



FAQS SERVEI DE MENJADOR ECOMENJA

ECOMENJA S.L

CARACTERÍSTIQUES DEL PROJECTE PUNT A PUNT

FILOSOFIA GLOBAL

1.- Oferir un **Servei Integral** (una sola empresa) de Menjador Escolar de la **màxima qualitat** en la modalitat de Cuina In Situ (no cuina central). Menjar cuinat cada dia des de zero.

2.- **Entre del 95 % i el 70% producte ecològic certificat** depenent del preu final del servei de menjador (Salut i Sabor, Qualitat), **70% de proximitat** (Biodiversitat, Economia local, Lluita contra el canvi climàtic amb la minimització de la petjada mediambiental del transport de l'aliment, Compra i consums responsables, Programació de cultius i consums amb pagesos i ramaders).

3.- **Peix fresc (NO congelat), salvatge (NO piscifactoria) de les llotges del Cantàbric i Mediterrani (NO mars llunyans).**

4.- **Menús variats, amb tota la presència de proteïna animal i també amplia presència de cereals, llegums, verdures i hortalisses.**

Menús elaborats a partir dels productes de temporada, buscant sempre la qualitat organolèptica per a què malgrat a vegades s'hagin d'esforçar en menjar ingredients que no sempre venen de gust com el peix o les verdures, els menús siguin plaents, variats i de colors i textures agradables.

3.- **Auditoria Externa (Intereco) per certificar el tant per cent de producte ecològic.** Compromís de transparència amb les famílies i l'escola.

ORIGEN DELS ALIMENTS

1.- 70% proximitat (menys de 100 kms de l'àrea de producció respecte a l'escola).

2.- 30% variable, sempre buscant màxima proximitat.

3.- Entre el 95 % i el 70% ecològic certificat depenent del preu final del servei, 30% restant convencional de qualitat i de proximitat.

4.- Consums de fruita, verdures i hortalisses, aquest curs 2017-18, el **78% de tot el consum d'Ecomenja s'haurà fet amb compra directa a pagesos** (només 23% de compra a través d'intermediari). Comprant directament a productor aconseguim pel mateix preu tenir un producte de molta més qualitat.

ALIMENTS CONGELATS I PRECUINATS

No comprem aliments congelats ni precuinats. Tampoc aliments de 4^a o 5^a gamma, tot és fresc sense manipulacions prèvies.

A l'estiu elaborem la nostra pròpia conserva de tomàquet per a consum de totes les escoles d'Ecomenja. Juliol 2018 vam fer conserva de 15.000 kgs de tomàquet fresc.

TIPUS DE COCCIÓ

Coccions al vapor, planxa, bullit, guisats, al forn adaptats sempre a l'aliment, a la temporalitat i a la infraestructura de la cuina. **Cuina tradicional saludable**, amb propostes de cuines del món i menús ovo-lacto-vegetarians si hi ha demanda. Només un fregit a la setmana.

QUÈ SE'N FAN DELS EXECENTS

Lluitem contra el malbaratament alimentari.

Excedents de cassola: Carmanyola Solidària per atendre aquelles famílies de l'escola si n'hi ha, que estan en situació de vulnerabilitat alimentària (en coordinació amb AMPA i Escola).

INTOLERÀNCIES ALIMENTÀRIES

Menú adaptat a totes les intoleràncies i al·lèrgies alimentàries que vagin acompanyades per Certificat Mèdic Oficial. També menús ovo-lacto-vegetarians si hi ha demanda o menús per opcions religioses.

PRESENCIA DE PROTEÏNA VEGETAL

Sempre en coordinació amb AMPA i Escola, a partir del segon any de gestió d'Ecomenja per petició de l'Ampa podem introduir plats de menú basats en la proteïna vegetal bàsicament origen mediterrani (*Divendres sense proteïna animal*, o barrejat dins el menú). Veure web <http://ecomenja.com/menus/>

IMPLICACIÓ DELS ALUMNES EN L'ELABORACIÓ DEL MENÚ

Menú participatiu, estem fent el projecte per anar-lo implementant progressivament a les escoles que reuneixin les condicions per a dur-ho a terme amb els grups de cicle superior de primària. Estratègia per educar els alumnes en la variació de les famílies de nutrients, coresponsabilitat en allò que mengen, didàctica per a explicar i motivar als més petits, etc...

