

Carles Soler Novàs

La restauración colectiva y los comedores escolares

¿Sabéis lo que comen nuestras hijas e hijos en los comedores de la escuela? ¿Quién les hace la comida? ¿Cómo y qué coméis los y las que estáis obligadas a usar los servicios de catering en las empresas dónde trabajáis? Y en los hospitales ¿cómo y quién sirve la comida a los y las enfermas? O ¿quién decide qué se vende en las máquinas expendedoras de las salas de estar?

Este tipo de servicios es lo que se denomina restauración colectiva o social que incluye los servicios de catering, cocinas centrales o similares, pensadas para determinados colectivos diferenciados por su carácter de 'consumidor cautivo' y por la uniformidad de los menús ofrecidos. Se considera clientela cautiva puesto que tienen pocas alternativas para elegir dado que su situación les obliga a comer regularmente en ese lugar. Estamos hablando de lugares como escuelas, comedores universitarios, centros de acción social, fábricas-empresas, ejército, residencias, hospitales-clínicas, prisiones. Es un tipo de servicio que, de manera progresiva, se ido introduciendo en nuestro modo de vida y que, sin darnos cuenta, ha modificado hábitos alimentarios, y donde, como veremos en este artículo, se favorece la concentración del poder (producción, distribución y proceso de alimentos), se pierde el poder de decisión de lo que comemos fuera de casa, se invisibiliza a las y los productores de alimentos y nos aleja mucho de saber lo que comemos (origen y proceso de los alimentos).

ACAPARAMIENTO DEL SECTOR POR PARTE DE LAS GRANDES EMPRESAS DE RESTAURACIÓN

Tradicionalmente las empresas de restauración dedicadas a los sectores de colectividades eran mayoritariamente pequeñas empresas de tipo familiar, donde la producción y gestión eran caseras. Pero en los últimos años han aparecido grandes empresas que están ganando espacio debido al cambio del modelo de la restauración, donde cada vez más se valoran criterios como la gestión profesionalizada, el poder de compra y garantizar un estándar de procesos. Se favorece una economía de escala dónde los supuestamente los costos disminuyen como resultado del aumento del tamaño y eficiencia de la empresa, pero no tienen en cuenta, por ejemplo, las externalidades sociales y ambientales.

En los últimos 10 años, y debido al aumento de la demanda en el ámbito educativo y socio-sanitario, este sector ha experimentado un fuerte crecimiento y, por tanto, supone un importante mercado de actividad económica y de negocio. Crecimiento que queda reflejado en los ingresos en el sector de la restauración colectiva facturados en el estado español, que pasó de 1.400 millones de euros en el año 2000 a 3.100 millones de euros en el año 2009.

Se trata de un sector con fuerte expansión y en proceso

de transformación que se ha caracterizado por:

- Tendencia a una mayor concentración de la cuota de mercado entre las grandes empresas. En el año 2009 tan sólo 10 empresas tenían el 53,85% de la cuota de mercado. Pero lo preocupante es que las 2 primeras empresas se llevan más del 21% del pastel. Se trata de 2 grandes multinacionales: —Grupo SERUNIÓN (filial española de ELIOR) que en el año 2010 facturó un total de 336 millones de euros y sirvió una media de 314.000 comidas diarias. —EUREST COLECTIVIDADES (filial española de COMPASS) que en el año 2010 facturó un total de 312 millones de euros y sirvió 32 millones de comida al año.
- Introducir una cadena de suministro de productos y materias primas controlada por los intermediarios y mayoristas. En esta cadena de suministro resulta muy sintomático el hecho que no se contemple una relación directa entre las y los productores y los llamados operadores de restauración. Por tanto, es una estructura que favorece a los intermediarios y distribuidores en detrimento de acercar la relación entre la población productora y la consumidora.

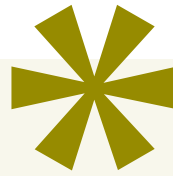
Así, con este tipo de distribución nos encontramos que son los grandes mayoristas quienes cortan el bacalao. Según datos del MARM (Marzo 2009) los mayoristas representan el 69,1% de la fuente de compra de suministros para la restauración colectiva-social mientras que la compra tradicional es testimonial (2,8%).

