

**TEMA:**  
**LOS COMEDORES A ESTUDIO**

Tres claves para el cambio: carácter educativo, puestos de trabajo dignos y soberanía alimentaria



Cada vez son más numerosas las voces que reivindican que hay que cambiar el modelo de los comedores escolares: asociaciones de padres, educadores, sindicatos, instituciones, pedagogos y psicólogos... Todos coinciden al afirmar que la propia hora de comer y el espacio de tiempo que hay después de la misma son momentos muy importantes para la educación. Sin embargo, a la hora de definir cuál debe ser el modelo de comedor, se escuchan opiniones variadas. En cualquier caso, si se pretende caminar hacia un modelo nuevo, los agentes educativos identifican tres retos principales: en primer lugar, convertir el comedor en un espacio educativo; en segundo lugar, 'dignificar' los puestos de trabajo que se generan en torno al mismo; y en tercer lugar, lograr que los alimentos sean locales, de temporada y saludables.

## TEMA:

### LOS COMEDORES A ESTUDIO

Tres claves para el cambio: carácter educativo, puestos de trabajo dignos y soberanía alimentaria

Más de la mitad de los escolares vascos come todos los días en el comedor. Y aproximadamente el tercio del tiempo que dichos escolares pasan en el colegio –unas veces más y otras menos– lo pasan a la hora de comer y en el rato que hay después de comer. A pesar de que en un principio surgieron para dar la principal comida del día gratis a los niños de familias con escasos recursos, hoy en día, principalmente, cumplen otra función: dar la opción de comer en el colegio a los hijos de familias cuyos dos progenitores trabajan. Durante los últimos treinta años ha incrementado notablemente la cantidad de alumnos que se quedan en los comedores escolares. Con el objetivo de responder a esa nueva situación, se ha estandarizado el modelo de los comedores y en casi todas las escuelas son grandes empresas de catering las que se encargan de gestionar la hora de comer.

En Álava, Vizcaya y Guipúzcoa el modelo actual está en vigor desde el año 2000. Hasta entonces, cada centro tenía su propio funcionamiento y eran las asociaciones de padres las que se encargaban del comedor. Según dicen algunos de los representantes de los agentes educativos, había bastante “caos” y, por ello, a petición de los trabajadores y padres, el Gobierno Vasco asumió la responsabilidad de los comedores de los centros públicos y creó el modelo actual, para “universalizar” el servicio en cierta manera. Desde entonces, el Gobierno Vasco convoca un concurso público entre las empresas de catering cada cuatro años, para licitar la gestión de los comedores. Hoy en día, unos 400 trabajadores que dependen del Departamento de Educación y unos 4.500 trabajadores de las empresas subcontratadas trabajan en los comedores.

Este último año han sido más sonoras las críticas relacionadas con la gestión de los comedores y han incrementado los agentes que denuncian que el decreto del Gobierno Vasco del año 2000 está agotado. La crisis estalló en febrero del año 2016. La Agencia Vasca de la Competencia impuso una multa de dieciocho millones de euros a las ocho empresas que se han encargado de dicho servicio durante una larga década: les imputaron poner precios acordados e impedir la competencia. Así pues, la cuestión llegó al Parlamento Vasco y acordaron que se daría opción a cada centro para elegir el modelo de gestión según su voluntad: catering, autogestión u otras organizaciones locales. Al mismo tiempo, se aceptó que los centros tuvieran la opción de elegir una empresa de catering homologada antes por el Gobierno Vasco y de negociar directamente. No obstante, parece ser que de momento ha habido pocos cambios y que el modelo permanece en la misma situación.

