



Fotos portada de sección y superior: @Depositphotos

## Sostenibilidad, economía y las nuevas normas que marcarán el futuro de las colectividades

28-12-2022

**Los nuevos criterios de compra pública, la sostenibilidad de los menús, la gestión de residuos o la lucha contra el desperdicio alimentario han sido algunos de los temas clave este año; temas sobre los que se está legislando sin tener en cuenta, en muchas ocasiones, la excepcional situación por la que está pasando el sector... y es que: 'sin sostenibilidad económica, no hay sostenibilidad ambiental'.**

Como comentamos hace unos días, tras el paréntesis de los años 2020 y 2021, parecía que en 2022 estábamos volviendo la normalidad cuando llegó la guerra, la crisis energética, la inflación desbordada o los problemas en el transporte; aspectos todos que han incidido directamente en las cuentas de las empresas de restauración social y colectiva. No es un problema exclusivo del sector, pero sí lo es la imposibilidad de repercutir de una manera u otra esos aumentos ya que la mayoría de servicios dependen de concursos públicos o de contratos cerrados anualmente.

La normativa parece que no facilita tampoco las cosas. Las nuevas exigencias hacen o harán en muchos casos aún más difícil el desempeño en el sector. A pesar de todo, el legislativo sigue su curso y en 2022 se han aprobado algunas leyes o proyectos de ley que, sin duda alguna, velan por un futuro de calidad para la restauración colectiva pero no tienen a veces en cuenta la realidad y el momento excepcional por el que se atraviesa. Los nuevos criterios de compra pública, la sostenibilidad de los menús, la gestión de residuos o la lucha contra el desperdicio alimentario han sido algunos de los temas clave este año... pero, como todos sabemos, 'sin sostenibilidad económica, no hay sostenibilidad ambiental'.

Os dejamos enlace a algunas noticias que hemos ido publicando y tienen que ver con novedades legislativas y/o con la difícil situación por la que está atravesando el sector.

- 'Consumo quiere garantizar por decreto un menú escolar saludable, sostenible y de calidad'
- El Ministerio de Consumo quiere promover un menú elaborado con productos de proximidad, ecológicos y sostenibles en los

comedores escolares. El objetivo es elevar el nivel de protección de la salud del alumnado e introducir criterios nutricionales y medioambientales para la contratación, adquisición y oferta de alimentos y bebidas en los centros educativos.

– ‘La patronal alerta de un incremento del 25% en los menús escolares por el RD de Consumo’

– La propuesta del nuevo proyecto de ley del RD para el fomento de una alimentación saludable y sostenible ha activado las alarmas en el sector de la restauración colectiva. Food Service España (FSE) ha remitido sus alegaciones sobre las medidas propuestas, que supondrían un encarecimiento de los precios y muy poca mejora a nivel nutricional.

– ‘Luz verde al proyecto de ley que luchará contra el desperdicio alimentario en toda la cadena’

– El Gobierno aprobó en el mes de junio el proyecto de Ley de Prevención de las Pérdidas y el Desperdicio Alimentario; el texto obliga a las empresas a disponer de un plan de prevención del despilfarro alimentario, prioriza la donación y trata de fomentar las buenas prácticas, la educación y la concienciación respecto a la prevención. Obliga también a las empresas a cuantificar el desperdicio e incluye un régimen sancionador para los incumplimientos.

– ‘El colectivo #LeySinDesperdicio quiere modificar la ley para garantizar su efectividad’

– La plataforma #LeySinDesperdicio nace para incidir en el trámite parlamentario de la Ley Nacional de Prevención de las Pérdidas y el Desperdicio Alimentario. Este colectivo, formado por entidades de consumo, medioambientales y activistas, ha puesto en marcha una campaña de firmas en busca de apoyos para conseguir una modificación del texto, al que le piden más ambición y valentía.

– ‘¿Está el binomio calidad/precio en un callejón sin salida en los servicios de colectividades?’

