

Agentes alineados

La aplicabilidad del conjunto de las Iniciativas para una Alimentación Saludable en Euskadi precisa de la intervención coordinada de muchos y muy diferentes actores trabajando sinérgicamente en la consecución de objetivos comunes. Algunos de los actores imprescindibles para llevar a buen puerto este Programa son los distintos sectores que, con su quehacer diario, proporcionan los alimentos a la población. Se asienta con rapidez en estos sectores la idea de que las mejoras en la alimentación saludable son, no sólo una demanda social y una responsabilidad corporativa, sino también, una oportunidad de negocio.

En línea con este ámbito estratégico se han incorporado sectores como la hostelería, restauración social, industria alimentaria y distribución. También expertas y expertos en el sector del vending y de la seguridad alimentaria en general.

Esperamos alcanzar acuerdos estratégicos para potenciar mejoras en cuanto a la alimentación saludable: conseguir reducciones de sal, azúcar y grasas añadidas en distintos productos, incentivar el consumo de frutas y verduras, mejorar la oferta de menús y productos saludables, etc.

PROYECTO 3

PUESTA AL DÍA 360° DE COMEDORES ESCOLARES

COMPLEMENTARIA A LOS PROYECTOS 8 Y 16

De acuerdo a los datos del Departamento de Educación, durante el curso 2016/17 hubo 187.841 comensales, lo que supone un 56% de la población escolar de los centros que ofertan servicio de comedor, siendo un 50% del alumnado total de Infantil, Primaria y Secundaria, ya que no todos los centros escolares tienen la oferta de comedor escolar..

Influir en el consumo que tiene lugar en estos entornos puede contribuir de forma notable a mejorar los hábitos alimentarios de Euskadi por varias razones:

- Por el importante número de comensales implicados.
- Porque tienen la edad en la que se forman los gustos y hábitos alimentarios para su futuro.
- Porque los hábitos alimentarios de la población infanto-juvenil influyen notoriamente en la forma de alimentación de sus familias.

Para conseguirlo, se propone un proceso de mejora integral de los servicios de comedores escolares a través de cambios en relación a dos ámbitos:

1. Innovación en la oferta

Se propone a las cocinas centrales trabajar en colaboración con los centros escolares para facilitar una elección más saludable, cuidando el aspecto de los platos o productos y mejorando el formato de los mismos, haciéndolos más atractivos y apetecibles.

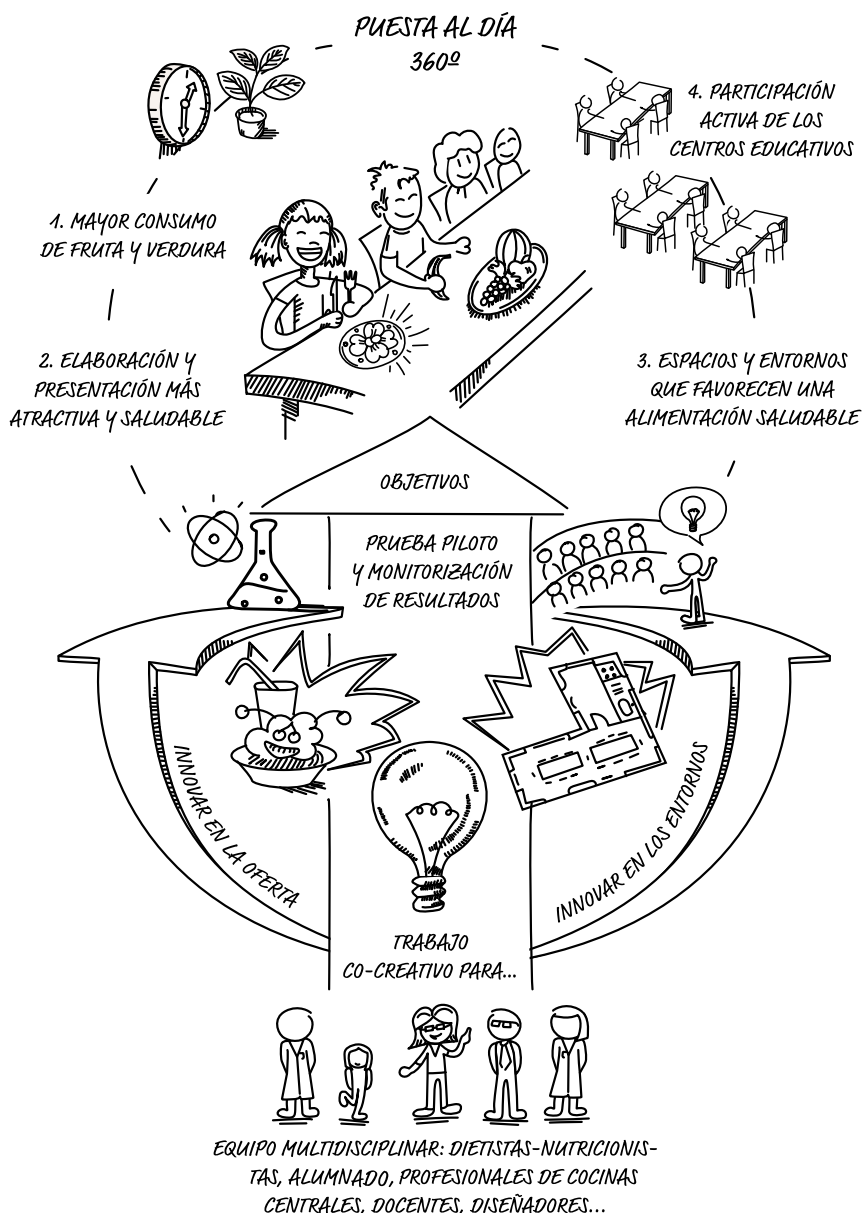
2. Innovación en los entornos de consumo

