

## FULL DE RUTA PER A CENTRES ESCOLARS "MALLORCA AL PLAT"

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.

L'equip tècnic de Mallorca al plat ha demostrat que es pot introduir el 50% d'aliments ecològics i locals sense incrementar el preu del menú.

Ens motiva que les famílies i els infants puguin posar cara als pagesos i pageses i conèixer les finques on han estat conreats els productes que es mengen. També, que les escoles i les famílies puguin ser els referents que els infants necessiten per viure i conviure amb els valors de l'agroecologia com el respecte, el compromís o la justícia.

Si creis que al vostre centre voldríeu implantar "Mallorca al plat" al menjador de l'escola, comença per aquí:

### 1. Com és la gestió del servei de menjador?

- licitació pública: empresa de restauració contractada per la Conselleria d'Educació o ajuntament
- consell escolar: empresa aprovada per el consell escolar i contractada per APIMA
- gestió externalitzada: l'AMIPA contracta empresa de restauració col·lectiva, parcial (menjador o cuina) o total.
- gestió directa: l'AMIPA contracta directament el cuiner o cuinera

2. El procés de canvi de model pot generar reticències per part de la comunitat educativa o de l'empresa de menjador. El suport tècnic per part de l'equip de Mallorca al plat pot ajudar-vos a resoldre aquests possibles dubtes per tirar endavant el projecte. Plantejam els següents supòsits:

1. En cas que l'empresa estigui d'acord amb el canvi, s'han de coordinar l'escola, l'empresa amb l'equip de treball de Mallorca al plat i la cooperativa de Pagesos Ecològics.
2. En cas que l'empresa dubti, es pot convocar una reunió l'escola, l'empresa amb l'equip de treball de Mallorca al plat i la cooperativa de Pagesos Ecològics per esclarir dubtes.
3. En cas que l'empresa no vulgui, dependrà de la gestió del menjador:
  - Gestió empresa per concurs: es poden iniciar passes cap a la gestió directa amb l'AMIPA (model escola Alaró o Santa Maria) o l'ajuntament del municipi (model Binissalem).



- En cas de gestió directa, s'ha d'arribar a una entesa ja que l'escola és qui té el poder de contractació.

3. En tots els casos, **es pot oferir a l'escola interessada el següent material:**

- Llista de recomanacions generals per a l'escola "tipus"
- estructura de menú Mallorca al plat
- llista de productes disponibles per temporada amb preus
- fitxes tècniques de plats saludables i sostenibles
- guia de compra
- llibre guia de menús domèstics + vídeoreceptes
- unitats didàctiques de les jornades per a famílies
- joc de l'oca

4. A més a més, **el centre pot contractar els següents serveis:**

- estudi de necessitats específiques de la cuina del centre
- tallers de formació i sensibilització al personal de cuina
- organització de jornades per a famílies
- tallers de formació per a docents, acompanyants de menjador
- activitats amb els infants dins l'aula i al menjador

