



## Ma?s de 14.000 escolares aprenden buenos modales gracias a la 'Mesa restaurante' de Arce

06-06-2018

Arce, compa?i?a dedicada a la restauracio?n para colectividades especializada en centros escolares de la Comunidad de Madrid, ensen?ara? a ma?s de 14.000 alumnos de 60 colegios a comportarse correctamente en la mesa a trave?s de la iniciativa 'Mesa restaurante'. De este modo, el comedor escolar se convierte en un espacio educativo en el que los ma?s peque?os aprenden desde co?mo utilizar correctamente los cubiertos, hasta co?mo servir la mesa.

Segu?n **Francisco Lo?pez Palomo**, gerente de Arce, *"el cara?cter educativo es diferencial en Arce. Por ello, consideramos los comedores escolares como espacios educativos complementarios donde los ma?s peque?os aprenden a comportarse bien a la hora de comer. Adema?s, a trave?s de nuestro equipo de 630 monitores, van adquiriendo a diario conocimientos sobre los buenos ha?bitos alimentarios. Para nosotros esta labor educativa es fundamental para ayudarles en una faceta tan importante para la salud como la alimentacio?n".*

'Mesa restaurante' forma parte del proyecto educativo anual de Arce, que contempla diferentes talleres y actividades dirigidas a los ma?s peque?os para que conozcan los productos y su estacionalidad, la importancia de la actividad fi?sica y la higiene o algunas de las tradiciones gastron?micas de su territorio. Asimismo, se ensen?a a los escolares la importancia de minimizar el impacto medioambiental, fomentando el reciclaje y la sostenibilidad.

### Un proyecto educativo construido sobre los ejes de la salud, la sostenibilidad, el ocio y la convivencia

*"Para Arce, alimentacio?n y educacio?n van de la mano. De ah? nuestro firme compromiso con la educacio?n para ir ma?s alla? de ofrecer un servicio de restauracio?n de calidad y nuestra implicacio?n en la formacio?n de los escolares", afirma Lo?pez Palomo. En ese sentido, nuestro proyecto educativo se ha confeccionado sobre cuatro ejes: educacio?n para la salud, la sostenibilidad, el ocio y la convivencia.*

La educacio?n para la salud tiene como objetivo crear ha?bitos saludables y educar en una alimentacio?n equilibrada, promoviendo

la vida activa. Por su parte, la educaci?n para la sostenibilidad busca cuidar el medio ambiente, promoviendo el reciclaje y aprovechando los recursos. Todo ello desde la convivencia, fundamental para fomentar la cooperaci?n, promover la responsabilidad social y potenciar la igualdad y el respeto. La educaci?n en el ocio es, asimismo, uno de los pilares del proyecto educativo, cuyo objetivo es que los ni?os aprendan a disfrutar del tiempo libre con los juegos ma?s adecuados.

Arce lleva ma?s de 35 a?os ofreciendo una alimentaci?n saludable y equilibrada a los escolares. Con una tasa media de fidelizaci?n de clientes de 20 a?os y una cuota de mercado del 8%, la firma ofrece sus servicios a 60 colegios de la Comunidad de Madrid; cuenta con una plantilla de ma?s de 1.100 trabajadores y una facturaci?n de 12 millones de euros.

Arce cuida todos los procesos al detalle con el fin de garantizar una alimentaci?n saludable y equilibrada para el correcto crecimiento y desarrollo de los ni?os. Por ello, los men?s est?n disen?ados por un equipo de nutricionistas profesionales que aseguran el correcto aporte energ?tico y de nutrientes. Asimismo, trabaja con productos de proximidad, fomentando la compra a proveedores locales.