

El Gobierno regional muestra su agradecimiento a Viena Capellanes, Rodilla y Telepizza por su sensibilidad y compromiso con los madrileños

La Comunidad de Madrid pondrá en marcha una alternativa a los menús escolares para los alumnos con beca de comedor cuyas familias perciban la RMI

- Esta nueva medida se implantará el 18 de mayo, fecha en la que finaliza el acuerdo con las empresas que han prestado este servicio
- La iniciativa actualmente en vigor fue adoptada por la imposibilidad de funcionar de las empresas de catering habituales ante el estado de alarma
- Desde el pasado 18 de marzo se han distribuido más de 130.000 menús a los estudiantes de familias desfavorecidas

7 de mayo de 2020.- La Comunidad de Madrid pondrá en marcha una alternativa a los menús escolares para los alumnos con beca de comedor cuyas familias son receptoras de la Renta Mínima de Inserción (RMI). Esta medida se implantará el próximo 18 de mayo, cuando finaliza el acuerdo con las empresas que han prestado este servicio hasta ahora.

El Gobierno regional ha adoptado esta decisión porque, cuando el pasado 18 de marzo se introdujo este sistema -gracias a la colaboración de Viena Capellanes, Rodilla y Telepizza- las empresas de catering habituales de los centros educativos no podían funcionar por la declaración del estado de alarma.

Los menús que se han ofrecido a los menores durante este tiempo han sido supervisados por los departamentos de nutrición de las empresas, pensando en una dieta equilibrada y variada, teniendo en cuenta factores como la ingesta de calorías, fibra, vitaminas aportadas y minerales necesarios. Por ello, se incluyeron ensaladas, pasta, yogures y fruta, y se ofrecía también la posibilidad de alternar en las comidas legumbres, arroz, verduras y pescado.

MÁS DE 130.000 MENÚS DISTRIBUIDOS

De hecho, gracias a este sistema, entre las tres empresas que han contribuido a esta iniciativa, se han distribuido más de 130.000 menús a alumnos procedentes de familias desfavorecidas de la región que perciben la Renta Mínima de Inserción.

El consejero de Educación y Juventud, Enrique Ossorio, ha mostrado su agradecimiento a Viena Capellanes, Rodilla y Telepizza “por su sensibilidad y compromiso en tiempos de adversidad”, y ha recordado que “se mostraron dispuestas a poner en marcha este programa cuando nadie se ofreció a hacerlo, en un tiempo record, y demostrando y garantizando la distribución a todos los municipios donde se debían llevar los menús”.

APERTURA DE LA ESCUELA DE HOSTELERÍA

Por otro lado, la Comunidad de Madrid y el Ayuntamiento de la capital se han unido para suministrar comidas a 1.000 familias desfavorecidas de los distritos de Latina, Moncloa y Usera, así como a mujeres de la Fundación Madrina, que ofrece ayuda integral a mujeres embarazadas. Esta iniciativa se puede llevar a cabo gracias a la desinteresada labor de los voluntarios y miembros de la Asociación Española de Antiguos Alumnos de Escuelas de Hostelería y Turismo.

Para su preparación, el Gobierno regional ha puesto a disposición las instalaciones de la Escuela Superior de Hostelería de Madrid, mientras que el Ayuntamiento de la capital aporta la materia prima para elaborar las comidas, a través de los distritos de Latina y Moncloa. La propia Escuela de Hostelería también proporciona productos, además de las múltiples donaciones voluntarias de empresas particulares que desde hace días ya colaboran con esta iniciativa.