

 WHITEPAPER

*Comedores escolares:*  
**exigencias, retos y soluciones  
para ser más eficientes**



## Introducción

Los comedores escolares alimentan a diario a cientos de miles de niños, niñas y adolescentes. Según datos del Ministerio de Educación, **en España ofrecen servicio de comedor escolar 10.888 centros educativos**, entre los que encontramos colegios de educación infantil, primaria y secundaria, universidades y centros de educación especial.

Según un informe de Gira Compilations, **actualmente el 38,4% de los comedores escolares están autogestionados**, es decir, que la propia comunidad escolar es quien los gestiona; **mientras que el 61,6% están subcontratados o externalizados**. En cuanto a la externalización encontramos principalmente tres modalidades: cocinas in situ, transporte en caliente (en el día) y línea fría.



Tras superar los retos derivados de la pandemia, las empresas de restauración colectiva tuvieron que hacer frente a la falta de suministros y finalmente también a la inflación. Hoy en día, **los tres ejes clave de las cuentas de resultados de las colectividades son: los alimentos, el personal y los costes de energía**. Los costes de todos ellos no han dejado de subir.

Pero la inflación no ha afectado únicamente a las colectividades, también ha impactado en las rentas de las familias. Esto ha hecho que sus principales requerimientos hayan pasado a girar en torno a **la cantidad de comida, la variedad y la calidad**. Y es que no debemos olvidar que la comida que se sirve en los comedores escolares es la más importante del día para muchos niños y niñas, y en ocasiones incluso la única.

**Satisfacer las demandas de las familias, los requisitos alimenticios de cada estudiante, garantizar la seguridad alimentaria y a la vez cumplir con los pliegos de prescripciones de los contratos de las instituciones se ha convertido en un verdadero reto.**

Con todo, ahora más que nunca es necesario **hacer que los procesos productivos sean más eficientes, y también más rentables, seguros y sostenibles**. La tecnología puede ser una gran aliada para ello, y además facilita un aspecto que cada vez cobra mayor importancia: la personalización.

**“Actualmente el 38,4% de los comedores escolares están autogestionados, mientras que el 61,6% están subcontratados o externalizados.”**



## Los principales requerimientos por parte de las familias

### Variedad de alimentos



Una dieta variada es aquella que contiene alimentos de los distintos grupos, **y que los incluye con una frecuencia suficiente y equilibrada.**

En los comedores escolares, no solo se debe ofrecer un aporte adecuado de energía y nutrientes para garantizar el buen estado nutricional del alumnado, sino que hay que aprovechar para desempeñar una función educativa e instaurar unos hábitos alimentarios que perduren en el tiempo.

En España, el Consejo Interterritorial del Sistema Nacional de Salud aprobó el *Documento de Consenso sobre la Alimentación en los Centros Educativos (DoCACE)*, que establece los estándares alimentarios para los menús escolares.

Sin embargo, mientras que en países con alta prevalencia de obesidad infantil, como España, Portugal, Italia, Malta e Irlanda, las políticas en cuanto a variedad de alimentos son de carácter predominantemente voluntario; en otros como Francia, Suecia y Finlandia, con menor frecuencia de obesidad infantil, predominan las de obligado cumplimiento.

**De hecho, solo cuatro comunidades autónomas disponen de normativa de obligado cumplimiento en nuestro país.**





El estudio de los comedores escolares *Del diagnóstico a las propuestas de mejoras* apuntó que las madres, padres y docentes se quejan de un “exceso de proteínas y azúcar”, poca variedad de verduras y, sobre todo, la repetición constante de los mismos alimentos.

**La planificación de los menús juega un papel fundamental a la hora de garantizar una variedad de alimentos adecuada, y para ello la tecnología puede resultar muy útil.**

Con Easyls Collective by MAPAL, es posible integrar los valores nutricionales a nivel del ingrediente genérico o a nivel del producto industrial. En la herramienta existen dos escalas diferentes para poder tener un cálculo teórico de los valores nutricionales a partir de la composición que se integró en la ficha técnica y sus cantidades.

Además, Easyls Collective cuenta con una base de datos oficial de valores nutricionales que sirve de guía en un primer momento y que posteriormente se puede ir modificando.

La tecnología hace posible planificar los menús con la antelación que se precise, así como buscar recetas tanto en el pasado como en el futuro. De este modo, si queremos repetir un ciclo de menús porque la calidad nutricional fue buena y además gustó al alumnado, existe la opción tanto de duplicar los menús en la trama de menú actual como de volver a generar esos ciclos de menú para el futuro.



