

Serunion
30%

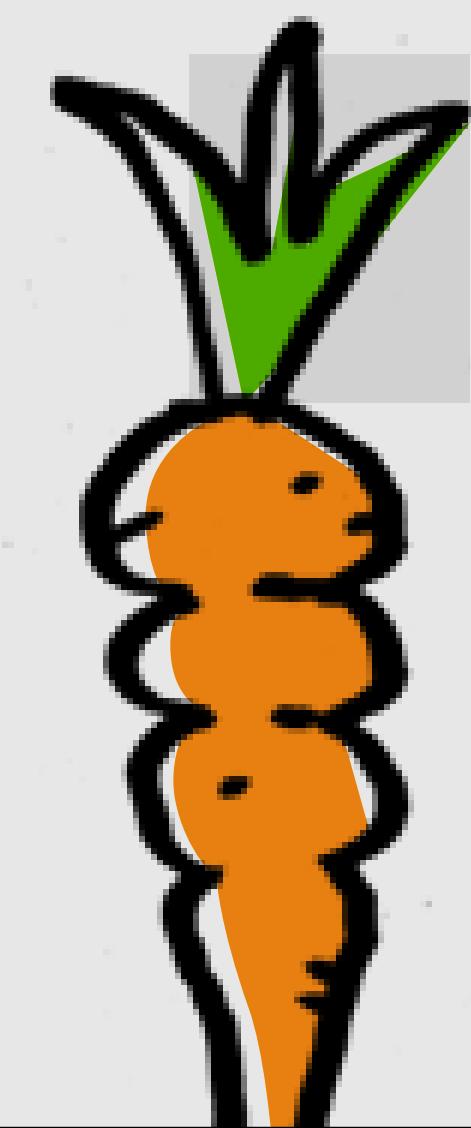


Compass
Group
17%

58% del mercado de restauración colectiva en España depende de **4 empresas**

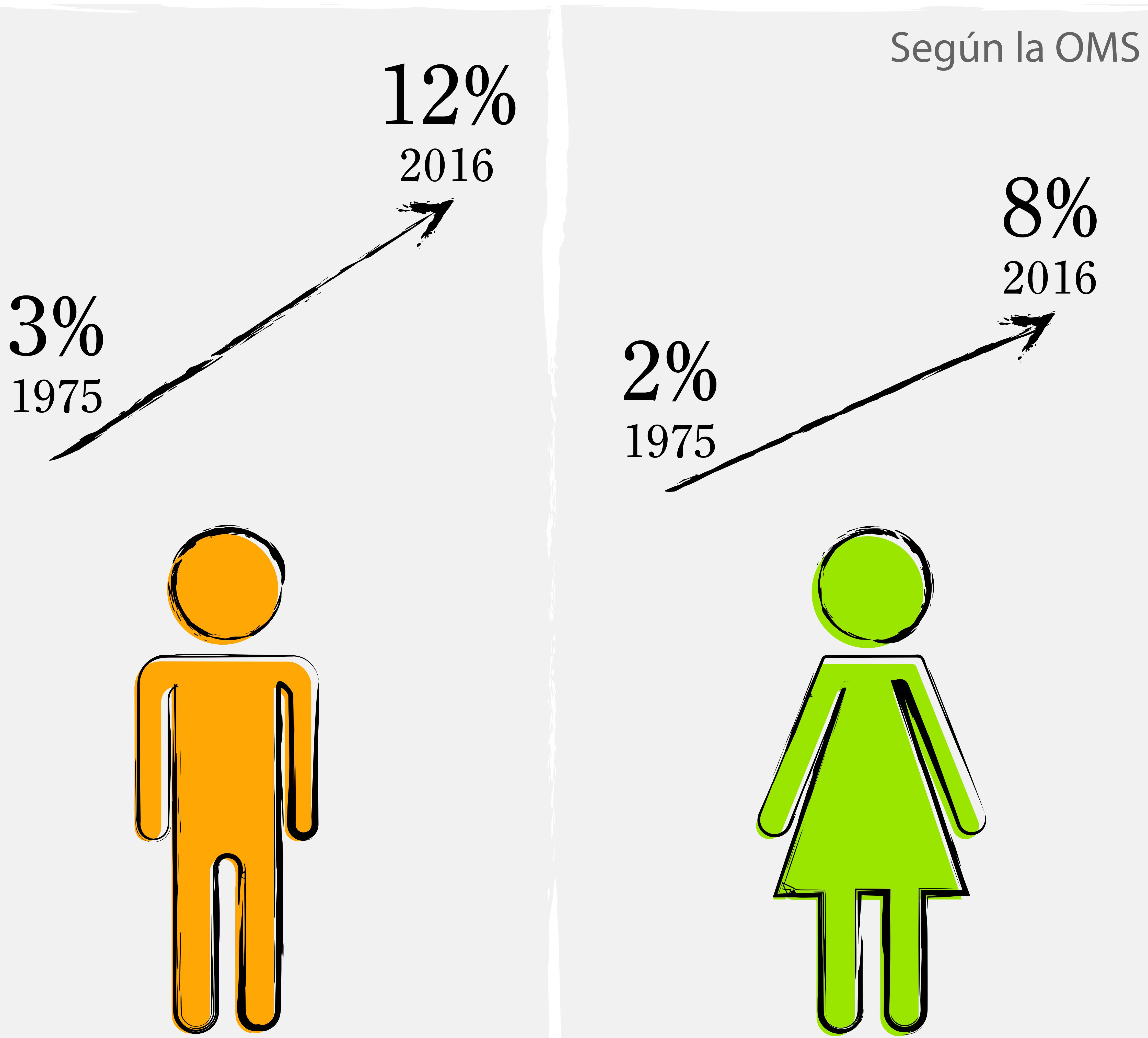


Aramark
13%

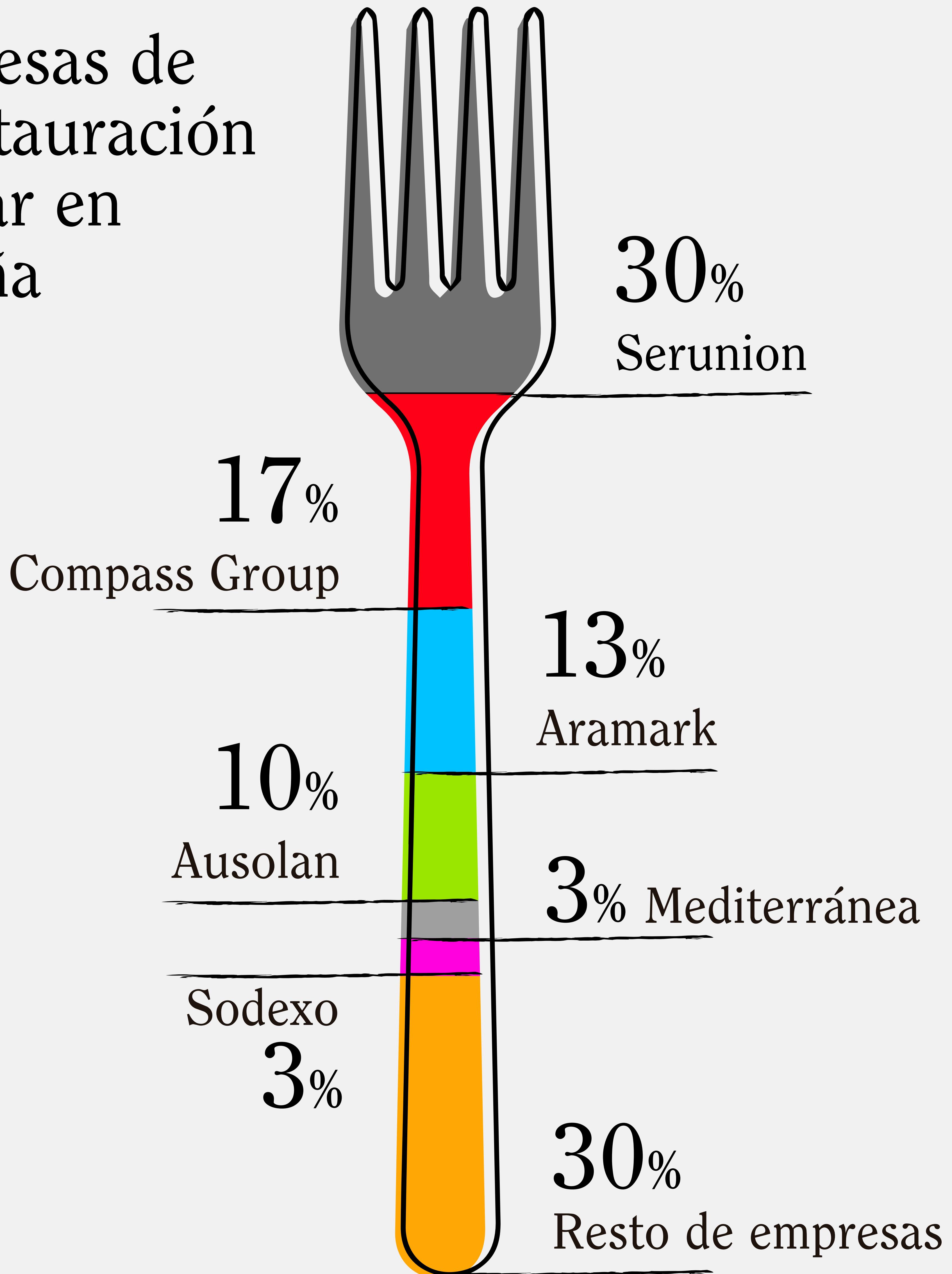


Ausolam