Los agentes educativos no están conformes: ven necesario cambiar el modo de gestión de los comedores y están trabajando en propuestas para solicitar un nuevo modelo de comedor y estructurando proyectos piloto. La confederación Euskal Herriko Ikasleen Gurasoen Elkarte (EHIGE), por ejemplo, publicó una propuesta para la gestión de los comedores el año 2010. Según **Lurdes Imaz, portavoz de EHIGE**, el decreto del año 2000 no responde a las necesidades actuales: “El Gobierno Vasco preparó una normativa que respondía a las necesidades de todos los alumnos, y nosotros vimos bien dicha decisión en aquel momento. Pero con el tiempo, nos hemos dado cuenta de que se

ha uniformizado y centralizado el modelo por completo, de que los padres han perdido el control sobre lo que sus hijos comen”. Estos últimos años, junto con VSF (Veterinarios Sin Fronteras, solicita la justicia alrededor de la alimentación), EHIGE está desarrollando la iniciativa GURE PLATERA GURE AUKERA, con el objetivo de reivindicar comedores escolares “saludables, locales y justos”. Así pues, desean que el comedor sea un espacio integral e integrador, no solamente un “servicio complementario”. “Queremos que los comedores escolares vuelvan a tener su valor pedagógico y que la alimentación de nuestros hijos sea conforme a nuestro entorno y nuestra cultura”, expresan en la presentación de la página web gureplateragureaukera.eus. Precisamente, en relación con dicha iniciativa, y con la autorización del Gobierno Vasco, han logrado poner en marcha cuatro proyectos piloto para demostrar que es posible otro modelo en los comedores. Los centros que están dando pasos hacia ese nuevo modelo son Allende Salazar de Gernika, Bekobenta de Markina, la escuela de Laukariz y la de Orduña.

En cambio, durante los últimos meses ha sido el sindicato LAB quien ha puesto el tema de los comedores otra vez sobre la mesa, presentando públicamente la iniciativa “Jantokitik Jangelara”. El sindicato que más representantes tiene en el sector ve prioritario cambiar el modelo de los comedores escolares, ya que “aparte de alimentarse, la educación, el tiempo libre, la convivencia, la cultura, el mantenimiento del empleo local o la creación de nuevo, el medio ambiente y la salud” son temas relacionados con los comedores. Según lo expuesto por **Zuriñe Andres y Yolanda Formoso, miembros de LAB**, la propuesta del sindicato tiene tres retos principales. En primer lugar, en lo referente al área laboral, creen que el nuevo modelo debe ser público y que hay que revisar las condiciones de los trabajadores; en segundo lugar, relacionado con el modelo, reivindican que los comedores se deben convertir en espacios educativos y, por lo tanto, para ellos, todos los miembros que participan en la hora de comer se deben integrar en el proyecto educativo del centro; y en tercer lugar, solicitan que se considere como principio la soberanía alimentaria, esto es, que los alimentos que se utilizan y dan en el comedor sean de temporada, locales y saludables.



### **Carácter educativo**

A pesar de que surgió con un carácter asistencial, durante las últimas décadas el comedor escolar ha ido tomando fuerza y evolucionando, y nadie pone en duda el valor que tiene para la educación de los niños. Los expertos indican que, además de educar en



los alimentos y en la higiene, es fundamental para la autonomía, la responsabilidad y educar en los valores de la convivencia, y la ley también le reconoce esa función educativa al comedor. En la CAV y en Navarra, se recoge el marco básico de los comedores escolares en el artículo 65 de la Ley Orgánica 1/1990, de 3 de octubre, de Ordenación General del Sistema Educativo. En el mismo, se entiende que el comedor es un servicio que da la administración educativa y se dice que su función es mejorar la calidad de la educación. Pero, en realidad, ¿los comedores son espacios para la educación o, como han surgido como consecuencia de un modo de organización social, responden a las necesidades del sistema?

