



NOTA DE PRENSA

Presentación del Informe *Los comedores escolares en España. Del diagnóstico a las propuestas de mejora*

Los modelos de gestión indirecta y de ‘catering’ se siguen imponiendo en los comedores escolares en España

- **Sólo un 36,4 % de los centros escolares en España tiene cocinas *in situ* y únicamente un 19% son gestionados de forma directa por administración.**
- **El 58% de la restauración colectiva está en manos de tan sólo cuatro empresas que se reparten un pastel de unos 630 millones de euros al año.**
- **Paralelamente, a este proceso de oligopolización, han surgido en todo el país iniciativas de comedores con enfoque agroecológico que devuelven el control de la cocina a la comunidad escolar y que no sólo tienen en cuenta la calidad nutricional de los menús sino también su impacto social y ambiental.**

Madrid, 6 de septiembre, 2018

El informe *Los comedores escolares en España. Del diagnóstico a las propuestas de mejora*, que se presenta hoy en Madrid, muestra una panorámica del sector a partir de la investigación realizada por Carro de Combate, Del Campo al Cole y SEO/BirdLife, con la colaboración de CEAPA y el apoyo de la Fundación Daniel y Nina Carasso. Según el estudio, el 36,4% del alumnado de Educación Infantil y el 29,4% de Primaria realizan la principal comida del día en el centro escolar. Estas cifras evidencian la importancia de mejorar la alimentación en los centros escolares, ya que los menús que se ofrecen no siempre están a la altura del desafío: a menudo, los expertos dan cuenta de un exceso de frituras y alimentos procesados en los menús, frente a una carencia de frutas, verduras y legumbres.

Este estudio, que recoge datos del curso académico 2015-2016, se propone abordar los desafíos que presenta la alimentación en los centros escolares y vincular tales desafíos con el modelo que se está promoviendo desde la legislación, que es competencia de las comunidades autónomas. En este sentido, se aprecia en España una tendencia a la generalización del modelo de subcontratación, a menudo a través de la línea fría, por el que las empresas abastecen los comedores escolares con platos elaborados en cocinas centrales y distribuidos en bandejas. Así, un 63,6% de los centros utilizan servicios externos de *catering*, mientras que sólo un 36,4% tienen cocinas *in situ* en las nueve comunidades autónomas que aportaron datos para este informe. Además, sólo un 19% de los centros tenía gestión directa por la administración, mientras que el 81% era de gestión indirecta, datos en este caso correspondientes a ocho comunidades. El resto de gobiernos autonómicos no proporcionaron la información solicitada.

Este proceso de externalización va de la mano de un acelerado proceso de privatización y oligopolización, en el que la restauración colectiva en general se está quedando en manos de un grupo de empresas cada vez más reducido. Así, un 58% del mercado de restauración colectiva en los comedores escolares en España está en manos de tan sólo cuatro empresas: Serunion, Compass Group, Aramark y Ausolan -que se reparten un pastel de unos 630 millones de euros al año, si incluimos únicamente la modalidad del *catering* externo-. En no pocas ocasiones, las legislaciones fomentan la oligopolización del sector -por ejemplo, lanzando a concurso público licitaciones con una dimensión de los lotes que impide la participación de las pequeñas y medianas empresas-. Otro de los criterios más cuestionados por madres y padres es que el precio más bajo condicione algunas licitaciones, al ser uno de los factores que influyen en la baja calidad nutricional de las dietas escolares.

Este informe analiza en profundidad el caso de cinco autonomías: Madrid, País Vasco, Galicia, Cataluña y Aragón. También se analiza cómo la nueva Ley de Contratación Pública, aprobada en 2017 y en vigor desde marzo de 2018, ha introducido modificaciones importantes en los procesos de licitación, como el principio de mejor relación calidad-precio, criterios sociales y medioambientales, y una mayor transparencia. Sin embargo, habrá que esperar la aplicación de esta ley para ver hasta qué punto estas medidas conllevan, en efecto, una mayor diversidad de subcontratistas, una mejora en la calidad alimentaria y una política de compras en los comedores escolares más sostenible social y medioambientalmente.

El informe también describe cómo han surgido en todo el estado iniciativas de comedores con visión agroecológica, que devuelven el control de la cocina a la comunidad escolar y que no sólo tienen en cuenta la calidad nutricional de los menús, sino también el impacto social y ambiental de los productos utilizados. Este tipo de iniciativas promueve un circuito de proximidad y aborda el servicio del comedor como parte de una educación integral en torno a la alimentación.

El diagnóstico de la situación de los comedores escolares nos permite plantear algunas recomendaciones a las administraciones públicas, entre ellas mejorar la transparencia, introducir criterios en las licitaciones encaminados a mejorar la calidad alimentaria, disminuir la huella ambiental de los alimentos utilizados y promover modelos de gestión del servicio de comedores que faciliten la autonomía de los centros y respeten la voluntad de las familias.

PRINCIPALES DATOS DEL INFORME

- Un 36,4% del alumnado de Educación Infantil y el 29,4% de Primaria realizan la principal comida del día en el centro escolar.
- Sólo un 36,4% de los centros tenían cocina *in situ*, en nueve comunidades autónomas que nos proporcionaron datos (Andalucía, Aragón, Baleares, Cantabria, Castilla y León, Castilla-La Mancha, Galicia, Murcia y La Rioja), mientras que en el 63,6% de los casos, la comida se lleva preparada por empresas.
- Únicamente en una comunidad de las que ofreció datos, Galicia, hay más centros con cocinas *in situ* (333) que dependientes de servicios de *catering* (103).
- En el extremo opuesto está Andalucía, donde sólo 107 centros tienen cocinas *in situ*, frente a 1.150 que contratan servicios externos de *catering*.
- En cuanto al modelo de gestión, sólo un 19% de los centros tenía gestión directa por parte de la administración, mientras que el 81% era de gestión indirecta (Datos correspondientes a ocho comunidades).
- Al igual que en el apartado anterior, la única comunidad con mayor número de centros de gestión directa, con 302, en comparación a los de gestión indirecta, con 133, es Galicia. Por su parte, destacan tanto Castilla y León como el País Vasco que sólo tienen centros de gestión indirecta.
- Un 58% del mercado de restauración colectiva en los comedores escolares en España está en manos de tan sólo cuatro empresas: Serunion, Compass Group, Aramark y Ausolan.
- Los precios máximos en los comedores escolares en España oscilan (dato del curso 2015/2016) entre los 3,50 euros de La Rioja y los 10,89 euros de Navarra; sólo en el caso de la región de Murcia no hay un precio máximo.
- Al menos 298.066 estudiantes recibieron becas de comedor en las doce comunidades que nos proporcionaron cifras, junto a Ceuta y Melilla. Comparado con el número total de estudiantes que han utilizado los servicios de comedor escolar en esas comunidades, un 32,86% del alumnado habría recibido algún tipo de bonificación.

Más información:

- **Del campo al Cole.** Email: andres@delcampoalcole.org . Teléfono: 615082889
- **Comunicación SEO/BirdLife.** Teléfonos: 91 434 09 10 / 655 10 18 84