



Restauración Colectiva

El portal de referencia para los profesionales del sector

Te encuentras en Inicio / Divisiones / Comedores escolares /

De cómo el maltrato hacia el sector puede acabar afectando a la seguridad alimentaria

De cómo el maltrato hacia el sector puede acabar afectando a la seguridad alimentaria

Jueves, 22 de junio 2023

Que la restauración colectiva es un sector más bien poco valorado, muy desconocido y bastante maltratado es algo en lo que todos estaremos de acuerdo. En este nuevo artículo, Rafael Lázaro explica cómo esta situación acaba afectando a cuestiones tan terrenales como, por ejemplo, la degradación de los equipos de distribución de comidas que, a su vez, tienen mucho que ver con un tema tan sensible como la seguridad alimentaria.

La semana pasada escuché a un político acusar a su adversario de haber subido el precio del comedor escolar en su comunidad autónoma; con sus declaraciones demostraba puro desconocimiento de la situación y malas condiciones que está minando a este gremio con pérdidas importantes en el margen comercial desde hace ya una década: pandemia, costes laborales, costes de la energía, transporte, incremento de materias primas, etc.

La sociedad no es consciente del número de personas al que da trabajo este sector ni de su relevancia en el PIB dentro de la Restauración. Tampoco sobre el número de servicios que se dan ni la importancia de dar de comer a tantos centenares de miles de personas a diario. Este es un sector que está claramente minusvalorado por todos.

La sociedad en general desconoce cómo está realmente el sector de colectividades. Hay incluso días que dependiendo del tipo de menú no se cubren gastos y además cada vez hay más exigencias con las dietas, vigilancias en comedor, servicios especiales, alimentos orgánicos y de proximidad, dotación de equipamientos en comedor, flotas eco, etc.

Esta es la razón principal por la que observamos una **degradación excesiva en los equipos de reparto de comidas en las cocinas centrales**, que es nuestra área de responsabilidad. Hay que tener claro que los recipientes, contenedores isotérmicos, cubetas gastronorm y carros de transporte no son solo la carta de presentación de nuestro esfuerzo como gestores de un servicio de alimentación, sino que juegan un papel primordial porque se trata de los 'envases' responsables de la inocuidad y seguridad alimentaria de nuestras comidas, especialmente en los grupos más sensibles de la comunidad: los niños y personas mayores.

Más de una tercera parte de los contenedores y equipos de transporte de comidas que hemos inspeccionado en los últimos años están para retirar y más del 50% de los contenedores de EPP. Desde nuestra compañía, al lado del sector a lo largo de más de 50 años, queremos seguir apoyando a los profesionales con la mejor calidad en los productos y equipos; todos ellos equipos eficaces, duraderos, limpios y certificados, a unos precios muy competitivos, rentables y de toda confianza. ¡Fabricados para garantizar un trabajo profesional!

– [Descargue nuestro folleto](#) y descubra las mejores soluciones para colectividades.

Noticias Relacionadas

- [Cuatro soluciones para la distribución de menús que marcan tendencia en colectividades](#)
- [Cuando una subida del salario mínimo a 1.080€ es inasumible, algo 'muy de fondo' está fallando](#)
- [La distribución de comida en caliente en colectividades, según el tipo de servicios](#)
- [Los tres pilares de la rentabilidad operativa en la restauración colectiva y sector sociosanitario](#)

Rafael Lázaro es CEO y director Comercial de **Dégerman**, una empresa con más de medio siglo de historia, especializada en equipos y medios de transporte, conservación y distribución de comidas en óptimas condiciones térmicas e higiénicas. Máster en Calidad y Seguridad Alimentaria. @: rlazaro@degerman.es. (Todos los artículos).