

## APOSTANDO POR UN COMEDOR ECOLÓGICO EN LA FUNDACIÓN FEDERICO FLIEDNER

**Daniel Míguez de la Rosa**

Responsable de Restauración Fundación Federico Fliedner

daniel.miguez@fliedner.es

El impacto que la restauración colectiva en centros escolares tiene sobre el medio ambiente es, con frecuencia, mayor de lo que en un principio se puede pensar. Están involucradas gran cantidad de actividades económicas: agricultura, ganadería, transporte de materias primas... Además, es una importante herramienta para lograr que la comunidad educativa de los centros escolares (alumnos, familias, docentes y demás personal no docente), adquiera mayor conciencia del impacto que tiene esta actividad en el presente y futuro del medio ambiente.

### ¿POR QUÉ SE PLANTEÓ EL CAMBIO DE MODELO EN LOS COMEDORES ESCOLARES DE LA FUNDACIÓN?

La Fundación Federico Fliedner<sup>1</sup>, en la que están integrados los colegios El Porvenir<sup>2</sup> y Juan de Valdés<sup>3</sup>, se planteó hace unos años la necesidad de transformar el modelo de comedor escolar existente en ambos centros por uno más sostenible en términos medioambientales.



COMEDOR DEL COLEGIO EN LA PLANTA BAJA (ca. 1897)

Desde hace más de 100 años, cuando se fundó el colegio El Porvenir, la alimentación ha sido uno de los pilares de la labor educativa de esta institución, siendo la calidad de esta actividad una de las prioridades en el día a día de la enseñanza. Numerosos estudios e investigaciones demuestran que una alimentación adecuada mejora el rendimiento escolar.

Por este motivo, comenzamos en el año 2004 con la idea de promover una alimentación alternativa, más sana y natural, que mejorara la calidad de los alimentos con los cuales se elabora el menú de los alumnos y los empleados de los dos colegios de la Fundación.

El proceso comenzó con el diseño de un plan de mejora que incorporaba una planificación de objetivos y resultados para los siguientes años. El plan de mejora incluía medidas como las siguientes:

- Supresión en el menú de los caldos solubles, eliminando de este modo los excesos de sal y los potenciadores de sabor, así como multitud de alérgenos que enmascaran este tipo de productos.
- Eliminación de las conservas de tomate frito, y elaboración de este producto en las cocinas de los colegios con tomate triturado ecológico.

1. <http://www.fliedner.es/es/inicio>

2. <http://www.elporvenir.es/es/inicio>

3. <http://www.juandevaldes.es/es/inicio>

- Aumento del consumo de legumbres y pescados en el menú escolar a dos días por semana.
- Incremento del consumo de fruta fresca a 4 días por semana, disminuyendo a su vez el consumo de lácteos.
- Aumento de las guarniciones de ensaladas a 4 días a la semana.
- Búsqueda de proveedores de pasta, arroz y legumbres de producción ecológica para poder incorporar este tipo de productos al menú escolar.
- Planificación de los menús a partir de materias primas básicas eliminando de este modo los alérgenos que contienen los alimentos pre-elaborados

## TRANSICIÓN A OTRO MODELO DE COMEDOR ESCOLAR

A partir de entonces, comenzó la labor de difusión de estas medidas entre el equipo de trabajo del servicio de comedor y de las familias, representadas éstas por las AMPAS de los colegios. Además, se inició un protocolo de evaluación del proceso de transición a partir de reuniones de seguimiento con carácter mensual.

Lo cierto es que durante estos primeros años, el mercado ecológico español no estaba preparado para suministrar alimentos en los formatos que nuestro nuevo modelo requería: estaba enfocado al consumidor final, los precios y formatos no eran los adecuados... Por ello, una de las grandes prioridades en esta etapa de migración a un modelo más sostenible, fue buscar proveedores nacionales de producción ecológica, con el objetivo de minimizar así la huella de carbono del transporte de los alimentos a los colegios.

