La próxima edición de Biofach impulsará el cambio hacia una restauración colectiva más ecológica

La próxima edición de Biofach impulsará el cambio hacia una restauración colectiva más ecológica

Martes, 17 de diciembre 2024

La transformación de la restauración colectiva centrará el debate en Biofach 2025, la feria internacional de alimentos ecológicos que se celebrará en Núremberg entre los días 11 y 14 de febrero. Expertos como Marisa Hübner analizarán el potencial aún desaprovechado de los alimentos ecológicos en comedores institucionales y propondrán soluciones para superar los obstáculos actuales y alcanzar un objetivo del 30% de productos ecológicos en restauración colectiva para 2030.

Biofach 2025 tendrá lugar en la ciudad alemana de Núremberg entre los días 11 y 14 del próximo mes de febrero. Uno de los temas principales de la feria internacional de alimentos ecológicos será la transformación de la restauración colectiva. **Marisa Hübner**, médica y especialista en restauración institucional, examinará las razones por las cuales hasta ahora se ha desatendido el potencial de los alimentos ecológicos en la restauración colectiva.

La demanda de productos ecológicos en la restauración colectiva está creciendo, pero la proporción sigue siendo baja. Según informes como el 'Nutrición BMEL', la participación de productos ecológicos en la restauración institucional no llega al 2%.

Cada día, más personas consumen sus comidas en centros de colectividades como guarderías, escuelas, comedores de empresas, hospitales y residencias de ancianos. Al mismo tiempo, el 50% de estos usuarios considera que los restaurantes y comedores ofrecen muy pocos alimentos ecológicos (Informe de Nutrición BMEL 2024).

"La restauración colectiva tiene un gran potencial para que la sociedad adopte una cultura alimentaria más saludable y sostenible", afirma Hübner, que desde hace más de un año y medio, ha estado luchando por un cambio en la restauración colectiva como parte de la iniciativa *Farm-Food-Climate* (granja-comida-clima). Los principales obstáculos son la disponibilidad regional, el aumento de los precios y el exceso de burocracia.

Sin embargo, Hübner ve grandes oportunidades. *"La comida saludable, sostenible y sabrosa debe ser el estándar en todas las instalaciones de restauración institucional. Tenemos que facilitar la participación activa de todos los actores del sistema en la conformación de esta transformación"*.

"En el espacio especial 'Out-of-home catering' (comida fuera de casa), en el foro del 'Congreso Biofach 2025', se presentarán conceptos y productos innovadores que harán la restauración institucional apta para el futuro. La restauración colectiva es una palanca de gran importancia para lograr el objetivo de alcanzar el 30% de productos ecológicos para 2030", afirma **Dominik Dietz**, director de la feria.

La presión por parte de los consumidores también está aumentando. Su foco no está únicamente en el precio, sino también en la salud, los aspectos ambientales y la transparencia. *"Comienza a ser tendencia que la carta o menú de los comedores corporativos se convierta en la 'tarjeta de presentación' de las empresas"* señala Hübner.

A pesar de los obstáculos, Hübner se muestra optimista respecto al futuro. *"Tenemos todo el conocimiento necesario para lograr esta transformación. Lo que necesitamos es una nueva mentalidad para dar el primer paso hacia el futuro de la restauración institucional"*. Para apoyar esta transformación, cita ejemplos prácticos como el proyecto *Kantine zukunft* (comedor del futuro) en Berlín, que demuestra que un alto contenido ecológico también es posible sin grandes aumentos en los costos.

– Encuentra esta y otras convocatorias en nuestra 'Agenda'.

Notícias Relacionadas

- BioCultura Madrid celebra sus 40 años promoviendo la agroecología en España, con 55.000 visitantes
- Acellec organiza el 'I Fòrum econòmic i social', para debatir sobre ocio educativo y cultura de proximidad
- Gastronomic Forum Barcelona cierra tras recibir a casi 18.000 profesionales y acoger a 350 expositores
- Guext cierra su primera edición con la asistencia de 7.000 profesionales y pensando en el futuro