



PROJECTE MENJADOR CENTRES ESCOLARS

ECOMENJA S.L

INDEX

- 1.- Qui Som.
- 2.- Trets Diferencials.
- 3.- Clients.
- 4.- Perquè oferim un servei de menjar ecològic i de proximitat?
- 5.- Activitats i col·laboracions Ecomenja-Escola.
- 6.- Recollida Selectiva, reciclatge i reutilització de residus.
- 7.- Manteniment Instal·lacions i reparacions de maquinària. Noves Inversions.

1.- QUI SOM:

Ecomenja S.L. és una empresa especialitzada en la gestió integral de serveis de menjadors escolars ecològics amb la modalitat de Cuina in Situ. Opera en el sector dels menjadors escolars des del Curs 2009-2010 gestionant tant el servei de cuina com el servei de monitoratge.

El creixement ha estat progressiu, donat que l'objectiu empresarial és el d'oferir la màxima qualitat en els serveis que gestiona. El curs 2018-2019 estem atenent 2.000 alumnes diàriament en les 5 escoles públiques i 2 privades amb les que treballem.

2.- TRETOS DIFERENCIALS :

Els nostres trets diferencials són quatre principals:

2.a Cuina:

L'oferta específica i diferenciada d'Ecomenja a nivell de cuina es basa en oferir diàriament la màxima qualitat reforçant la salut. Per a fer-ho, a Ecomenja l'oferta de cuina (sempre i quan es pugui assolir un preu lleugerament per sobre del preu oficial), arriba fins al 95% del producte ecològic certificat, més peix fresc i salvatge de proximitat. Treballar amb aquest criteri significa que els menús que mengen els alumnes estan cuinats sempre amb **producte fresc i de temporada**, amb tots els avantatges nutricionals i educatius que comporta aquest fet diferencial. En el cas que el preu del menú estigui situat als 6'20 €, estudiem fórmules per a poder incloure el màxim percentatge de producte ecològic certificat, essent el mínim el 70% del total d'ingredients (visibles o ocults en el menú). Destacar també que en tot cas, el percentatge de producte de proximitat està en el 70%. Per tant, mínim de 70% ecològic i 70% de proximitat!!

En relació a la qualitat del producte, cal dir també que no comprem producte congelat, ni producte processat (a excepció de la proteïna vegetal de seità i tofu que és un ingredient amb una petita presència en els nostres menús) quan de comú acord amb Escola i AMPA introduïm en els nostres menús la proteïna vegetal. Les cuines elaboren diàriament el menú de zero, oferint uns menús d'alta qualitat, molt variats, equilibrats i nutritius, que segueixen les pautes de l'ASPACT i compleixen estrictament tots els protocols en Seguretat Alimentària.



Des del curs 2017-2018, comptem amb una **Certificació Externa que audita el percentatge de productes ecològics certificats que utilitzem en els nostres menús, tant els productes visibles com els ocults als menús de cada escola**. Ecomenja és la primera i única gestora de menjadors escolars de tot l'Estat Espanyol, en la modalitat de cuina in situ que disposi d'aquesta Certificació Externa realitzada per **INTERECO**, la qual cosa és una mostra de GARANTIA del consum de productes ecològics per a les famílies usuàries dels nostres menjadors.

2.b: Monitoratge:

Treballem l'espai de menjador des de la perspectiva educativa. La tasca dels monitors/es de menjadors entenem que a més a més de vigilància i control **és sobretot educativa, en l'espai del lleure interlectiu que és el servei de menjador**. Per a poder garantir aquest enfoc, disposem d'un Equip Psicopedagògic propi, que supervisa constantment la tasca dels equips de monitoratge i realitza accions formatives per donar-los eines d'intervenció pedagògica amb els alumnes. Us convidem a llegir atentament el PROJECTE EDUCATIU D'ECOMENJA.

2.c.- Direccions de Centre i AMPAs:

Treballem en estreta coordinació amb les direccions dels centres per adaptar-nos al seu PEC, entenent que són els **responsables pedagògics del centre i la seva màxima autoritat**, i entenent que l'espai de menjador és un espai educatiu del centre.

També treballem coordinadament amb les AMPA/AFA a través de les Comissions de Menjador, entenent que són els receptors darrers de la nostra intervenció i clients finals que paguen a una empresa privada el cost del servei de menjador.

2.d.-Iniciatives Capdavanteres:

Des d'Ecomenja dinamitzem i participem en projectes que ajuden a educar els infants en l'alimentació saludable i en alguns d'aquells aspectes que tenen a veure amb l'alimentació, també com una expressió cultural i social.

