

Acta 4º Encuentro Espacio Lanzadera - Restauración colectiva

Fecha: 16/02/2024 | 10 - 12 horas

Asistentes:

Por parte de GO GIASAT:

- Pedro Lloret, de CERAI. Introducción y moderación.
- Raquel Clemente Pereiro, de Germinado. Facilitación técnica.

Ponentes:

- Nani Moré, de Menjadors Ecològics.
- Ikerne Indakoetxea, coordinadora y directora de calidad de Ekoalde.
- Miguel Ángel Roig, Fundador de Os Biosbardos.

Personas inscritas:

31 personas.

ACTA DE LA SESIÓN

INTRODUCCIÓN

Pedro Lloret – Cerai – GO GIASAT

Introducción a GO GIASAT, indicando las entidades que la conforman y los objetivos del proyecto y de los espacios lanzadera.

Presentación del 4º encuentro lanzadera y a las personas ponentes

MESA DE EXPERIENCIAS

Intervención 1: Nani Moré - Menjadors Ecològics

Aspectos tratados en la intervención:

- Como la restauración colectiva opera de espaldas a la producción local y de temporada.
- La cocina colectiva VS Restaurante: poder de la información del consumo, previsión de la demanda.
- Conocer qué referencias y que frecuencias se usan en las colectividades (qué alimentos se consumen ahí): verduras y frutas de manera diaria; por lo que se necesita tanto variedad como disponibilidad.

- Conocer qué nos puede pagar nuestro cliente por su producto, quizá algunos productos no son rentables en nuestra zona y se puede ver si en conjunto con otros productos se puede compensar económicamente
- Una vez conocemos las necesidades de la restauración colectiva:
 - Disponibilidad que tenemos por peso (Producto, formato, cantidad y frecuencia-disponibilidad)
 - Generar un calendario de productos (verduras) de temporada
 - Adaptar los formatos a la colectividad (por ejemplo, transformar las lechugas de uds. a peso).
- Es necesario acompañar a las cocinas para que puedan integrar más referencias.
- Barreras alianzas producción agroecológica - restauración colectiva:
 - Las cocinas no están acostumbradas a trabajar con previsión, sino a “golpe de demanda”, para ello se necesita previsión en los pedidos
 - Equipamiento necesario para el almacenamiento del producto (frigoríficos, etc.)
 - Tiempo de trabajo para la limpieza del producto
- Los menús pueden ser transformables

Pedro Lloret – Cerai – GO GIASAT

Pedro realiza un resumen de los aspectos clave de la exposición de Nani:

- El canal de la restauración colectiva es un canal complejo que se tiene que trabajar a medio plazo.
- Necesidad de un lenguaje común y de generar procesos con las cocinas
- Necesidad de generar alianzas que permiten ese acompañamiento a las cocinas
- Adaptación entre oferta y demanda
- Enfoque multicanal, como un canal complementario a otros (aprovechas diferentes intereses entre diferentes canales como preferencia por calibres diferentes).

Intervención 2: Ikerne Indakoetxea - Ekoalde

Aspectos tratados en la intervención:

Presentación de Ekoalde:

- Ekoalde es una asociación de productores/as ecológicos de Navarra formada por 66 socios/as.
- Abiertas a la incorporación de nuevos productores

- Se dirigen al canal horeca, particulares, a la restauración colectiva (no solo comedores escolares, también servicio ayuda a domicilio, hospital, etc.), consumidores/as particulares.
- Se ofrecen más de 12.000 menús al día

Objetivos de Ekoalde:

- precios justos para los/as productoras
- condiciones de trabajo dignas
- precios accesibles para los/as clientes

Requisitos del canal de la restauración colectiva:

- la profesionalización del equipo técnico.
- requerimientos documentales
- inspecciones desde el consejo regulador de la producción ecológica

En el marco de la profesionalización han realizado:

- Un protocolo de abastecimiento y calidad para ajustarse a las exigencias de los caterings, colectividades, etc.
- Este protocolo recoge todos los procedimientos de Ekoalde: gestión de pedidos (adaptados a diferentes canales), abastecimiento (horarios y días para la recepción de los productos, recepción (cómo y dónde se realiza la recepción, aspectos, temperatura, características por familias); calidad en la preparación de los pedidos; trazabilidad (datos a incluir en los albaranes); fichas técnicas de los productos que se suministran (Denominación, presentación, valor nutricional, etc.); alérgenos; Almacenamiento y preparación de pedidos; requerimientos de certificación de calidad; declaración responsable para los/as productoras que no tienen por qué tener registro sanitario; Cuadro de mando del control de calidad, Parte de incidencias, Gestión de incidencias (que se pueden generar en cada uno de esos procesos, se contemplan medidas correctoras).
- Se ha creado un sistema de recogida de todas las incidencias de manera digital: cuadro de mando de la calidad. : se explica y se muestra el proceso que se realiza con la herramienta de POD.
- Desde los catering se exige un informe de desabastecimiento.
- Digitalización de las incidencias: se presenta la herramienta de POD para la gestión de incidencias.

Pedro Lloret – Cerai – GO GIASAT

Pedro realiza un resumen de los aspectos clave de la exposición de Ikerne:

- La importancia de trabajar la colaboración en el diseño de los menús
- Desglose del protocolo interno: la importancia de trabajar esos documentos con la fase productiva para la internalización de los procedimientos

Intervención 3: Miguel Angel Roig - Os Biosbardos

Aspectos tratados en la intervención:

- Os Biosbardos ofrece verdura de temporada y su salto a la restauración colectiva lo hacen con Inditex.
- Funcionan con un marketplace que tienen en la plataforma de POD.
- Primero realizan el pedido los Ecocomedores escolares y el producto restante pasa a una empresa que gestiona el producto de Inditex y también se encarga de la logística.
- Problemas: la dificultad de la compatibilidad en la logística de Ecocomedores y de los grandes centros de trabajo.
- Grandes retos: logística, planificación, etc.

