



1

¿Cuánto cuesta el menú sostenible y saludable de una escuela infantil 0-3 años?

Estudio de la viabilidad económica del consumo de alimentos ecológicos en escuelas de la Red Municipal de Escuelas Infantiles de Madrid.

LEGALES

¿Cuánto cuesta el menú sostenible y saludable de una escuela infantil 0-3 años?

Estudio de la viabilidad económica del consumo de alimentos ecológicos en escuelas de la Red Municipal de Escuelas Infantiles de Madrid.

Este trabajo ha sido publicado con el patrocinio del Ayuntamiento de Madrid en el marco del proyecto Menús Saludables, Planeta Sostenible. Su contenido es íntegramente responsabilidad de CERAI.

Autor: Abel Esteban [Cooperativa Garúa].



Esta publicación es una obra de CERAI bajo licencia Creative Commons Reconocimiento-No Comercial-Compartir Igual 4.0 Internacional License.

Garúa Soc. Coop. Madrid.
Calle Labrador, 20 • 28005 Madrid
garuacoop.es

Diseño y maquetación:
oncediez central de diseño, s.l.
Madrid, Septiembre 2022

Impreso en papel FSC | Ecolabel

UNO

Resumen ejecutivo

Las 71 escuelas de la Red Municipal de Escuelas Infantiles de Madrid consumen una cantidad creciente de alimentos ecológicos desde el curso 2017/18, como parte de un conjunto de obligaciones contractuales y recomendaciones en alimentación saludable y sostenible contempladas en el Plan Alimentario de la Red.

El proyecto Menús Saludables, Planeta Sostenible [MSPS], desarrollado por CERAI en colaboración con la Cooperativa Garúa, ha apoyado la implementación de dicho plan en 18 escuelas de la Red desde 2020. En el actual contexto de incremento de los costes de gestión de escuelas [por la subida del coste de los alimentos en 2022 y la mejora de las condiciones salariales], desde el proyecto se ha realizado este informe con el objetivo de **conocer el coste actual de los alimentos [conocido como “partida alimentaria”] empleados en los servicios de alimentación [desayuno, comidas y meriendas al alumnado y plantilla] ofrecidos por las escuelas de la Red, y evaluar la viabilidad de elevados consumos de alimentos ecológicos en los últimos contratos de escuelas nuevas, de cara a la licitación de 68 escuelas para el curso 2023/24.**

Para el cálculo de la partida alimentaria, se han seguido los siguientes pasos:

1. Definir los esquemas que siguen los menús de desayuno, comida y cena, así como las cantidades recomendadas para los diferentes grupos de alimentos [figuras 5.2, 5.3 y 5.4]. Estas propuestas se han basado en las últimas recomendaciones dietéticas de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición [AESAN] y la Agencia de Salud de la Generalitat de Catalunya, así como en el Plato para comer saludable de la Universidad de Harvard. Y han sido matizadas y ratificadas por un grupo asesor, compuesto por cocineras y gestoras de varias escuelas de la Red, y por técnicas del proyecto MSPS.

A grandes rasgos, los esquemas apuestan por un consumo elevado de verduras, hortalizas y frutas; moderar las raciones [en frecuencia y tamaño] de carnes y pescados [con un día semanal con proteína exclusivamente vegetal]; eliminar los ultraprocesados [fiambres, repostería industrial, zumos no naturales]; y diversificar las fuentes de carbohidratos [con más legumbres y cereales integrales].

2. Diseño de dos ruedas de menús de las comidas con la ayuda del grupo asesor, basadas en el esquema anterior y la temporalidad de los alimentos frescos. La rueda para los meses fríos [tabla 5.5] aplica al periodo diciembre-mayo, y la de los meses de calor [tabla 5.6], al periodo junio-noviembre. Además, se ofrece a las escuelas las fichas técnicas de todos los primeros platos y platos únicos, en los que se concentra el gran desafío de incrementar y diversificar el uso de verduras y hortalizas de temporada, legumbres y cereales, de manera exitosa para los y las comensales, y viable para las plantillas de las escuelas.
3. Calcular los consumos totales de alimentos de una “escuela media”, a partir de los esquemas y gramajes de referencia de desayunos, comidas y meriendas [tabla 5.7], y teniendo en cuenta los diferentes servicios ofrecidos a alumnado y plantilla. La escuela media se ha dimensionado a partir del número de servicios ofrecidos en las escuelas colaboradoras del grupo asesor. Las frutas [consumidas a diario en todas las comidas], verduras y hortalizas son, con diferencia, los grupos más consumidos; seguidos a buena distancia por cereales, lácteos, carnes, pescados, legumbres y huevos.
4. Sondeo del coste de los alimentos más utilizados en los menús, en septiembre de 2022, a partir de la consulta a diferentes productores/as y proveedores de alimentos ecológicos y convencionales [dependiendo del tipo de alimentos] que trabajan con escuelas de la Red. Para el sondeo, se ha priorizado en la medida de lo posible a productores/as [frente a proveedores] cercanos/as a Madrid, especializados en producción ecológica.
5. Cálculo de la partida alimentaria en dos escenarios de consumo de alimentos ecológicos [tabla 5.9], inspirados en dos contratos actualmente vigentes en escuelas de la red, pero más ambiciosos que éstos en la cantidad de “eco” incorporado:

- **Escenario ambicioso:** contempla el 100% de verdura, aceite de oliva virgen extra [AOVE], legumbres, cereales, leche y yogur, huevo fresco y panela de producción ecológica [la última, además, de Comercio Justo]. Se inspira en los contratos de gestión de 2017 en la mayoría de escuelas de la Red, que incluyen el compromiso de utilizar al menos un 70% de alimento ecológico en 5 grupos de alimentos [que en la mayoría de escuelas son AOVE, legumbres, cereales, huevo fresco y lácteos] y un alimento de Comercio Justo [panela o cacao].

