



Restauración Colectiva

El portal de referencia para los profesionales del sector

Te encuentras en Inicio / Secciones / Jornadas, ferias y congresos /

Inditex abre su modelo de comedor corporativo a colegios, hospitales y centros de mayores

Inditex inauguró el programa de actividades del primer día del 'Congreso de Restauración Colectiva', el pasado 18 de marzo. ©ToniBofill.

Inditex abre su modelo de comedor corporativo a colegios, hospitales y centros de mayores

Martes, 07 de mayo 2024

Leído en prensa

Nos encanta destacar cuando la prensa reconoce y difunde las nuevas propuestas en restauración colectiva; en esta ocasión por partida doble al tratarse de un artículo relativo al 'Congreso de Restauración Colectiva' que organizamos el pasado marzo, en el marco de A&H. En la mesa redonda que inauguró el CRC'24 se habló sobre la iniciativa de Inditex de abrir su modelo de comedor a colegios, hospitales y centros de mayores, subrayando la importancia de las buenas prácticas y la sostenibilidad.

"Estamos muy acostumbrados a tener de todo, todo el año, aún a coste de la calidad, pero nosotros tratamos de ofrecer cada momento lo mejor. Se trata de volver a las buenas prácticas del pasado". Son palabras de **Senén Barral**, del Área de Innovación de Inditex y responsable de Restauración 360 de la compañía, en el marco de la charla 'Inditex, liderando la restauración corporativa sostenible en España', incluida dentro del programa de Alimentaria & Hostelco, que se celebra hasta el jueves en Barcelona.

Le acompañó **Eduardo Sanjurjo**, gerente de Kibus, aliada de la firma textil en la creación de la plataforma de compra sostenible kilómetro cero Galia para abrir a las colectividades su modelo de comedor.

Hace ya siete años que el gigante textil trabaja directamente con pequeños productores locales del sector primario (son 180 en la actualidad) y terminó por aliarse con Kibus para abastecer a otros colectivos, como hacen con su comedor de empresa, con productores de cercanía.

Buscaban una fórmula logística y administrativa que fuese justa y rentable para el sector primario, al tiempo que la alimentación alcanzase altas cotas de calidad, salud y conservación de la biodiversidad, desde el punto de vista de la inquietud de un cliente final cada vez más comprometido con estos conceptos.

Ahora, además de garantizar la comercialización, ambos compañeros de camino introducen un factor clave, la logística, para poder aplicar con garantías el modelo de comedor de Inditex a las colectividades más penalizadas por la restauración de alto volumen y baja calidad, sectores sensibles de la sociedad gallega, por otra parte: centros de mayores, educativos y hospitalarios, la mayoría de ellos dependientes de la Administración.

Valgan los ejemplos de la Residencia de Mayores Torrente Ballester y la Fundación Adcor. Precisamente, la implicación social es una de las mayores motivaciones del nacimiento de Galia, en la que Kibus aporta tecnología y logística y el gigante textil comparte su conocimiento, su red de proveedores y la experiencia de esos seis años previos en los que ha sido pionero en sostenibilidad.

"Una vez que comprobamos que el modelo funciona satisfactoriamente, nos ponemos manos a la obra", asegura Eduardo Sanjurjo, que vio nacer Kibus como herramienta de digitalización de mercados de abastos y ahora asiste al alumbramiento de Galia, su división profesional.

"Priorizamos los productos ecológicos, frescos y artesanos, incluidos los feos e imperfectos, que por esa razón no llegan al lineal de los supermercados. El año pasado se salvaron 16.000 kilos de comida... De la producción convencional se desecha hasta el 30 % por este motivo", explica Sanjurjo. *"Es prácticamente la única forma que tiene un pequeño productor para venderle a una gran colectividad"*, concluye. Forman parte de este proyecto productores con poca rotación, pero mucha calidad, pero también los de grandes volúmenes. *"Esto les permite ser competitivos sin dejar de ser lo que quieren ser. No se siente excluido. Y al poner en contacto al productor y al cocinero, el chef aprende a manejar la temporalidad de los ingredientes de la zona"*, añade Sanjurjo.

Senén Barral abunda: *"La didáctica y la formación es fundamental. Puede ser que cuando quieras fresas no las tengas, pero cuando yo te las pueda dar, te van a saber infinitamente mejor"*. *"Queremos que la plataforma sea libre. Para cambiar el planeta esta plataforma debe dirigirse a esas colectividades, que suponen millones de comidas al día, que van contra natura y no cuidan la calidad"*, analiza.

De este modo, Inditex amplía el cuidado de la alimentación de sus empleados a todo el entorno y minimiza la dependencia de estos

productores del sector primario respecto a Inditex. *“El producto de proximidad y ecológico compite con el del mayorista convencional. El modelo funciona económicamente”,* reitera Sanjurjo. *“Es un ejercicio de responsabilidad y ética de producción y alimentación, de buscar el punto de encuentro”,* concluye Senén Barral para zanjar la ponencia en Alimentaria & Hostelco.

Fuente: **Pablo Gómez** ([La Voz de Galicia](#)).

Noticias Relacionadas

- [El nuevo espacio de colectividades organizado en A&H supera, con nota, la primera edición](#)
- [Acellec se estrena en Alimentaria & Hostelco sentando las bases para una central de compras](#)
- [Orio se une a Rexcatering para combatir el desperdicio alimentario en su ikastola](#)
- [Nuevas estrategias ante los retos de la cadena de suministro en el sector socio-sanitario](#)