Iniciamos este proceso de búsqueda de nuevos proveedores en ferias de agricultura y ganadería ecológica y hablamos con los diversos productores para que envasaran sus productos específicamente para nosotros. Pero tuvimos que comenzar importando pasta y arroz ecológicos desde Italia, pues en esos años el mercado espa-

ñol de productos ecológicos solamente estaba enfocado en el consumidor final, con envases muy pequeños que no eran funcionales para la restauración colectiva. Sin embargo, trabajar con productores de otros países no respondía al ideal de comedor ecológico y sostenible que queríamos implantar teniendo en cuenta la citada huella de carbono que el proceso de importación traía consigo.



Después de un arduo proceso de búsqueda, finalmente logramos contactar y trabajar con Riet Vell, un productor nacional cuya colaboración resultó muy satisfactoria para nuestro proyecto. Gracias a la incorporación de este proveedor, integramos el consumo de pasta y arroz de producción ecológica en nuestros menús, y además, apoyamos, a través de Riet Vell un proyecto de la Sociedad Española de Ornitología de preservación de aves en el Delta del Ebro.

Con el tiempo, hemos conseguido trabajar con una inmensa mayoría de proveedores nacionales que, como Riet Vell, no sólo suministran alimentos de producción ecológica de gran calidad, sino que lo hacen siguiendo un estricto proceso de elaboración compatible con la preservación del medio ambiente.

En este sentido, por ejemplo, tenemos un acuerdo de colaboración con Purnatur, un productor de

lácteos de ecológicos que nos suministra leche y yogures de producción ecológica. Este contrato impone un esfuerzo económico a ambas partes, pues aunque Purnatur nos ofrece productos de muy elevada calidad a un precio asequible, la producción ecológica no deja de ser más cara que la convencional.

Otro de nuestros proveedores nacionales destacados es la granja de leche Los combos, que nos suministra leche pasteurizada y yogures de altísima calidad desde hace más de 12 años. Además, los colegios de la Fundación han visitado las instalaciones de esta granja y los alumnos tienen la oportunidad de comprobar cómo se produce la leche que después consumen en su centro.



Otro de los ejemplos en nuestro modelo de comedor ecológico viene representado por el consumo que, durante algunos cursos académicos y con el fin de apoyar la ganadería ecológica, hicimos de huevos de las llamadas “gallinas felices”, que provienen de la granja Ecovera situada en la comarca de la Vera (Extremadura). Estas gallinas, a diferencia de las gallinas de granja que están enjauladas, son criadas al aire libre y se alimentan de un pienso producido en la agricultura ecológica, libre de cualquier sustancia química o artificial. Como resultado, producen huevos ecológicos de composición nutritiva y sabor mucho mejores.

## DIMENSION ESCOLAR DE LOS COMEDORES ECOLÓGICOS

El cambio de modelo en los comedores escolares, no únicamente pretendía reducir el impacto medioambiental de esta actividad, sino sensibilizar a los alumnos, sus familias y demás trabajadores de la Fundación acerca de la importancia de la huella ecológica en los proceso de producción y consumo alimenticio.

Por este motivo, en los menús se marca todos los platos en los cuales se utilizan productos de agricultura o ganadería ecológica. También mostramos a toda la comunidad educativa qué proveedores son los que nos suministran los víveres que componen el menú escolar, distinguiendo los que son de producción ecológica de los que no lo son. De este modo, las familias pueden identificar fácilmente y en todo momento qué proveedores y qué productos consumen sus hijos.

En ambos colegios se han celebrado jornadas gastronómicas con el 100% de los alimentos de producción ecológica. Estas jornadas consisten en charlas abiertas a los padres y madres de los colegios, con el ánimo de difundir y fomentar entre las familias un tipo de alimentación más saludable y respetuosa con el medio ambiente.

