



Mensa Cívica hace más sostenibles los menús de los colegios de Zaragoza

18-09-2013

Gracias a la iniciativa de Mensa Cívica y tras una primera experiencia en el curso 2011-2012 con el colegio Juan de Lanuza, ahora serán 5.000 los niños de 31 colegios públicos, los que comerán alimentos de proximidad y alimentos ecológicos, en Zaragoza.

Los comedores de 31 colegios públicos de Zaragoza servirán durante este curso productos ecológicos y de proximidad gracias a un proyecto avalado por [Mensa Cívica](#) y materializado por la empresa [Comer Bien \(Combi Catering\)](#), quien tiene la concesión para servir los menús a los 5.000 niños de estos colegios. La iniciativa ha llegado también a dos comedores de empresa de la ciudad. La administración aragonesa apuesta de esta manera por los productos locales en un intento de impulsar la producción de la zona, bajar los gastos de transporte y ofrecer cada vez más productos ecológicos.

Pasta ecológica de Daroca, verdura de la Ribera...

Combi Catering, la empresa encargada del servicio, ha buscado alianzas con distintos productores y proveedores para poder llevar a cabo este proyecto de comedores sostenibles. Podemos destacar el acuerdo al que se ha llegado con una empresa de Daroca para que toda la pasta (macarrones, fideos...) esté elaborada en esta zona con un trigo duro especial que contiene un alto nivel de proteínas; el firmado con un proveedor que recogerá el productos de diferentes agricultores de la Ribera del Ebro, cuyas verduras se utilizarán tanto para primeros platos como para hacer salsas y guarniciones; o los distintos convenios que se han firmado con los agricultores de la zona para el abastecimiento de la fruta de temporada. También se ha negociado con una panificadora aragonesa que será la encargada de suministrar el pan.

La empresa presentó su proyecto al departamento de Educación del Gobierno de Aragón a finales del curso pasado, y también a los consejos escolares de los colegios que son lo que tienen que aprobar los menús, siendo muy bien acogido por todas las partes.

Es importante destacar que se ha respetado el coste del menú que ya estaba fijado aunque la empresa no oculta, según declaraciones realizadas al 'Heraldo de Aragón' que ésto les ha supuesto un esfuerzo adicional. En cualquier caso y precisamente

debido al tema de los costes, la apuesta por el producto de proximidad en los segundos platos (sobre todo en el tema de la carne), se ha dejado para una segunda fase.

Mensa Cívica y *Slow food*

Todo este proyecto viene avalado por la iniciativa Mensa Cívica y el grupo *Slow food*, canalizadoras en nuestro país de las iniciativas europeas que promueven la **sostenibilidad en la restauración colectiva** y apoyan, entre otras cosas, la pesca responsable, la promoción de los productos locales o la mejora y racionalidad de la logística.

Mensa Cívica fue presentada oficialmente en Zaragoza en el marco de la Expo 2008 y tras varios años de trabajo es ya una iniciativa consolidada en Aragón. Trabajan mano a mano con el grupo *Slow food* y con Cerai (Centro de Estudios Rurales y de Agricultura Internacional), quien se está haciendo cargo de la formación encargada por el ayuntamiento de Zaragoza para llevar a cabo cursos en horticultura ecológica. Además de con las diversas administraciones de la zona, también trabajan con la Universidad de Zaragoza en busca de alianzas entre centros de I+D+i de Zaragoza y de otros lugares, para afianzar la reutilización de residuos alimentarios y promoviendo campañas como la de '*Residuo 0*', acordada con la UE y el Magrama.

Por su parte, Combi Catering es una empresa constituida en el año 1991 que inicia su actividad en Aragón pasando a desarrollarla también, en el año 1993, en Cantabria. Actualmente sirve más de 8.000 menús diarios dentro de su área de actuación y propone soluciones 'a medida' para la gestión del servicio de alimentación en centros de enseñanza, residencias, comedores de empresa... Cuenta también con una división de catering de eventos.