



Intur elegida por #SchoolFood4Change para instruir en la elaboración de menús saludables

27-10-2023

Intur Restauración Colectiva ha sido una de las empresas seleccionadas por el proyecto europeo 'School Food 4 Change' (SF4C), una iniciativa encabezada por ICLEI (gobiernos locales por la sostenibilidad) e impulsada por la Conselleria de Sanitat, que cuenta con aliados por todo el mundo y que tiene como objetivo hacer más saludables y sostenibles los menús escolares.

El proyecto, subvencionado por la Unión Europea hasta diciembre de 2025, se basa en impartir diversas formaciones a 22 cocineros/as y expertos/as culinarios para convertirlos/as en 'formadores de formadores'. La primera de estas jornadas formativas ya ha tenido lugar en la Universidad de Ciencias Gastronómicas de Pollenzo, Italia.

En ellas, los/as 22 profesionales seleccionados, están aprendiendo a transitar hacia menús más saludables y sostenibles. Más de 40 expertos/as en cocina, nutrición y sostenibilidad, están siendo los responsables de transmitir la importancia de estos valores, para que en todos los colegios europeos se implementen estas prácticas. Las próximas formaciones previstas a lo largo de este mes de octubre, noviembre y diciembre, se harán de forma online.

Intur Restauración Colectiva, una de las dos únicas empresas españolas invitadas

El *coach* y asesor gastronómico de Intur Restauración Colectiva (IRC), **Ximo Pomer**, ha sido uno de los invitados a estas formaciones. Su deber, junto a **Cristina Ruiz**, chef española, es trasladar todos estos conocimientos a todos los cocineros y cocineras de todos los centros educativos de la Comunitat Valenciana y Madrid, independientemente de la empresa de restauración colectiva que gestione sus comedores, así como a todas las empresas de estos territorios que dispongan de cocina central en sus instalaciones.

Desde School Food 4 Change, indican que *"aunque sea un proyecto que tiene previsto finalizar en 2025, esperamos que estos conocimientos se arraiguen en todos los comedores escolares y consiga ser referente y se mantenga a largo plazo"*. A su vez, **María Pascual**, directora de IRC, afirma que para Intur Restauración Colectiva *"es un honor y un gran reconocimiento a nuestra labor y a nuestro compromiso con la salud de niños y niñas, así como la del planeta, haber sido seleccionados para ser parte activa de la solución"*

IRC ha sido seleccionada, entre numerosas empresas del sector, por sus menús saludables, que siguen las recomendaciones de la 'Guía de comedores escolares de la Generalitat Valenciana' (2018). Su compromiso por implantar de forma definitiva menús saludables y sostenibles en todos los centros, les ha permitido acceder a estas exclusivas jornadas y convertirse en miembro activo del plan europeo.

Del mismo modo, la Conselleria de Sanitat avanza en la implantación de una alimentación sostenible a través de este programa, que tiene como objetivo ofrecer a los niños y niñas herramientas sobre nutrición, además de formar y suministrar a los comedores escolares dietas sostenibles y saludables a través de la capacitación de su personal y de las empresas proveedoras de alimentos.

Noticias Relacionadas

- Intur inicia el curso 23/24 dando servicio a 9.000 alumnos en 65 colegios de Castellón y Valencia
- Grupo Intur convierte el aceite utilizado en sus cocinas en fondos para la ONG Rastro Solidario
- Intur apuesta por la iniciativa 'Por un precio justo' para evitar intermediarios con el campo
- Más de 80 colegios disfrutarán este curso del comedor saludable y sostenible de Intur