

# L'ambientalització dels serveis de restauració dels centres educatius

Josep Antoni Casas López  
IES JOSEP MARIA LLOMPART. PALMA

L'AMBIENTALITZACIÓ dels centres educatius no es pot limitar a contemplar únicament aquells aspectes més directament relacionats amb les seves activitats (consum de paper, aigua i energia, producció de residus, utilització de productes respectuosos amb l'ambient,...), ha d'anar més enllà, intentant estendre la seva àrea d'influència cap a les famílies dels alumnes, els barris o els municipis en els quals es troben, les empreses subministradores o aquelles que presten qualche tipus de servei....

Tenint en compte aquesta premissa, els serveis de restauració dels centres educatius, bàsicament bars i cafeteries, ja que els menjadors escolars són objecte d'una regulació específica, també haurien de seguir un procés per millorar la seva gestió ambiental i mantenir un cert nivell de coherència amb l'ideari ambiental del centre educatiu en el qual es troben. Aquests serveis són llocs fonamentals per a transmetre, d'una forma pràctica i directa, hàbits responsables tant en relació al medi ambient, com per a la salut i la correcta alimentació del nostre alumnat.

La situació actual d'aquests establiments no és, en general, la més adient: la majoria dels productes que es venen són una àmplia varietat de llepolies i brioixeria industrial i refrescs de tot tipus, productes que, d'una banda, no són gens saludables i de l'altra generen una gran quantitat de residus, la majoria dels quals acaben embrutant els patis una vegada acabats els esplaís. De què serveix tractar



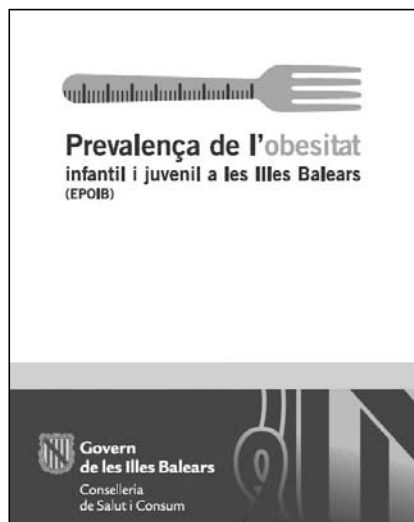
Oferta de llepolies al bar d'un institut. La varietat en l'oferta de llepolies i productes de brioixeria industrial als centres educatius és inversament proporcional a la disponibilitat de productes saludables, entrepans, sucs, fruites, iogurts....

el tema del hàbits alimentaris saludables, del consum moderat, de la reducció de residus, si la realitat que es troben l'alumnat quan va a comprar al bar no té res a veure amb aquests temes?

Algunes dades de treballs recents realitzats sobre aquesta temàtica ens poden servir per situar millor aquesta problemàtica:

1.- La Conselleria de Salut i Consum del Govern de les Illes Balears acaba de publicar l'informe titulat *Prevalença de l'obesitat infantil i juvenil a les Illes Balears (EPOIB) (2007)* (<http://portalsalut.caib.es/>

[psalutfront/info?id=38867](http://portalsalut.caib.es/psalutfront/info?id=38867)) a on es recullen els resultats d'una extensa feina realitzada amb 2.068 alumnes de 87 col·legis i instituts, repartits en les quatre illes. L'estudi és ampli i detallat i analitza nombroses variables relacionades directament amb la ingesta d'aliments, com el nombre de menjades, els hàbits alimentaris o la qualitat dels aliments consumits. També altres indirectament relacionades amb l'obesitat com el temps dedicat a activitats físiques, el nombre d'hores diàries dedicades a veure la TV, als videojocs o a l'ordinador, la realització de dietes o la relació amb les carac-



Estudi Prevalença de l'obesitat infantil i juvenil a les Illes Balears (EPOIB)(2007)

terístiques físiques dels pares.

L'estudi inclou alguns aspectes relacionats amb els hàbits d'alimentació als centres educatius, bàsicament amb el berenar de mig matí. Entre les conclusions més destacables, que impliquen directament els serveis de restauració dels centres escolars, podem trobar les següents:

A. Un de cada cinc alumnes de les Illes Balears presenta sobrepès (19%).

B.- Al berenar de mig matí destaca:

B.1.- Un consum elevat de sucus envasats i productes de pastisseria.