¿Cuanto cuesta el menú sostenible y saludable de una escuela infantil 0-3 años?

Estudio de la viabilidad económica del consumo de alimentos ecológicos en escuelas de la Red Municipal de Escuelas Infantiles de Madrid.

UNO





Resumen ejecutivo

La partida alimentaria resultante del cálculo es de 1,37 €/comensal y día [10% IVA incluido], para un presupuesto disponible de 1,43.

- **Escenario muy ambicioso:** a diferencia del anterior, contempla también el 100% de la fruta [el grupo más consumido en kg!] y el café ecológicos [y de Comercio Justo el segundo]. Se inspira en los contratos de las dos escuelas nuevas licitadas en 2023, que exigen al menos un 70% de alimento ecológico en todos estos grupos.

La partida alimentaria resultante del cálculo es de 1,57 €/comensal y día [10% IVA incluido], para un presupuesto disponible de 1,67.

Figura 1.1. ► Viabilidad del consumo ecológico en escuelas infantiles 0-3, en diferentes escenarios de consumo de alimentos ecológicos y comercio justo.

	Escenario AMBICIOSO	Escenario MUY AMBICIOSO
Grupos de Alimentos ECOLÓGICOS		
	100% de verduras y hortalizas, AOVE, legumbres, cereales, lácteos, huevo, panela.	100% de frutas, verduras y hortalizas, AOVE, legumbres, cereales, lácteos, huevo, panela y café.
Alimentos de COMERCIO JUSTO	 Panela	 Panela y Café
Partida Alimentaria [€/comensal y día]	1,37	1,57
Presupuesto Disponible [€/comensal y día, según contratos de gestión de EI]	1,43 [contratos de 2017]	1,67 [contratos de 2022]

Los cálculos de partida alimentaria siguen criterios más exigentes que los contratos de gestión de las escuelas [100% de "eco" en lugar de 70%, aplicar el 10% IVA a toda la compra de alimentos]. Existe por lo tanto margen para las gestoras para cumplir con sus compromisos contractuales, a pesar de que algunos elementos no incluidos en el estudio supongan un ligero sobrecoste, existan posibles errores metodológicos menores u otras casuísticas singulares de escuelas concretas.

Estos resultados permiten afirmar que **es viable económicamente ofrecer en escuelas infantiles 0-3 años desayunos, comidas y cenas con gran presencia de alimentos ecológicos y de temporada, incluyendo las verduras, hortalizas y frutas** [para estas últimas, solo en los contratos más recientes, que amplían el presupuesto para alimentos de 300 a 350€/comensal y curso].

Esta viabilidad está supeditada a ofrecer menús equilibrados [que moderen el consumo de carnes y pescados –muy superior al recomendado en los hábitos alimentarios generalizados en España–], y a una buena gestión de las compras, almacenamiento, mermas y servicio de las comidas.



8

¿Cuanto cuesta el menú sostenible y saludable de una escuela infantil 0-3 años?

Estudio de la viabilidad económica del consumo de alimentos ecológicos en escuelas de la Red Municipal de Escuelas Infantiles de Madrid.

UNO

Resumen ejecutivo

Tanto para lograr menús equilibrados y aceptados en las escuelas, como facilitar una buena gestión por parte de las plantillas, **resulta imprescindible garantizar recursos para apoyo técnico y formación a las plantillas, así como la sensibilización de toda la comunidad en alimentación saludable y sostenible**, hasta que la propuesta alimentaria saludable y sostenible esté consolidada. El conjunto de recursos generados desde el proyecto MSPS están a disposición de comunidades y gestoras para sus procesos de mejora alimentaria.

La inflación actual aparece como una gran amenaza a los presupuestos para alimentación de las escuelas. **Si bien los últimos contratos de gestión incorporan una actualización anual del 2%, es muy probable que esta sea claramente insuficiente, por lo que las próximas licitaciones deberían incrementar dicho porcentaje**. Uno de los mecanismos más eficaces para protegerse de las oscilaciones de precios del mercado [resultantes, en buena medida, de dinámicas especulativas], es la negociación con la producción de acuerdos de compra estables para todo el curso, tal y como se hace en otros programas que promueven el consumo de alimentos ecológicos y de proximidad, en los que se ha logrado consolidar el consumo escolar de alimentos ecológicos y de proximidad, apoyando así las economías locales, y dentro de estas, a los productores y productoras sostenibles.