Restauracióncolectiva
*El portal de referencia para los profesionales del sector*

# Recomendaciones para evitar el desperdicio alimentario en comedores escolares

20-03-2016

**La empresa Comertel ha presentado recientemente un estudio sobre el desperdicio alimentario en los comedores escolares. Tras el análisis del trabajo de campo, los autores han establecido seis recomendaciones básicas para reducir esas mermas. Una relativa flexibilidad y una buena comunicación entre todo el equipo que interviene en el servicio, sería un buen punto de partida para atajar el problema.**

En el marco de la jornada *Estrategias para mejorar la satisfacción y reducir el desperdicio alimentario en el comedor escolar* celebrada en Fundació Alícia y organizada por la Agència de Salut Pública de Catalunya, la empresa Comertel presentó los resultados de un estudio dirigido a analizar el desperdicio alimentario en las escuelas.

**Mireia Rovira**, responsable de Calidad y Medio Ambiente de la firma, nos ha explicado cómo se ha realizada dicho estudio y a qué conclusiones se ha llegado. Aclarar que del estudio se han llevado a cabo dos de sus tres fases, recopilación de datos y análisis. Una tercera relativa a la puesta en marcha de acciones de mejora, se llevará a cabo durante este curso 2015/16.

**Cocina y comedor igual de 'culpables' del desperdicio alimentario**

En estudio está basado en el análisis pormenorizado del comedor escolar de cuatro colegios (dos de la provincia de Lleida y dos de Barcelona), de ámbito rural y urbano, con entre 113 y 303 menús servidos diáriamente y pertenecientes al sistema público y público/concertado. Durante 18 días se realizó un trabajo de campo pesando absolutamente todo y analizando todos los factores que pueden tener que ver con el desperdicio alimentario (raciones, utilización de utensilios, tipo de alimentos, restos en cocina y comedor, diseño del menú, entorno, etc.).

A grandes rasgos el objetivo del estudio ha sido llegar a establecer una serie de recomendaciones para establecer cuáles son las cantidades justas de comida que se tienen que trabajar en la cocina y servir en los platos; establecer criterios de repeticiones equilibrados; y reducir el desperdicio alimentario tanto en la cocina como en el comedor.

La primera gran conclusión a la que se llegó tras el análisis es que el desperdicio alimentario se produce más o menos por igual en la cocina y el comedor, desequilibrándose un poco la balanza hacia el comedor. Dos de los colegios presentaron mucha más merma en la cocina (60% - 40% y 61% - 39%) y dos más en el comedor (75% - 25% y 77% - 23%). Curiosamente los dos centros con más merma en el comedor son también los que presentaron los dos extremos en el porcentaje de desperdicio, el primero con sólo un 1% de merma total, y el segundo con un 19% de merma total (los otros colegios analizados registraron un desperdicio total del 9% y el 13%).

**Comunicación y flexibilidad**

Con los datos sobre la mesa había que analizar el por qué de ese desperdicio alimentario. Según comenta Mireia Rovira, del análisis de los datos se pueden extraer dos conclusiones fundamentales: una relativa a la flexibilidad respecto a las raciones, directrices del centro, ejecución del servicio… y otra muy importante relativa a la comunicación entre las personas implicadas en el servicio (cocineros/as, monitores/as, centro, dietistas…). *"De hecho nos han sorprendido ver que el problema viene a veces más por temas operacionales que tienen que ver con el equipo humano, que por temas relativos al menú propiamente dicho o a los gustos de los escolares"*.

Respecto a la flexibilidad, la responsable de Comertel comenta que del estudio se extrae que aquellos comedores que son más rígidos en cumplir las raciones recomendadas por la administración y en intentar que los alumnos se lo coman todo, desperdician, en general, más alimentos que los comedores que muestran cierta flexibilidad dentro de unos límites razonables. *"En el emplatado es importante mantener esa flexibilidad y tener en cuenta el apetito del niño, la actividad previa realizada o la aceptación del plato, además claro está de la edad y la talla. En cuanto a las repeticiones hay que establecer unas pautas basadas en un criterio saludable. También es importante mantener una ratio por monitores de 12 o menos alumnos/as, siguiendo la recomendación de Salud Pública"*.