Tal y como se recoge en el artículo titulado “Eskolako jantokia. Heziketarako gune?” de esta revista Hik hasi (número 188), la organización de los comedores actuales es muy compleja: los condicionamientos que llegan de las propias empresas de catering; en los casos en que la cocina está en la propia escuela, cuándo y cómo se prepara la comida; los contratos y las jornadas de las personas que trabajan como monitoras; la estructura de la escuela; las altas cantidades de niños que se quedan en el comedor... Según el **psicólogo Juanjo Quintela**, en ese escenario nadie cuida nada: “Y no estoy criticando, ni mucho menos, a las personas, sino a la propia estructura. Y es que es la propia estructura la que impide que la hora de comer sea un momento de gran valor humano. Yo antepondría el valor humano, y en la medida en que lo cuidamos también aparecerá el valor educativo”. A Quintela le parece que lo más apropiado es hacer en las escuelas comidas parecidas a las que se hacen en familia. Y es que, en las familias, los momentos de alimentarse suelen ser momentos de gran valor educativo. Momentos de gran tranquilidad y momentos de placer para las familias. “Creo que se puede llevar ese mismo modelo a las aulas. Tendríamos un espacio relacionado con la comida. Yo colocaría en cada mesa un jarrón, e incluso un mantel. Y la función del adulto sería la de cuidar el momento, procurando mantener la tranquilidad y la calma y creando momentos para disfrutar todos juntos”.

Por un lado, por tanto, se dice que el momento de comer es clave para la educación de los niños. Sin embargo, a los miembros de LAB les parece contradictorio que, mientras todos los expertos están reivindicando el valor pedagógico del comedor, la ley le reconozca solamente un carácter de “servicio complementario”. “Nosotros no nos sentimos parte del centro. Es como si fuéramos algo externo. Eso es lo que muestra que no tengamos sitio en el proyecto educativo del centro. Si queremos reconocerle el valor educativo al comedor, lo debemos integrar o incorporar en el proyecto educativo”, dice Formoso. Ella es cocinera, trabajadora del Departamento de Educación, y tiene claro que, al estar el comedor dentro del colegio, se le debería dar tanta importancia como al resto de horas lectivas y a las materias que se trabajan en ellas: “Nuestros niños comen en el comedor 175 días al año, y pasan aproximadamente un tercio del tiempo de la escuela en el rato de la hora de comer. Pero no se les da importancia a esas horas”. Andres también está de acuerdo con esa idea, educador del comedor de la escuela de Atxuri: “Creemos que nosotros también debemos ser parte de la escuela, que debemos tener relación estrecha con el profesorado y trabajar en el claustro. Si no, no podremos cambiar el modelo”. Denuncia que trabajan muy estresados: con ratios altas –por ejemplo, en primero de Primaria, cada monitor tiene la responsabilidad de unos 25 alumnos–, con poco rato para comer, con mucho ruido y alboroto, con enormes grupos de niños que se hacinan en el mismo espacio... “Transmitimos nuestro estrés a los niños. Quisiéramos trabajar con otro sosiego, dando tiempo y espacio a los niños, pero no tenemos opción”.

## ‘Dignificar’ los puestos de trabajo

A pesar de que algunos cocineros de los comedores son trabajadores públicos, la mayoría de los trabajadores trabaja en empresas subcontratadas. Trabajan en jornadas breves, con poco tiempo para la coordinación y, en algunos casos, con grandes necesidades formativas. Formoso añade lo siguiente: “Nosotros no somos una mercancía. Somos personas, la mayoría mujeres, y trabajamos en un área clave para la educación de los niños. Por lo tanto, necesitamos las condiciones que corresponden a la responsabilidad que tenemos”. Precisamente, LAB reivindica que se deben terminar las subcontrataciones. Y más que subir los sueldos, pide que se mejoren otros recursos. “Nuestra jornada es muy breve y en esa jornada no podemos hacer nada como es debido. Para poder realizar correctamente nuestro trabajo, necesitaríamos más horas”, dice Andres. De hecho, en el período de negociación anterior, durante tres cursos, los trabajadores de las empresas subcontratadas que se encargan de la gestión de los comedores hicieron 40 huelgas, para solicitar estos tres aspectos principales: por un lado, la homologación, igualarlos con los cocineros públicos; por otro, la formación; y por último, horas para coordinarse con el centro. “Logramos 6 horas anuales para la formación y 18 para la coordinación. Pero con eso mejoraremos poco”.

