



Restauración Colectiva

El portal de referencia para los profesionales del sector

Te encuentras en Inicio / Divisiones / Objetivo_RC2030 /

La agrupación de pequeños productores, única forma de afrontar las necesidades de la RC

La agrupación de pequeños productores, única forma de afrontar las necesidades de la RC

Jueves, 14 de enero 2021

Una de las cuestiones principales tratadas en la última sesión del 'III Foro de compra pública verde sobre alimentación sostenible', fue la referida a las dificultades a las que se enfrentan los pequeños productores a la hora de ofertar las cantidades necesarias para poder optar a los contratos públicos de la restauración colectiva; una de las principales soluciones planteadas en el foro fue promover la agrupación de los productores a la manera de los *FoodHub* estadounidenses.

El pasado 21 de diciembre tuvo lugar el tercer y último webinar del 'III Foro de compra pública verde sobre alimentación sostenible', organizado por el Grupo de Investigación Compra Pública Verde de la Universidad de Alcalá de Henares. Participaron en la sesión **Verónica Hernández** (Observatorio para una Cultura del Territorio) y **Alejandro Benito** (Instituto Madrileño de Investigación y Desarrollo Rural, Agrario y Alimentario -IMIDRA-) quienes estuvieron comentando diversos modelos que permiten dinamizar el consumo local de productos sostenibles a través de mercados, ferias y plataformas logísticas, todas ellas de la Comunidad de Madrid. Durante el webinar se habló de diversas iniciativas, algunas ya establecidas y otras que empezarán a funcionar en breve. Entre ellas se explicó el funcionamiento del Proyecto de la Sierra Oeste de Madrid, Madrid Km Región, Cooperativa El Grillo y UHAM entre otras.

Desde el punto de vista de las instituciones públicas y su papel en la contratación de servicios de restauración pública apareció de nuevo el problema del arraigo territorial y de la imposibilidad de incluir cierto tipo de criterios en los pliegos, por ejemplo un porcentaje mínimo de producto local, como criterio de adjudicación de los mismos. Esta es una cuestión recurrente, y supone un freno importante a la inclusión de ciertos criterios sostenibles en los pliegos para la contratación de servicios de restauración colectiva. Por ello, el Grupo de Investigación Compra Pública Verde de la Universidad de Alcalá de Henares, organizará durante este año 2021, un webinar específicamente dedicado a esta cuestión, para analizar qué pasos se han dado hasta el momento y en qué dirección puede orientarse la compra pública verde en un futuro cercano.

***FoodHub* para hacer frente a las necesidades de compra pública en colectividades**

Al margen de la cuestión de la cercanía, otro de los problemas más graves a los que se enfrenta el pequeño productor, es la dificultad, y en muchos casos, imposibilidad de ofertar las cantidades necesarias para poder optar a los contratos públicos. Las plataformas logísticas y otras iniciativas de dinamización del consumo local presentados durante el webinar proporcionan una oportunidad en este sentido a las pequeñas empresas.

Casi todas las iniciativas, en formato de plataforma logística, mercado, feria... tienen entre sus objetivos la agrupación de empresas locales, que por sí mismas no tienen suficiente capacidad para ofertar las cantidades necesarias que demanda la administración pública, pero que al agruparse sí podrían concursar juntas para cumplir los requerimientos. Esta idea viene también inspirada por los *FoodHub* estadounidenses, tanto de la Costa Este como de la Costa Oeste que permiten concentrar la cantidad de producto para vender a grandes clientes.

Además pueden surgir otro tipo de oportunidades comerciales o de ideas de explotación conjunta, bien por la complementariedad del producto/servicio o bien desde el punto de vista logístico. Respecto a este último cabe destacar que las pequeñas empresas, al tener muchos pequeños clientes, se ven obligadas a tener sistemas de distribución menos eficientes que les obligan a hacer muchos km para poder abastecerles. Esto tiene un importante coste económico de huella de carbono. La unión de varias empresas puede lograr que la distribución sea más eficiente, económica y sostenible.

Desde un punto de vista más empresarial hay otros beneficios importantes: visibilización que proporciona al pequeño negocio y al producto local, acceso a asesores de negocio, organización de actividades formativas, creación de catálogos de productos disponibles...

Por lo tanto la creación y participación en estas iniciativas de dinamización del consumo local tiene múltiples beneficios para todos, desde los clientes hasta los productores, pasando por otros participantes, y debe ser fomentada para impulsar el cambio hacia un modelo más sostenible.

El 'III Foro compra pública verde: alimentación sostenible' incluyó otras dos sesiones:

- [‘Estrategia europea de sostenibilidad alimentaria: los cambios que se avecinan’](#).
- [‘Estrategias alimentarias en las ciudades: elementos comunes e impulsores del cambio’](#).

Noticias Relacionadas

- [“Cuando pase la Covid habrá una eclosión del producto local y ecológico en colectividades”](#)
- [Los comedores escolares de Tolosaldea desperdician 27 toneladas de alimentos anuales](#)
- [Resultados del proyecto MECAHF sobre la lucha contra el desperdicio de alimentos en hospitales](#)
- [Nuevo manual para transitar hacia un modelo de comedor escolar más sano y sostenible](#)