En cuanto a la cocina es muy importante la buena planificación del servicio *"nos hemos encontrado algún caso en el que se avisa a cocina que un curso se va de excursión fuera del centro con muy poca antelación y eso lógicamente provoca desperdicio alimentario. También hay que tener en cuenta el tema de los pedidos (que sean ajustados y cuanto más fraccionados mejor); y las buenas prácticas ya que por ley, todo lo que no ha salido de la cocina y siempre que se hayan respetado temperaturas y en general unas buenas condiciones higiénico-sanitarias, se puede reutilizar"*.

**Recomendaciones básicas para disminuir las mermas**

Del análisis del estudio, sus autores han extraido seis recomendaciones básicas para disminuir la merma y desperdicio alimentario que son las siguientes:

**1– En el momento de diseñar el menú.**

- Tener en cuenta el grado de aceptación de los niños sobre los diversos alimentos y técnicas culinarias, así como las combinaciones de platos en los menús.
- Tener en cuenta la experiencia y opinión del personal de cocina y monitores respecto a la aceptación de dichos platos.
- El rechazo de un alimento se puede reducir utilizando presentaciones o eleboraciones más atractivas.

**2– En el momento de emplatar.**

- Ajustar la cantidad servida en función de la aceptación real del plato.
- Tener en cuenta la sensación de hambre del niño.
- Establecer un criterio de repetición de platos o alimentos cuidado y nutricionalmente equilibrado.
- Si un niño/a quiere repetir hay que ofrecerle la opción más saludable del menú priorizando las verduras y hortalizas, y la fruta fresca como postre.

**3– El entorno del comedor (aunque aquí los cambios se podrán o no llevar a cabo).**

- El espacio de comedor tiene que ser confortable.
- Se deben tener en cuenta aspectos como la luz, el ruido, la distribución de las mesas y de los grupos, el tiempo para comer…
- El trato del personal hacia los niños debe ser amable y conciliador.
- Es necesario que el personal implicado vele por crear un ambiente agradable.

**4– En el momento de planificar el servicio.**

- Disponer de fichas de producción bien definidas para cada plato.
- Ajustar las fichas a la realidad del centro y a los hábitos de consumo de los niños/as.
- Realizar pedidos según la previsión del número de usuarios del comedor.
- La cocina debe conocer con suficiente antelación los eventos que afecten al servicio: excursiones, jornadas, actividad física previa a la comida…
- La coordinación y comunicación entre el centro y la cocina debe ser fluida.

**5– En el momento de la producción.**

- Utilizar ingredientes y cantidades siguiendo las fichas de producción.
- Ajustar la producción en función del número de niños y el grado de aceptación del plato.
- Disponer de cierta flexibilidad para poder introducir cambios puntuales en el menú.
- Controlar la temperatura y las condiciones de mantenimiento de los alimentos para poder aprovechar los excedentes de forma segura.
- Registrar la cantidad de excedentes puede ser una buena herramienta de control del desperdicio alimentario.

**6– Respecto al equipo.**

- Sensibilizar y motivar al equipo con tal de que se involucre en la disminución del desperdicio.
- Capacitar al equipo para que sepa llevar a cabo ajustes y mejoras necesarias en el servicio (fichas de producción, compras, técnicas culinarias, emplatado…).
- Es importante que el equipo esté formado por personal altamente comunicativo y observador a todos los niveles.
- El éxito en la disminución del desperdicio recae en el compromiso e implicación de todos y todas.

**Notícias Relacionadas**

- Life + Zero Cabin Waste, un proyecto para acabar con los residuos en los aviones
- Firmas a favor de una ley que permita ‘canalizar’ el excedente alimentario de los colegios
- Formación contra el despilfarro para ahorrar los casi 10 € que cuesta cada kilo de comida tirada
- “En un hospital, el desperdicio alimentario suele darse por fallos en la organización interna”
- Guía práctica para reducir el desperdicio alimentario en centros educativos
- Cómo ahorrar costes y reducir el impacto ambiental y social revisando la basura

**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.