Los miembros de LAB creen que los trabajadores del comedor deben tener un perfil de carácter educativo y por ello solicitan formación. Sin embargo, denuncian que desde el entorno –empresas, administración o comunidad escolar– en muchas ocasiones les ponen obstáculos para continuar con sus reivindicaciones: “Tenemos un lugar en la comunidad, pero a la hora de poner en marcha el proyecto educativo no existimos. Somos un servicio complementario. Nosotros, en cambio, tenemos claro que trabajamos con los alumnos durante varias horas al día. Reconocemos que tenemos necesidades formativas y, por ello, estamos abiertos y listos para prepararnos, pero los demás agentes nos deben reconocer ese carácter. Solamente así conseguiremos dignificar nuestros puestos de trabajo”.

Pero algunos expertos subrayan que, para dar visibilidad al comedor, a la cocina y sus profesionales, se debe cambiar la filosofía. De hecho, se dice continuamente en el ámbito educativo que las escuelas deberían parecerse a los hogares y que se le debería dar importancia al ambiente de comunidad, pero, en realidad, en la mayoría de los centros, los comedores y las cocinas, si es que las hay, están arrinconadas y las escuelas les dan la espalda. Los pedagogos creen que habría que dar la vuelta a ese modelo. Y también hay experiencias que se podrían tomar como modelo. Por ejemplo, en Italia, Reggio Emilia, los comedores y los trabajadores de los mismos juegan un papel fundamental. **El doctor europeo Alfredo Hoyuelos**, basándose en las palabras del pedagogo Loriz Malaguzzi, dice lo siguiente: “Normalmente, la cocina está en un rincón, pero si se lleva al centro de la escuela, se deja a la vista de todos el nivel profesional de quien trabaja en ella. Es muy importante que los niños comprendan lo que ocurre en la cocina y valoren a los profesionales que trabajan en ella”.

En el mismo sentido, Hoyuelos cita otras frases de Malaguzzi: “En nuestras escuelas de Reggio Emilia, todos los trabajadores (educadores, de la cocina y del grupo de limpieza) participan en las mismas reuniones pedagógicas y cursos de formación. Si existe esta relación interna y funciona, se pueden lograr grandes objetivos: por un lado, los niños se sienten mucho más seguros; y por otro, ven que los hombres y mujeres que hay allá

trabajan conjuntamente, que hacen el esfuerzo juntos y, sobre todo, que piensan y debaten en conjunto”.



### **Local, de temporada y saludable**

LAB, EHIGE y otros agentes consideran que los comedores escolares también deben servir para realizar su aportación a la producción y economía local. Por ello, proclaman que se deben poner en el camino de la soberanía alimentaria. En el informe titulado “Jangelak, eredu berri baterantz”, LAB dice lo siguiente: “Este modelo de comedores debe realizar su aportación a la supervivencia de nuestros puertos, al área de la pesca y la agricultura, a crear empleo en el primer sector, a la producción agroecológica, a la economía local y a la conservación de nuestro medio ambiente. (...) Nuestra apuesta consiste en traer alimentos de temporada a las cocinas de nuestras escuelas. Pero no nos queremos quedar en ello, queremos explicar a los alumnos y a toda la comunidad escolar los beneficios que ello tiene en nuestra cultura y economía y en la salud”. Para ello, el sindicato promueve la autogestión y la cocina in situ, ya que tiene claro que, para promocionar la soberanía alimentaria e integrar el comedor en el proyecto educativo, contratar empresas de catering externas no es el camino. “Debemos saber y conocer qué comemos, de dónde viene eso que comemos, quién lo ha producido, cómo vive el productor de esos alimentos, cuánto cuesta producir el pan que comemos todos los días. En última instancia, debemos conocer nuestro pueblo o tierra, para poder defender ese modelo que queremos. No debemos olvidar que los niños que tenemos hoy en día en los comedores serán los consumidores de mañana”, aclara Formoso.

EHIGE tiene una opinión similar. La confederación reivindica el uso de alimentos de calidad, defiende los productos locales y de temporada, y valora el modelo actual como bastante mediocre: “Menús con demasiadas calorías, llenos de proteínas, con demasiados alimentos precocinados y fritos... Tenemos delante macro empresas de catering, que ni siquiera podemos elegir. Los trabajadores de la escuela, los monitores y las familias no sabemos nada acerca de las empresas. ¿Qué compran? ¿Dónde? ¿Siguen criterios de sostenibilidad? ¿Compran lo local? ¿Cómo preparan los alimentos? ¿Qué ingredientes emplean? ¿Son saludables? ¿Qué criterios siguen para elaborar los menús?”.

