como asesora y consultora de comunicación. @: fioric@telefonica.net