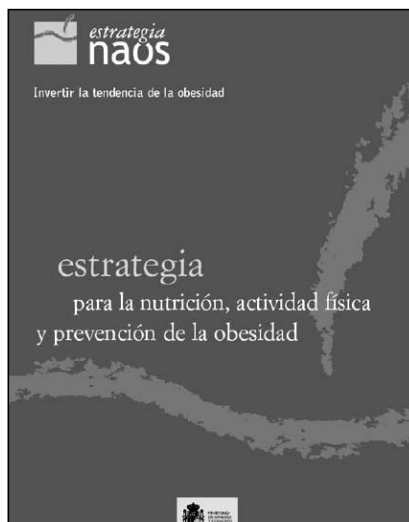
B.2.- En aquesta franja horària augmenta el consum de llepolies, aperitius i refrescs, sobretot entre els alumnes de 4t d'ESO.

B.3.- Un de cada cinc alumnes pren refrescs per berenar a mig matí.

B.4.- Un 25 % dels alumnes consumeixen aperitius per berenar a mig matí.

B.5.- Un 23 % dels alumnes consumeixen llepolies al berenar del matí.

C.- La majoria d'instituts disposen de



Estratègia per a la Nutrició, l'Activitat Física i la Prevenció de l'Obesitat (NAOS) (2005)

bars o màquines d'aperitius (95%) i de begudes (79%).

D.- Un 19,5% d'alumnes compren el berenar de mig matí al bar o a les màquines del seu centre educatiu.

2.- El Ministeri de Sanitat i Consum va elaborar l'any 2005 la *Estratègia para la Nutrición, Actividad Física y Prevención de la Obesidad (NAOS)* (<http://www.aesa.msc.es/aesa/web/AesaPageServer?idpage=8>), amb la finalitat de fomentar una alimentació sana i saludable, millorar els hàbits alimentaris i impulsar la pràctica regular de la activitat física, especialment durant la infància i la joventut per a invertir la tendència ascendent de l'obesitat.

Dins l'àmbit escolar l'estratègia fa referència a les màquines expenedores d'aliments i de begudes que serveixen de complement al berenar de l'alumnat. El risc en aquest sentit és doble. Per una banda són sistemes d'autoservei amb la qual cosa existeix el risc que l'alumnat abusi d'aquest tipus de productes. D'altra banda, els productes que habitualment es poden adquirir en aquestes màquines, bàsicament re-

frescs, i brioixeria industrial, tenen un alt contingut energètic però un baix valor nutricional, la qual cosa desequilibra alimentació de qui els consumeix habitualment.

Perquè l'oferta d'aquest tipus de màquines sigui més saludable el ministeri ha signat un conveni amb l'Asociación Nacional Española de Distribuidores Automáticos (ANEDA), que es compromet a no instal·lar-les a llocs de fàcil accés per als escolars de l'Ensenyament Infantil i Primari, a llevar-ne la publicitat per no incitar al consum i substituir-la per missatges que fomentin una alimentació sana, a incloure productes per a una alimentació equilibrada com l'aigua mineral, fruites, galetes, ...

D'altra banda, el Ministeri de Sanitat i Consum, també dins l'estratègia NAOS, ha establert un conveni amb l'empresa Coca-Cola per fomentar pràctiques saludables que inclou, entre d'altres aspectes, la retirada del subministrament dels seus productes als centres de Primària i l'eliminació de totes les seves begudes de major contingut calòric dels centres d'Ensenyament Secundari, encara que seguirà venent les seves begudes baixes en calories, sempre que hi estiguin d'acord les AMPAS.

## PROPOSTA PER A L'AMBIENTALITZACIÓ DELS SERVIS DE RESTAURACIÓ DELS CENTRES EDUCATIUS

Preocupats per l'impacte que els serveis de restauració produïen als centres educatius els membres del Seminari per a l'Ambientalització dels Centres Escolars (SACE) varen fer un estudi durant el curs 2001-02 bàsicament relacionant els productes que es venien als bars dels centres amb la producció de residus i els hàbits alimentaris inadequats que es

generaven entre l'alumnat (<http://web.caib.es/programes/ambientalitzacio/Propostes/Abar.htm>). Les principals conclusions foren:

Als instituts de les Illes Balears es genera un elevat nombre de residus d'envasos de begudes del tipus: llaunes, tetrabriks i plàstic, i d'embolcalls del berenar del tipus: alumini, paper i plàstic.

