

Ante la propuesta de nuevo proyecto de ley del RD para el fomento de una alimentación saludable y sostenible en centros educativos del Ministerio de Consumo

El sector de restauración colectiva alerta que el RD de Consumo para comedores provocaría una subida del 25% en los menús

- La patronal, Food Service España, ha remitido sus alegaciones al Ministerio de Consumo trasladando que las medidas propuestas supondrían un importante encarecimiento de los precios y muy poca mejora a nivel nutricional.
- La norma da la espalda al mapa de desertización y de aridez de España¹ ya que lograr alimentos de proximidad, en ciertas regiones de España, va a demandar un consumo de agua que de forma natural no tienen.
- Food Service España representa a las principales empresas responsables de alimentar, cada día, a más de 2.5 millones de comensales en los comedores escolares.



Madrid, 6 de octubre de 2022.- El sector de la restauración colectiva - responsable de dar de comer a 2.8 millones de comensales en comedores escolares - tras analizar en detalle el contenido y las implicaciones del borrador de proyecto de ley, ha alertado hoy de que la entrada en vigor de este RD supondrá un encarecimiento del 25% de los menús diarios. *“Muchas de las exigencias reflejadas, como la cuota 5% de producción ecológica o los productos de proximidad, no tienen ningún impacto nutricional, pero sí un fuerte impacto económico”*, señala **María López, portavoz de Food Service España.**

A nivel nutricional, la propuesta del Ministerio de Consumo eleva a rango legal las directrices de AESAN en materia de alimentación saludable y sostenible, pautas que el sector de la restauración colectiva lleva aplicando en los últimos años. Y es que, las empresas de Food Service España cuentan con más de 2.000 nutricionistas en plantilla, siendo uno de los principales empleadores de estos profesionales.

Los nutricionistas y dietistas *“además de controlar la calidad de los menús semanales y asegurar el equilibrio y las condiciones nutricionales más adecuadas para cada colectivo, en un contexto de patologías por intolerancias y alergias creciente, también desempeñan funciones de compras y gestión de centros”*, señala **López.**

¹ [Mapa de aridez de España. Ministerio para la Transición ecológica y Reto Demográfico](#)

En cuanto a la obesidad infantil, cabe recordar que tiene un origen multicausal y complejo ya que intervienen factores genéticos, biológicos, de estilo de vida...Por lo que no se debe señalar exclusivamente la comida del comedor escolar para combatir este problema.

Las empresas de restauración colectiva comparten con las familias la tarea de alimentar a los niños, *“pero es fundamental que los niños y jóvenes sigan un patrón de alimentación saludable, no sólo en la comida del mediodía en el comedor escolar, sino también en las otras cuatro comidas diarias recomendadas”*, destaca la portavoz de la federación.

Un decreto con importante impacto económico

Dos de las principales medidas propuestas en el RD, los productos ecológicos y de proximidad, no tienen ningún impacto nutricional, pero sí un fuerte impacto económico que se verá reflejado en el precio final de los menús.

Los productos ecológicos son, por lo general, mucho más caros; y, además, su propia naturaleza (sin herbicidas, ni fertilizantes que los protejan de plagas, picotazos...) es incompatible con la posibilidad de planificar un menú. Incurre por tanto en contradicción, cuando no en imposibilidad de cumplimiento, ya que es imposible informar previamente a las familias de los menús con producto ecológico que se van a servir.

Además, algunos productos ecológicos se tienen que importar por lo que, pierden su consideración de ecológicos al incrementar las emisiones y los costes derivados del transporte y energía consumidos, lo cual también encarece el precio del producto.

Con respecto a los productos de cercanía y proximidad, la producción es limitada e insuficiente para las necesidades demandadas por el sector, en especial en Madrid, donde es prácticamente imposible encontrar ciertos productos de proximidad en las cantidades demandadas. Una oferta limitada hace subir el precio, por lo que, habrá que trasladar la subida a los presupuestos de los centros escolares.

También hay que señalar que esta imposición de productos restringe la competencia, *“creando auténticos lobbies de productores y distribuidores locales que, ante la obligación de comprarles a ellos para poder tener posibilidades de ser adjudicatarios de un contrato, van a fijar los precios de los productos”*, afirman desde la patronal.

Por último, las iniciativas reflejadas en el borrador deben asumir la situación económica actual para que su implantación sea sostenible a todos los niveles. El impacto de la Covid19, el aumento de los costes por la electricidad y el encarecimiento de los productos más básicos están comprometiendo la continuidad del servicio en unas condiciones de calidad que, para las empresas del sector, son irrenunciables.

Por ello *“resulta fundamental que las instituciones públicas correspondientes revisen y adapten los precios de estos servicios, ya que la situación actual puede afectar a la continuidad de las empresas que prestan servicio en los comedores escolares, dejando a miles de niños sin la garantía de acceder - cada día - a una alimentación equilibrada y saludable”*, concluye **María López**.

Sobre Food Service España

Creada en 1991, la Federación Española de Restauración Colectiva integra a nivel nacional a las principales empresas del sector. Compuesta actualmente por más de 140 compañías de implantación nacional que dan de comer, cada día, a más de 8,5 millones de consumidores de todas las edades.

La Federación nace con el objetivo de actuar como plataforma de unión permanente y eficaz de las empresas, estableciendo vínculos de cooperación y colaboración en defensa de los intereses tanto colectivos como individuales. El valor de la Federación se basa, además, en su fuerte compromiso con la seguridad alimentaria, la lucha contra la obesidad, así como la sostenibilidad medioambiental, social y económica

Las empresas de Food Service España facturan anualmente más de 3.600 M€, generando en torno a 92.000 empleos directos y sirviendo más de 4 millones de menús al día.

Más información:

Prensa Food Service España

Vicente Beneyto / Belén Sasiambarrena

E.: prensa@foodserviceespana.com

Tif.: 91 088 55 50