



Restauracióncolectiva
El portal de referencia para los profesionales del sector

Te encuentras en Inicio / A fondo / Opinión /



AKSEL HELBEK es un profesional con más de 25 años de experiencia en el sector de la restauración colectiva, diplomado en Hostelería por la Escuela de Turismo de Sant Pol de Mar (Barcelona) y PDG por IESE. Desde el año 2001 es el director Comercial y de Marketing del **Grupo Serunion** y es también director de la división **Serunion Educa**.
@: aksel.helbek@serunion.elior.com

La Generación Z revoluciona el comedor escolar

02-01-2017

Aksel Helbek

Nacieron entre 1994 y 2009, son autodidactas, curiosos y creativos, e internet ha influido en las fases más tempranas de su aprendizaje. Estos jóvenes son parte de la llamada Generación Z: hoy encaran su futuro en las aulas y, cómo no, en nuestros comedores escolares.

Del mismo modo que el sistema educativo se está adaptando para que estos chicos y chicas reciban una formación acorde con el mundo laboral que les espera y sus capacidades, la Generación Z será la palanca de cambio del comedor escolar en España. Hay que convertir esta revolución en una oportunidad. Es el momento de que nuestro sector dé un paso más: tenemos que reivindicar el comedor como el espacio educativo donde se enseñan buenos hábitos de alimentación. Sin duda, debemos conseguir que nuestros jóvenes mantengan una relación positiva con la comida, un recurso valioso que les acompañará durante toda su vida, que se presenta incierta y marcada por la disrupción.

Uno de estos cambios es el omnipresente uso de las herramientas digitales. Y es que los miembros de la Generación Z son nativos digitales. Desde pequeños ya usan dispositivos móviles con fines lúdicos y en torno a los 10 años ya piensan en conectarse a las redes sociales para relacionarse con su entorno.

Precisamente en el último año el equipo de Serunion Educa hemos podido comprobar esta aceptación natural de la tecnología por parte de los más pequeños. Fue a raíz del concurso 'El Superchef del cole', que convocamos a nivel nacional, y con el que animamos a los alumnos de educación primaria de nuestros comedores a grabar vídeo-recetas saludables. La respuesta al concurso ha sido simplemente abrumadora: en sólo un mes recibimos muchísimos vídeos de todos los rincones de España.

Esto nos hizo reflexionar sobre la forma de comunicarse y de interiorizar mensajes de esta Generación Z: ¿puede convertirse Youtube en un aliado para inculcar una alimentación sana a los niños y niñas? Todo apunta a que así será. Sin embargo, debemos ofrecerles contenidos adecuados a su edad y guiarles para que puedan discernir lo bueno de los peligros de la red.

En este escenario, en Serunion Educa estamos desarrollando nuevas herramientas digitales para el comedor escolar. Una de ellas es una app para padres y usuarios que permite recibir notificaciones en tiempo real sobre nuestro servicio. Otra es la oficina virtual de Serunion Educa, que permite una relación directa y un trato muy personalizado con los alumnos y sus familias a través de la web. Desde cualquier dispositivo móvil se pueden gestionar tareas administrativas, ver las actividades realizadas en el comedor y recibir avisos, además de poder consultar el menú diario y un 'recomendador' de cenas que complementa estos menús.

Encontramos, además, que esta Generación Z reclama modelos de aprendizaje centrados en lo vocacional y en las experiencias. También sabemos que no entienden que no se respete el medio ambiente. En esta línea está nuestro proyecto educativo 'La comida no se tira', con el que hemos logrado reducir el 32% del desperdicio alimentario en las escuelas. Son talleres prácticos con los que hemos logrado implicar a la Generación Z en la construcción de un mundo más sostenible y justo, en sintonía con sus valores.

No obstante, entre sus valores no se encuentra el sentido de la propiedad. Es más, la Generación Z cree en la economía colaborativa y apoya a su comunidad local. Así, estos jóvenes demandarán productos de kilómetro cero, que encajan con su preocupación de lo que consumen y cómo consumen, y refuerzan los pequeños y medianos productores.

Establecer relaciones de compras con buenos proveedores locales con un producto de calidad es algo que requiere tiempo. En el caso de Serunion Educa, con delegaciones en toda España, este es un reto al que estamos dedicando recursos y esfuerzo, porque ofrecer alimentos de cercanía, ecológicos y de calidad es nuestro compromiso con la Generación Z y su futuro. Buena prueba de ello son los más de 1,3 millones de kilos de producto ecológico que compramos en 2015 y la reciente certificación recibida por nuestras cocinas centrales de Málaga, Sevilla y Almería, acreditadas como centros de producción de platos 100% ecológicos, los primeros centros de restauración colectiva de España en recibir este reconocimiento.

El aprendizaje en la escuela de la Generación Z ya no se debe basar en asignaturas, sino en hábitos y habilidades sociales. Una de las lecciones imprescindibles es mantener un estilo de vida y una alimentación saludable. Estoy seguro que desde el comedor escolar y con la ayuda de un proyecto educativo que equilibre la tecnología con la cercanía lograremos llevar a buen puerto esta revolución.