A tall d'exemple mencionem:

2.d.1) la Carmanyola Solidària, destinada a minimitzar el malbaratament alimentari i a ajudar des de la responsabilitat corporativa, a les famílies de l'escola amb menys recursos econòmics, que prèvia signatura d'un document d'exempció de responsabilitats cap a l'Escola i Ecomenja, i seguint els protocols en seguretat alimentària, reben els "sobrants de cassola" de la cuina de cada dia per poder cobrir necessitats peremptòries d'alimentació i nutrició familiars.



2.d.2) Les **Beques de la Fundació Jaume Casademont “Educar Menjant”** que en l’edició del 2015 varen premiar el projecte **“Tallers del Gust” d’Ecomenja** amb una beca per a la seva realització en una de les escoles on treballem (podeu consultar a www.ecomenja.com)

2.d.3) Ecomenja forma part del **Grup de Suport Local de Mollet del Vallès, del Projecte Europeu “Diet for a Green Planet”** que té per objectiu afavorir els menús escolars ecològics i de proximitat, a les ciutats mitjanes que disposen de sòl agrícola, des d’una perspectiva de la sostenibilitat local, mediambiental, i de millora de la salut. Aquesta xarxa de treball europeu està inserida dins el **Projecte Europeu URBACT II** que disposa d’una dotació econòmica de **68.890.739 euros**.

2.d.4) El Gerent d’Ecomenja forma part de la Junta Directiva de l’Associació estatal **Mensa Cívica**, que incideix en afavorir la introducció de criteris de sostenibilitat en els menjadors de col·lectivitats (escoles, hospitals, centres penitenciaris, espais públics, etc) a l’Estat.

Alhora Mensa Cívica està relacionada i es coordina amb diferents projectes europeus que treballen en aquesta direcció (Regne Unit, Holanda, Suècia, etc...)

En aquest sentit amb la tasca diària que fem a Ecomenja estem liderant a casa nostra la implantació de les línies mestres europees que a nivell polític estan potenciant les compres verdes i la sostenibilitat en la salut i el medi-ambient , per a l’espai dels menjadors escolars.

2.d.5) Ecomenja presideix la **Xarxa Agroecològica de Menjadors Escolars de Catalunya (XAMEC)** que agrupa petites gestores de menjador, productores i productors ecològics i entitats com Justícia Alimentària i Slow Food Catalunya i que treballa per dignificar l’alimentació als menjadors escolars de Catalunya en clau ecològica.

2.d.6) Les escoles amb les quals treballa Ecomenja han rebut el reconeixement del **Col·lectiu de Cuineres i Cuiners d’Slow Food de Catalunya** amb l’entrega d’una placa per a cada escola on distingeix el seu menjador com a **Menjador Escolar km0 2019**, donat que compleixen tots els requisits que demanen per a formar-ne part. També en aquest apartat Ecomenja és capdavantera, ja que és la única gestora de menjadors de Catalunya que ha rebut aquesta distinció.



3.-CLIENTS:

Els nostres clients per al curs 2018-2019 han estat:

3.a.- Barcelona:

- Institut d'Ensenyaments Artístics Oriol Martorell Primària.
- Institut d'Ensenyaments Artístics Oriol Martorell Secundària.
- Escola Waldorf Rosa d'Abril (Infantils)

3.b.- Vallès Oriental:

- Escola Camins, Les Franqueses del Vallès.
- Escola Can Besora, Mollet del Vallès.
- Escola Mogent, La Roca del Vallès.

3.c.- Maresme:

- Escola Vaixell Burriac, Vilassar de Mar

3.b.- Vallès Occidental:

- Escola Waldorf Steiner El Til·ler, Bellaterra

A totes les escoles on estem prestant els nostres serveis gestionem tant el servei de cuina com el servei de monitoratge quan aquest és extern.



4.- PERQUÈ OFERIM UN SERVEI DE MENJAR 70% Ó 95% ECOLÒGIC CERTIFICAT?

El projecte empresarial d'Ecomenja va néixer amb el compromís d'oferir els menús escolars amb un 95% real* de productes ecològics certificats –a excepció del peix-, de proximitat i amb cuina de temporada, per donar sortida a una demanda creixent per part d'un sector de la comunitat educativa, que demanava la màxima qualitat en el principal àpat del dia, que els alumnes realitzen molts dies l'any fora de casa. Pensem que la millor manera d'educar els alumnes en una alimentació saludable, nutritiva i variada és traslladant aquests principis a la composició dels menús diaris.