## Flexibilidad y autonomía

Es alta a la vista que el modelo actual de los comedores escolares no satisface a numerosas familias, trabajadores y agentes educativos. La mayoría reconoce que universalizar el servicio de los comedores y que lo asumiera el Departamento de Educación fueron un gran logro, pero no creen que dicha universalización deba traer consigo una uniformización. Al contrario, ante un modelo “rígido y cerrado”, piden flexibilidad, que los centros tengan autonomía a la hora de diseñar sus modelos de comedor y a la hora de decidir cómo serán en cada centro la hora de comer y el rato de después.

EHIGE apuesta por modelos diferentes, puesto que considera que hay que adaptar los recursos locales a la realidad local. Tal y como indica Imaz, hay que flexibilizar el modelo actual y abrir las puertas a las distintas opciones, como por ejemplo, a la autogestión, al uso de cocinas municipales, a que sea la comunidad escolar quien elija la empresa...: “A quien no tenga cocina se le puede dar la opción de elegir la empresa que se encargará de la hora de la comida, según los criterios diseñados por el centro”. Así, la escuela tendrá opción de tener en cuenta otros criterios además de los económicos: qué tipo de trabajadores tiene esa empresa, en qué condiciones están, qué tipo de productos emplean, si utilizan o no alimentos ecológicos... Según Imaz, no hay un modelo ideal. Cree que hay que posibilitar las distintas opciones y que cada centro debe tener opción de elegir su modelo. Además, quieren dar la oportunidad de dar el servicio de los comedores a empresas de otro tipo, empresas más pequeñas, locales... Y es que, hoy en día, para lograr la homologación y poder participar en los concursos públicos que convoca el Gobierno Vasco, la empresa debe tener capacidad de dar al menos 5.000 menús al día y las organizaciones que cumplen dicho requisito son muy pocas.

Las escuelas de Larrabetzu y de Erandio son de las pocas que durante estos años han mantenido firmemente su gestión. No han entrado en la gestión del Gobierno Vasco. Pero, al cambio, han tenido que conseguir toda la financiación por otros caminos. Hace unos cuatro años, las asociaciones de padres de otros centros empezaron a trabajar para que sus hijos tuvieran la opción de comer alimentos locales, de temporada y, a ser posible, ecológicos. Y el esfuerzo ha dado sus frutos: teniendo a EHIGE como compañero de viaje y con autorización del Gobierno Vasco, cuatro escuelas han tenido oportunidad de entrar en una prueba piloto. En tres de ellas están trabajando el modelo de la autogestión –en Allende Salazar de Gernika, en Bekobenta de Markina Xemein y en la escuela de Laukariz–, y en la cuarta –en la escuela de Orduña– quieren dar el servicio a través de la cocina municipal del pueblo. Este curso han puesto en marcha el sistema para probar otro modelo en Allende Salazar y en Bekobenta. Y las otras dos están trabajando con el mismo objetivo.





En el caso de los proyectos piloto que están en marcha, los cocineros son trabajadores públicos y también es la administración quien se encarga de los recursos de la cocina y del comedor. Por tanto, queda en manos de las asociaciones de padres contratar a los monitores y responsabilizarse de todo aquello que tiene que ver con los alimentos, es decir, hacer el trabajo que anteriormente hacían las empresas de catering. “En estos momentos, estamos ayudando a esas experiencias piloto. Para nosotros es muy importante que esos proyectos salgan bien, para que luego, cuando se evalúen, tengamos opción de cambiar la normativa, y para que en otras escuelas también tengan la oportunidad de hacer su propio camino”, ha aclarado Imaz.

