



Posicionamiento de Food Service España

En relación con el informe, "[¿Qué tal comen nuestros hijos en el cole?](#)" publicado por la **Organización de Consumidores y Usuarios –OCU–** respecto a cómo es la alimentación diaria en los comedores escolares en España, desde **Food Service España** -Federación Española de Restauración Colectiva que integra a las principales compañías del sector de la restauración social y colectiva en España- hemos analizado el contenido para aportar las reflexiones y valoraciones del sector, así como para contribuir al objetivo común de evitar alarmas injustificadas, mejorar el conocimiento y avanzar en la mejora de la calidad alimentaria y la salud.

En este sentido, manteniendo siempre la prudencia y sensibilidad, consideramos que es importante destacar lo siguiente:

Representatividad

- El segmento de restauración escolar de Food Service España representa un 34% del total de la actividad de las empresas del sector. Esto se traduce en dar de comer a más de 3.000.000 de niños cada día, con una elaboración de más de 1.300.000 menús al día, y una generación de empleo de en torno a 31.000 puestos de trabajo directos.
- Las empresas de Food Service España dan servicio a más de 25.000 centros escolares, de los cuales el 50%, aproximadamente, son públicos.
- En este sentido, las informaciones puntuales referidas a 622 menús no pueden ser consideradas como representativas del conjunto de la actividad de un sector que comparte unos niveles de control, calidad y seguridad reconocidos entre los más exigentes que existen en el mercado.

Servicios adaptados a las especificaciones de cada cliente

- Los servicios de restauración que presta cada empresa están siempre adaptados a las condiciones, presupuestos, y especificaciones determinadas por cada cliente o entidad contratante. En este sentido, las empresas del sector realizan importantes esfuerzos en tecnología, innovación y desarrollo encaminados siempre a ofrecer la máxima calidad y seguridad en el marco de esas especificaciones.
- La gestión de cada comedor debe considerar múltiples variables, incluyendo la capacidad de las instalaciones, las distancias, la autonomía de cada centro a la hora de sufragar sus necesidades y otras particularidades para desarrollar el servicio más adecuado para cada caso.
- Las tendencias del sector apuntan a servicios cada vez más personalizados y flexibles, en un reto que implica a toda la cadena de valor y a todos los agentes que intervienen en el mercado.
- El sector tiene capacidad y experiencia para dar cualquier servicio con una política nutricional y de seguridad alimentaria de las más exigentes y vigiladas que existen. Siempre manteniendo la seguridad alimentaria y la calidad nutricional como vectores indispensables para su desarrollo.
- Con respecto a la línea fría o caliente, si los procedimientos son los correctos, cualquiera de estas opciones es igual de segura que cocinar in situ. Lo relevante es que, en función de las circunstancias de cada uno de los centros (número de comensales, menús que se ofrecen, distancia desde la cocina más próxima, etc.), se valore cuál de los sistemas es más adecuado. En general, una escuela pequeña, con pocos comensales, sin espacio para la cocina, que tenga cerca una cocina central, es un claro candidato para tener una línea caliente o fría.



Compromiso con una dieta saludable y variada

- Las empresas de Food Service España están totalmente alineadas con las directrices y recomendaciones de la AESAN y siempre se adoptan las medidas de control y los cambios necesarios para adaptarnos a estas recomendaciones o directrices con la máxima diligencia.
- Las empresas del sector cuentan con más de 2.000 nutricionistas y expertos que determinan las características de los menús que se sirven a cada colectivo, asegurando el cumplimiento de las directrices marcadas para cada caso por la Administración y por las entidades de referencia correspondientes. Estas directrices incluyen tanto las cantidades como los ingredientes idóneos para cada caso. Las procedencias dependen de las condiciones del mercado para cada caso, pero tratando siempre de priorizar en la medida de lo posible productos de proximidad.
- En relación con el análisis de alimentos que aparecen en el informe y la periodicidad detectada en los menús, compartir que:
 - **Fruta:** El sector ofrece fruta cuatro días a la semana, y afirman haber detectado una media de 3,75.
 - **Verdura:** detectan una media de 2,45 frente a los 2,5 que se sirve.
 - **Mezclan el arroz, la pasta y las patatas:** Afirman que se da tres veces a la semana, pero no diferencian primeros y guarniciones, por lo que genera confusión.
 - **Carne y pescado:** afirman ajustarse a lo recomendado. Solicitan más pescado azul pequeño, pero hay que tener en cuenta que ese derivado tiene más espinas.
 - **Huevos:** un día a la semana. Es cierto que en la cocina transportada no se cumple, ya que el huevo frito no es posible y el cocido no tienen éxito.
 - **Los precocinados:** ven bien hasta 2 días al mes. El sector solo ofrece estos platos una vez al mes.

