



Restauración Colectiva

El portal de referencia para los profesionales del sector

Te encuentras en Inicio / Divisiones / Comedores escolares /

“La educación alimentaria debe empezar en la escuela y acabar llegando a todos los hogares”

©LaVanguardia

“La educación alimentaria debe empezar en la escuela y acabar llegando a todos los hogares”

Martes, 06 de septiembre 2022

Alejandro Guzmán, promotor del proyecto Ecocentral

Como hemos hecho alguna vez, reproducimos a continuación una información sobre el sector aparecida en un medio de comunicación generalista. Se trata de una entrevista que le han hecho a Alejandro Guzmán (Ecocentral) en 'La Vanguardia'. En ella se habla de distintas cuestiones relacionadas con el comedor escolar... un punto de vista interesante que invita a reflexionar sobre muchos aspectos que interfieren en el sector.

Dicen los profesores experimentados que hay dos puntos calientes al iniciar un nuevo curso escolar: la entrada a las aulas y el comedor. Son dos focos de posibles conflictos a los que hay que prestar especial atención para garantizar el buen funcionamiento de la escuela. No en vano, el *Departament d'Educació de la Generalitat de Catalunya* lleva un tiempo impulsando un debate para mejorar el denominado 'espacio de mediodía' a partir de tres ejes fundamentales: la integración en el proyecto educativo del centro, la elección de la dieta y el modelo de gestión del servicio del espacio mediodía. Y por lo que respecta al último punto, la gestión del comedor ha provocado descuidos evitables, y demasiadas malas prácticas en las últimas décadas. De aquí el gran interrogante que se repite año tras año a principios de septiembre: ¿Quién controla los comedores de las escuelas? ¿El director del centro, las asociaciones de padres o las empresas de servicios de comedor?

Antes de responder es importante aclarar un matiz porque el argumento será sensiblemente distinto por lo que respecta a comedores de escuelas públicas o privadas, ya que parece que la brecha entre los dos modelos no sólo disminuye sino que se agiganta. *“En los comedores de escuelas privadas se come mucho peor y se cobra más dinero que en los de las escuelas públicas”*, defiende **Alejandro Guzmán**, alma mater de [Ecocentral](#), una central de compras de productos ecológicos que sirve a más de 100 escuelas públicas catalanas con una media de unos 17 mil menús diarios. Y la razón, según él, hay que buscarla en un tema puramente económico. *“Hay excepciones (como por ejemplo el colegio [St. Paul's de Barcelona](#)), pero es raro que una escuela privada lleve la alimentación agroecológica por bandera. En las escuelas privadas la calidad es inferior porque el comedor se convierte en un negocio al mejor postor. Se puede sacar mucho dinero extra de los comedores”*.

En el año 2009 nadie entendía un comedor escolar público con un menú ecológico

Hay malas *praxis* que acentúan errores en el diseño de los menús escolares. *“Los que más se repiten son la falta de temporalidad, el exceso de proteína animal en primeros y segundos platos, la abundancia de la patata, el abuso de fritos o congelados y los postres industriales”*, repasa Guzmán. Este activista agroecológico abandonó la alta cocina del restaurante 'Manairó' de Barcelona para trabajar de día en la huerta con los payeses y en un restaurante vegetariano por las noches. *“Ahí noté el poder de la verdura y problemas enquistados como el relevo generacional, falta de acceso a la tierra, poca empatía de la administración, el caramelo envenenado de la PAC y problemas graves de logística y venta. Este era el gran modelo imperante: pequeñas explotaciones agrícolas desconectadas entre ellas y con la sensación de que no eran valoradas por la sociedad, que nadie les escuchaba. Era como una fábrica de tornillos en la que los trabajadores no sabían para qué eran los tornillos”*.

Un buen día, Guzmán le hizo llegar a un payés los mensajes de los niños y niñas de una escuela piropeando sus ciruelas y al hombre le saltaban las lágrimas. *“Literalmente me dijo que era la primera vez en su vida que le decían que hacía las cosas tan bien y me di cuenta de que quería que mi trabajo fuera el de 'retroalimentar' a aquellos que nos alimentan”*.