### **Con el mismo gasto, una calidad mucho mejor**

Una de las escuelas que está demostrando que el comedor escolar se puede gestionar de otro modo es Allende Salazar de Gernika. Desde el septiembre pasado, es la asociación de padres quien gestiona la hora de comer de sus hijos. 640 niños y 12 adultos comen todos los días en la escuela. Y están demostrando que, sin tener que pagar más dinero ni los padres ni la administración, se puede mejorar notablemente la calidad de los alimentos –gastan el doble que antes en alimentos– y, de paso, están apostando por los productos locales y la economía local.

Hay que retroceder cuatro años para conocer el germen del proyecto de Allende Salazar. Algunos padres empezaron a preocuparse por la alimentación de sus hijos, ya que veían que cada vez tenían mayor desconexión hacia lo que comían sus hijos: no sabían qué comían, aquello que comían de dónde provenía, quién estaba detrás de la comida de todos los días... Así, después de trabajar en la escuela el tema del almuerzo saludable, empezaron a pensar si podían hacer algo en torno al comedor y decidieron empezar a trabajar un informe, en colaboración con la escuela y otros agentes. Cuando estaban en ello, les llegó el ofrecimiento de EHIGE para participar en un proyecto piloto del Gobierno Vasco. “Nos propusieron redactar un anteproyecto y empezamos a trabajar”, cuenta **Dabid**

**Zelaia-Zugadi, miembro del grupo de trabajo del comedor de la asociación de padres de Allende Salazar.**





Para cuando entraron a participar en el proyecto piloto, los padres de Gernika tenían los objetivos bastante claros, puesto que llevaban meses trabajando el tema del comedor. Entre otros, Zelaia-Zugadi enumera los objetivos siguientes:

- **Que los niños se alimenten de manera más saludable.** Los padres de Allende Salazar sintieron la necesidad de asumir la responsabilidad de la alimentación de sus hijos: “No queríamos dejar a nuestros niños en manos de una empresa esas dos horas del mediodía. Al mismo tiempo, queríamos aprovechar ese tiempo y espacio para la educación de nuestros hijos y realizar nuestra aportación a ese ámbito que no llega la escuela”.
- **Abrir el camino a la sostenibilidad.** Zelaia-Zugadi indica que este objetivo está relacionado con el anterior, ya que, si los alimentos se producen de otro modo, además de ser más sostenible para el ecosistema, también es mejor para la salud de los niños.
- **Promocionar el primer sector y fomentar la economía de cercanía.** Los padres de Gernika creen en el modelo local, “en el modelo más ecológico y natural posible”. Del mismo modo, han querido reivindicar que, si una escuela del tamaño de Allende Salazar realiza un cambio así, en el ámbito del modelo económico, se puede realizar un cambio de paradigma. Según ha explicado Zelaia-Zugadi, el comedor escolar está sirviendo como modelo para muchas familias y están cambiando las costumbres en muchos hogares, con el impulso económico que ello puede tener en el entorno.
- **Servir de modelo para otras escuelas** y, si otro centro quisiera realizar un recorrido similar, ofrecer una base, para que no tuviera que empezar de cero.

Han emprendido el camino con ocho cocineros dependientes de la administración, con un maestro responsable de la escuela y con los mismos monitores anteriores – mediante subrogación, han pasado de ser de la empresa a ser de la asociación de padres—. El objetivo es que sea la asociación de padres quien realice el trabajo que anteriormente realizaba la empresa de catering, es decir, la contratación de los educadores del comedor y la gestión de los alimentos. En total, tienen un presupuesto de 500.000 euros, y, aproximadamente, la mitad de dicha cantidad la destinan a pagar a los trabajadores y la otra mitad a comprar la comida. Los padres, al igual que en el resto de escuelas públicas, pagan al día 4,60 € por niño al día. Entonces, ¿dónde está el cambio? Zelaia-Zugadi responde claramente: en el resultado que se obtiene con esos 4,60 €, “al fin y al cabo, nos ahorramos el dinero que antes empleaba al empresa de

catering para el trabajo de intermediario y nosotros lo invertimos en los alimentos. Nosotros pagamos un 50% o 60% más el kilogramo de carne, o las lechugas, o el aceite. Hemos ganado muchísimo en calidad sin que tengan que pagar un céntimo más ni las familias ni el Gobierno Vasco”. Así, los padres de Allende Salazar compran directamente a los productores, y creen que esa es la clave del milagro. Además, es significativo el empuje económico que están dando al primer sector y también están contentos por ello, ya que están influyendo en la economía de su entorno. También han conseguido contratar una persona a media jornada para las tareas de coordinación.

