



LEGUMBRES: UN RETO PARA LA RESTAURACIÓN COLECTIVA



28 de enero de 2021, 12:00 horas

Reflexiones - ¿POR QUÉ.....



- no hay más legumbres en los menús de colectividades?
- no conocemos las legumbres de calidad diferenciada?
- se limitan los cocineros en su uso?
- las cartas no incluyen legumbres?



Mensa Cívica ¿qué es?



- **Asociación sin ánimo de lucro** que agrupa a:
 - Empresas de **catering**, cocinas autogestionadas y **restaurantes**
 - Grupos de productores y logística
 - Fundaciones, entidades públicas y entidades sociales
 - Profesionales y expertos de la alimentación en España
- **La restauración colectiva siempre ha representado la imagen de la comida de un país.**

Mensa Cívica ¿para qué?



- **Objetivo principal**: hacer sostenible la restauración colectiva en España y Europa, buscando un nuevo paradigma que **integre la sostenibilidad, la salud, la sociabilidad y otros aspectos culturales en la alimentación.**

Mensa Cívica ¿qué promovemos?



- La **provisión de proteínas sostenibles**:
 - Calidad y biodiversidad **legumbrista** de nuestro país, y
 - Defensa de los **sistemas alimentarios de montaña y pesca sostenible**
- Una mayor producción y consumo de alimentos ecológicos de proximidad y una dieta más vegetal en los menús escolares
- El desarrollo de políticas y programas de **contratación pública verde a nivel europeo y nacional**
- Defensa de los mercados locales y la interculturalidad alimentaria

Mensa Cívica ¿qué hacemos?



- **Campañas** para fomentar el consumo de legumbres:
 - Cuatro campañas sucesivas: más de 100.000 comensales (2018)
 - Conocimiento de las legumbres de calidad y del país
- **Acciones** relacionadas con el cambio climático y la alimentación
- **Jornadas** para difundir y fomentar los "**productos de montaña**"

Legumbres calidad diferenciada



Campañas de legumbres



Los centros participantes (escuelas, universidades, hospitales, centros sociales, empresas) se comprometen a dar de comer **dos veces a la semana legumbres de calidad del país.**

La campaña en números:

Año	Centros	Comensales
2016	170	27,000
2017	448	70,000
2018	584	101,000
2019	566	86,500
2021	?	?

Para más información: mensacivica.com/v-campana-de-legumbres-de-calidad-del-pais-son-sanas-y-sostenibles/

EL RETO



- **Promover cambios** en la alimentación colectiva:
 - Proteína vegetal: LEGUMBRES
 - Proximidad: LEGUMBRES DE CALIDAD DIFERENCIADA
- **Diseñar** recetas novedosas con legumbres – Vosotros sois los “diseñadores”
- **Difundir** las ventajas del consumo de las legumbres y su riqueza gastronómica – Ponerlas en valor en la oferta gastronómica
- **Fomentar** el acercamiento a los productores, por parte de las empresas que operan en la restauración colectiva.

Gracias por vuestra atención



iii PARTICIPA EN LA CAMPAÑA !!!

10 de febrero: Día Internacional de las legumbres

Para más información:

<http://mensacivica.com/>