



©Depositphotos

La patronal alerta de un incremento del 25% en los menús escolares por el RD de Consumo

06-10-2022

La propuesta del nuevo proyecto de ley del RD para el fomento de una alimentación saludable y sostenible ha activado las alarmas en el sector de la restauración colectiva. Food Service España (FSE) ha remitido sus alegaciones sobre las medidas propuestas, que supondrían un encarecimiento de los precios y muy poca mejora a nivel nutricional.

La patronal del sector de las colectividades, Food Service España, tras analizar en detalle el contenido y las implicaciones del borrador de proyecto de ley, ha alertado hoy de que la entrada en vigor de este RD supondrá un encarecimiento del 25% de los menús diarios. *“Muchas de las exigencias reflejadas, como la cuota 5% de producción ecológica o los productos de proximidad, no tienen ningún impacto nutricional, pero sí un fuerte impacto económico”*, señala **María López**, portavoz de Food Service España. El sector de la restauración colectiva es el responsable de dar de comer a 2.8 millones de comensales en comedores escolares .

Un decreto con importante impacto económico

Tal como señala el comunicado de FSE, dos de las principales medidas propuestas en el RD, los productos ecológicos y de proximidad, tienen una gran incidencia económica en cuanto a precios, competencia y abastecimiento.

Los productos ecológicos son, por lo general, mucho más caros. Además, su propia naturaleza (sin herbicidas, ni fertilizantes que los protejan de plagas, picotazos...) es incompatible con la posibilidad de planificar un menú. Incurre por tanto en contradicción, cuando no en imposibilidad de cumplimiento, ya que es imposible informar previamente a las familias de los menús con producto ecológico que se van a servir.

Además, algunos productos ecológicos se tienen que importar por lo que, pierden su consideración de ecológicos al incrementar las emisiones y los costes derivados del transporte y energía consumidos, lo cual también encarece el precio del producto.

Con respecto a los productos de cercanía y proximidad, la producción es limitada e insuficiente para las necesidades demandadas por el sector. En especial en Madrid, donde es prácticamente imposible encontrar ciertos productos de proximidad en las cantidades demandadas. Una oferta limitada hace subir el precio, por lo que, habrá que trasladar la subida a los presupuestos de los centros escolares.

También hay que señalar que esta imposición de productos limita la competencia, *“creando auténticos lobbies de productores y distribuidores locales que, ante la obligación de comprarles a ellos para poder tener posibilidades de ser adjudicatarios de un contrato, van a fijar los precios de los productos”*, afirman desde la patronal.

Por último, las iniciativas reflejadas en el borrador deben asumir la situación económica actual para que su implantación sea sostenible a todos los niveles. El impacto de la Covid19, el aumento de los costes por la electricidad y el encarecimiento de los productos más básicos están comprometiendo la continuidad del servicio en unas condiciones de calidad que, para las empresas del sector, son irrenunciables.

Por ello *“resulta fundamental que las instituciones públicas correspondientes revisen y adapten los precios de estos servicios, ya que la situación actual puede afectar a la continuidad de las empresas que prestan servicio en los comedores escolares, dejando a miles de niños sin la garantía de acceder -cada día- a una alimentación equilibrada y saludable”*, concluye María López.

Directrices de alimentación saludable y sostenible

A nivel nutricional, la propuesta del Ministerio de Consumo eleva a rango legal las directrices de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (Aesan) en materia de alimentación saludable y sostenible. Dichas pautas ya se llevan aplicando en los últimos años en el sector de la restauración colectiva. Y es que, las empresas de Food Service España cuentan con más de 2.000 nutricionistas en plantilla, siendo uno de los principales empleadores de estos profesionales.

Los nutricionistas y dietistas *“además de controlar la calidad de los menús semanales y asegurar el equilibrio y las condiciones nutricionales más adecuadas para cada colectivo, en un contexto de patologías por intolerancias y alergias creciente, también desempeñan funciones de compras y gestión de centros”*, señala López.

En cuanto a la obesidad infantil, cabe recordar que tiene un origen multicausal y complejo ya que intervienen factores genéticos, biológicos, de estilo de vida... Por lo que no se debe señalar exclusivamente la comida del comedor escolar para combatir este problema.

Las empresas de restauración colectiva comparten con las familias la tarea de alimentar a los niños, *“pero es fundamental que los niños y jóvenes sigan un patrón de alimentación saludable, no sólo en la comida del mediodía en el comedor escolar, sino también en las otras cuatro comidas diarias recomendadas”*, destaca la portavoz de la federación.

Noticias Relacionadas

- FSE estudia la viabilidad y propuestas de mejora para el nuevo RD de comedores escolares
- Consumo quiere garantizar por decreto un menú escolar saludable, sostenible y de calidad
- Los comedores escolares de los colegios públicos madrileños en situación crítica
- El servicio de comedor en los colegios andaluces, en la cuerda floja