## Cantidad de comida

La inflación ha hecho que las exigencias por parte de las familias en cuanto a cantidad se hayan puesto en un primer plano. **Para muchos niños y niñas, la comida que se ofrece en el comedor escolar es la principal de las cinco comidas del día, o incluso puede que hasta sea la única.**

En el otro lado de la balanza, hay que tener en cuenta que **en España los casos de obesidad infantil se han multiplicado por cuatro en los últimos 40 años.**

Una dieta saludable es también aquella en la que se tienen en cuenta los tamaños de las porciones.

Utilizar fichas de recetas es muy útil para calcular los gramajes adecuados para cada edad y garantizar que el personal de cocina elabora los platos de forma estándar, así como que las porciones sean coherentes (también fundamental para el control de costes, como veremos más adelante).

Una herramienta como Easyls Collective no solo permite digitalizar las recetas para poderlas tener siempre a mano, sino que, indicando el gramaje asociado a cada tipo de comensal, la herramienta calcula automáticamente las cantidades de ingredientes necesarias. Por ejemplo, si tenemos una receta de un plato de macarrones de una porción de 100 g para un adulto, podemos indicar el gramaje adecuado para un comensal de escuela infantil y la herramienta calcula las cantidades necesarias para preparar el plato de macarrones para el niño o niña.

De modo que **cuando creamos una receta para un tipo de comensal, sin tener que duplicar esa receta, seleccionamos otro tipo de comensal y nos hace el cálculo del gramaje asociado a ese tipo de usuario.**

## Seguridad y calidad de los alimentos

La higiene y la seguridad alimentaria es primordial tanto si la comida se elabora en el propio centro, como si se lleva a cabo en cocinas centrales. En el segundo caso, pero, a la hora de transportar la comida es muy importante controlar las temperaturas, así como las condiciones higiénicas del vehículo.

Para minimizar los riesgos de intoxicaciones y enfermedades de transmisión alimentaria, **los principales aspectos que se deben controlar en una cocina de un comedor escolar son:**

- Trazabilidad
- Conservación y almacenaje de las materias primas
- Control de la cadena de frío
- Buenas prácticas de manipulación y elaboración
- Gestión de alérgenos
- Limpieza y desinfección
- Formación del personal



### Digitalizar un sistema APPCC, ¿qué ventajas tiene?

Aplicar un sistema de APPCC es indispensable para prevenir e identificar un brote, una contaminación o una intoxicación alimentaria. Sin embargo, tener este plan en papel puede ocasionar errores y accidentes. ¿

Con Compliance by MAPAL es posible digitalizar los procedimientos APPCC y todos los controles operativos diarios (como monitorizar las temperaturas de las cámaras de refrigeración, etc.) en una aplicación móvil muy fácil de usar.

Los trabajadores del comedor escolar pueden ver de forma clara lo que tienen que hacer e ir completando las tareas y comprobaciones de forma correcta y rápida.

Además, también es posible añadir manuales e instrucciones más detalladas en caso de que el personal necesite más indicaciones para realizar una inspección o si se produce algún incidente.

Los responsables del comedor y la oficina central, por su parte, pueden hacer un seguimiento en tiempo real del cumplimiento de los estándares y normas y generar auditorías cuando lo necesiten.



### Mantenimiento y seguridad alimentaria

Llevar a cabo un mantenimiento regular de tus equipos e instalaciones es clave para prevenir intoxicaciones alimentarias.

Como sabrás, sin un mantenimiento adecuado las máquinas y equipos fallan más (y siempre cuando menos lo esperas). Esto puede provocar que, por ejemplo, se rompa la cadena de frío y que tengamos que tirar los alimentos, con los costes y quebraderos de cabeza que esto conlleva.

Con Facilities by MAPAL puedes automatizar la gestión del mantenimiento de tus equipos y maquinaria.

Facilities hace un seguimiento en tiempo real de la actividad, las reparaciones y el mantenimiento para prevenir y anticipar fallos. Así podrás asegurarte de que todo funcione correctamente. Además, en caso de avería, permite que te comuniques automáticamente con los proveedores para solucionar el problema cuanto antes.



Otra de las grandes preocupaciones por parte de las familias **muy relacionada con la seguridad es la calidad de los alimentos.**

¿Pero cómo, desde las empresas de restauración colectiva, podemos conocer el origen, la calidad y garantizar que el producto que compramos es realmente el que recibimos y que posteriormente vamos a ofrecer?

