



Restauración Colectiva

*El portal de referencia para los profesionales del sector*

Te encuentras en Inicio / Divisiones / Comedores escolares /

La clarificadora respuesta de la patronal andaluza a un artículo del 'Diario de Sevilla'

## La clarificadora respuesta de la patronal andaluza a un artículo del 'Diario de Sevilla'

Miércoles, 26 de septiembre 2018

**Tras la publicación de un artículo en el 'Diario de Sevilla' en el que la plataforma 'Escuelas de calor' da por hecho la falta de calidad de los menús escolares que son servidos por empresas de restauración colectiva, Aercan (Asociación Empresarial de Restauración Colectiva de Andalucía) ha dirigido al director de dicho medio una contundente respuesta para aclarar algunos 'puntos' de la información. El periódico se ha comprometido a hacerse eco del escrito.**

El pasado 11 de septiembre, el 'Diario de Sevilla' publicó un artículo titulado 'Recogen firmas para eliminar los caterings de los colegios', con el antetítulo 'Comedor escolar saludable', que indignó a las empresas operadoras andaluzas que dan servicio en comedores escolares.

La información se elaboró a raíz de la recogida de firmas en internet que ha puesto en marcha la plataforma 'Escuelas de calor' (constituida por casi 200 Ampas de Sevilla) para que la gestión de los comedores escolares no recaiga en las empresas de catering y sean la propia administración pública y las Ampas las que se encarguen de su funcionamiento. Las asociaciones de padres que buscan este cambio consideran que con el modelo que solicitan conseguirán que *"los menús que se sirven ganen en calidad y sabor"*.

'Escuelas de calor' da por hecho que los menús que salen de una línea fría son de baja calidad, que las empresas ofrecen poca cantidad de comida y platos sin sabor, que incumplen las recomendaciones nutricionales e incluso que no garantizan la seguridad alimentaria. Más allá de que, como es lógico, hay empresas que trabajan mejor y otras peor, lo que está claro es que no se puede generalizar y echar por tierra el trabajo de miles de profesionales que intentan hacer su labor de la mejor manera. Como siempre decimos desde estas páginas, la calidad del servicio y de los menús, no depende del sistema sino de la *praxis*. Un menú salido de una línea fría puede ser excelente (o no) y una cocina *in situ* puede ser excelente (o no)... en un caso y en otro, dependerá de muchos factores que el resultado sea bueno y de calidad (materias primas, protocolos...) y, sobre todo, de con qué profesionalidad y cuidado se trabaje.

Dicho lo cual y hecha la introducción, os dejamos la respuesta que **José María López**, como secretario técnico de Aercan (Asociación Empresarial de Restauración Colectiva de Andalucía), ha dirigido al director del 'Diario de Sevilla'.

*Estimado Sr.:*

*Le escribo como representante de la Asociación Empresarial de Restauración Colectiva de Andalucía (Aercan), patronal de las empresas de catering de Andalucía, en relación al artículo publicado en el 'Diario de Sevilla' con fecha 11/09/2018, suscrito por **Diego J. Geniz** y titulado 'Recogen firmas para eliminar los catering de los colegios'. En dicho artículo el redactor se hace eco de las manifestaciones vertidas por la plataforma de Ampas 'Escuelas de calor', que no podemos por menos que rechazar tajantemente por los siguientes motivos que paso a exponer, con el ruego que tenga a bien publicarlas en su medio, en el formato que consideren oportuno.*

1. Como empresarios podemos entender que aquellas personas o entidades que legítimamente tengan interés en desarrollar una actividad económica puedan promocionarse, pero desde luego falta a la más mínima ética profesional hacerlo mediante afirmaciones gratuitas cuando no directamente falsas. Si algunas Ampas más allá de los objetivos que las legitiman y para las que fueron constituidas quieren prestar un servicio retribuido de catering o cualquier otro (venta de libros, otros servicios educativos, etc.), sólo tienen que constituirse con cualquiera de las formas jurídicas empresariales que contempla la ley y cumplir los requisitos legales correspondientes (fiscalidad, costes sociales, contratación de nutricionistas, seguros de responsabilidad civil, etc.) y concurrir con el resto de empresas a la licitación del servicio que promueven las administraciones públicas competentes en materia educativa. Lo que no se puede pretender es que la legislación se adapte a ellas y a su condición jurídica de entidades sin ánimo de lucro, porque es evidente que en este caso sí lo tienen.
2. En Andalucía como en el resto de España el modelo de prestación del servicio es mediante licitación pública en cuyos pliegos se establecen exigentes requisitos que han de cumplir los licitadores como detalla la propia Junta de Andalucía [en su web](#).