Els residus anteriors provenen en major o menor grau de la seva venda al bar del centre.

Els alumnes consumeixen un elevat nombre de productes alimentaris poc adients per a la salut i que, en major o menor grau, es compren al bar de l'institut.

Gran part d'aquests productes alimentaris poc adients per a la salut estan embolicats i per tant augmenten el volum total de residus al centre.

A conseqüència que els alumnes disposen diàriament d'una oferta elevada i variada al bar de productes alimentaris poc recomanables per a la salut perden alguns dels hàbits saludables adquirits a l'educació infantil i primària. A mesura que augmenta l'edat, es torna observar un altre canvi d'hàbits que condueix a un menor consum.

A partir d'aquestes premisses va sorgir la proposta de suggerir a la Conselleria d'Educació l'establiment d'una normativa per millorar la gestió ambiental d'aquests serveis. Aquesta proposta, juntament amb tot l'estudi realitzat, es va presentar a la Conselleria d'Educació al juliol de 2002 sense rebre cap resposta. Al març del 2006 es va tornar a presentar, ja que havien canviat els responsables de la gestió d'aquest serveis a la conselleria, però únicament es varen aconseguir algunes millores molt puntuals.

## LA NOVA PROPOSTA DEL SACE

La gestió ambientalment correcta dels serveis de restauració dels centres



Màquines expenedores de begudes a un centre educatiu. La majoria de productes que es poden adquirir en aquests aparells són refrescs amb un alt contingut energètic i un baix valor nutricional. D'altra banda, la seva presència i les facilitats d'accés en fomenten el consum abusiu i continuat per part de l'alumnat, a qualsevol hora i en qualsevol moment.

educatius de les illes encara està per resoldre. El tema està plenament d'actualitat com s'ha pogut comprovar al llarg d'aquest article. No només es tracta de reduir l'impacte ambiental que suposen aquestes instal·lacions, també s'ha d'introduir la temàtica dels hàbits saludables i la reducció de l'obesitat entre els nostre alumnat.

D'altra banda, el tema del Comerç Just està cada dia més present als centres educatius. Es fan exposicions i campanyes al respecte i es tracta com a tema interdisciplinari. S'hauria de donar una passa més, passant de la teoria a la pràctica, i començar a introduir aquests productes als serveis de restauració dels centres escolars.

El recent canvi en els responsables de la Conselleria d'Educació ens pot facilitar el camí ja que sembla que hi ha unes noves sensibilitats. Per aquest motiu, el SACE està treballant en l'actualització de la proposta d'ambientalització dels bars dels centres educatius per presentar-la

pròximament. La proposta inclou uns criteris prescriptius –d'obligat compliment- i altres orientatius – de compliment voluntari però a considerar a l'hora de valorar les propostes per a les concessions - de cara a millorar la gestió ambiental dels bars i cafeteries dels centres escolars. Es pretén així que, una vegada considerats i modificats en allò que calgui, la Conselleria d'Educació els estableixi amb caràcter general, com a part de la normativa dels centres en relació amb la concessió dels serveis de restauració.

### Criteris Prescriptius:

1. Els encarregats del bar s'han de responsabilitzar dels fems que ells produeixen i de la seva bona gestió, aprofitant els mecanismes de recollida selectiva. El fems del bar hauria de separar-se en quatre fraccions:
  - Paper i cartó (Cont. Blau)
  - Vidre (Contenedor Verd)
  - Plàstics, llaunes i altres envasos lleugers (Contenedor Groc)
  - La resta de materials (Contenedor general de fems)
  - Cada un d'aquest tipus de residus ha de ser correctament separat i posteriorment llançat al seu respectiu contenidor pels responsables del bar.
2. No s'utilitzarà paper d'alumini per embolicar, degut a l'elevat cost energètic i d'aigua que suposa el seu tractament i les fortes sospites sobre el possible efecte nociu sobre la salut.
3. S'oferiran productes locals, artesans i naturals per tal de tenir una alternativa als productes envasats i amb menys conservants i degut també al menor cost energètic que suposen.
4. Es reduiran els embolcalls sem-

pre que existeixi una alternativa.