Entenem que en tant que no aporten pesticides, antibiòtics, hormones i productes modificats genèticament a la dieta, els aliments ecològics certificats reforcen la salut i rebaixen el risc per al desenvolupament d'al·lèrgies i intoleràncies alimentàries. A més a més, si aquests productes són de proximitat, contenen uns nutrients de major vitalitat, i presenten una millor qualitat organolèptica.

D'altra banda l'adquisició per a les elaboracions diàries de productes ecològics certificats de proximitat també produeixen beneficis a altres nivells:

En tant que productes de proximitat, ens nodrim de productors locals en més del 70%. Totes les verdures, fruita i hortalisses són de productors catalans, com les carns (pollastre, vedella, porc, gall dindi, conill) a les escoles on servim també les carns de producció ecològica, els ous, els iogurts, els llegums, una bona part dels cereals, la pasta, l'oli d'oliva, les farines, les espècies, el pa integral que elaboren petits forners amb espelta ecològica de Gallecs, etc...

Cas apart mereix el cas del peix que cuinem a les escoles on treballem, que és fresc i salvatge, i prové de les llotges catalanes i del Cantàbric.

No comprem ni cuinem panga, ni perca, ni tilapia, ni peixos que vénen de mars més càlids, de costos molt més econòmics per ració, però el procés de producció dels quals merma la biodiversitat i afecta a la qualitat dels entorns marins o d'aigua dolça on estan ubicades les granges d'aqüicultura que les produeixen, i la qualitat nutritiva perd vitalitat enfront dels peixos frescos i salvatges dels nostres mars. Lluç, bròtoles, maires, rajades (peixos blancs), bonítol i verats (peix blau) i sípia, són els peixos que configuren els menús i que ajuden els infants a identificar i conèixer alguns dels peixos comestibles del seu entorn.

** les escoles i Ampes que ens contracten saben que poden auditar les factures dels nostres proveïdors en el moment que ho creguin oportú, per validar el tant per cent de productes ecològics certificats i de proximitat.*



Apart de potenciar la salut, a través de la compra de productes de proximitat afavorim l'economia local, revertint en el territori una part del benefici econòmic que generen els espais dels menjadors de col·lectivitats. **Amb els productors que ens subministren planifiquem cultius per cada curs escolar, planifiquem consums, i adquirim compromisos mutus. No comprem producte ecològic de llunyania, el comprem a productors de proximitat**, fet que n'augmenta la qualitat (els productes no es cullen o produeixen per suportar el transport, sinó en el seu moment maduratiu òptim a nivell de "flavor" –gust i olor- natural), reduïm l'impacte de la petjada mediambiental pel transport, potenciem la biodiversitat front els cultius intensius, l'impacte de la nostra acció econòmica reverteix directament en el territori, etc...

El tercer pilar de la nostra cuina és una conseqüència directa dels dos punts anteriors: els menús especialment en el cas de les verdures, hortalisses, fruites i alguns peixos, van canviant amb l'estacionalitat. D'aquesta manera els alumnes mengen els productes de temporada, millor dotats a nivell nutritiu per aportar allò que el nostre cos necessita en cada estació. Així també continuem practicant i educant en una dieta mediterrània. A més que potenciem els productes locals que identifiquen al territori (mongeta del ganxet, mongeta del carai, cigró menut del Vallès, calçot, etc)

Finalment, el quart pilar de la nostra oferta de menús inclou la introducció progressiva de la proteïna vegetal, de forma coordinada amb la Comissió de Menjador del centre, per adequar els menús escolars a la piràmide de l'alimentació que recomanen les autoritats de la salut. Avui en dia sabem que l'excés d'aportació de proteïna animal a la dieta pot ser el causant de diferents patologies. En aquest sentit només cal recordar la darrera advertència que va realitzar l'OMS en relació a l'excés de proteïna animal tant de carns vermelles, com sobretot de productes càrnics altament processats.

Per això creiem convenient que el nen vagi entrant en la palatinitat de la proteïna vegetal de forma progressiva, dins el marc del menjador escolar, però de forma coordinada amb les famílies.

Per tal d'assegurar-nos de l'aportació protèica necessària per als alumnes, utilitzem la combinació de llegum + cereal, i de forma molt puntual proteïna vegetal elaborada (seità i tofu). Alguns llegums (soja, cigrons) sembla que ja tindrien tots els aminoàcids essencials per ells mateixos, però quan els combinem (aquests llegums o altres) amb cereal n'asseguem la presència per als comensals.



Els menús basals no són menús ovo-lacto-vegetarians (que si que n'ofereix sota demanda per cobrir les opcions alimentàries alternatives), ofereixen proteïna animal (ou, carns blanques, carns vermelles, peix) en 4 dels 5 dies de menú setmanal.

