MALLORCA AL PLAT neix amb l'objectiu de transformar els menjadors escolars cap a un model basat en el consum de productes ecològics i locals

El projecte és impulsat per la Direcció General de Sobirania Alimentària, amb el finançament de l'Impost de Turisme Sostenible.

Gest Ambiental és l'encarregada de coordinar i liderar el projecte durant la seva execució, acompanyant els centres educatius de primària participants en el procés pilot de transformar els seus menjadors cap a un model basat en el consum de productes ecològics i locals.

TREBALL AMB LES ESCOLES

QÜESTIONARI PER AL CENTRE EDUCATIU*

L'escola aportarà la informació relativa a nombre de comensals (mitjana mensual), la quantitat de producte actual que es consumeix (separat per tipologia de producte), els menús escolars vigents i el sistema de gestió del menjador (preu del menú, personal, equipament de cuina, tipus d'empresa; extern, intern, cuina pròpia, etc).

QÜESTIONARI PER A FAMILIES*

L'enquesta per a les famílies anirà destinada a avaluar el grau de satisfacció actual, el coneixement sobre la procedència dels aliments que es consumeixen en el menjador, la valoració que en fan dels principals objectius que persegueix el programa Mallorca el Plat i la predisposició al canvi de patrons de consum actual cap a un model més sostenible, de proximitat i ecològic.

QÜESTIONARI PER INFANTS USUARIS DE MENJADOR*

L'enquesta destinada als comensals tendrà per objectiu, a part d'avaluar el grau de satisfacció actual, avaluar el grau de coneixement sobre els productes de temporada, els hàbits alimentaris que tenen adquirits i quins aspectes millorarien de la seva experiència diària en el menjador.

*Ho facilia Mallorca el Plat. En cas que el servei de menjador sigui extern és l'empresa la que facilitarà les dades.

GOIB CONSELLERIA AGRICULTURA, PESCA I ALIMENTACIÓ
DIRECCIÓ GENERAL POLÍTIQUES SOBIRANIA ALIMENTÀRIA

MALLORCA AL PLAT

Qué obté l'escola?

1. PROPOSTA DE SUBSTITUCIÓ DE MENÚS
A través del personal tècnic dietista i assessor en salut i benestar farà una proposta de substitució de menús en funció dels canvis a implementar identificats a partir de l'anàlisi de la informació obtinguda en els diferents qüestionaris.

2. PROPOSTA DE MENÚ DOMÈSTIC PEL DINAR I SOPAR
Els usuaris de menjador i els que no ho són podran disposar d'una proposta de menú domèstic pel dinar i sopar. Es divulgarà entre les famílies per facilitar els coneixements per a l'elaboració de plats saludables amb aliments de proximitat a les llars familiars.

3. AVALUACIÓ DE RESULTATS
Una vegada implementat el projecte i en el termini màxim de 3 mesos s'elaborarà un sistema d'avaluació que permeti conèixer el grau d'implementació de les accions planificades i el grau d'acceptació i satisfacció per part dels diferents agents implicats (alumnat, personal de cuina, etc) sobre els aliments i els plats.

COM ES TREBALLARÀ ENTRE ELS MENJADORS I ELS PRODUCTORS

S'ha de coordinar la planificació de la producció necessària per abastir els menús dels menjadors amb els aliments de proximitat proposats.

a. Planificació dels cultius segons les necessitats dels menjadors. Es farà amb una previsió de 4 mesos d'antelació sempre que sigui possible.
b. Planificació de la resta d'aliments. Per a la resta d'aliments es planificarà la disponibilitat per a la compra de tot els curs.
c. Es farà un calendari de les necessitats setmanals de cada grup d'aliments per a cada escola.
d. Planificació de les compres
e. S'establirà un sistema de coordinació entre el personal nutricionista i el de cuina de les escoles i els productors i productores amb l'objectiu de per garantir l'abastiment durant el curs per als menús de les escoles. I els productors garantir la venda de la seva producció.
f. Es disposarà d'una eina informàtica per gestionar i centralitzar les comandes.

GOIB CONSELLERIA AGRICULTURA, PESCA I ALIMENTACIÓ
DIRECCIÓ GENERAL POLÍTIQUES SOBIRANIA ALIMENTÀRIA