La clave de todo ello radica en la **gestión de los proveedores y la trazabilidad.** La tecnología es fundamental para gestionar la trazabilidad en un comedor escolar.

Con Easyls Collective es posible registrar la entrada de los productos con su número de lote, fecha de caducidad, temperatura con la que los recibimos, etc. **y crear las etapas del plan de trazabilidad en función de nuestra operativa concreta.**

Es decir, si se lleva a cabo descongelación, preparación en caliente, frío, entregas, etc. Veamos un ejemplo: para una receta de pizza en la que se utilice mozzarella, podemos añadir en la ficha de producción el día en que se utilizó la mozzarella, en qué etapa, el número de lote, etc. De esta manera será posible hacer un seguimiento y disponer de un histórico por producto o por receta.

**Tener digitalizado el histórico de las etapas por las que ha pasado cada producto durante la producción es muy útil especialmente en caso de una intoxicación o una inspección,** ya que podremos ver fácilmente qué ingredientes se utilizaron ese día en concreto, en qué recetas, su número de lote, y por qué etapas pasó ese producto.



Con la solución Compliance podemos registrar todos los pasos de los procesos y comprobaciones que hay que llevar a cabo, y también asignar dichas tareas a determinados empleados.

De esta manera, siempre podremos **saber quién realizó una determinada acción y en qué momento.** Esto también resulta muy útil en los procesos de auditoría y trazabilidad.



## Personalización de los menús

En los comedores escolares encontramos muchos alumnos y alumnas con requerimientos alimentarios de lo más diversos: desde alergias, intolerancias, cuestiones culturales y religiosas en las que se requiere evitar el consumo de ciertos alimentos, dietas vegetarianas o veganas, etc.

Fomentar la inclusión y hacer que todo el mundo se sienta integrado y respetado es fundamental especialmente en los centros educativos, y eso incluye por lo tanto los comedores escolares.

La tecnología resulta esencial para poder personalizar los menús de forma segura y eficiente. En el caso de Easyls Collective, esto se hace a partir de las **“recetas declinadas”**.

Por ejemplo, una pizza para una dieta basal puede pasar a ser una pizza de atún declinada para que sea compatible con una dieta sin cerdo.

Todas las recetas declinadas de la pizza quedan vinculadas a la receta basal, y cuando se crean los menús, Easyls propone la pizza de atún en caso de que se genere un menú en el que se quiera excluir la carne de cerdo. De este modo, la herramienta propone directamente esta pizza, en lugar de la pizza basal.

Además, si por ejemplo queremos planificar un menú apto para diabéticos, la herramienta propone **recetas asociadas**, lo que facilita muchísimo la creación y el control de los menús.





## Transparencia y comunicación con las familias

Para las familias de los niños y niñas que comen en los comedores escolares es muy importante saber qué alimentos se les ofrecen, de dónde provienen, si hay existen distintas opciones de menú, etc.

**La transparencia es clave para generar confianza** y comprender la relación calidad-precio, uno de los temas más controvertidos.

Gestionar los comedores escolares con ayuda de la tecnología hace que podamos mostrar siempre la información que se requiera: el origen de los alimentos, la planificación de los menús en cada centro, las calorías, los valores nutricionales, etc. Además, estos informes se pueden personalizar y compartirlos con las familias.



# El reto en los comedores escolares: ajustarse al presupuesto

## Previsión de la demanda

A diferencia de otros negocios de restauración, en los comedores escolares es mucho más fácil prever la demanda. Eso juega un papel muy importante en la optimización de costes, así como en la reducción del desperdicio alimentario.

En el caso de que el servicio esté externalizado, es muy importante mantener un contacto continuo para saber exactamente el número y tipo de comensales.



## Gestión del stock e inventarios

Otro factor indispensable **para optimizar los costes de las materias primas es llevar un control riguroso del stock e inventarios** para no comprar de más y controlar que los alimentos no se pongan malos o caduquen.

Conectar el stock con la planificación de menús nos ayudará a saber qué materias primas precisamos y en qué cantidades, así como si es necesario que compremos y cuándo.

Hacer esto de forma manual supone una enorme inversión de tiempo y es habitual que se cometan errores. Así pues, lo mejor es utilizar una herramienta de gestión del stock, como Easily Collective, que calcule las materias primas que realmente se necesitan. Por ejemplo, si ya disponemos de huevos en el stock, la solución va a calcular únicamente el resto de los ingredientes que se necesitan para el periodo de menús planificado.