Debido a cambios socio-culturales de las últimas décadas, se ha incrementado el número de usuarios de los comedores escolares, por lo que, ante la imposibilidad de disponer de mayores espacios, las comidas se ofrecen en varios turnos rotativos. Esto puede conllevar una limitación en el tiempo de ingesta para los comensales y una gestión más compleja de los comedores.

Se trata de favorecer una elección más saludable a través de la intervención tanto en el espacio físico (diseño y distribución de los espacios) como en la atmósfera de consumo (ritmos de ingesta, ruido, etc.) para la aportación de propuestas de mejora de estos entornos.

Objetivos principales

- Aumentar el consumo de fruta y verdura en los comedores colectivos.
- Activar vías de innovación en la elaboración, presentación de los menús y platos saludables.
- Analizar la disposición de los espacios y la gestión de los ritmos de ingesta.
- Captar al menos 10 comedores escolares que se sumen al proyecto de forma voluntaria.



RETOS

- INCITAR A LA ALIMENTACIÓN SALUDABLE A TRAVÉS DE VÍAS DE INNOVACIÓN
- IMPLICACIÓN TANTO DE LA RED DE CENTROS PÚBLICOS COMO PRIVADOS Y CONCERTADOS

PROYECTO 4

VENDING INTELIGENTE Y SALUDABLE

En Euskadi ya existen iniciativas para dar respuesta a la necesidad de disponer de opciones saludables en formato snack o aperitivo en las máquinas *vending*, considerando “saludables” todos aquellos productos que cumplen con los criterios nutricionales de la Estrategia NAOS. Con el objetivo de crear sinergias que nos permitan avanzar de forma más sólida hacia el objetivo, el programa de Iniciativas para una Alimentación Saludable en Euskadi propone sumar fuerzas y seguir trabajando en esta línea conjuntamente con los impulsores de estas iniciativas.

Para ello, se propone un programa que contempla actuaciones en cuatro dimensiones:

1. **Información:** creación de unas guías prácticas con información y argumentos dirigida a empresas privadas, organizaciones públicas y operadores de *vending*.
2. **Oferta:** investigación para disponer de productos saludables con formatos y precios más atractivos y adecuados al canal.
3. **Logística:** investigación y desarrollo de soluciones para dar respuesta a problemas logísticos (frecuencia de reposición, vida útil de productos, etc.).
4. **Interrelación máquina-consumidor:** innovaciones tecnológicas para favorecer una compra más reflexionada y menos impulsiva.

Objetivos principales

- Difundir las guías entre el 100% de las organizaciones con máquinas *vending*.
- Conseguir una adhesión del 70% de las organizaciones con máquinas *vending*.
- Conseguir que el 50% de los productos ofertados en las máquinas *vending* de las organizaciones adheridas al programa cumpla con los criterios de la Estrategia NAOS.

PROYECTO 5

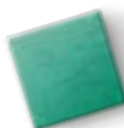
GUÍA MULTIMEDIA “¿CÓMO GANAR CUOTA DE MERCADO A TRAVÉS DE UNA OFERTA SALUDABLE?”

Muchas personas hacen al menos una de sus ingestas de comida diaria en un establecimiento de hostelería, por lo que parece lógico pensar que es un sector que debería estar activamente implicado en el programa de Iniciativas para una Alimentación Saludable en Euskadi.

El creciente interés social por nuevos estilos de alimentación más sanos presenta una oportunidad para que los agentes de la cadena alimentaria vean el valor añadido de adherirse a un enfoque más saludable y coherente con los criterios marcados por la Estrategia NAOS. Por ello, se plantea la elaboración de una guía multimedia que oriente a las diferentes tipologías de establecimientos en la transición hacia una oferta más saludable.

Objetivos principales

- Adhesión de un 10% de los establecimientos de uno de los sectores con mayor relevancia social.
- Disponer de una oferta más saludable en el sector de la hostelería.



PROYECTO 6

PROGRAMA DE REDUCCIÓN PROGRESIVA DE SAL

Consumimos el doble de sal de lo recomendado. El 75% ya viene incorporada en los productos que compramos, por lo que es importante abordar la problemática en la fase de producción y procesado de los alimentos. Para ello se propone colaborar, a través de un acuerdo multisectorial, con los productores que elaboran los alimentos de consumo más frecuente entre la población y que aportan una mayor cantidad de sal a la dieta de las personas, para poner en marcha un programa de reducción progresiva de la sal.

Un programa de varias etapas sucesivas en las que el consumidor o la consumidora aprende paulatinamente a adaptar su paladar a una salinidad más baja en los productos.

Para su puesta en marcha, se propone el lanzamiento de una prueba piloto en un área geográfica localizada que cuente con la adhesión de los agentes productores y/o distribuidores más importantes de la zona.

Objetivos principales

- Reducir el consumo de sal.