Revisados estos datos, no entendemos por qué generan voz de alarma cuando, por los datos del propio informe, se cumplen las recomendaciones.

Un sector clave en la alimentación diaria de millones de personas

- 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 y del encarecimiento de las materias primas, generando un panorama que puede hacer insostenible la viabilidad de las empresas en los próximos meses.
- Uno de los principales obstáculos son los contratos del sector público (50% del negocio en el segmento escolar) que:
 - En muchas ocasiones adjudican a la oferta más baja sin tener suficiente peso en la adjudicación los criterios de calidad.
 - Al amparo de la Ley de Desindexación, se decantan por la congelación de los precios durante toda la vigencia de los contratos que, en algunos casos, son plurianuales.
 - Las diferencias en los criterios, normativas y planteamientos que existen en cada CCAA son una complejidad añadida que dificulta, de forma muy relevante, las capacidades para optimizar procesos, logística y estructura de cada organización

En línea con lo manifestado por Food Service Europa en su informe ["An empowered EU contract catering sector. Food Service Europe manifesto for the contract catering sector in the 2024-2029 EU mandate"](#), desde Food Service España, queremos reclamar y poner de manifiesto:

- Que se reconozca el importante papel que juega el sector en la sociedad, responsable de dar de comer a millones de personas cada día.
- Mayor corresponsabilidad de la Administración y de todos los agentes del mercado para seguir avanzando en el objetivo común de mejorar la alimentación de millones de personas. Un enorme reto que requiere de la participación, entendimiento y flexibilidad de todos para mejorar cada día los servicios.
- Que la estructura de costes de las empresas tenga un reflejo razonable en la evolución de los precios y que se contemple en los pliegos de licitación.
- Disposiciones que permitan una revisión de los contratos ante el aumento de precios.

Otros

Analizadas en detalle las afirmaciones y metodología del informe, nos gustaría aportar una serie de valoraciones al respecto:

- Del total de 28.470 centros educativos, una muestra de 622 menús supone un 2,18%, que consideramos muy limitada como para poder extrapolar los datos a todo el sector. De los 1,8 millones de niños de educación infantil y primaria que comen a diario en los colegios en España, dicha muestra supone el 0,033%, un porcentaje insuficiente como para generar una alarma social.
- Los datos extraídos de la propia encuesta demuestran que la proporción de alimentos en los menús se ajusta bastante bien, en la mayoría de los casos, a los mínimos recomendados, pese a lo cual la OCU insiste en optar por el alarmismo y la interpretación interesada de los datos.
- Como la propia OCU afirma entre sus conclusiones, los resultados de esta encuesta son muy parecidos a los de 2019, llegando a afirmar incluso que se ha producido "una ligera mejoría en algunas tendencias". Todo ello pese a la congelación de los precios de los menús, el cierre de los comedores escolares como resultado de la pandemia de Covid-19 y la inflación actual relacionada con la crisis de suministros de materias primas y la guerra en Ucrania.
- Reiterar nuestro alineamiento con las directrices y recomendaciones de AECOSAN en relación con la configuración de los menús, manteniendo una máxima colaboración para ajustar la oferta a las condiciones más adecuadas para cada segmento de la población.
- Todas las materias primas que se utilizan en la elaboración de los menús de las empresas asociadas mantienen los más estrictos controles de calidad, seguridad y trazabilidad para ofrecer estos productos en las mejores condiciones.

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

Tlf.: 91 088 55 50