Además, también es muy importante **ir actualizando el stock cuando se reciben las mercancías o cuando las utilizamos en la elaboración de los platos, algo que la tecnología nos ayuda a automatizar en tiempo real.**

## Pedidos y compras a proveedores

Las compras y los proveedores son unos de los elementos más importantes para la rentabilidad en los comedores escolares.

Aumentar el precio de los menús es algo controvertido, dado que muchas familias cuentan con recursos limitados para pagar ese servicio y las ayudas públicas no cubren esa carencia.

Por lo tanto, hay que gestionar y calcular tan bien como podamos las compras y pedidos, y para ello es clave tanto la planificación de los menús como la gestión del stock.

La tecnología no solo nos puede ayudar a planificar las recetas y las cantidades, sino que también es capaz **de proponer la preparación de pedidos para comprar solo lo necesario y hacer más fácil el trabajo al personal.**

Easily Collective propone toda la materia prima necesaria en función de las recetas y las porciones que se hayan planificado en los menús, y detalla tanto los ingredientes que nos faltan como cuándo vamos a necesitarlos. Con solo un clic, el pedido se puede exportar y generar cestas de compra para mandarlas fácilmente a los proveedores.





## Comparar precios y proveedores

Los precios de las materias primas fluctúan incluso en un mismo día. La sequía, las guerras o crisis o los problemas en la cadena de suministro son solo algunos ejemplos que estresan la cadena alimentaria.

Así pues, conocer los precios de todos los proveedores en tiempo real es fundamental para, o bien poder negociar los precios, o bien cambiar los proveedores o los menús. Con Easyls Collective es posible **centralizar toda la información de los proveedores y comparar en tiempo real los precios de las materias primas de cada uno de ellos.**

Además del factor precio, hay que tener en cuenta también que cada proveedor tiene sus condiciones, fechas de entrega, horarios de entrega, cargos mínimos por un mínimo de compra, etc. La herramienta de gestión de compras y proveedores de MAPAL toma todo esto en cuenta y propone también la fecha más próxima de entrega posible para esa cesta de compra concreta para tal proveedor.

Una buena gestión de proveedores es también importante para poder disminuir costes y conseguir una relación mejor y más ágil, ya que es muy diferente que se tenga que comprar el pedido completo de una semana, a que ese proveedor nos despache todos los días y nosotros solamente hagamos compras de un día.

**“Con Easyls Collective es posible centralizar toda la información de los proveedores y comparar en tiempo real los precios de las materias primas de cada uno de ellos.”**



## Calcular los costes de los menús

El *menú engineering* o ingeniería de menús es una herramienta muy popular en el sector de la restauración que se utiliza para conocer cuáles son los platos más rentables.

Y es que además de tener en cuenta la calidad de los alimentos, los valores nutricionales y las porciones, **es imprescindible poder ajustarnos a los presupuestos y pliegues para seguir operando.**

**Digitalizar la planificación de menús permite también calcular el valor del escandallo según las porciones necesarias. Esto quiere decir que podremos visualizar el coste financiero de cada receta en la ficha de**

**receta, así como también el coste del menú del día, de la semana o del mes.**

Con Easyls Collective podemos fijar un presupuesto y a partir de ahí la herramienta nos va a indicar en colores si estamos respetando el presupuesto (en verde) o nos estamos saliendo de él (en rojo).

Esto es posible porque, como hemos dicho, los precios de las materias primas de los proveedores se actualizan en tiempo real. Algo que sería casi imposible de calcular de forma precisa si se hiciera de forma manual.

- **Ahorro energético.** El hecho de almacenar y cocinar los ingredientes en un solo lugar reduce también los costes de energía.
- **Optimización de los costes de personal.** Contratar a uno o varios chefs cualificados para que se encarguen de la producción en la cocina central es mucho más económico que contratar a un chef para cada uno de los comedores escolares. Además, el hecho de que gran parte de la producción, pedidos y control de stock se lleve a cabo en la cocina central también ayuda a optimizar el coste del personal.
- **Ahorro en la compra y mantenimiento de los equipos.** Comprar maquinaria y equipos más grandes sale más barato que invertir en muchos equipos para los distintos centros escolares, y también facilita el mantenimiento y hace que se reduzcan los costes.

Además de todo esto, contar con una cocina central facilita que los platos sean consistentes en todos los centros escolares.

