



Imagen general de la sala del Centro Directivo de Mercabarna donde se desarrolló la jornada. ©A.Bofill.

Mercabarna reúne a operadoras de la RC y proveedores para hablar sobre sostenibilidad

24-05-2022

El pasado 18 de mayo celebramos la jornada ‘Mercabarna con las colectividades’; una actividad de medio día en la que se analizó la situación actual del sector y se habló de las exigencias de sostenibilidad en relación a la nutrición, proyectos educativos, normativa, políticas de compra y también respecto a su viabilidad económica. Un evento celebrado con el aforo completo, donde profesionales de las empresas operadoras, proveedoras y administración pudieron compartir inquietudes y necesidades.

Promovido por la comisión Foodservice de Clúster Alimentari Mercabarna, promotora del evento, y con el apoyo de Restauración Colectiva como especialista en el sector, para la organización y difusión de la jornada, la pasada semana se celebró el evento ‘Mercabarna con las colectividades: cadena de valor hacia unos menús sostenibles y saludables’; una actividad en la que se inscribieron 150 personas, todas ellas profesionales de las empresas operadoras de la RC y de las firmas proveedoras de Mercabarna; el objetivo, acercar a los dos colectivos y dar a conocer y expresar las inquietudes y necesidades del sector de la restauración colectiva.

La sesión se desarrolló a través de dos mesas redondas y se incluyó, entre una y otra, una breve visita a algunos espacios del mercado mayorista como la zona de la fruta o la de las cooperativas.

“Es necesario que la gente piense y valore como llega el menú a su mesa todos los días”

Tras la bienvenida de **Pablo Vilanova**, director de Sostenibilidad, Estrategia e Innovación de Mercabarna, y la intervención de **Sergio Gil**, presidente de Fundación Restaurantes Sostenibles quien trazó una clara fotografía de como están las cosas respecto a la sostenibilidad, hacia dónde debemos evolucionar y cómo se puede implicar el sector de la restauración en ese cambio de paradigma, intervino **Raimon Bagó** como presidente de Presidente de Acerco (*Associació Catalana d'Empreses de Restauració Col·lectiva*) y del Clúster Foodservice de Catalunya.

Bagó ofreció algunas cifras del sector destacando especialmente y haciendo hincapié en que un 10% de los ciudadanos que residen en Catalunya comen a diario en un servicio de restauración colectiva. *“Son miles de comidas diarias, muchas de ellas servidas a personas vulnerables (niños y niñas, pacientes de hospitales, residencias de ancianos...), que nos obligan a ser muy profesionales, muy responsables, exigentes y también muy eficientes”*. El presidente de la patronal catalana mostró las fortalezas del sector destacando, sobre todo, la resiliencia del mismo y demandando una mayor visibilidad y reconocimiento, *“es necesario –aseguró– que la gente conozca, piense y valore como llega el menú a su mesa todos los días”*. *“Somos un sector acostumbrado a sufrir que capeamos casi cualquier situación a base de profesionalidad y capacidad de adaptación como se ha demostrado estos últimos años con el tema de la pandemia, sobre todo, pero también con los problemas de la materia prima, transportes, abastecimientos, precios, etc.”*.

A pesar del tono positivo de su intervención *“no hemos venido aquí a quejarnos”*, sí destacó el problema más grave que sufre hoy en día la restauración colectiva, que es el del incremento exagerado de los precios... *“incrementos que vienen a agravar una situación ya de por sí grave y arrastrada desde hace años, que mantiene al sector sin margen para mucho, ya que no hay manera de repercutir esos aumentos”*.

Menús saludables y sostenibles... un largo camino por recorrer, un largo camino recorrido

Bajo el título genérico ‘Nutrición, educación, sostenibilidad y salud’, y moderados por **Juanjo Jiménez**, director de Compras de Aramark España, intervinieron en la primera mesa redonda: **Gemma Salvador** (dietista nutricionista de la *Subdirecció General de Promoció de la Salut. Agència de Salut Pública de Catalunya*), **Àngels Roca** (directora general de F. Roca), **Pau López** (director de Alimentación Sostenible de Mercabarna) y **Mariana Gasca** (responsable de Sostenibilidad de Mediterránea).

Gemma Salvador comenzó dando valor a lo mucho conseguido *“aunque quede un largo camino por recorrer”*. Con rigor, consenso y una buena alineación de todas las partes implicadas, aseguró, *“ha sido posible avanzar a base de pequeños cambios. Desde la administración hemos intentado aportar documentos e investigación para apoyar los proyectos de las empresas. Recomendaciones que con el tiempo han ido calando y que son las que han conseguido que hoy en día, por ejemplo, en el 90% de los comedores escolares se estén dando cuatro o cinco piezas de fruta fresca a la semana de postre, desterrando la bollería industrial y dulces continuos que se servían hace unos años”*. En este sentido Mariana Gasca puso el acento en la comunicación y los proyectos educativos que se llevan a cabo en muchos colegios... *“al final–comentó–, en los temas relacionados con la nutrición, hábitos saludables y sostenibilidad, son los niños y niñas los que en cierta manera están educando a los padres trasladando lo que ellos aprenden en sus centros”*. Siguiendo en la línea de comunicación, Àngels Roca quiso insistir en la importancia también de formar e informar a los y las directoras de los colegios *“porque aunque a nosotros nos pueda parecer que no, por el entorno en el que nos movemos y la implicación que tenemos, el mensaje no ha calado todavía... queda aún mucha gente por convencer sobre el binomio alimentación y salud, y salud y sostenibilidad que, al final, acaban siendo conceptos indivisibles”*.