10%

Prevalencia de la obesidad en España



Empresas de la restauración escolar en España





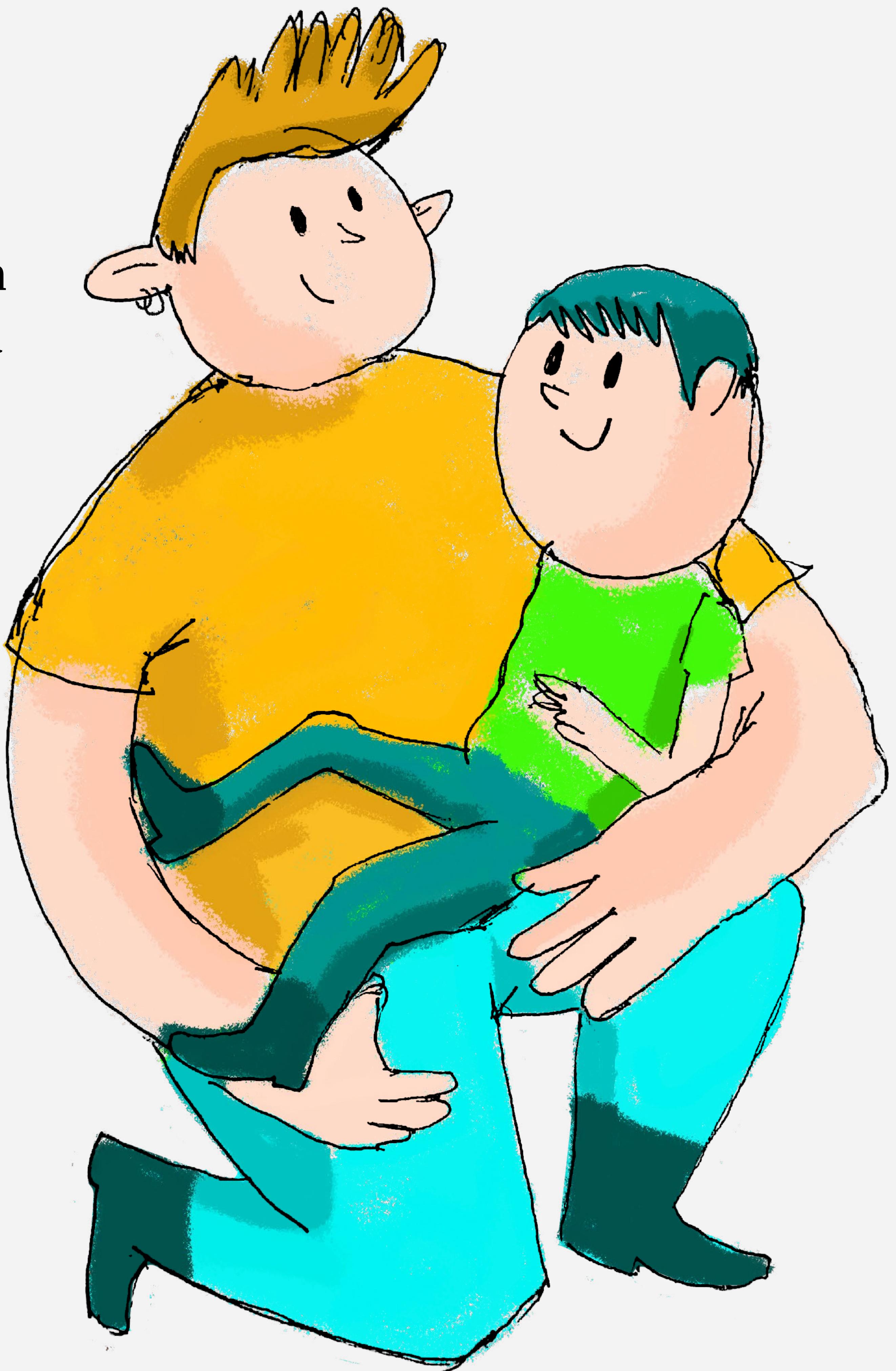
#alimenta tufuturo

Las legumbres pueden ser una fuente de proteínas vegetales con el potencial de reducir el impacto ambiental de la ganadería intensiva. Reducir los días de carne en el menú permite variar el presupuesto disponible para opciones más sostenibles como la carne de pasto y de ganadería extensiva o de pastoreo.



#alimenta tufuturo

Las familias pueden y deben compartir con la comunidad escolar la experiencia del comedor. La participación de las familias en la gestión y en la toma de decisiones del servicio de comedor es una ocasión perfecta para reforzar lazos comunitarios y representar el valor social de la comida.