– El repunte de precios que estamos viviendo está impactando de lleno en el sector... este hecho viene a sumarse a muchos otros factores que desde hace años mantiene a la restauración colectiva encorsetada y sin margen para mucho. Lógicamente, las administraciones públicas cada vez muestran mayor ambición en la mejora de los servicios, mejoras que el sector puede asumir perfectamente por su profesionalidad, responsabilidad y compromiso... pero mejoras que, al final, se tienen que pagar.

– ‘La oferta económica de los colegios en Valencia pasa del 49% al 10% en su valoración general’

– Los menús de los colegios y escuelas infantiles de gestión municipal serán elaborados con productos locales, frescos y producidos de forma sostenible y respetuosa con el medio ambiente. Así se desprende del último pliego de condiciones que determinará la licitación de este servicio. El Ayuntamiento de Valencia apuesta por las mejoras nutricionales, y ambientales, más que por las económicas, e impulsa los comedores escolares como espacios educativos.

– ‘En la compra pública alimentaria se priorizarán criterios de calidad por encima del precio’

– Desde hace un año, Neus Colet está al frente de la Dirección General de Contratación Pública de la Generalitat de Catalunya, un ámbito en el que tiene una sólida experiencia y formación. La firma de un acuerdo de Gobierno en mayo de 2022, para garantizar una compra pública alimentaria más sana, justa y sostenible, constituye una importante herramienta para mejorar la calidad de los servicios, apoyar el tejido productivo y minimizar el impacto ambiental.

– ‘Compra pública de alimentos: ¿cuáles son las principales razones para repensarla?’

– Las decisiones que se toman en la compra pública de alimentos tienen enormes implicaciones que van mucho más allá de las consecuencias económicas inmediatas. Porque esos alimentos pueden marcar la salud de buena parte de la sociedad, pero también porque el enorme volumen de dinero que se mueve en esas compras puede marcar muchas diferencias.

– ‘El servicio de comedor en los colegios andaluces, en la cuerda floja’

– La patronal del sector de las colectividades en Andalucía reclama soluciones urgentes para dar viabilidad al servicio de los comedores escolares y advierte de los riesgos si la situación no se reequilibra. Hace ya años que desde Aercan se viene denunciando esta difícil situación, pero los sobrecostes ocasionados por la Covid el año pasado y la actual situación inflacionista, hace que el sistema de prestación de estos servicios esté a punto del colapso.

– ‘Los comedores escolares de los colegios públicos madrileños en situación crítica’

– El sector responsable de la alimentación diaria de miles de niños en los comedores escolares de los colegios públicos de Madrid se enfrenta a una situación crítica debida, entre otros factores, a unos precios en el servicio que llevan congelados desde hace nueve años. El impacto de la Covid19, así como el aumento de los costes por la electricidad y por el encarecimiento de los productos básicos, condicionan la viabilidad de muchas de las empresas del sector.

– ‘Diversos sectores se unen para denunciar un impuesto encubierto sobre los gases fluorados’

– Una veintena de asociaciones empresariales se ha unido para acusar al Gobierno de ocultar, en la reforma de la Ley de Transparencia, un nuevo impuesto sobre los gases fluorados. La nueva redacción grava toda la entrada de gas fluorado en España, aplicándose así a la fabricación e importación de nuevos equipos y sistemas de refrigeración, aire acondicionado, bombas de calor... que hasta ahora se encontraban exentos.

– ‘Tecnología y colaboración, claves para afrontar el tsunami que viene en materia de envase’

– El ‘IV Encuentro de Packaging y Economía Circular’, celebrado en la Escuela de Negocios de Cámara en Valencia y organizado por el Cluster de Innovación en Envase y Embalaje, estuvo marcado por un cambio legislativo clave como es la próxima implementación del Real Decreto de envases y residuos de envases. De hecho, se destacó a esta ley como “*un elemento clave sin precedentes*”.