Creiem però que és una família d'ingredients que cal introduir amb mesura i amb estratègies que busquin l'èxit, per anar educant els alumnes en una alimentació sana, variada i equilibrada.

Seguint en el nivell dietètic, la programació dels menús, per part d'Ecomenja es realitza seguint les recomanacions de l'ASPACT, escollint pel nostre dietista, dins dels barems proposats, aquells que creu que són més saludables i amb més aportació nutricional per als comensals, com la poca freqüència de fregits (màxim un cop per setmana) i la inexistència de precuinats industrials en els menús.

Destaquem la importància de la presència diària de fruites i verdures, garantint la seva aportació de vitamines i minerals, i del peix fresc, deixant de banda presentacions precuinades i educant als alumnes a menjar el peix segons com ve del mar, evitant congelacions i conservants.

Per concloure, les preparacions de les nostres cuines presenten elaboracions senzilles, amb aliments frescos, nets i sobretot nutritius que ens garanteixen que estem contribuint a un bon desenvolupament tant a nivell estructural (múscle-esquelètic), a nivell immunitari, com a nivell del seu rendiment escolar.

Per a tot això des d'Ecomenja planifiquem menús equilibrats segons l'edat (ingredients, incorporació progressiva d'aliments nous, de salses, textures...) així com les quantitats que servim. Evitem la monotonia i la improvisació, i revisem les nostres actuacions i els nostres menús periòdicament, a la vegada que donem molt valor a la presentació estètica dels plats.

Si voleu donar un cop d'ull als nostres menús us deixem el link per tal d'accedir-hi més ràpidament www.ecomenja.com/menus/



5.- ACTIVITATS I COL-LABORACIONS ECOMENJA-ESCOLA

De comú acord amb l'AMPA/Comissió Mixta, Ecomenja oferirà activitats extraordinàries per a famílies/alumnes relacionades amb l'alimentació de qualitat i l'agroecologia:

- Visita a l'hort dels pagesos ecològics del Vallès Oriental que subministren a Ecomenja -Gallecs, Kosturica-. Sortida en família (subvencionada per Ecomenja)
- Col·laboració en festes de l'Ampa/Escola oferint degustacions de platets i productes del menjador (gratuïta, subvencionada per Ecomenja)
- Xerrades sobre alimentació equilibrada, sobre producció ecològica i salut, sobre berenars saludables (gratuïtes, subvencionades per Ecomenja)
- Activitat Extraescolar per a tot el curs: Taller de cuina per a infants (no gratuïta)
- Taller de cuina per a pares amb cuina de plats del menú escolar i altres plats tradicionals, amb degustació inclosa (no gratuït, subvencionat per Ecomenja)
- Taller de cuina per a pares i nens, de plats de cuina del menú i altres plats i postres, així com berenars saludables (no gratuït, subvencionat per Ecomenja)

6.- RECOLLIDA SELECTIVA, RECICLATGE I REUTILITZACIÓ DE RESIDUS

Destaquem el seguiment que es realitza dins les tasques del Supervisor de cuines per tal d'assegurar que es realitza correctament la Recollida Selectiva de residus i la posterior gestió a través dels contenidors habilitats.

L'oli de cuina es recicla a través d'un operador autoritzat que el recull i en gestiona el seu reciclatge.

Promocionem la utilització racional d'envasos (pots de 5 kgs de iogurt, embalatges en granel sempre que sigui possible, etc...) així com la reutilització dels residus i dels envasos (els pots de iogurt es reutilitzen en tallers i activitats o com a contenidors de material lúdic, els pots de la conserva de tomàquet també, etc...).

Oferim la reutilització de les restes orgàniques verdes (no animals), una part o la totalitat, per tal de fer compostatge de qualitat per a l'Hort Escolar.



7.- MANTENIMENTS I REPARACIONS

Ecomenja es compromet a realitzar els manteniments i reparacions de la maquinària de cuina, així com petites inversions en utilatge de menjador i de cuina.

En el cas de noves inversions en maquinària, caldrà fer-ho de forma consensuada amb el Consell Escolar valorant si és el cas que una part del cost l'assumeixi Ecomenja. En aquest cas s'haurà de reflectir com a Annex del contracte una relació de la inversió realitzada amb els seus costos i un pla d'amortització detallat en el temps.

Us convidem a visitar la nostra web www.ecomenja.com , us ajudarà a conèixer-nos millor. Moltes gràcies,

Àlex Hernández

Àrea de Suport de Cuines

Joan Maria Ribas - Maria Cervelló

Gerents