## Cocinas centrales

Una cocina central puede ser otra pieza clave para controlar los costes y obtener el máximo rendimiento de los recursos:

- **Ahorro y eficiencia en compras e inventario.** Al comprar al por mayor, es mucho más fácil negociar y comprar materias primas a un precio menor. Es lo que se conoce como economía de escala. Además, también es mucho más fácil controlar el stock, por lo que se produce menos desperdicio de comida y de dinero.



## Minimizar el desperdicio alimentario (y los costes)

El pasado mayo se aprobó el **Proyecto de Ley de prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario**. El objetivo es que para el 2030, se pueda reducir en un 20% los desperdicios en la cadena alimentaria. Evidentemente, la restauración y las colectividades juegan un fundamental.

Minimizar el desperdicio, además de ser más sostenibles, nos ayudará también a optimizar los costes en materias primas.

Para ello es muy importante poner en marcha un plan de acción que nos ayude a conocer qué desperdicio estamos generando actualmente (cantidades, productos, en qué momento...) y fijar un objetivo en un plazo concreto.



Estas son algunas de las acciones que se pueden llevar a cabo:

- **Gestionar y controlar de forma precisa el stock.** La mejor forma de reducir el desperdicio es previniéndolo. Para ello podemos poner en práctica, por ejemplo, el método FIFO (primero en entrar, primero en salir) y contar con herramientas de gestión del stock que nos ayuden a saber de qué disponemos en tiempo real.
- **Fichas de recetas y porciones.** El hecho de trabajar con fichas de recetas nos ayudará a prevenir el desperdicio porque las cantidades exactas de cada ingrediente estarán indicadas, con lo que, siguiendo las instrucciones, cualquier miembro del equipo será capaz de preparar los platos sin malgastar comida.
- **Mantenimiento de los equipos e instalaciones.** Es muy importante que llevemos un control de los equipos y la maquinaria para prevenir fallos y averías. Si, por ejemplo, una cámara frigorífica no funciona bien, pondremos en riesgo a los comensales y tendremos que tirar comida y dinero (además de tener que pagar por la reparación). Facilities by MAPAL automatiza el mantenimiento para que siempre puedas controlar su funcionamiento y evitar accidentes.
- **Concienciar sobre el desperdicio tanto al personal como al alumnado.** Además de aplicar métodos y apostar por herramientas, es fundamental que tanto los comensales como el personal estén educados y concienciados sobre las consecuencias que supone desperdiciar comida. Para el caso de los comensales, puedes fijar carteles en los comedores o programar una campaña para las redes sociales; y en el caso de los empleados, puedes añadir la prevención del desperdicio como parte de su formación.
- **Donar los alimentos** que sobren y que estén en buen estado a asociaciones y organizaciones, como bancos de alimentos.





 easyls collective  
by mapal

**Easyls Collective permite disminuir hasta un 50% el desperdicio de comida y ahorrar hasta un 15% en costes de materias primas.**

Contar con una herramienta para gestionar el plan de acción para reducir el desperdicio es mucho más eficiente que hacerlo manualmente. Con Easyls Collective es posible **analizar y medir de forma automática el desperdicio alimentario que se produce en cada etapa de producción, distribución y la comida que los estudiantes dejan en el plato. Esto permite disminuir hasta un 50% el desperdicio de comida y ahorrar hasta un 15% en costes de materias primas.**



## Sostenibilidad

Además de reducir el desperdicio alimentario, es necesario (y hasta imperativo) llevar a cabo acciones que tengan en cuenta el respeto por el medioambiente y la sostenibilidad social. Tanto es así, que las instituciones europeas ya han puesto en marcha directrices y medidas para conseguirlo, como los ya conocidos ODS.

Al llevar a cabo acciones que fomenten la alimentación sostenible y saludable, las colectividades y comedores escolares cumplen con los requisitos vinculados a los ODS 2, 3, 13 y 15.



### A continuación te dejamos algunas propuestas prácticas:

- **Apuesta por proveedores locales y por producto de proximidad.** Además de tener un menor impacto ambiental por reducir las emisiones del transporte, también estarás dando poder adquisitivo a las comunidades más próximas y generando empleo para tus vecinos y vecinas.
- **Elige productos de temporada.** Conoce qué productos tienen una estacionalidad concreta y en qué temporada es natural encontrarlos. Esto también te ayudará a reducir costes, puesto que la oferta será mayor.
- **Lucha contra el fraude alimentario.** El fraude alimentario consiste en producir, adulterar o falsificar alimentos, y puede suponer un riesgo muy grave para los comensales. Para ello es muy importante prestar atención al etiquetado y a la trazabilidad del producto.
- **Modera el consumo de carne.** Incluye en los menús más alimentos de origen vegetal, así como legumbres y frutos secos. Además de ofrecer una alimentación saludable y un mayor equilibrio nutricional, estarás ayudando a reducir las emisiones de gases de efecto invernadero.
- **Ofrece productos eco o bio.** Optar por estos productos es beneficioso tanto para los comensales como para el planeta. Además, cada vez son más las familias que lo piden a los comedores escolares, ya que los productos son de calidad, sabrosos, naturales y aportan los máximos beneficios nutricionales.