ALIMENTS ECOLÒGICS

Entre el 95 % i 70% ecològics certificats (**TOTS els ingredients visibles i ocults dels menús, a excepció de les carns, inclosos ous si estem a preu de llei actual 6,20 €**). Els menús estan auditats per la Certificadora independent Intereco i les famílies ho poden consultar. Ecomenja és la única empresa de menjadors escolars en la modalitat de Cuina In Situ a tot l'estat espanyol que té aquesta certificació externa en el llistat d'ingredients ecològics dels menús.

<http://ecomenja.com/qui-som/la-certificacio-intereco/>

ALIMENTS INTEGRALS

Introduïm **aliments integrals amb mesura** (pa elaborat amb espelta integral de Gallecs, arròs integral, fideus integrals, cous-cous integral, sèsam integral...).

QUINS ALTRES ALIMENTS S'UTILITZEN A BANDA DELS BÀSICS

Llavors (pipes de gira-sol, sèsam, carbassa, lli marró), espècies també ecològiques, cereals variats (polenta, mill). Oli oliva verge extra primera premsada en fred ecològic, oli gira-sol fregidora també ecològic...

Llegums del Vallès recuperades (mongeta del Carai).

COM MENGEM

FILOSOFIA I VALORS DEL MONITORATGE

Educació en valors, saludable, ambiental, en la igualtat i en la interculturalitat. Donar valor a l'acte de menjar des del plaer, descobriment de sensacions i establiment de relacions socials.

HÀBITS A TAULA

Assoliment d'autonomia com a objectiu més important, per prendre consciència sobre l'aliment que estan ingerint, per treballar l'esforç i pensar per si mateix. Els nens/es han de participar en l'elaboració dels hàbits i pautes a taula, perquè així poden reflexionar-hi i assumir-les d'una manera més natural, espontània i franca

“SERVIM-NOS SOLS EL MENJAR!”

Amb Ecomenja els infants adquireixin la rutina de servir-se ells mateixos el menjar que menjaran. D'aquesta manera es treballen aspectes com el control intern, la capacitat de concentració i de conscienciació sobre l'aliment que estan ingerint (ja que la responsabilitat del menjar que es serveix es només del nen/a); desenvolupen la seva força de voluntat, la capacitat d'esforç i també els ajuda a pensar per si mateixos i reforça l'autonomia (així no els hi ve tot pensat des de fora).

HIGIENE

Els nostres equips de treball també es formen per poder, entre altres coses, educar en hàbits higiènics relacionats amb l'acte de menjar: neteja de mans i dents, posició correcta a taula, ús dels coberts, etc.

FORMACIÓ DELS MONITORS

Les accions formatives es van programant segons el diagnòstic previ de necessitats del grup. Segons la tipologia d'equip o les dinàmiques internes s'adapta el programa formatiu a la realitat dels equips de monitors, per reforçar determinades mancances o per donar eines d'intervenció en situacions concretes. Podem organitzar formacions sobre agroecologia i sobre la producció ecològica i la seva relació amb la salut, o podem fer

tallers de cohesió d'equip o de tècniques d'intervenció amb alumnes amb NEE (per citar alguns exemples). Sense oblidar les actualitzacions de la titulació de Manipulador d'aliments o els cursos de primers auxiliis.

Ecomenja presenta i consensua amb els monitors una Normativa Interna de Funcionament per Monitors que regula les seves tasques diàries, projecte pedagògic en consonància amb el projecte educatiu de l'escola, i organització d'activitats.

També protocol d'intoleràncies i al·lèrgies, i protocols en cas d'incidents greus o accidents al menjador.

EDUCACIÓ EN LA INTRODUCCIÓ DELS NOUS ALIMENTS

Posar en valor amb els alumnes, a través de la formació dels monitors, des de la descoberta dels diferents orígens dels aliments, la temporalitat, les transformacions a les que son sotmesos, les diferents textures, temperatures, olors, els nutrients, etc. Treballar no només amb els nens/es i monitors, sinó també amb els pares i amb l'escola sobre els nous menús/plats/ingredients; fent articles, xerrades i formacions on donar eines per, per exemple, preparar berenars saludables, receptes de temporada,..

RÀTIO MONITOR-ALUMNE

Des d'Ecomenja apostem per unes ràtios més coherents en funció de les possibilitats que hi hagi segons el preu del menú:

1.- Ed. Infantil: Mín 1/15 - Màx 1/18

P3 Primer Trimestre: Mín 1/10 - Màx 1/15

2.- Ed. P.Cicle Inic: Mín 1/18 - Màx 1/22

3.- Ed. P.Cicle Mig/Sup: Mín 1/22 - Màx 1/28

DINÀMIQUES (CANÇONS, CONTES)

Per tal de complementar l'oferta educativa en l'espai del menjador, Ecomenja realitza altres activitats, com l'Aliment del Mes, els Tallers del Gust, metodologies vivencials que fomenten l'experimentació sensorial. Però també en el dia a dia, per tal de desenvolupar bons hàbits entre els infants (desitjar bon profit, baixar el to de veu,...) treballem altres recursos, com per exemple cançons de bon profit, percussió corporal, presentació del menú per part dels alumnes, etc.

