

Extra Colegios

EXTRA COLEGIOS

Malabares para servir menús escolares saludables y económicos

Las empresas reducen márgenes para encajar el alza de los precios de los alimentos, al tiempo que adaptan las elaboraciones para no rebasar los costes que fijan las licitaciones



MAICA (GETTY IMAGES)

VERA CASTELLÓ
10 MAR 2024 - 05:30 CET

Hace solo unos días los ciudadanos recibimos una buena noticia. Por fin la inflación ha dado un frenazo para situarse en el 2,8% en febrero. Sin embargo, un año antes, los precios estaban en el 6% por culpa de uno de los elementos más sensibles de la cesta de la compra: los alimentos y bebidas no alcohólicas, disparadas hasta un 16,6% en tasa interanual.

Ante esta situación, muchas familias han sentido preocupación por la manera en la que [el incremento del coste de los alimentos](#), y de otros suministros, pudiera afectar a los menús que comen los escolares en sus centros. Las empresas encargadas de prestar este servicio, por su parte, llevan meses haciendo encaje de bolillos para que el encarecimiento de dichas partidas no tenga efectos perjudiciales en las bandejas de comida de los niños.

Incrementos desorbitados

El sector afronta una situación que ha llevado a las empresas a tener que absorber un incremento en los costes del servicio de más del 12%, derivado del aumento del precio de la electricidad y la energía, así como del encarecimiento de las materias primas, según calculan desde Food Service España, organización que agrupa a las grandes empresas de restauración colectiva. “Hablamos de que los precios de productos básicos del menú diario se han elevado entre un 60% y un 80%. Alimentos capitales del comedor, como huevos, aceite, lácteos, patatas, han sufrido subidas desorbitadas... Y a la par hay escasez en la familia de los pescados, otro alimento característico en el consumo de la restauración colectiva”, detallan. Según las grandes firmas del sector, la elaboración de menús sanos, variados, equilibrados y sostenibles no está en riesgo. “Lo que está comprometido es la prestación de los servicios, ya que muchas de nuestras empresas van a tener difícil subsistir”, advierten.

Licitaciones públicas

Casi la mitad del negocio tiene como clientes a las administraciones públicas, cuyos costes por menú están contemplados en pliegos por varios años. Cada comunidad autónoma tiene potestad para definir la periodicidad de la revisión de los precios y las circunstancias que regulan la modificación de los contratos. De hecho, “varias comunidades autónomas han revisado los precios en los últimos pliegos licitados por la Administración, subiendo los mismos, pero sigue siendo insuficiente”, lamentan desde Food Service España. Una de las líneas de trabajo de la Confederación de Federaciones de AMPA de Castilla y León (Confapacal), por ejemplo, ha sido “demandar a la Junta de Castilla y León la modificación de las licitaciones para poder [mejorar la alimentación de nuestros hijos e hijas](#). El primer paso para mejorar el servicio de comedor es que la Administración cambie las prescripciones de las licitaciones incluyendo criterios de calidad, ambientales y sociales”, resalta Satur Jiménez, miembro de la junta directiva y coordinadora del grupo de comedores.

Según María Capellán, presidenta de la Confederación Española de Asociaciones de Padres y Madres del Alumnado (CEAPA), cuando lo que prima es el criterio empresarial, la calidad se resiente en caso de subida de precios en las materias primas; al no poder tocar el coste del menú porque está estipulado de antemano, lo que se rebaja es la cantidad y calidad. “[Las raciones han disminuido de manera significativa](#), no es lógico que los niños y las niñas salgan del colegio una hora después de haber comido y tengan hambre”, denuncia.

Las empresas niegan esa situación y reiteran que están absorbiendo la subida de costes, renegociando precios con los colegios privados y concertados o, en el caso de los públicos, disminuyendo sus beneficios. “Ni la oferta gastronómica, ni la calidad ni la cantidad se han reducido. El incremento va siempre contra nuestros márgenes”, afirma Noelia Llera Lucenilla, directora de *Marketing*, Desarrollo de Negocio y Plataforma Técnica de Albi: Alimentación y Bienestar. “Preferimos perder un contrato frente a mermar la calidad de los servicios”, asegura.

En cuanto a Sodexo, este escenario de precios los ha llevado a ser proactivos y a encontrar soluciones alternativas. Por ejemplo, el rediseño de su cadena de suministro, [la lucha contra el desperdicio de alimentos](#) y cambios en la ingeniería de menús. ¿Cómo? Entre otras acciones, optando por “adaptar los tipos de elaboraciones o reducir la proteína animal en favor de la vegetal, en línea con nuestra estrategia de sostenibilidad para reducir las emisiones y nuestro impacto en el medio ambiente”, apunta Augusto Poveda, director del segmento de Sanidad, Séniors y Educación de esta empresa de servicios de alimentación.

Alergias, intolerancias, religión y ‘veggies’

En torno a un 10% de los menús que se sirven en los comedores escolares no son dietas basales, bien porque el niño tiene algún tipo de intolerancia o alergia, bien por cuestiones religiosas. Los consultados admiten que estos aspectos, [en general, se tienen muy en cuenta a la hora de diseñar y elaborar la comida](#).

Noelia Llera Lucenilla, de Albi: Alimentación y Bienestar, pone un ejemplo: “Si un día hay cocido madrileño, de cara a un alumno o alumna musulmán se hace un cocinado aparte, donde el cerdo se cambia por ternera, cordero y pollo. O si hay pasta ese día, incluimos pasta sin gluten para los celíacos”.

Sin embargo, “la inclusión de opciones 100% vegetales y saludables en los colegios e instituciones es todavía una asignatura pendiente por parte del Gobierno y las autoridades”, resalta David Román, presidente de la Unión Vegetariana Española (UVE), ya que la realidad es que no hay una ley estatal que respalde a las familias a la hora de exigir este tipo de menú, salvo en el caso del País Vasco, que sí contempla la opción vegetariana.

No obstante, es cierto que las empresas de servicio de comidas se están adaptando cada vez más a las necesidades de los alumnos *veggies*. “Por suerte, están asesorados por nutricionistas, ya que en muchos colegios lo que se llevaba a cabo, y en muchos se seguirá haciendo, era eliminar la carne o el pescado del plato, quedando como comida una simple ensalada, una crema, verduras asadas o pasta, siendo esto un menú pobre para el crecimiento de niños y niñas”, concluye.