



De izquierda a derecha: Isabel Castillo, Paola Hernández, Ricard Ballester y Mario Cañizal, moderador de la mesa. ©Eduardo\_Alapont.

## Un código de buenas prácticas, en materia de compras sostenibles, nos espera en Bruselas

14-11-2017

**La sostenibilidad en la decisión de compra es un tema cada vez más importante para el sector, máxime cuando en Bruselas se está gestando el desarrollo de una política de contratación pública 'verde' que reconoce al *food and catering services*, como preferente para asumir un código de buenas prácticas en esta materia. Mario Cañizal nos los explica en este artículo.**

Una de las sesiones del *Congreso de Restauración Colectiva*, celebrado el pasado 7 de noviembre en Valencia, ha despertado sumo interés entre la profesión, como consecuencia de la información vertida por el panel de oradores con el que se contó y que tuve la ocasión de coordinar como moderador. La sesión se centró en la función de compras y su orientación hacia cumplir con las directrices del desarrollo sostenible, en la restauración colectiva.

Si las afirmaciones de **Isabel Castillo**, miembro de la *Foreign Trade Association* sobre la gestión responsable de proveedores, nos introdujeron en el contexto de lo que serán las iniciativas que requieren cumplir con la normativa (*business social compliance initiative*); las de **Ricard Ballester**, representante de un movimiento colaborativo creado bajo la marca Punt de Sabor, por la Organic Valencia Union SL (una empresa de La *Unió de Llauradors i Ramaders del País Valencià*) fueron un magnífico referente de lo que la producción agroganadera puede ofrecer, en los canales cortos, de los que están tan necesitados el sector de aprovisionamientos para las colectividades.

Castillo comentó, como ejemplo, el caso del vino, dando un aviso sobre la necesidad de que, a la hora de homologar proveedores, se requiera ya saber qué matices sobre sostenibilidad atesoran los mismos.

Sin embargo, me atrevo a destacar sobre las dos aportaciones anteriores, la realizada por **Paola Hernández**, miembro de Mensa Cívica, una organización que contribuye a sentar las bases del desarrollo sostenible en la restauración colectiva, y que está relacionada con uno de los dossiers que forman parte de la *Green public procurement policy*, de la UE; iniciativa que ha seleccionado, reconociendo su importancia, al sector de *food and catering services*, como uno de los 20 preferentes para diseñar, inicialmente bajo

la voluntariedad de quienes quieran asumir su contenido un –vamos a llamar– código de buenas prácticas en materia de compras y contratación pública. Dicho contenido queda delimitado, en lo que se refiere a bienes, servicios y operaciones, a causar el “*mínimo impacto ambiental durante su ciclo de vida*”.

El dossier, que viene avalado por la experiencia de los miembros de la *Joint Research Centre* de la Comisión Europea (que posee una unidad de *Growth & Innovation*, con sede en Sevilla), es un valioso compendio de doctrina sobre restauración colectiva y sostenibilidad, listo ya para analizar y si cabe, aplicar gradualmente (contempla desde recomendaciones bajo criterios muy básicos, hasta otros, más complejos, pero no por ello inalcanzables).

A continuación enumero una serie de temas a considerar por parte del licitador, agrupadas según el habitual ‘trípode’ de la sostenibilidad en restauración.

### **Product**

- Compras de alimentos.
- Menús básicamente vegetarianos.

### **Planet**

- Desperdicios y residuos.
- Gestión del agua.
- Eficiencia energética.
- Químicos y desechables.
- Transporte y su logística.
- Equipos de cocina.
- Sistemas de gestión medio ambiental.

### **People**

- Formación de personal.

Por último, no debemos olvidar tampoco, una serie de importantes consideraciones para el sector del vending.

No debe asustar la lectura del documento ‘*Revisión of the EU GPP criteria for food procurement and catering services*’ puesto que es un magnífico manual sobre restauración sostenible, con opiniones diversas (brillantes contrastes de pareceres) sobre el tema; está escrito a partir de la realidad y experiencias de los países donde se aplica y con consideraciones sobre por ejemplo el ‘*life cycle cost*’, que pueden llevar, en el futuro, a reconocer definitivamente que hay que evitar que, los planificadores de las compras públicas, emitan concursos y pliegos de licitaciones tan descabellados como algunos de los que ya forman parte del acervo del sector, en materia de ‘lo imposible’.