Fue entonces cuando el cocinero **Joan Maria Rives** cerró su restaurante 'Melba' de Vic (Barcelona) para servir menús ecológicos a escuelas con la empresa Ecomenja. *“Loco él, loco yo. Y decidí ayudarle”*, dice Guzmán. Era el año 2009 y nadie entendía un comedor escolar público con un menú ecológico. *“Nadie lo veía por un tema de precios. El presupuesto tiene un tope que no se puede pasar: o se sacaba el precio de la calidad del productor, de los trabajadores o del beneficio. Es decir, no había una estructura montada que pudiera abastecer una escuela a precios razonables. La agricultura agroecológica se veía como algo elitista”*.

Desajustes que la escuela pública trata de subsanar más desde el ingenio que desde el presupuesto. *“Cuando hablamos de un comedor escolar público hace falta entender que el precio final no es solo el comedor o la compra de alimentos, también incluye el tiempo libre, los monitores, el personal de cocina, el equipamiento y los impuestos. Al final, la partida de comida pura y dura es lo que*

menos se lleva”, aclara Guzmán. *“Se entiende mejor con números sobre la mesa: el menú escolar vale, en Catalunya, 6,54 euros por alumno después de la pandemia, y de esa cantidad el precio de la materia prima varía según la estructura de la empresa. Una multinacional se gastará 0,80 céntimos, una empresa convencional rondará 1 euro o 1,10 y una empresa ecológica estará entre 1,50 y un 1,60 euros por alumno”.* Una pequeña gran diferencia cuantitativa para la empresa de servicios de comedor, pero que pasa a ser determinante cualitativamente para afianzar una alimentación saludable y sostenible.

Tal como recalca Guzmán, después de 15 años de experiencia en el sector, *“la ventaja de Catalunya respecto al resto del territorio español es el papel protagonista de las Asociaciones de Familias de Alumnos (AFA) con el poder de elegir el comedor escolar. El comedor de una escuela pública realmente es semiprivado porque está pagado por los padres. Y ya que pagan es lógico que se reserven el derecho a elegir quién da de comer a sus hijos, pese a que la administración ha querido quitar este privilegio a los padres en diferentes momentos. Al final, todo se reduce a si el comedor está dentro o fuera del proyecto educativo y afortunadamente cada vez son más las escuelas públicas que exigen que los productos sean de proximidad y ecológicos”.*

Por eso Alejandro Guzmán pone sobre la mesa dos temas candentes a resolver de los comedores de escuelas públicas. El primero tiene que ver con la desigualdad entre barrios o ciudades con más o menos poder adquisitivo. *“Con las becas de comedor se garantiza el derecho a la alimentación a cualquier niño. Así pues, debería comer igual de sano y ecológico un niño de Pedralbes que un niño de Bellvitge, lo que pasa es que las escuelas públicas de Bellvitge no se lo creen y no lo piden”,* dice Guzmán.

Y lo que acaba pasando es que en los barrios más empobrecidos es donde se dan con más asiduidad muchos de los pecados de los menús escolares. *“Tengo la sensación de que hemos comenzado la casa por el tejado. Es decir, hemos logrado unas cifras más que satisfactorias de producto agroecológico a muchas escuelas, pero en cambio a muchos padres no les interesa. La clave para el gran cambio es la sensibilización para fomentar una educación alimentaria que empiece en la escuela y acabe conquistando a todos los hogares. Y es que un niño come 35 veces a la semana y en la escuela sólo come cinco. Así que no hay que olvidar las otras 30. De nada sirve delegar a la escuela la buena dieta y comer bien cinco veces a la semana si después las otras 30 son comida basura”.*

Si todas las escuelas de Bcn quisieran servir menús ecológicos, no habría producción suficiente

El segundo tema es más un desafío para los que pretenden servir menús saludables y sostenibles a las escuelas, y se encuentran con el muro del cambio climático, la crisis de suministros y la poca apuesta por el producto agroecológico en el campo. *“Deberíamos asegurarnos de que el campo está preparado. La tónica habitual con el inicio del curso escolar es que nos cueste encontrar productos frescos agroecológicos. Yo llevo todo colgado al teléfono haciendo llamadas para encontrar proveedores. No hay legumbres, arroz, peras, sandías o judías verdes para todas las escuelas que tenemos en cartera. Si no hay judías verdes, pues se buscan soluciones como el calabacín... Si no hay patatas ecológicas suficientes para todos, pues las traemos de Segovia”.*