5. Tots els objectes de paper d'ús quotidià (torcaboques, tassons, ...) hauran de ser de paper reciclat.
6. Sempre que sigui possible s'emprarà el tipus d'envàs gran en lloc dels individuals amb l'objectiu de reduir el volum de fems produït.
7. Les màquines expenedores de begudes no es podran instal·lar sense el consentiment del Consell Escolar. Les begudes que es vinguin a través d'aquestes màquines seran supervisades pel Consell Escolar i compliran amb la normativa i els acords derivats de l'estratègia NAOS, del Ministeri de Sanitat i Consum. Entre l'oferta de begudes disponibles en les màquines dispensadores sempre es trobaran l'aigua i els suc de fruites.
8. Les màquines expenedores d'aliments no es podran instal·lar en cap cas a un centre escolar.

#### Críteris orientatius:

1. Els envasos de les begudes consumides pels professors, haurien de ser de vidre retornable i el concessionari s'hauria de fer càrrec de la seva recollida.
2. S'haurien d'evitar els envasos industrials de plàstic o els briks, i decantar-se pels de vidre, sempre que sigui possible.
3. S'hauria de reduir el nombre i la varietat de llepolies i brioixeria industrial a la venda per intentar moderar-ne el seu consum.
4. Els responsables del bar haurien de fer un bon ús de l'energia, tot utilitzant aparells de baix consum, aprofitant la llum natural, etc.
5. Els productes de neteja utilitzats als bars haurien de ser el més

respectuosos possible amb el medi ambient.

6. Els responsables del bar haurien de reduir el consum d'aigua, tot utilitzant mesures d'estalvi com ara la instal·lació d'airejadors.
7. A les màquines expenedores de begudes només es trobaran aigua i suc de fruites.
8. S'oferiran productes de Comerç Just (cafè, sucre, galetes, mel,...). L'ús d'aquest productes en major o menor quantitat es tindrà en compte a l'hora de valorar les propostes de les diferents empreses per a les concessions dels serveis de restauració.
9. Els Consells Escolars haurien de promoure que els productes bàsics naturals i frescos (aigua, panets, fruita, etc.) fossin comparativament més barats que els que impliquen un alt grau de manipulació, la incorporació d'additius o un elevat desequilibri dietètic.

Per últim, el control del bar des del propi centre hauria de ser més eficaç. Caldria augmentar la participació de la directiva, del claustre i del Consell Escolar que, teòricament, tenen competències en aquesta temàtica. Una possibilitat seria revisar els contractes i les concessions cada menys temps, per exemple cada dos anys en lloc de cada quatre. Una altra és que cada any es demanàs al centre un informe prescriptiu sobre la gestió del bar, en lloc de l'informe que se sol·licita cada quatre anys.

Aquest sembla ser un bon moment per introduir suggeriments per intentar millorar molts d'aspectes del funcionament dels nostres centres educatius. L'ambientalització dels serveis de restauració pot ser un d'ells. Esperem que aquesta proposta no torni a quedar oblidada als calaixos dels responsables de l'administració educativa.

ALIMENTS	6è EP (%)	4t ESO (%)
Llet	28,9	10,9
Galetes	25,2	13,7
Entrepans	79,7	89,5
Cereals	19,2	5,2
Galetes amb xocolata	21,4	15,5
Pa amb mantega	21,2	10,4
Pastisseria	31,9	36,3
Suc envasat	50,7	46,4
Suc natural	31,1	12,8
Fruita	50,0	24,6
Aperitius	15,6	25,6
Refrescs	13,6	25,1
Xocolatines	16,7	16,1
Llepolies	16,7	22,9

Freqüència de consum d'aliments a mitjan matí. Comparació entre l'alumnat de 6è de Primària i de 4t d'ESO. Es pot comprovar l'augment al consum de llepolies, aperitius i refrescs entre els alumnes més grans, així com la disminució del consum de fruita. Estudi *Prevalença de l'obesitat infantil i juvenil a les Illes Balears (EPOIB) (2007)*