FORMACIÓ A CUINA

Les accions formatives de l'equip de cuina, a més a més de les bàsiques (Manipulador d'aliments, riscos laborals, o l'aprenentatge de noves elaboracions i nous productes, entre altres), aniran en la línia del que es treballi també amb l'equip de monitors. Creiem que és indispensable que tots dos equips vagin a una també en aquesta qüestió, perquè han de

mostrar unitat en temes com, per exemple, el producte ecològic i els beneficis per la salut.

Fem formació específica sobre la producció agrària ecològica i l'alimentació basada en aquest tipus de producte. Cal que coneguin d'on prové el producte que cuinen per als infants.

RESOLUCIÓ DE CONFLICTES (EX: QUÈ PASSA QUAN UN INFANT NO VOL MENJAR EL QUE TÉ AL PLAT?)

Partint de la base que al nen/a se l'ha de convidar (i no obligar) a tastar el menjar, i tenint en compte la capacitat i ritme d'aprenentatge de cada alumne, treballarem fomentant la motivació, demostrant que menjar de manera sana és un valor positiu (i ho podem fer perquè creiem en el producte i ens hem format per entendre la seva importància). Ni distraccions ni càstigs/premis, s'ha de treballar amb una actitud positiva, encara que mengin poquet. Evidentment també treballem per fer els plats gustosos i atractius pels infants.

EL LLEURE

ORGANITZACIÓ GLOBAL DEL LLEURE

La clau d'un bon espai de menjador és que aquest formi part del projecte del centre com una activitat més, com un espai més. L'estona de lleure durant l'espai de menjador es converteix per tant en una oportunitat per continuar promovent el desenvolupament intel·lectual, emocional, físic i psicològic de l'infant.

DINÀMIQUES GRUPS NENS GRANS

La tipologia de joc que es fomentarà dependrà de l'edat dels nens a qui va dirigit. Amb els grans el joc col·lectiu es farà molt important, perquè els nens comencen a tractar els seus companys com a iguals. El futbol, basquet i similars (joc competitiu) cada cop tindran més força entre els infants a mesura que creixen; se senten cada cop més diferenciats dels adults i valoren molt el seu espai (es creen molts grupets de nens i nenes, per exemple). En aquest punt, a partir dels 9-10 anys, és interessant començar a realitzar les assemblees per triar les activitats que volen fer durant l'estona d'esbarjo, perquè cada cop volen tenir més autonomia a l'hora d'escollir.

L'espai *chill out*, d'estudi vigilat o la biblioteca tindran més protagonisme en aquestes edats (per exemple 5è i 6è).

DINÀMIQUES GRUPS NENS PETITS

Per anar en consonància amb el seu desenvolupament, per exemple, amb els nens de P4 es promourà el joc simbòlic, com les construccions i destruccions. També es pot fer lectura de contes.

Amb els nens fins els 6 anys es promouran totes aquelles activitats d'associació (joc pre-social), tot i que puguin seguir fent joc solitari. En aquestes edats les manualitats seran senzilles (pintar o plastilina, per exemple).

GESTIÓ DE CONFLICTES

Aconseguint que l'espai de menjador formi part del projecte del centre, volem seguir la línia d'aquest a l'hora de gestionar els conflictes que puguin aparèixer en l'estona del menjador. Treballem per a que l'assertivitat sigui l'eina per solucionar els conflictes, per a que hi hagi respecte entre els companys i per les normes, i per a fomentar la participació i cooperació entre els alumnes i monitors.

GESTIÓ DE LES EMOCIONS

Tenint sempre en compte l'alumne com a individu únic, amb els seus interessos, necessitats i vivències, **es pot treballar la consciència emocional i l'expressió d'aquestes emocions** mitjançant espais de reflexió i d'introspecció, fomentant la comunicació amb els altres i fomentant el treball en equip.