### **Paso a paso, desmitificando**

El primer paso para implantar el modelo nuevo en el comedor escolar fue realizar los menús. Entre enero y abril de 2016 trabajaron en ello con la ayuda de un nutricionista. “Como nuestro objetivo era emplear productos de temporada, hemos tenido que adaptar todos los menús y ello nos ha supuesto muchísimo trabajo”. Y es que detrás de cada menú no hay solamente nombres –por ejemplo, “puerros con patatas y pechuga con pimientos” – sino también gramajes, es decir, cuánto tiene que comer cada niño de cada alimento, o también menús especiales –para celíacos, para quienes no pueden comer huevos...–. Así, poco a poco, consiguieron definir la lista de alimentos que necesitarían para todo el año y la cantidad de cada uno.

El segundo paso fue encontrar proveedores para satisfacer esas necesidades de alimentos. “¿Tenemos a nuestro alrededor suficientes alimentos para dar de comer a todos esos niños?”, les preguntaban continuamente y los padres de Allende Salazar han logrado desmitificarlos. “Pues sí, casi todo es de aquí. Y lo que no hay lo traemos de fuera: las legumbres, el arroz, las naranjas o los plátanos, por ejemplo”. Clasificaron toda la lista de alimentos en 12 lotes e hicieron un concurso público por cada lote, acordando cómo otorgar los puntos según sus criterios.

Y ¿cuál es el resultado? ¿Qué comen los niños de Allende Salazar? Huevos ecológicos de la Comarca de Busturia; pescado fresco de Ondarroa; lácteos de Errigoiti; pan ecológico de Gernika; conservas de Gizaburuaga; productos de cerdo que tienen denominación de Basatxerri; carne de ternera con Eusko Label; legumbres y cereales de Álava, Navarra, Ebro y Castilla; verduras de la Comarca de Busturia; fruta de la Comarca de Busturia, Navarra, Castilla, Valencia e Islas Canarias...

De momento, la comunidad escolar de Allende Salazar está muy contenta con el funcionamiento del comedor. “Tenemos la sensación de que estamos haciendo algo histórico”. En estos momentos, tienen la intención de realizar algo similar a una guía, ya que creen que el modelo que han construido es extrapolable: cómo realizar los menús, cómo encontrar proveedores, qué tener en cuenta en relación con la salud... “Nuestro deseo es que otros puedan aprovechar el camino que nosotros hemos hecho y que no tengan que empezar de cero”. Además, están preparando recursos pedagógicos para el rato del mediodía que tienen los niños, en colaboración con los maestros y equipo de dirección de la escuela. Precisamente, según Zelaia-Zugadi, una de las claves para que el proyecto de renovación del comedor esté saliendo bien es la participación de la comunidad escolar y el trabajo conjunto con los diferentes agentes.

“Hemos tenido claro que no sirve realizar el proyecto entre algunos padres y después presentarlo a los demás miembros de la comunidad escolar, sino que, desde el principio, paso a paso, debemos trabajar todos juntos. Nosotros acudimos a donde los miembros de dirección desde el principio y hemos dado todos los pasos con ellos. Sus preocupaciones eran las mismas que las nuestras: que la maquinaria del comedor continuara siendo de la administración, mantener al maestro responsable, continuar con los trabajadores anteriores...”. En definitiva, han conseguido hacer el camino poco a poco, y han aprendido trabajando, bebiendo de la gente que sabe, estando con los cocineros, acudiendo a donde los ingenieros agrónomos, hablando con los ciudadanos, recibiendo consejos de los nutricionistas... Están muy conformes con el resultado y deseosos de seguir hacia adelante.