- Introducción de la innovación tecnológica, especialmente en las tareas de producción y conservación de alimentos. Nuevas tecnologías que han permitido, por ejemplo, introducir productos alimentarios de 4ª y 5ª gama que son aquellos que como las ensaladas embolsadas, facilitan mucho la logística del transporte de los alimentos así como de la manipulación de la comida.
- La tendencia creciente de las grandes empresas a convertirse en 'Facility Services', es decir, empresas que ofrecen un servicio integral donde, además de la restauración, se encargan del mantenimiento de los edificios, limpieza,...
- Las grandes empresas (sean multinacionales o españolas) basan su estrategia de crecimiento en la adquisición de nuevos contratos (diseño y construcción de nuevas cocinas de centros hospitalarios, de suministros de menús escolares a gran escala,...) o en la compra o absorción de empresas pequeñas pero que están bien asentadas en una zona determinada.

“

Por tanto, es una estructura que favorece a los intermediarios y distribuidores en detrimento de acercar la relación entre la población productora y la consumidora.”

Ahora bien, en este proceso de concentración y acaparamiento de la restauración colectiva, no sólo nos hemos de fijar con las grandes multinacionales. También nos encontramos con empresas españolas que acaparan una importante cuota de mercado: Grupo Arturo Cantoblanco, Mediterránea de Catering o Auzo Lagun —que forma parte del Grupo Mondragón—.



Invertir en comedores

Actualmente, algunas de las pequeñas empresas de restauración están con muchos problemas de financiación para seguir operando y este escenario es aprovechado por las grandes empresas en expansión para nuevas operaciones de compra.

En este escenario, como sucede en otros sectores económicos, la presencia de firmas del capital de riesgo se ha convertido en una pieza fundamental en el negocio de la restauración. Gran parte de las operaciones de compra realizadas en este sector fueron protagonizadas por este tipo de entidades (búsqueda de nuevas oportunidades, compra o absorción de empresas, inversiones para la construcción de cocinas centrales,...) Así nos encontramos que, por ejemplo, Goldman & Sachs, es propietaria de una de las grandes multinacionales de restauración y de facilities services (ISS Facility Services) que en el Estado español sirve 22 millones de comidas anuales. O que la empresa Mediterránea de Catering que, para poder seguir con su estrategia de crecimiento —«para dar continuidad a la compañía» según palabras de su director general— ha dado entrada en su accionariado a la firma de private equity Inversiones Ibersuizas.

EL PAPEL AMBIGUO Y EL DOBLE DISCURSO DE LAS ADMINISTRACIONES PÚBLICAS.

Vamos a ver como las legislaciones, criterios y modelos de gestión de comedores escolares que promueven las administraciones no se favorecen la producción local y de proximidad. Es muy preocupante que, desde las propias administraciones públicas, se fomente este proceso de acaparamiento y de monopolio del sector de la restauración colectiva en pocas empresas.

En los *concursos públicos* (trámite necesario para el suministro de comida en un servicio público como comedores escolares, hospitales...) a parte de valorar criterios razonables (cumplimiento de la normativa sanitaria, higiene de los alimentos y ofrecer un menú equilibrado) se debería de poner en cuestión que se prioricen criterios como capacidad de gestión, de disposición de cocinas centrales para suministrar a varios comedores, una mejor oferta económica y la presencia de un aval o garantía. Con estos criterios economicistas queda claro a qué tipo

Hablamos pues de un modelo de alimentación que nos aleja de la Soberanía Alimentaria, dando muchas ventajas a los grandes comerciantes y a la producción agroindustrial.



Una esperanza. Iniciativas locales que defiende un modelo ecológico y de proximidad

Pero no queremos acabar con el sabor amargo de lo que está cocinando detrás de la restauración colectiva. Lo haremos dando importancia a las diferentes iniciativas locales que han surgido en todo el territorio y que, a pesar de todas las trabas existentes, han tenido y están teniendo un impacto positivo en el desarrollo local y en ofrecer una alimentación a nuestras hijas e hijos en las escuelas.

Existen experiencias de centros escolares que promueven un modelo de comedor educativo, saludable y respetuoso con el medio: se cocinan productos frescos lo más cerca posible de donde se han cultivado y de donde se van a comer, priorizando en muchas ocasiones los alimentos ecológicos. Las niñas y niños descubren el valor de una buena alimentación y el origen de lo que comen. Se acostumbran a nuevos sabores y a informarse de qué se esconde detrás de cada bocado. El comedor de la escuela y de la guardería se convierte en un espacio de aprendizaje y es parte de una economía local y social.

Son experiencias de resistencia donde la gestión se entiende sin necesidad de generar «ánimo de lucro», que hemos de ser capaces de replicar en nuestros espacios. Y los comedores escolares son una oportunidad y espacios para resistir al modelo dominante de producción y consumo.

de empresas se favorece. Dificilmente iniciativas locales, que no tienen objetivos de expansión y sólo quieren dar servicios a pocos comedores, pueden acceder a este tipo de concursos.