Procedimiento de funcionamiento

- Tienen una planificación de productos entre las fincas / productores que pertenecen al proyecto.
- Inditex pasa sus necesidades a 6 meses vista. Es una planificación, una previsión que hay que cumplir
- Trabajan con precios definidos para todo el año (conciertan precios entre dos agrupaciones de productores)

Ventajas:

- flexibilidad de los comedores para adaptarse a los cambios en la temporalidad
- que puedan llegar a absorber excedentes de productos
- conseguir incorporar calibres que no se pueden vender en otros canales

Pedro Lloret – Cerai – GO GIASAT

Pedro realiza un resumen de los aspectos clave de la exposición de Miguel Ángel:

- Otra tipología de cliente: centros de trabajo
- Importancia de la comunicación fluida para la adaptación según variaciones.

PREGUNTAS

P: ¿Qué porcentaje trabajáis de grandes comedores y grandes caterings? Dificultad para hacerlo en Andalucía por los temas administrativos de la manera de contratar.

R: Ikerne Ekoalde

Hay un pliego que marca la obligatoriedad del suministro de productos ecológicos a las colectividades

Los grandes caterings acceden a esas licitaciones que tienen que cumplir lo que marca en estos pliegos. Hay un seguimiento de que los productos que se suministran cumplen lo del pliego.

El % de producto tiene que ser ecológico y local, y se acumulaban puntos en función de la cantidad de producto que se podría suministrar.

P: ¿Los protocolos son diferenciados para cada canal?

R: Ikerne - Ekoalde

Es un mismo protocolo para todos los canales, tanto para facilitar el trabajo para la parte técnica como para las personas productoras y elaboradoras.

Uno de los mayores inconvenientes han sido las herramientas digitales y se han mejorado con el objetivo de ampliar rutas y volúmenes.

Se está intentando conseguir clientes en las rutas donde ya distribuyen a las escuelas.

R: Beatriz - Ecocomedores de la Biosfera

- El problema es la falta de disponibilidad de la producción, y ahí en Galicia no tienen productores/as a dónde llamar
- La dificultad más grande es el producto, la disponibilidad.
- Habrá que trabajar con el producto ecológico y local.

R: Nani Moré

- Hay cocinas centrales que tienen una cadena de producción tan bestia que tienen que ofrecer productos de 4ª gama (que lo quiere y además barato).
- Si en Andalucía quisiéramos entrar en las colectividades habría que entrar de la mano de cocinas centrales.... y ahí podría ser interesante llegar a alimentos concretos en relación a la manipulación
- Actualizar nuestras expectativas de canales cortos porque sí que se ha actualizado todo "lo que va a la contra" (inflación de los alimentos, aumento de costes, cambio climático, etc.)
- Ver lo que tenemos en nuestro territorio: si en nuestro territorio la producción ecológica es una pequeña parte y se puede sumar la proximidad, bienvenida esa. El objetivo que tenemos que tener es sostener las producciones que existen.
 - primer objetivo: afianzar las producciones para garantizar que están y que el precio que gana la colectividad . Generar la economía circular en la zona.
 - segundo objetivo: valorar si se puede subir el nivel, a producción ecológica.

P: ¿En qué medida es importante la figura de la nutricionista en este ciclo? En muchos coles cuesta que entren los vegetales. Falta mucho que los vegetales estén ahí y que los menús estén elaborados de manera correcta en cuanto a frecuencias y temporalidades.

R: Nani Moré

La Ley nacional que obliga, aunque no se cumpla, a que una figura titulada revise los menús, pero no se aprovecha eso para incorporar la pata, a partir de esa obligación, se podría trabajar cómo incorporar el producto local y la temporalidad.

R: Ikerne Ekoalde

- Nosotras estamos en relación directa con los/as nutricionistas
- Es donde más nos está costando que sepan
- Han tenido que hacer labor pedagógica porque no contemplan la temporalidad.
- Poca flexibilidad para hacer los cambios en los menús debido a la variabilidad en la producción por el efecto de los cambios climáticos

R: Pedro - Horta Cuina

Una de las barreras principales es el precio, sobre el precio de compra a la agrupación.

Estamos con costes de producción de los principales 10 productos de la restauración colectiva. En ese estudio han salido precios que eran mejores de lo esperado.

R: Miguel Angel Roig - Os Biosbardos

Aún no tenemos los costes claros de la producción. Van con la intuición de saber qué productos les dan o no les dan...

Lo ven complicado a la hora de saber a qué productos imputar algunos costes

R: Ikerne - Ekoalde

En Ekoalde estamos viendo cómo consiguen el equilibrio en función de qué productos se imputan a una serie de productos y familias.

Nos reunimos cada año con los productores y productoras interesadas en abastecer el canal y hacemos unos talleres para establecer de manera acordada los precios.

Tenemos muchas dificultades ya que hay productores/as que sí que saben el coste por kilo y unidad y otros no. Y con el resultado de esos talleres se hace un catálogo.

La revisión de los precios se hace de manera trimestral y eso es lo que se tiene acordado con las colectividades.

R: Desde el chat.

En Guipúzcoa la asociación Biolur ha realizado un estudio de costes de horticultura: DUINA