Los comedores escolares de los centros públicos andaluces promueven una alimentación saludable que está supervisada por nutricionistas y que, entre otros aspectos, se caracteriza por:

- Una mayor proporción de verdura en los menús.
- Fruta fresca como postre al menos cuatro días a la semana.
- Uso de aceite de oliva virgen extra.
- Más pescado que carne, que debe ser magra.
- Prohibición de los alimentos precocinados y limitación de los fritos.
- Apuesta por la dieta mediterránea y los productos ecológicos.

Manifiestar que actualmente el servicio prestado es 'de baja calidad, sin sabor, escaso de fruta fresca o raciones pequeñas, o pescados sin seguridad alimentaria' es desconocer que todo eso está regulado por la administración, dirigido por nutricionistas y controlado in situ por inspecciones y controles de diversas administraciones públicas. Y no lo decimos nosotros, sino que son los propios directores de los centros educativos y los propios padres (al margen de esta plataforma), quienes en las encuestas realizadas por la administración, valoran muy positivamente el servicio prestado actualmente en Andalucía.

3. Cierto es que la calidad de cualquier servicio es mejorable, pero también, que como en cualquier actividad económica, dicha calidad está en relación directa con el precio que se paga por ella. En Andalucía es la Junta de Andalucía quien establece el precio público del menú y ciertamente, éste se mantiene congelado desde 2009. Cierto asimismo, que con el importe del precio público las empresas no sólo han de dar el servicio principal sino que han de contratar monitores, educadores y pagar materiales, cocinas, seguros, canon y otros gastos de estructura. Aercan hace mucho que viene reclamando la subida de este precio público y una revisión de los pliegos de licitación, ya que entendemos que hay medidas que podrían tomarse para aumentar la satisfacción de los usuarios. Pero hasta entonces, nuestras empresas (por cierto, la mayoría de ellas pequeñas y locales), han venido realizando un gran esfuerzo a costa de su cuenta de resultados, para seguir prestando un servicio óptimo en relación a la calidad/precio, sin que en ningún caso la seguridad alimentaria se haya visto comprometida. Por otro lado, la calidad del servicio está siendo constantemente evaluada por el órgano de contratación, con inspecciones in situ y supervisadas por los equipos directivos de los centros, pudiendo ellos dar parte de las incidencias que detecten. No vemos cómo esta plataforma 'Escuelas de calor', podrían alcanzar la enorme mejora del servicio que prometen sin pedir a los padres y/o a la administración que aumenten considerablemente el importe dedicado al servicio de comedores escolares.
4. En cuanto a las supuestas bondades de la comida preparada en el propio colegio en contraposición a la línea fría es otra falacia más, desmentida actualmente por cualquier estudio serio sobre servicios de comida a gran escala. No todos los colegios tienen medios para ello como bien apunta el redactor del artículo, pero sobre todo, supondría una gran dispersión de la responsabilidad y de las calidades ofrecidas en función de cada centro, por no hablar que la línea fría es la única que puede garantizar la seguridad alimentaria para nuestros hijos. Prueba de ello es que las empresas asociadas a Aercan sirven más de 200.000 comidas diarias en Andalucía con la práctica ausencia de incidentes en cada curso escolar.
5. Por último, recordar que desde 2016 existe un convenio colectivo estatal del sector laboral de restauración colectiva, que aplican necesariamente todas las empresas, por lo que difícilmente las Ampas podrían otorgar condiciones de trabajo diferentes a las establecidas en el mismo. Manifiestar lo contrario es otro ejemplo más de querer confundir al lector no informado.

– [Enlace de la noticia original del 'Diario de Sevilla'](#).

Por nuestra parte, simplemente comentar una vez más la necesidad del sector en su conjunto (pequeñas, medianas y grandes empresas), de hacer llegar una información 'corporativa y clara' a la sociedad sobre el trabajo que se lleva a cabo. Es necesario dar visibilidad a la restauración social y colectiva en los medios de una forma proactiva (no como ahora que solo sale en los medios cuando hay problemas laborales, de intoxicaciones o de quejas como es el caso); hay que lograr el reconocimiento público que se merecen los miles de profesionales de las colectividades que se dejan la piel para dar de comer a personas en todas las etapas de su vida y en momentos que requieren de la máxima responsabilidad (infancia, vejez, enfermedad...). El sector debe empoderarse y remar unido en busca de ese objetivo.

#### Noticias Relacionadas

- [Presentado un estudio que radiografía el sector de los comedores escolares públicos en España](#)
- ['Eduksano', un proyecto para que la educación nutricional sea asignatura obligatoria](#)
- [Andalucía trabaja en un protocolo único sobre alergias alimentarias en comedores escolares](#)
- [Las familias de Castilla y León otorgan una nota media de 7,9 al servicio de comedor escolar](#)

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