En las jornadas gastronómicas de alimentación ecológica participaron la Presidenta del Comité de Producción Ecológica de la Comunidad de Madrid, Margarita Campos y el director técnico Luis Bayón, además de productores de carne y lácteos de producción ecológica.

Por su parte, en 2016, con motivo de la celebración del año de las legumbres y la campaña promovida por Mensa-cívica a su favor, se celebraron en los colegios diversas actividades de sensibilización para promover hábitos alimenticios saludables y sostenibles.

Además, en las jornadas de Puertas Abiertas que anualmente celebran ambos colegios, habilitamos una mesa con los alimentos de producción ecológica en la que son los propios alumnos los que explican y muestran a las familias que visitan

los colegios qué alimentos del menú escolar son de agricultura o ganadería ecológica.

**JORNADAS GASTRONÓMICAS DE ALIMENTACIÓN ECOLÓGICA**  
18 DE MAYO DE 2010

**MENU 100% ECOLOGICO**  
Espaguetis con Tomate  
Albondigas de Ternera con Patatas  
Naranja o Yogur  
Pan blanco

Menú elaborado únicamente con aceite de oliva virgen extra

Actividades por la tarde:  
17:15 Horas  
Charla sobre La importancia de la Alimentación Ecológica en la etapa escolar, El control de los alimentos ecológicos y La Producción de Alimentos Ecológicos.  
Posteriormente disfrutaremos de una Degustación de alimentos ecológicos.  
SERVICIO GRATUITO DE PERMANENCIAS PARA LA CHARLA

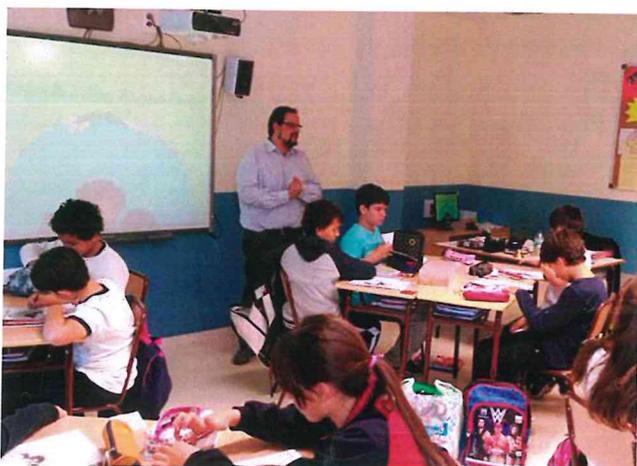
en diversos foros, congresos... especializados en restauración colectiva y sostenible.

Actualmente se elaboran más de 1800 menús diarios en los colegios El Porvenir y Juan de Valdés, compuestos en muy buena medida por alimentos de producción ecológica. En ambos colegios de la Fundación, el principio de transparencia es clave y por ese motivo se da a conocer a todas las familias cuáles son los proveedores tanto ecológicos como convencionales.



**CONCLUSIONES**

La Fundación Federico Fliedner, no sólo tiene el deseo y la visión de desarrollar en sus colegios el proyecto de comedores escolares ecológicos, sino de compartir las ventajas y beneficios de este modelo medioambientalmente sostenible con



toda la sociedad. Por este motivo, Daniel Míguez, responsable de Restauración en la Fundación, acude a compartir y difundir esta experiencia

En la línea de seguir promoviendo este modelo y mejorarlo, en 2017 la Fundación se ha hecho socia de Mensa Cívica, que agrupa a distintas personas, empresas o entidades que promueven la sostenibilidad en la restauración colectiva.

Depende de todos y cada uno de nosotros encontrar una manera en que nuestras actividades, cualesquiera que sean, dejen una menor huella ecológica y un menor impacto en los ecosistemas, para contribuir a un desarrollo más equilibrado en nuestro entorno, que permita a las futuras generaciones seguir disfrutando su belleza.