Para los más duchos en la materia, comentar que las páginas del citado documento, está inspirado en modas y/o tendencias emanadas de reuniones, como las que en 2015 llevaron a cabo 120 ayuntamientos de diversos países (entre ellos ocho del estado español), concluyendo suscribir la doctrina de la *Milan urban food policy pact*; en su contenido figuran 37 medidas, en seis grupos, de entre las que caben destacar las relativas a “*informar a la ciudadanía y a los planificadores urbanos sobre contratación pública de alimentos*”. Esto apela e implica directamente al sector de las colectividades y no podemos más que recomendar a la organización del *Congreso de Restauración Colectiva*, que retenga esta temática para su próxima convocatoria.

### **Mucha labor por hacer**

Desde organizaciones como Anta y más recientemente Restaurantes Sostenibles, nos hemos incorporado a la senda abierta por Mensa Cívica, en cuanto a analizar las repercusiones de este dossier en el terreno más puramente empresarial.

La sostenibilidad ha venido para quedarse, tanto en la restauración comercial, como en la colectiva; ambos la necesitan y ésta última ya ha dado pasos importantes, pero, no todos.

Nuestro plan de trabajo, como viene siendo habitual, es reunir a la profesión empezando por los que más van a tener que saber del tema: los jefes de compras que deben aprovisionar las colectividades. Pero no sólo de *Product* vamos a hablar, sino también de *Planet* (¡abajo el Excel que compara ofertas y siempre gana la del precio menor!) y por supuesto no habrá que olvidarse de la parte relativa al *People* (convocando a otros perfiles profesionales), donde más dura será la batalla (si no, recuerden las divisiones existentes entre empresas por la convención colectiva que se practica en el sector) y que se librará bajo la perspectiva de redacción de planes de responsabilidad social corporativa, donde los códigos de ética sean ejemplares.

Pero no acabará ahí la labor. Se precisa también acercar el dossier, bien explicado y mejor trabajado, a los ‘plumillas’ que redactan los pliegos de los concursos y licitaciones. Se acabó el simple ‘copia y pega’, para conceder los servicios de restauración en colectividades. Se debe acabar con la indefensión de aquellos que, proponiendo interesantes ofertas, las ven por los suelos fruto de valoraciones donde la subjetividad o intangibilidad, no sabemos por qué, da ganador –en muchas ocasiones– al más grande, que no tiene por qué ser siempre, el que da el mejor servicio. Este reto supondrá una inmersión en el mundo del derecho administrativo, tarea no sencilla para los que nos alejamos de él hace tiempo, aunque la creciente transparencia de hoy, nos lo pondrá más fácil.

Y todo ello, deseando que el *Congreso de Restauración Colectiva*, la *Joint Research Centre* y sus profesionales, Mensa Cívica y otras organizaciones profesionales, como las que represento, no bajemos los brazos y batamos tambores con la suficiente fuerza, como para evitar que se sucedan escenarios, más propios de comedias del siglo de oro, como el burlador de Sevilla, donde se exclamaba ¡cuán largo me lo fiáis!... expresión algo arcaica y tópico literario con el que se significa que, los proyectos a largo plazo, suelen olvidarse con facilidad y desvanecerse con los 'vaivenes del destino'.

Y si no, recuerden cómo se gestó, aprobó y aplicó la normativa sobre alérgenos.

– Os podéis descargar las ponencias de la mesa en este enlace: Ponencias CRC'17.

– Álbum de fotos CRC'17.

– Vídeo resumen del CRC'17.

## Noticias Relacionadas

- El Congreso de Restauración Colectiva avanza como el gran foro de comunicación del sector
- Comunicación: la gran asignatura pendiente del sector de la restauración social y colectiva
- La seguridad alimentaria: foco de atención prioritaria del sector y de nuestro congreso
- Alimentar bien para vivir mejor, un compromiso ineludible con todas las colectividades
- La evolución de los conceptos y las tendencias también tuvieron protagonismo en el CRC17
- Hacia una restauración sostenible, eficaz y comprometida, en todos los segmentos
- Conoce mejor las firmas que han apostado por el Congreso de Restauración Colectiva, 2017



**MARIO CAÑIZAL** es un economista/consultor con más de 30 años de experiencia en el mundo de la hostelería. *Alma mater* de diversas iniciativas, asociaciones y proyectos a lo largo de su carrera, su último proyecto es '**Supply food for seniors**'. Es también autor de diversos libros y profesor invitado en el CETT-UB y BCC. Participa habitualmente en congresos y jornadas, y colabora en diversos medios. @:

[alomario@foodstory.com.es](mailto:alomario@foodstory.com.es)