Una preocupación, la de la escasez de producto, que también comparte **Carles Soler**, experto en el ámbito de la defensa de la soberanía alimentaria, el derecho a la alimentación y valedor de los comedores escolares ecológicos como motor del gran cambio para potenciar la producción agroecológica. *“En Catalunya, unos 330.000 niños se quedan a comer en más de 2.000 comedores escolares. Esto supone un consumo de 7.300 toneladas de hortalizas por curso escolar, pero nos encontramos con que la producción ecológica en toda Catalunya sólo es de 4.800 toneladas (según datos oficiales del año 2019)”,* observa desde la revista del Ayuntamiento de Barcelona. *“Y si nos fijamos en las legumbres, la situación es aún más deficitaria: el consumo escolar podría ser de 1.300 toneladas, pero la totalidad de la producción en Catalunya (convencional y ecológica) no llega a 754 toneladas”.*

Así pues, si hoy todas las escuelas de Barcelona, públicas y privadas, quisieran servir menús ecológicos al alumnado, no habría producción suficiente para satisfacer la demanda. *“Esto hace evidente que no sólo es necesario que las escuelas apuesten por un comedor de proximidad y ecológico, sino que también es prioritario hacer una apuesta por la recuperación del campesinado. Lo que debemos preguntarnos es el motivo por el que las administraciones no se han dado cuenta de este hecho y no han implementado estrategias para acercar la producción agrícola y su consumo en las escuelas”,* denuncia Soler.

Siempre se ha dicho que los comedores de las escuelas son una herramienta vital para la buena alimentación de los alumnos, pero por primera vez diferentes activos se han organizado bajo el paraguas de Slow Food Barcelona con la intención de defender el comedor como un espacio para transformar el sistema alimentario actual. *“La [Xarxa Agroecològica de Menjadors Ecològics de Catalunya \(Xamec\)](#) se montó con el propósito de tener algo así como un lobby bueno y para denunciar ante las instituciones las empresas de comedor que falsamente dicen servir menús escolares ecológicos”,* dice Guzmán.

Desde Ecocentral aseguran que grandes empresas han intentado captarlos y/o absorberlos, pero *“nos hemos negado a ser parte de su lavado de imagen de cara a la galería. Porque son muchos los que se sirven de la etiqueta 'eco' sin ser ecológicos. Según la Unión Europea, muchos de ellos no cumplen con los requisitos del sello ecológico, pero no hay nadie que los sancione y se aprovechan vendiendo verdades a medias a través del greenwashing. Por eso estamos apostando por un sello eco local que verifica el origen local y ecológico de los productos que ofrecemos a las escuelas”.*

Por último, asegura Alejandro Guzmán, nuestra diferencia es que *“somos una empresa de distribución no especuladora. Es decir, las escuelas pagan a los payeses los precios que se pactan anualmente en las reuniones de inicio de curso y se cobra un precio fijo de servicio. Además, somos dinamizadores para fomentar un sistema alimentario sostenible. Gracias a todo esto hemos alcanzado un 81,3% de compra directa al pequeño productor, 833.000 kilos de comida servida y una media de 328 kilómetros recorridos incluyendo plátanos y patatas”.*

Guzmán deja una reflexión final para los que pensaban que se equivocaba dejando la restauración. *“Me dicen que he dejado de ser cocinero porque trabajo sirviendo a escuelas cuando es ahora cuando me dedico a la cocina más que nunca. Me gusta pensar que los cocineros podemos ser alimentadores de la sociedad sin que por eso se nos considere menos cocineros que los que trabajan en restaurantes”.*

Fuente: **Marc Casanovas**. [La Vanguardia](#).

Noticias Relacionadas

- [El servicio de comedor en los colegios andaluces, en la cuerda floja](#)
- [La oferta económica de los colegios en Valencia pasa del 49% al 10% en su valoración general](#)
- [“Hace falta más reconocimiento social hacia el trabajo que se desarrolla en colectividades”](#)
- [La crisis inflacionista afecta las cuentas de resultados del sector y frena su recuperación](#)