



Restauración Colectiva

El portal de referencia para los profesionales del sector

Te encuentras en Inicio / A fondo / Mercado / informes /

Presentado un estudio que radiografía el sector de los comedores escolares públicos en España

Presentado un estudio que radiografía el sector de los comedores escolares públicos en España

Lunes, 10 de septiembre 2018

Según el informe 'Los comedores escolares en España. Del diagnóstico a las propuestas de mejora', más del 63% de los centros públicos españoles utiliza servicios externos de catering en los comedores, frente a un 36,4% que tienen cocinas *in situ*. El estudio recoge datos del curso 2015/2016 y destaca que un 36,4% del alumnado de Educación Infantil y el 29,4% de Primaria realizan la principal comida del día en el colegio.

El pasado jueves 6 de septiembre se presentó en Madrid el informe 'Los comedores escolares en España. Del diagnóstico a las propuestas de mejora', un estudio realizado por Carro de Combate, Del Campo al Cole y SEO/BirdLife, con la colaboración de la Confederación Española de Asociaciones de Padres y Madres del Alumnado (CEAPA) y el apoyo de la Fundación Daniel y Nina Carasso.

El trabajo no sólo realiza una minuciosa radiografía del sector sino que desglosa información sobre las diferentes normativas y modelos de organización por comunidades autónomas; informa sobre la compra pública verde y las novedades de la nueva Ley de Contratación Pública, y ofrece una serie de recomendaciones a las administraciones con el fin de mejorar la situación actual de los comedores escolares en el estado español.

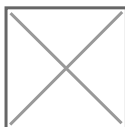
Radiografía del sector

Según el documento, un 63,6% de los centros públicos utilizan servicios externos de catering en los comedores, frente a un 36,4% que tienen cocinas *in situ* en las comunidades de Andalucía, Aragón, Baleares, Cantabria, Castilla y León, Castilla-La Mancha, Galicia, Murcia y La Rioja.

En este sentido, de las nueve comunidades que han proporcionado información al respecto, en Galicia y Murcia es mayor el número de centros con cocinas *in situ* que el de los que utilizan catering. En concreto, en Galicia hay 333 colegios con cocina propia, frente a 103 con catering; y en Murcia, un total de 164 colegios públicos cuentan con cocina, frente a 45 que usa catering.

En el extremo opuesto se sitúa Andalucía, donde 107 centros públicos tienen cocinas *in situ* y 1.150 que contratan servicios externos de catering, según se desprende de los datos incluidos en esta investigación.

El estudio recoge datos del curso académico 2015/2016 y destaca que un 36,4% del alumnado de Educación Infantil y el 29,4% de Primaria realizan la principal comida del día en el centro escolar.



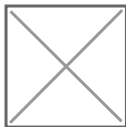
Durante la presentación del informe, el coordinador de Del Campo al Cole, **Andrés Muñoz Rico**, explicó que en el periodo de estudio un 19% de los centros escolares tenía gestión directa del comedor por parte de la administración, mientras que el 81% era de gestión indirecta.

La única comunidad autónoma con mayor número de centros de gestión directa (302) que indirecta (133) es Galicia; Ceuta y Melilla que únicamente cuentan con centros con modelo de gestión directa (10). Por su parte, destacan Castilla y León (465) y el País Vasco (553) que sólo tienen centros de gestión indirecta.

Los datos relativos a la gestión corresponden a ocho comunidades (Andalucía, Aragón, Cantabria, Castilla y León, Castilla-La Mancha, Galicia, País Vasco, y Ceuta y Melilla), ya que el resto de gobiernos autonómicos no proporcionaron la información solicitada, según denuncian los autores de la investigación.

El estudio pone de relieve también la gran concentración que existe en el sector asegurando que un 58% del mercado de restauración colectiva en los comedores escolares públicos está en manos de cuatro empresas –Serunion, Compass Group, Aramark

y Ausolan–, que suman un negocio de unos 630 millones de euros al año por la modalidad del catering externo.



Recomendaciones a las administraciones públicas

Fruto del análisis realizado en los apartados del informe sus autores ofrecen algunas recomendaciones a las administraciones públicas, con el fin de mejorar la situación actual de los comedores escolares en España. En resumen, sugieren que:

– Al gobierno central:

- Impulsar la puesta en marcha de la nueva regulación sobre contratación pública.
- Introducir criterios específicos para reducir la huella de carbono en las licitaciones de restauración colectiva.
- Homogeneizar y mejorar los sistemas de recogida de datos sobre comedores escolares.

– A las comunidades autónomas:

- Aplicar la nueva regulación sobre contratación pública de los servicios de comedor escolar y poner énfasis en sus aspectos sociales y medioambientales.
- Garantizar que todo el el alumnado que lo necesita accede al servicio de comedor escolar, reforzando el sistema de becas o universalizando la gratuidad del servicio para todo el alumnado.
- Promover modelos de gestión del servicio de comedor escolar que faciliten la autonomía de los centros y respeten la voluntad de las familias.
- Garantizar que los centros escolares de nueva creación cuenten con cocinas *in situ*. En el caso de centros que ya han sido construido sin ellas, se deben facilitar sistemas de catering de línea caliente y de proximidad.
- Mejorar la formación del personal docente en materia alimentación escolar saludable y sostenible.
- Mejorar la transparencia de las propias administraciones públicas y de las empresas de restauración escolar.
- Promover que todos los centros públicos cuenten con actividades de fomento de la alimentación saludable y sostenible en las aulas y el comedor.

– A los ayuntamientos, diputaciones y consejos comarcales:

- Aplicar la nueva regulación sobre contratación pública de los servicios de comedor escolar de las escuelas de educación de su titularidad, poniendo el énfasis en sus aspectos sociales y medioambientales, tales como facilitar el acceso a pequeñas empresas en las licitaciones, establecer mínimos en las condiciones laborales del personal de cocina y monitoreo, así como primar la política de compras de alimentos frescos, ecológicos, de proximidad y temporada.
- Promover modelos de gestión del servicio de comedor escolar que faciliten la autonomía de los centros y respeten la voluntad de las familias.

– Descárgate el estudio completo:

['Los comedores escolares en España. Del diagnóstico a las propuestas de mejora'](#)

Noticias Relacionadas

- [Las familias de Castilla y León otorgan una nota media de 7,9 al servicio de comedor escolar](#)
- [El gobierno elaborará un plan para incorporar criterios ecológicos en la contratación pública](#)
- [Ceapa presenta sus datos anuales sobre los precios del menú escolar, por comunidades](#)
- [La importancia del sector español \(y europeo\) de la restauración social en concesión](#)