Al final, y en resumen, para tener unos comedores escolares más saludables y sostenibles, y por ende todo tipo de colectividades, Gemma Salvador destacó cinco puntos con los que todos estuvieron de acuerdo: más producto vegetal, reducción de la carne, reducción de los residuos plásticos, control del desperdicio alimentario y, todo ello, con la colaboración y participación de todas las partes (operadores, proveedores, administración y también todos los profesionales que están trabajando en la primera línea en los distintos servicios).

Por su parte, Pau López insistió en la necesaria implicación de todos. *“Ni Mercabarna como institución ni los proveedores de los mercados mayoristas, podemos hacer oídos sordos al tema de la sostenibilidad”*. De hecho, continuó *“Mercabarna está dedicando muchos esfuerzos y poniendo en marcha diversos proyectos e iniciativas que van en esta línea. Desde la propia creación de una dirección de Alimentación Sostenible, hasta la creación del Foodback (un centro pionero en aprovechamiento alimentario), el Biomarket o la zona de cooperativas hortícolas, todas nuestras acciones las desarrollamos pensando en ese cambio de paradigma del que todos debemos formar parte”*.

Hacer que la sostenibilidad sea rentable

Por último, moderados por **Enrique Ordóñez**, responsable Corporativo de Restauración de Grupo Quironsalud, participaron en la segunda mesa: **Albert Planas** (responsable de Compras y Logística de Serunion), **Silvia Fillola** (directora de Operaciones de Anna Ecológica - Grupo Veritas), **Cristina Massot** (subdirectora general de *Indústries i Qualitat Agroalimentàries del Departament d’Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural*) y **Andrés González** (gerente de Colevisa).

En esta segunda sesión, Cristina Massot intervino para comentar las líneas generales del recientemente aprobado Plan de Acción de Compra pública Verde de Catalunya 2022-2025, un plan aprobado con el objetivo de aumentar, mejorar y avanzar en la aplicación de criterios ambientales en los contratos públicos, de forma que se incremente hasta el 50% el volumen económico de las licitaciones que incluyan estas cláusulas en el año 2025. Andrés González, por su parte, destacó que todas las normativas que están en proyecto o aprobadas y las propias recomendaciones de las distintas administraciones en la línea de trabajar y actuar de manera más sostenible y respetuosa con el planeta *“suponen para las empresas nuevos retos y además retos muy ilusionantes para todos los profesionales... lo que pasa es que todo tiene un coste y se tiene que pagar”*.

En el mismo sentido, Albert Planas aseguró que lo primero que hay que hacer *“es revalorizar el sector, que se le dé la importancia que tiene y se destinen los recursos necesarios; más en un momento donde la crisis inflacionista ha hecho aumentar de manera exponencial nuestros costes sin poder repercutirlo a toda la cadena de valor”*. Los dos representantes de las empresas celebraron que se empiece a hablar de la sostenibilidad económica de la cadena, desde el punto de vista de la eficiencia económica y pidieron que desde las administraciones se trabaje el tema de los criterios exigibles, manteniendo los pies en la realidad. *“Es importante el camino hacia la sostenibilidad, pero no solo hacia la sostenibilidad de menús y producto, sino también hacia una sostenibilidad económica que nos permita seguir aportando valor”*.

La mesa también entró a debatir sobre los productos de proximidad y ecológicos. En este sentido Silvia Fillola destacó la gran ventaja que supone para un proveedor “*la seguridad de una planificación anual y una regularidad, que solo una empresa de colectividades, puede dar*”.

– Álbum de fotos de la jornada.

Noticias Relacionadas

- La patronal FSE advierte de graves problemas si no se acaba ya, con el paro en el transporte
- ¿Está el binomio calidad/precio en un callejón sin salida en los servicios de colectividades?
- No hay polémica: reducir el consumo de carne roja y procesada es un imperativo para la salud
- La crisis inflacionista afecta las cuentas de resultados del sector y frena su recuperación



Ana Turón, periodista especializada en el sector de la restauración social y colectiva. Impulsora y responsable de www.restauracioncolectiva.com, único medio de comunicación dedicado al 100% al sector de las colectividades en España; y también del ‘Congreso de Restauración Colectiva’ (CRC). @:
aturon@restauracioncolectiva.com / LinkedIn.