Otro elemento regulador parte del precio máximo del menú diario que, para los comedores escolares, fija la propia administración pública y que oscila entre los 6,5 € en Navarra y los 2,5 € en Canarias. El motivo de las disparidad del coste del menú entre diferentes comunidades es debido a que algunas de ellas subvencionan el coste real del menú y a los gastos que se cubren en dicho precio (en algunas sólo se incluye sólo el coste de los alimentos mientras que en otras se incluyen todos los gastos relacionados con el comedor —alimentos, monitoras, mantenimiento...—). Pero en cualquier caso se trata de precios muy ajustados donde las grandes empresas, que trabajan con mayoristas, tienen mayor margen de negociación en lo que ellos consideran los costes variables (la compra de alimentos).

También en el sector de comedores escolares podríamos cuestionar el doble discurso de las administraciones públicas donde, por una parte promueve campañas de desarrollo rural, alimentación saludable, ecológica y de proximidad pero, por otra parte, no están incorporando los criterios de compra pública verde con lo que no se fomenta la producción y gestión ecológica en estos sectores (alimentos locales y ecológicos, reducción del uso de alimentos transformados, gestión de residuos...) ¿De qué sirve hacer campañas de dietas saludables en las escuelas cuando, por otra parte, no se promueve la producción de proximidad pero sí que se aumenta la tendencia de la presencia de menús poco sostenibles (uso excesivo de

envasados, materias primas compradas en zonas muy alejadas y cultivados con modelos de producción intensiva y uso de agrotóxicos) y con demasiada presencia de comida precocinada?

Respecto a la *normativa* que regula la gestión de los comedores escolares (competencia de las diferentes comunidades autónómicas) preocupa la tendencia de sólo contemplar la gestión a través de servicios de catering y de promover escuelas que no tengan cocinas. Con ello se promueve la presencia de cocinas centrales que sirven a diferentes escuelas y se ponen muchas trabas a las iniciativas locales donde la propia escuela y la comunidad escolar quieren gestionar la cocina y la alimentación de los niños y niñas. Un ejemplo claro de ello es lo que sucede en el País Vasco: El Gobierno Vasco delega la gestión de los comedores escolares a sólo 5 grandes empresas de restauración que reciben subvenciones para ofrecer un menú asequible a las familias y pone muchos impedimentos para que las propias escuelas (a iniciativa propia) hagan su propia cocina (no reciben subvenciones y reciben muchas presiones para que acepten los servicios de catering). Y esta es la tendencia que, bajo la excusa de optimización de gastos y mejora de la gestión, se está implementando en la mayoría de las administraciones.

“En ocasiones la administración pide que la entidad que suministre las comidas pueda suministrar un mínimo de comidas por día que excede con mucho el número de comensales en, por ejemplo, una escuela rural, eliminando así iniciativas pequeñas y locales de gestión de los comedores escolares”.

“

Goldman & Sachs, es propietaria de una de las grandes multinacionales de restauración y de facilities services (ISS Facility Services) que en el Estado español sirve 22 millones de comidas anuales.”



**PÉRDIDA DE LA CULTURA ALIMENTARIA Y CULINARIA
DONDE, CADA VEZ MÁS, TENDEMOS A UN CONSUMO
CADA VEZ MÁS CONDICIONADO Y UNIFORMADO**

A todo esto no hemos de olvidar un aspecto importante. Estamos hablando de alimentos, de la alimentación de nuestras hijas e hijos y de una alimentación que debería apoyarse en nuestros propios sectores campesinos. En el momento que la alimentación de las escuelas queda en manos de las grandes empresas y de los distribuidores se está perdiendo toda la cultura de producción y alimentaria local. Mientras sigamos comiendo panga o guisantes

congelados y precocinados en Centroamérica, estamos perdiendo de manera progresiva la diversidad alimentaria y nos estamos olvidando de los olores y gustos de los guisos hecho con los productos de los campesinos y campesinas que compramos en los mercados locales.

Carles Soler Novàs

Revista Soberanía Alimentaria, Biodiversidad y Culturas



*Para
saber
más*

—Informe *Soberanía Alimentaria en las mesas del colegio de Amigos de la Tierra* y la revista «Soberanía Alimentaria, Biodiversidad Y Culturas».

—www.soberaniaalimentaria.info