



Marc Esteve trabajando en la cocina del comedor escolar del Saint Paul's School (Barcelona). ©Rest_colectiva

“Introducir alimentos ecológicos, un reto complicado pero a la vez motivador”

29-10-2013

Marc Esteve tiene 41 años, hace ocho que trabaja en el comedor escolar del St. Paul's School de Barcelona, y cinco que es el responsable del servicio de cocina; un servicio que alimenta a diario a 770 alumnos y 120 trabajadores. En esta entrevista nos explica la importancia que el centro da al comedor como una aula más de la escuela y los esfuerzos que se están haciendo para servir un menú escolar ecológico y de proximidad.

– ¿Sitúanos un poco? ¿Cuál ha sido tu trayectoria profesional?

– Respecto a mi trabajo actual, entré a formar parte de la cocina del colegio **St. Paul's School** en septiembre de 2005 y, al cabo de tres años, tras la jubilación del responsable de cocina, me dieron a mi la responsabilidad del servicio. Por lo demás, destacar que estudié en la escuela de Muntaner de Barcelona. Al acabar mis estudios en el año 95, estuve en diversos en restaurantes y hoteles; posteriormente fue cuando entré en el mundo de las colectividades trabajando al principio en un comedor de empresa, después en un *self-service* y finalmente en una residencia de personas mayores.

– En líneas generales, ¿qué diferencia fundamental crees que hay entre dar de comer en una escuela respecto a cualquier otra colectividad?

– La edad es fundamental. Un niño de 3 años no conoce ni ha comido nunca muchos alimentos; en un comedor escolar aprenden a descubrir nuevos sabores, gustos, texturas y colores. En una escuela como la nuestra, llegan los niños con 3 años y están hasta los 18. Eso nos da un amplio abanico de edades y nos obliga a adaptar los menús, no sólo a las necesidades concretas de cada uno (alergias, intolerancias, religiones...), sino también a las edades. Aquí se tiene en cuenta a quién se sirve la comida y cómo se sirve... lo mismo pasa con los desayunos y las meriendas.

– De tu cocina salen menús para casi 900 personas (770 alumnos más 120 trabajadores del centro), ¿cómo estáis organizados?

– A los alumnos los tenemos agrupados en tres turnos. El primero, el de los más pequeños (de P3 a 2º de Primaria, 3 a 7 años),

come entre las 11.45 y las 13.00h; el segundo (de 3º a 6º de Primaria, 8 a 11 años), come entre las 13.10h y las 14.00h; y finalmente, los más mayores (de 1º de ESO a 2º de Bachillerato, 12 a 18 años), come entre las 14.05h y las 15.00h. Los más pequeños no desayunan, y sí les damos merienda (por eso comen tan pronto) y el resto tiene los bocadillos listos para desayunar a las 10.30h. Los alumnos se encuentran las mesas preparadas y la comida emplatada, mientras que los profesores y demás personal utilizan el *self-service*. En total somos 17 personas trabajando en la cocina y el comedor.

Cocina *in situ* y alimentos de proximidad y ecológicos

– ¿Cómo definirías la cocina que se hace en el St. Paul's School?

– Podríamos decir que es cocina mediterránea, tradicional... elaborada con cocciones largas y, por supuesto, todo *in situ*. La gran diferencia con otros centros es la incorporación de productos ecológicos y de proximidad. Hacemos además unos 20 menús especiales diarios para alumnos celíacos, alérgicos al marisco, a los frutos secos y para personas de religión judía. Procuramos hacer un menú adaptado a todos, pero a veces no hay más remedio que hacerlo diferente. Pensemos, por ejemplo, en el caso del marisco... no vamos a dejar a todos los alumnos sin comer nunca mejillones, calamares o sepias; teniendo en cuenta, además, que la fideuá es uno de los platos estrella de nuestro comedor, igual que lo es la lasaña, los canelones o el arroz a la cubana ([menús 2013/2014](#)).

– ¿De dónde surge la idea de potenciar un comedor escolar ecológico?

– La verdad es que todo forma parte de la filosofía de la escuela y de una demanda por parte de los padres. Para mi personalmente, está suponiendo un gran reto, complicado pero a la vez muy motivador. Lo que estamos persiguiendo ahora es conseguir el certificado de comedor ecológico por parte del [CCPAE](#) o del organismo público que corresponda.