## Conseguir un equipo eficiente

Para que el personal del comedor escolar trabaje con la máxima eficiencia y seguridad, hay dos aspectos muy importantes a tener en cuenta:

### Formación del personal

La formación inicial y continua del equipo es imprescindible para garantizar que todo el mundo cuente con los conocimientos necesarios en función de su puesto de trabajo. Con Flow Learning by MAPAL puedes digitalizar y personalizar la formación y hacer un seguimiento de cada empleado para saber en qué áreas necesita refuerzo.

Además, como la normativa cambia constantemente, el hecho de digitalizar la formación permitirá que tus equipos siempre estén actualizados.

Nuestra biblioteca de contenidos cuenta con recursos en materia de salud y seguridad alimentaria, alérgenos, etc. así como competencias para trabajar en cocinas, entre muchísimos otros.



### Listas de comprobaciones y tareas

Para que los miembros del equipo sepan qué deben hacer, cuándo y de qué manera, es muy recomendable contar con listas de comprobación.

De esta forma, incluso los empleados más nuevos podrán ir realizando las tareas y comprobaciones de forma adecuada y rápida. Digitalizar estas listas de comprobación con Compliance by MAPAL hará posible que cada miembro del equipo pueda consultar desde su propio móvil qué debe hacer y tener siempre las instrucciones a mano.

Por parte, de los responsables del comedor escolar y la oficina central podrán monitorizar en tiempo real el estado de cada tarea y comprobación y actuar rápidamente en caso de errores o desviaciones.

Además, con Compliance by MAPAL podrás digitalizar todo tu sistema de APPCC.

## Los cambios que se avecinan

Según la Sociedad Española de Alergología e Inmunología Clínica, en los últimos 20 años las consultas por alergias alimentarias se han más que triplicado. De hecho, **1 de cada 10 niños y jóvenes padecen algún tipo de intolerancia o alergia alimentaria.**

Además, se prevé que estas cifras sigan creciendo. **El número de niños con reacciones alérgicas a los alimentos aumenta cada año un 2%.**

También la **diversidad en cuanto a culturas y religiones** seguirá creciendo en los comedores escolares, por lo que cada vez más deberán tenerse en cuenta los alimentos y dietas permitidos o no permitidos para cada alumno o alumna.

Por otro lado, son cada vez las familias que deciden **reducir el consumo de carne** y los movimientos veggíe, vegano, flexiteriano o basado en alimentos plant-based no dejarán de ir en aumento, también entre los más jóvenes.

La configuración del menú va a cambiar, pero también la preparación. **Además de la creciente concienciación por la calidad y el valor nutricional de los alimentos, la individualización y la personalización será uno de los elementos más importantes a tener en cuenta en los comedores escolares.**

Los cambios legislativos como la **jornada intensiva** para una mejor conciliación o la implementación de la jornada laboral de cuatro días también podrían hacer cambiar la situación en los comedores escolares.

Y lo que ya parece bastante obvio es que, tanto a nivel europeo como a nivel nacional, las instituciones incrementarán sus exigencias para que **la restauración colectiva sea cada vez más sostenible y respetuosa con el medioambiente.**

**La implantación de tecnología jugará un papel clave en los comedores escolares para hacer más eficientes los procesos productivos, y también más sostenibles y sobre todo más rentables.** Y es que solo se puede ser medioambientalmente sostenible si se es económica y empresarialmente sostenible.

Finamente, **la digitalización será imprescindible para poder llevar a cabo la personalización de los menús.** Conocer la trazabilidad, los alérgenos o los requisitos alimentarios de cada niño o niña será cada vez más complicado si no se cuenta con la ayuda de herramientas tecnológicas.



**“La individualización y la personalización serán uno de los elementos más importantes en los comedores escolares. Y para ello la tecnología es fundamental.”**



¿Quieres más información?



[mapal-os.com/es](http://mapal-os.com/es)