



COMEDOR SOSTENIBLE

La evolución de los comedores escolares hacia la sostenibilidad es un fiel reflejo de la época y sociedad en la que vivimos.

IRCO crea valor en tu centro y convierte tu comedor en un “Comedor Sostenible”, construyendo un valor compartido que responde a los retos presentes y futuros de la comunidad educativa.



*ISO 14001 correspondiente a la Cocina Central de Alicante



IRCO EN LA SOCIEDAD

En IRCO estamos comprometidos con los 17 Objetivos de Desarrollo Sostenible y con la agenda 2030 que plantea las Naciones Unidas.

Hemos integrado en nuestra organización, cada uno de los ODS en nuestro enfoque de Valor Compartido para aportar más valor en tu centro



NUESTRO PROPÓSITO EMPRESARIAL

Mejorar la calidad de vida y contribuir a un futuro más saludable.

NUESTRAS ASPIRACIONES

Para niños/as y familias

Consiguendo vidas más felices y saludables.

Para la comunidad educativa

Ayudando a desarrollar comunidades más prósperas y autosuficientes

Para el planeta

preservando los recursos para futuras generaciones

NUESTRAS ÁREAS PRIORITARIAS

Nutrición, salud y bienestar

Economía Local

Nuestros empleados

Agua

Sostenibilidad medioambiental

MÁS DE 50 ACCIONES EN MARCHA. Comedor sostenible en tu centro



SOSTENIBILIDAD Y RESPETO AL MEDIO AMBIENTE COMEDOR SOSTENIBLE



- Fruta y verdura de la Comunitat Valenciana.
- Platos con ingredientes ecológicos.
- Pescado de lonja y pescado sostenible MSC.
- Huevos de gallina criada en suelo.
- Fomento de productos de proximidad, de temporada y ECO.
- Talleres de cocina Sostenibles.
- Talleres Huerto Sostenible.
- Sustitución del agua embotellada por agua filtrada.
- Banco de Alimentos: Aceite solidario.
- Plato solidario
- Km0, IRCO certificado como Producto Local y Artesano.
- Denominación de Origen Protegida (DOP): Campaña de fomento de consumo de productos DOP como la granada Mollar de Elche.

CAMPAÑA DE SEPARACIÓN DE RESIDUOS 3RS

- Políticas de reducción de residuos plásticos.
- Reciclado del aceite usado para la producción de biodiesel.
- Taller de reciclado de envases y Talleres de jabón artesano.
- Campaña “Échale una mano al verde, apúntate al marrón”.

SENSIBILIZACIÓN

- Talleres de consumo responsable de agua.
- Actividades para el Día Mundial del Agua.
- Talleres de uso responsable de residuos.
- Residuo Cero: reducción desperdicio alimentario.

REDUCCIÓN LA HUELLA DE CARBONO

- Aumento de productos de limpieza biodegradables, respetuosos con el medio ambiente.
- Reducción de uso plásticos.
- Política de compra a proveedores de proximidad (KM0)
- Servilletas ecológicas.

COLABORACIÓN CON ASOCIACIONES PARA LA PROMOCION DE COMEDORES SOSTENIBLES Y OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE (ODS)

- Mensa Cívica: Asociados para la Restauración Colectiva Sostenible.
- Apoyo iniciativa FAO “Valencia Capital Mundial de la Alimentación” para la protección de la huerta y fomento de la agricultura.
- Participación en el Consell Municipal Alimentari (València)
- CEMAS, Centro Mundial de Valencia para una Alimentación Urbana Sostenible: IRCO, entidad de relación.
- Diario Levante: colaboración en mesa de expertos. Objetivo 12 Hambre cero y Objetivo 13 Educación de Calidad.
- Mensa Cívica: Campaña de fomento de consumo de legumbres del país.
- Foro Alimentación Responsable: participación y colaboración como expertos en colectividad sostenible.

COMEDOR SOSTENIBLE



ALIMENTACIÓN SALUDABLE, SALUD Y BIENESTAR SOMOS LO QUE COMEMOS



MENÚS SANOS Y EQUILIBRADOS

- Menús ricos en fibra: pasta, arroz y pan integrales.
- Campaña fomento consumo legumbres del País.
- Ensaladas frescas y fruta de temporada.
- Aliños AOVE (Aceite de oliva virgen).
- Superalimentos. Menús más nutritivos.

FOMENTO DE LA ALIMENTACIÓN SALUDABLE

- Talleres alimentación y cocina saludable.
- Desayunos y meriendas saludables.
- Talleres de concienciación sobre alergias e intolerancias alimentarias.

FOMENTO DE HÁBITOS SALUDABLES

- SO GOOD, Happy Snack: recomendaciones almuerzos y meriendas saludables.
- SO GOOD, Recetas saludables.
- Consejos nutricionales web 2.0., medios y RRSS.
- Folleto de bienvenida nuevos comensales.

RESPONSABILIDAD SOCIAL IRCO EN ACCIÓN



ACCIONES DE PROMOCIÓN DE PROVEEDORES Y PRODUCTOS LOCALES

- Productos locales, de temporada y de Denominación de Origen Protegida (DOP).

CRIANZA RESPETUOSA

- Escuela de padres.

IMPLICACIÓN EN EL OCIO DE LOS MÁS PEQUEÑOS

- Participación en ferias de ocio infantil.

SENSIBILIZADOS CON LAS CAUSAS SOCIALES

- Becas de comedor colectivos riesgo exclusión social.
- Alimentación especial.
- Oportunidades de empleo entre los jóvenes: prácticas de empresa.
- Colaboración para la ocupación de discapacitados.

COMPROMISO DE POLÍTICAS Y PRÁCTICAS RESPONSABLES

- Igualdad de oportunidades entre mujeres y hombres.
- Conciliación vida laboral y personal.
- Integración de personas con discapacidad.
- Compromiso con la cultura empresarial familiar y conciliación laboral.

PROMOCIÓN AMBIENTES DE TRABAJO SALUDABLES Y EMPLEADOS MÁS SANOS

- Vigilancia de la salud.
- Formación continuada en principios sociales, nutrición y sostenibilidad ambiental.

ACTIVIDAD FÍSICA MOVIMIENTO IRCO



ESTRATEGIA NAOS: PROGRAMA PERSEO “COME SANO Y MUÉVETE”

- Conferencias “Come Sano y Muévete”.
- Promoción del deporte en equipo.
- Talleres de Mindfullnes y Yoga.

FOMENTO Y PROMOCIÓN DE LA ACTIVIDAD FÍSICA Y EL BIENESTAR

- Talleres de risoterapia.
- Evento deportivo “gymkhana”.
- Colaboración con deportistas de élite.

FOMENTO PRÁCTICA DEL DEPORTE EN FAMILIA

- Jornadas lúdicas de deporte en familia.

MOVILIDAD SOSTENIBLE

- Campaña “Muévete sin humos”.