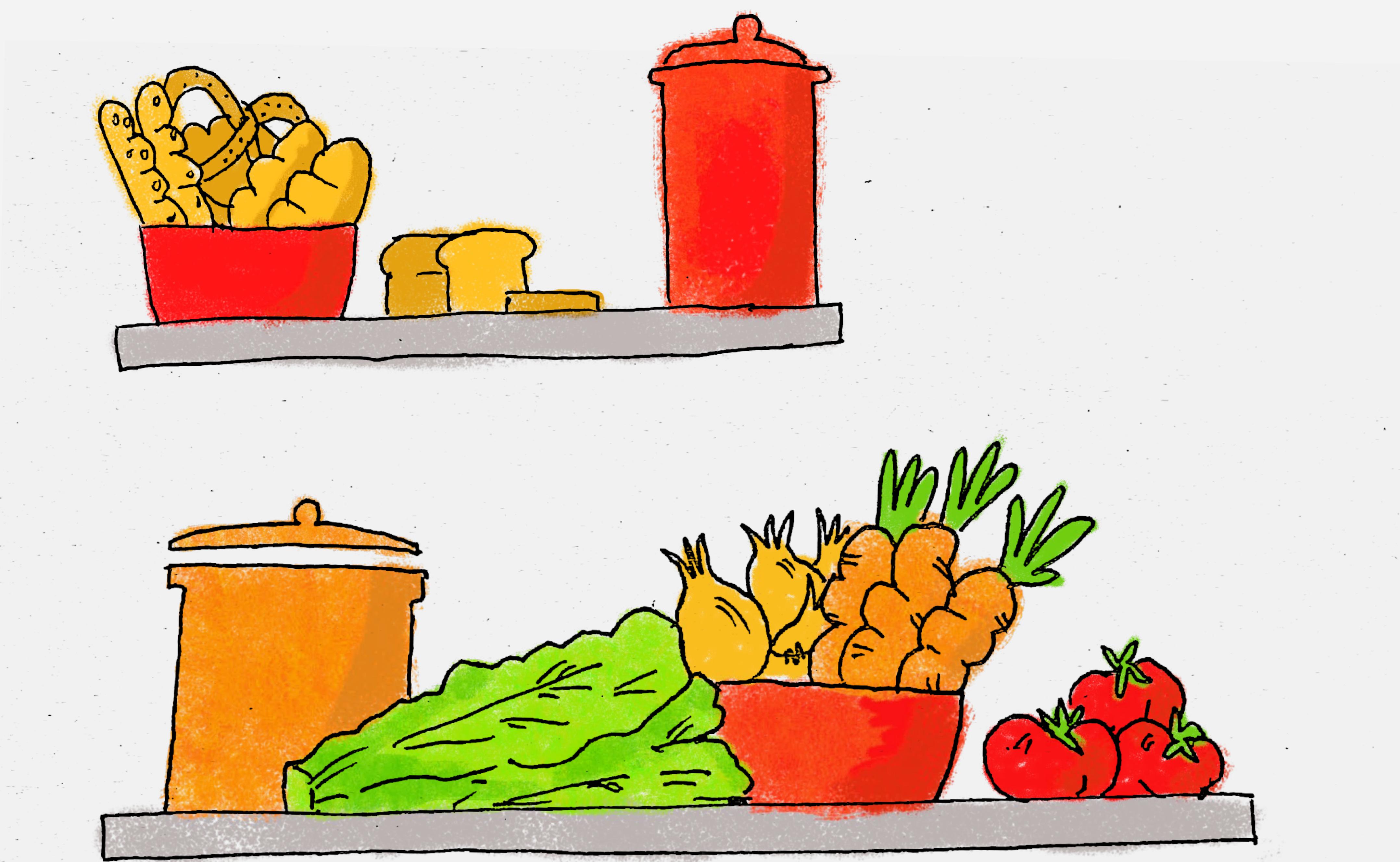
#alimenta tufuturo

Elegir alimentos de proximidad y cocinarlos en el propio cole reduce la huella ecológica de los comedores y favorece la economía local. Los alimentos de proximidad pueden ser más frescos, lo que preserva mejor su valor nutricional y reduce la necesidad de conservantes y sobreenvasados.



#alimenta tufuturo

Permitir que niñas y niños participen en la elaboración de los alimentos, que se sirvan sus platos y que compartan las tareas de mantenimiento y limpieza del comedor, refuerza su autonomía, completa la experiencia social y cultural de la comida, y reduce el despilfarro alimentario.



#alimenta tufuturo



#alimenta tufuturo

Algunas revisiones científicas documentan beneficios de la alimentación ecológica en humanos. El menor uso de antibióticos en animales y la menor presencia de fitosanitarios en algunos alimentos de producción ecológica son recomendables para la salud humana y también para la biodiversidad.



#alimenta tufuturo

Diversas investigaciones concluyen que algunos químicos industriales pueden actuar como disruptores endocrinos e interferir con la acción hormonal. Reducir su uso en materiales de limpieza o envasado o en el menaje de los comedores puede ser una medida preventiva.



#alimenta tufuturo



Las opciones de compra del comedor también pueden ayudar en una política de reducción de residuos, que debe ser prioritaria, evitando sobreembalajes y plásticos de un solo uso. El reciclaje debe ser la última opción para aquellos residuos que no se puedan evitar.

#alimenta tufuturo

Elegir alimentos de proximidad y cocinarlos en el propio cole reduce la huella ecológica de los comedores y favorece la economía local. Los alimentos de proximidad pueden ser más frescos, lo que preserva mejor su valor nutricional y reduce la necesidad de conservantes y sobreenvasados.



#alimenta
tu futuro