

[El oligopolio de los comedores privatizados](#)

Enviado por ter el Dom, 10/26/2014 - 08:00

Foto portada:



Antetítulo (dentro):

Unas pocas empresas copan el negocio en escuelas, hospitales y geriátricos

Sección principal:

[Global](#)

Cuerpo:

“La salud en bandeja. Para nosotros mucho más que un simple eslogan”. Así es como nos da la bienvenida la empresa de alimentación Mediterránea de Catering en su página web.

Probablemente no pensaban lo mismo los 500 clientes que presentaron distintas reclamaciones a la empresa cuando sólo llevaba un mes de servicio, desde que en enero de 2013 se le adjudicó el servicio de comidas del Complejo Hospitalario de Navarra. Tampoco compartían estas palabras **los 2.322 usuarios que presentaron quejas entre 2013 y 2014, el 59% de las cuales estaban motivadas por la mala calidad de los alimentos**, según revela el Informe sobre la privatización de las cocinas, elaborado por la Cámara de Comptos.

El dossier, confeccionado a petición de Bildu y Aralar-Nafarroa Bai, concluye que **una gestión del servicio con medios propios hubiera sido más barata que la actual subcontratación**. De hecho, la Comunidad Foral se hubiera ahorrado 666.640 euros.

El informe desencadenó tres expedientes disciplinarios a Mediterránea de Catering por 75.000 euros, **después de que en más de treinta inspecciones se descubrieran irregularidades en los materiales empleados, las temperaturas y la higiene**. Entre otras irregularidades cometidas por esta empresa privada, a finales de 2013 fueron hallados restos fecales en la comida de hospitales públicos navarros.

La externalización de las comidas también afecta a otros centros públicos, como los comedores escolares, las cárceles o las residencias de ancianos. Nani Moré, activista en defensa de la alimentación ecológica y de proximidad, dejó su trabajo en un geriátrico porque veía que “su función era llenar platos, pero en ningún caso alimentar a personas”. Moré relató su experiencia en el documental *El plat o la vida*.

Según Carles Soler, miembro del equipo editor de la revista *Soberanía Alimentaria*, **la subcontratación de este servicio hay que entenderla dentro de la ola privatizadora que lleva años sufriendo el sector público.** “La restauración colectiva también está sometida a la globalización y a la economía de escala. Constituye un modelo abrumador controlado por un lobby agroalimentario que favorece a la agroindustria y provoca la desaparición de las economías locales y a pequeña escala”, dice.

Según datos de 2012, **las principales empresas que acaparan el mercado de la restauración colectiva son dos grandes multinacionales: Serunion y Eurest**, quienes acaparan más del 20% de la cuota de mercado, sostiene Soler, “dos colosos que poco a poco han ido aumentando su tamaño, absorbiendo a pequeñas y medianas empresas que les hacían competencia, creando de esta manera una situación de oligopolio”. Asimismo, apunta que el grupo Serhs y la cooperativa Auzo Lagun “también copan un lugar importante”.

Concursos hechos a medida

Moré y Soler coinciden en que **en los criterios de valoración de los concursos públicos se prioriza la mejor oferta económica**, dejando en un segundo plano aspectos vitales como la calidad de los alimentos o el compromiso de las concesionarias con el medio ambiente. “Bajo la excusa de la optimización de la gestión, buscan que una o pocas empresas dirijan todos los comedores. No hemos de olvidar que hablamos de comida y alimentación, no de tuercas de ferretería. ¿Realmente es de calidad un filete de panga que ha sido criada de forma intensiva a miles de kilómetros de España?”, sentencia el redactor de *Soberanía Alimentaria*.

Asimismo, **la tendencia actual es buscar empresas que ofrezcan múltiples servicios**, señala Soler. Por ejemplo, que gestionen de manera integral todo el funcionamiento de un centro penitenciario: la comida, la seguridad, la limpieza. “Buscan grandes compañías que tengan mucha capacidad de gestión en detrimento de otras que puedan aportar un modelo a pequeña escala donde se valore la calidad del servicio”, razona Soler.

En el caso de las escuelas, Soler explica que **suelen existir concursos públicos donde se busca una sola concesionaria para gestionar 20 o 30 colegios.** “Esto supone una gran barrera para las empresas pequeñas, lo que denota claramente quién se ve favorecido con este tipo de concursos”, matiza.

Desde las instituciones se han realizado algunos tímidos intentos por fomentar la producción ecológica y de proximidad, como el decreto aprobado en enero de 2013 por la Generalitat de Catalunya para potenciar la venta de productos agroalimentarios de circuito directo. **Desde la Unión Europea también se ha intentado potenciar el consumo de este tipo de productos**, lo que ha conducido a las administraciones españolas a incorporar valoraciones ecológicas en las pautas de selección. Sin embargo, tal y como denuncia Carles Soler, “todo esto queda en papel mojado porque estos criterios puntúan muy poco”.

“No hemos de olvidar que hablamos de comida y alimentación, no de tuercas de ferretería”
En el Informe sobre la soberanía alimentaria en las mesas de colegio, elaborado por Amigos de la Tierra, **se denuncia la doble moral de las administraciones, que “por una parte hacen campañas de alimentación saludable** pero, por otra parte, elaboran normativas y marcos legales donde no se refleja la apuesta por un modelo local”.

Existen alternativas

En el ámbito de la educación, recientemente se está produciendo una apuesta por un cambio en el modelo de gestión. Las asociaciones de Madres y Padres de Alumnos y los consejos escolares han adquirido un papel importante como medios de presión hacia las Administraciones Públicas para

demandar una transformación de la tónica dominante en el sector de la restauración colectiva. No ocurre lo mismo en sanidad donde, según Soler, la tendencia es claramente privatizadora.

Iniciativas como la de Menjadors Ecològics, de la cual forma parte Nani Moré, sirven, en opinión de Carles Soler, para “sensibilizar a los diferentes actores –madres/padres, maestros, empresas gestoras– y para dar soporte a aquellos centros educativos que han decidido optar por un comedor ecológico en detrimento de uno convencional”.

Recuadro:

Serunión: sopa con larvas y cuchillas

El 16 de octubre saltaba la noticia a los periódicos: en los menús de seis colegios de Castilla y León fueron encontradas larvas de gorgojo, un insecto que ataca a todo tipo de cereales. Aunque las larvas estaban muertas y no supone un riesgo para los menores, la empresa responsable, Serunión, tiene un largo historial de infracciones, denuncias y multas por fallos en la seguridad e higiene de su servicio. En 2007, esta filial del grupo internacional Elixor perdió un contrato para servir a 11 colegios en Granada y fue multada por intoxicar a un centenar de menores en Sevilla. En 2012, se detectaron casos de larvas en Elche y Alicante. Y en mayo de este año fue hallado un trozo de cuchilla en uno de los menús servidos en un centro de Mallorca. La multa fue de 908 euros. Serunión sirve a 450.000 personas cada día y 84 millones de raciones al año.

El oligopolio de los comedores privatizados

Publicado en Periódico Diagonal (<https://www.diagonalperiodico.net>)



Temáticos:

[servicios públicos](#)

[Privatización](#)

[catering](#)

[Número 232](#)

Nombres propios:

[Serunión](#)

[Mediterránea de Catering](#)

Edición impresa:

Licencia:

[CC-by-SA](#)

Posición Media:

Cuerpo del artículo

Compartir:

Tipo Artículo:

Normal

Autoría foto:

[Ayuntamiento de San Bartolomé](#)

Info de la autoria:

Barcelona

Autoría:

[Pedro Martínez Artero](#)

Formato imagen portada:

grande