

Nasi afirmó en el transcurso de la reunión que *“tenemos contratos que duran tres, cinco y siete años y por este motivo es necesario obtener una revisión de precios para asegurarnos de que nuestro negocio no tenga pérdidas”*, insistiendo en la declaración que ya había realizado, semanas antes, el presidente de Anir-Confindustria, **Lorenzo Mattioli**, quien afirmó que *“dado que no se reconoce la indexación automática de los precios a la inflación registrada por el ISTAT, hoy en día y desde hace ya demasiados meses, el 30% de las comidas en colectividades, las pagan las mismas empresas que las sirven”*, concluyendo que, *“para hacer oír nuestra voz, salir a la calle es la solución”*.

Cirfood cerró el ejercicio del 2022 con ingresos (consolidados a nivel de restauración comercial, colectiva y bienestar social) del orden de 538 mill. de euros (+13% con relación al 2021) pero con resultados negativos, tras haber empleado a 13.000 personas, en el proceso de servir 86 millones de comidas al año en los comedores de 1.200 clientes, de los cuales los relativos a centros de enseñanza supusieron 36,5 millones de servicios en 375 centros; lo que les proporcionó ingresos por valor de 171 mill. de euros.

Cirfood, resultado de la fusión de tres cooperativas, se sitúa en el Top100 del *ranking* de los grupos de restauración que operan en Europa (en el puesto 35), y es la tercera empresa italiana en la clasificación, en importancia, tras Autogrill y Camst.

Se avecinan cambios en el sector de la alimentación colectiva de Alemania

En los últimos meses, en Alemania el sector y sus profesionales han sido noticia en los medios de comunicación. No sólo porque el titular del Ministerio Federal de Agricultura y Alimentación (MBEL), **Cem Özdemir**, se ha pronunciado a favor de cambios que definan al sistema alimentario como saludable, sostenible y asequible, sino también porque otras instituciones públicas y la ciudadanía, se manifiestan constantemente en la misma dirección.

Tras quedarse alguna licitación del propio MBEL desierta por fijarse precios que no reflejaban los incrementos en los costes de materias primas alimentarias, energía o personal, por primera vez se ha decidido que los menús de colectividades de departamentos de la Administración Federal puedan recibir una subvención de hasta el 20% de su coste, si se formulan con un mínimo del 30% de alimentos de origen 'bio' y quien los sirve ha obtenido un certificado de sostenibilidad.

Por otra parte, hay entidades locales y gobiernos regionales que están promoviendo la creación de las *cantine zukunft*, a imagen y semejanza de lo creado en Copenhagen en 2008, para dotar a quien sirve comidas en colectividades, de medios técnicos y conocimiento para que puedan ofrecer servicios ajustados a los criterios de salud y sostenibilidad. Es el caso del Ayuntamiento de Berlín (desde 2019) o más recientemente del de Munich (*'Food house'* del proyecto *Munich Urban Colab*) o el de Brandeburgo, donde ya hay escuelas como la 'Im Grünen' en Fröble, que han pasado de ofrecer menús con un 10% de ingredientes bio a ofrecerlos con un 94% del total.

“Un total de 160 personas elegidas mediante un algoritmo participarán en la elaboración de un informe, con la ayuda de un comité de expertos, que debe ser presentado al Bundestag bajo el título 'Nutrición en transición', antes de febrero del 2024”.

Algunas de estas inquietudes están llegando también a las empresas, algunas de las cuales se han unido en torno a un 'Manifiesto sobre estrategia alimentaria', que han presentado al MBEL, denunciando la imposibilidad de lograr las ambiciones del ministro Özdemir, no sólo debido al citado incremento de costes, sino por la noticia de que, a partir del 1 de enero del 2024, el gobierno federal implantará un tipo del IVA del 19%, cuando en la actualidad es del 7%.

Esta última medida está intentando ser detenida, en cuanto a su implantación, por movimientos como 'Unidos por la hostelería' que abandera **Kemal Üres** y que reclama más recursos públicos para el sector de la alimentación colectiva y menos presión fiscal. Llamada a la que se han adherido más de 600.000 ciudadanos alemanes, vía redes sociales; ciudadanos éstos, que van a intervenir activamente en un nuevo proyecto de participación en la toma de decisiones sobre política alimentaria, a través de la llamada **'Asamblea de ciudadanos por la nutrición'** que, promovida por el propio MBEL, se constituirá en órgano consultivo del ministerio. Un total de 160 personas elegidas mediante un algoritmo, entre 20.000 ciudadanos, participarán en la elaboración de un informe, con la ayuda de un comité de expertos, que debe ser presentado al Bundestag bajo el título 'Nutrición en transición', antes de febrero del 2024.

Comida gratis para los alumnos de primaria en Londres

El alcalde de Londres, **Sadiq Khan**, ha decidido que en el curso escolar 23/24, los alumnos y alumnas de educación primaria de la capital comerán gratis, gracias al superávit presupuestario de las arcas municipales.

Hasta ahora, sólo gozaban de esa prerrogativa las familias con ingresos menores de 7.400 euros al año, lo que suponía tan sólo el 25% del alumnado. Ahora, tanto los hijos de un albañil como de un banquero, comerán gratis, lo que supone beneficiará a 287.000 alumnos y permitirá a las familias ahorrarse alrededor de 440 libras al año, al sufragar el Ayuntamiento, con 135 millones, el costo de dicho servicio. La cuantía del ahorro familiar sería la resultante de los 190 días de curso al año, multiplicado por las 2.90 libras de costo por alumno y día, de cada comida.

Khan, que en su infancia, gozó de comidas escolares gratuitas, ha declarado que *“el incremento del coste de vida significa que las familias y los niños y niñas de nuestra ciudad necesitan desesperadamente apoyo adicional. He instado repetidamente al gobierno británico para que proporcione comidas escolares gratuitas para ayudar a las familias que ya se encuentran en dificultades, pero*

“El alcalde ha hecho lo correcto para los niños de nuestra capital... ahora necesitamos que la iniciativa no se quede en una simple medida de emergencia puntual y que el gobierno nacional intensifique y extienda las comidas escolares gratuitas, a todo el país”.

El alcalde también ha proporcionado un paquete de financiación de emergencia de más de 3,5 millones de libras esterlinas para ayudar a proporcionar alrededor de diez millones de comidas gratuitas, durante las vacaciones escolares y los fines de semana a los londinenses con menos ingresos.

Anna Taylor, directora ejecutiva de *The Food Foundation*, ha manifestado sobre las medidas tomadas por Khan que *“todos los niños deberían tener las mismas oportunidades de prosperar, sin importar dónde crezcan. La evidencia es clara: las comidas escolares gratuitas y nutritivas hacen que los niños sean más sanos, más felices y tengan un mejor rendimiento en la escuela y, para muchos de nuestros niños, pueden ser su principal fuente de alimentos calientes y nutritivos. El alcalde lo ha reconocido con su política revolucionaria. Si bien su intervención de un año es motivo de celebración, debería ser más que una simple medida de emergencia. Necesitamos que la extensión de las comidas escolares gratuitas sea permanente y permita que los niños de otras partes del país se beneficien. El alcalde ha hecho lo correcto para los niños de nuestra capital... ahora necesitamos que el gobierno nacional intensifique y extienda las comidas escolares gratuitas, a todo el país”*.

Noticias Relacionadas

- La restauración colectiva europea pide cambios para poder mantener unos servicios de calidad
- HARP, la nueva alianza hostelera para unificar criterios en materia de proveedores sostenibles