– ¿Qué ha supuesto para tu trabajo la introducción de alimentos ecológicos en el menú?

– La verdad es que las cosas cambian, tanto a nivel de proveedores, como a nivel logístico como de procesos de cocina. Gráficamente diría que tuve que arrancar de la libreta la hoja de proveedores y empezar con una hoja en blanco. Se informó a los antiguos proveedores de las nuevas directrices y se les dio un tiempo de traspaso o adaptación... la verdad es que poco a poco fuimos cambiando todos los proveedores. En cocina también nos hemos tenido que ir adaptando e ir cogiéndole el 'tranquillo' a los nuevos alimentos con nuevos tiempos de cocción, etc. Ha sido un poco como aprender a cocinar de nuevo.

– Realmente ¿qué alimentos ecológicos utilizáis?

– Muchos... pastas, legumbres, la ternera, el cerdo, el pollo (casi todo), fruta, verdura, bollería, leche, zumos... Todos son alimentos de proveedores/productores próximos a nuestro centro. Personalmente no paro de trabajar en la búsqueda de nuevos alimentos. Ahora mismo, por ejemplo, estoy apunto de incorporar un *frankfurter* ecológico que ofrece un sabor, textura y forma mucho mejores que el convencional. Hemos trabajado mano a mano con el productor y el resultado ha sido excelente. En otro sentido, destacar que también utilizamos productos de limpieza con el sello [Ecolabel](#). Está claro que un comedor ecológico debe englobar diversos temas, además del alimentario. Hay que cerrar el círculo y ser sostenibles en todos los sentidos.

– Y ahora, la pregunta del 'millón'... el argumento más esgrimido en contra de la utilización de alimentos ecológicos en las colectividades es el del aumento de los costes. ¿Qué ha supuesto para la escuela y, sobre todo para los padres de los alumnos, la introducción de alimentos ecológicos en el menú?

– No han aumentado los costes. Está claro que este es el argumento que utilizan las grandes empresas de colectividades para no realizar el cambio que piden las Ampas y las direcciones de los centros. En nuestro caso te diré que la legumbre, por ejemplo, la pagamos al mismo precio, la ternera varía muy poco y las verduras, si son de temporada también están a un precio muy asequible. Está claro que es parte de mi trabajo ir 'jugando' con los precios y, sobre todo, buscar e investigar mucho para encontrar el productor más adecuado. También es verdad que trabajamos con volúmenes importantes y eso juega a nuestro favor.

Más allá del comedor...

– ¿Realiza la escuela alguna actividad para apoyar el trabajo del comedor escolar?

– Sí. Por una parte cabe destacar que el comedor escolar es considerado por la dirección del centro como un aula más. A diferencia de otros colegios, en el St. Paul's no existe la figura del monitor de comedor. En su lugar, los niños comen acompañados por un tutor (uno por curso) y por 7/8 personas de cocina. Como la cocina es vista, los alumnos conocen perfectamente al personal de cocina, ven como se prepara la comida... y eso también es muy educativo para ellos.

Por otra parte, aunque no siempre es fácil, sí que se intentan organizar actividades conjuntas con los profesores para explicar o ampliar la información sobre nutrición y alimentación. Hace un tiempo acogimos en nuestra escuela la exposición itinerante “*Qué son los alimentos ecológicos*”, de la Generalitat de Catalunya. Los profesores tenían una guía de actividades y nosotros también montamos diversos bodegones con productos ecológicos, etc.

– ¿Hace el centro encuestas de satisfacción sobre el servicio?

– Sí se hacen encuestas de satisfacción sobre diversos departamentos y servicios de la escuela y, la verdad, es que me gustaría destacar que el comedor escolar siempre sale como uno de los aspectos mejor valorados.



Ana Turón, periodista especializada en el sector de la restauración colectiva y social. Impulsora y responsable de www.restauracioncolectiva.com, único medio de comunicación dedicado al 100% al sector de las colectividades en España; y del ‘Congreso de Restauración Colectiva’ (CRC).
@: aturon@restauracioncolectiva.com / [Linkedin](#).