VINCULACIÓ LLEURE MENJADOR

El menjador escolar ens proporciona un escenari idoni per a què l'alumne desenvolupi actituds positives envers hàbits d'alimentació saludables i també afavoreix el desenvolupament de la socialització i integració de l'alumnat, i de les diferents cultures que conviuen a la institució escolar i en el context. El moment de menjar i l'estona d'esbarjo no son dos espais diferenciats, sinó complementaris; per això l'equip de monitors i la cuina treballen a una per fer de l'estona de menjador un espai d'aprenentatge global i indispensable.

QUÈ FEM QUANT PLOU? FAIG P3 I NO TINC SON, QUÈ FAIG?

- Quan plou, moltes dinàmiques es poden adaptar per realitzar-les en espais coberts (Ludoteca i jocs de taula, Biblioteca, Lectura de contes pels més petits, Tallers de manualitats - polseres, *scooby doo*, papiroflèxia, dibuix i pintura, figures de plastilina, ... - Taller de dansa, Taller de decoració - ambientació del menjador per la Castanyada, decoració de l'arbre de Nadal,...-, Espai de *chill out*, etc.).

- Els alumnes de P3 faran la migdiada després de dinar, en un espai adaptat i tranquil. Si hi ha casos de nens que no volen dormir, els monitors els acompanyaran perquè puguin relaxar-se i recuperar forces per continuar amb la jornada fins a la finalització de les classes (mitjançant música relaxant, massatges, contes i/o cançons).

QUE PASSA AMB LA PILOTA

No creiem que la pilota hagi de ser el centre de les activitats durant l'esbarjo, hem de proposar i motivar els alumnes per fer altres tipus d'activitats, per a que tinguin més opcions. **De totes maneres treballarem aquest tema en coordinació amb l'escola, per tal de seguir el mateix criteri.**

QUI PORTA L'HORT DE L'ESCOLA

A les escoles on es treballa el consum de verdures i hortalisses de temporada mitjançant un hort escolar, Ecomenja complementa aquesta eina educativa participant en el processat de l'aliment, de forma que els infants treballen la terra i cultiven els productes primaris que porten a la cuina on els couen seguint diferents processos per què puguin fer-ne el tast dins el menjador.

COMUNICACIÓ I RELACIONS

COMUNICACIÓ ESCOLA-EMPRESA DE MENJADOR

Es mantenen reunions escola/comissió de menjador/empresa amb la periodicitat que s'estableixi. Normalment solen ser trimestrals on es valora el servei, l'evolució del mateix i els objectius marcats per al curs, estudiant com transcorren l'assoliment dels mateixos.

També reunions setmanal entre Àrea Suport Pedagògic d'Ecomenja, Supervisor de cuines amb el/la coordinador/a de menjador i equip de cuina. A part, tutories de classe per tal de fer seguiment a alumnes amb N.E.E.

COMUNICACIÓ EMPRESA FAMÍLIA

A l'inici de curs es farà una reunió per a les famílies on s'explicarà el funcionament dels diferents moments en què transcorre el servei de menjador, els menús, els preus i la normativa. En aquesta reunió es comptarà amb la coordinador/a i l'equip de monitors. Es presentarà el monitor/a de cada grup.

P3: informació diària a través d'un petit informe personalitzat seguint els ítems de l'Àrea de suport pedagògic.

Resta de cursos: els informes d'avaluació es realitzen trimestralment.

Puntualment també es poden realitzar reunions de seguiment entre escola, coordinador/a de menjador, Ecomenja i família/tutor/a d'alumne per tal de fer seguiment o resoldre una problemàtica o qüestió concreta.

RELACIÓ I VINCLES ENTRE INFANTS

L'objectiu principal en aquest cas és que els alumnes puguin desenvolupar durant l'espai de menjador les seves capacitats de relació amb l'entorn, amb els companys i amb les diferents situacions d'aprenentatge lúdic que es poden plantejar. Es treballen valors i actituds com per exemple: El respecte pels companys // La participació i cooperació en les diferents activitats plantejades // L'assertivitat com a eina per solucionar conflictes // La solidaritat i el saber compartir // L'honestedat, acceptant per exemple les regles del joc // [...]

TREBALL EN EQUIP DEL MONITORATGE

És fonamental que l'equip de monitors treballi a una, que hi hagi una bona cohesió i que també donin valor a la feina que fan i a la filosofia de l'empresa. Intentem que, mitjançant formacions i dinàmiques de grup es puguin desenvolupar i enfortir les relacions entre ells, per mostrar un equip unit i amb els mateixos objectius. També promovem les reunions diàries d'equip, la PRÈVIA AL SERVEI (no només entre ells sinó també amb la cuina, per preparar el servei dia a dia), i la comunicació fluida, propera i humana amb l'empresa.



www.ecomenja.com