Proposta de gestió integral del menjador l'IE Renaixença

Menjador d'escola La Mariona SL
B67281675

Els Hostalets de Pierola
Maig 2022

01.
Presentació
Pàg. 4

02.
La cuina
Pàg. 5

03.
Tutorització
Pàg. 7

04.
Comunicació
Pàg. 9

05.
Convivència
Pàg. 10

06.
Solidaritat
Pàg. 11

07.
Tallers i jocs
Pàg. 12

08.
Proposta econòmica
Pàg. 14

09.
Síntesi
Pàg.15

01. Presentació

Som el **Menjador d'escola La Mariona** una petita empresa dels Hostalets de Pierola. La formem La Maria Millaret i el Jordi Franch. Literalment és una **empresa hostaletenca** perquè va néixer a l'escola Renaixença davant de la necessitat de gestionar l'espai del menjador. El que és rellevant és que coneixement aquest poble: hi vam néixer o fa anys que hi vivim implicats en la seva vida social a través de diverses associacions o entitats.

Hem nascut a recer de l'Escola Renaixença. L'hem vist créixer i canviar: hi ha més nens i nenes, més diversa, més dinàmica i també més complexa.

I nosaltres també hem crescut i evolucionat amb ella, adaptant-nos als seus ritmes. I estem orgullosos d'aquesta capacitat d'adaptació.

Ho hem pogut fer perquè l'hem viscut. La nostra filla es va fer gran en la Renaixença.

Recordem que tot va començar al voltant d'una cuinera que ja treballava en una cuina de col·lectivitats als 15 anys i que **ara gestiona un menjador d'un Institut Escola amb uns aproximadament 160 menús diaris.**

A més, **estem vinculats al món educatiu de manera professional,** justament en escoles innovadores que veuen com els nostres fills viuen en un món canviant i tenen necessitats diferents de les de fa anys. Lluny queden els mestres autoritaris als quals calia venerar. Ara els protagonistes són els infants i els joves. Són els que aprenen i canvien el món.

Ens hem fet grans perquè des de l'Escola se'ns ha ajudat en aquest creixement. I també, hem crescut amb l'ajuda de l'AMPA i de les famílies que amb les seves propostes ens ha fet modernitzar i canviar per ser com som ara.

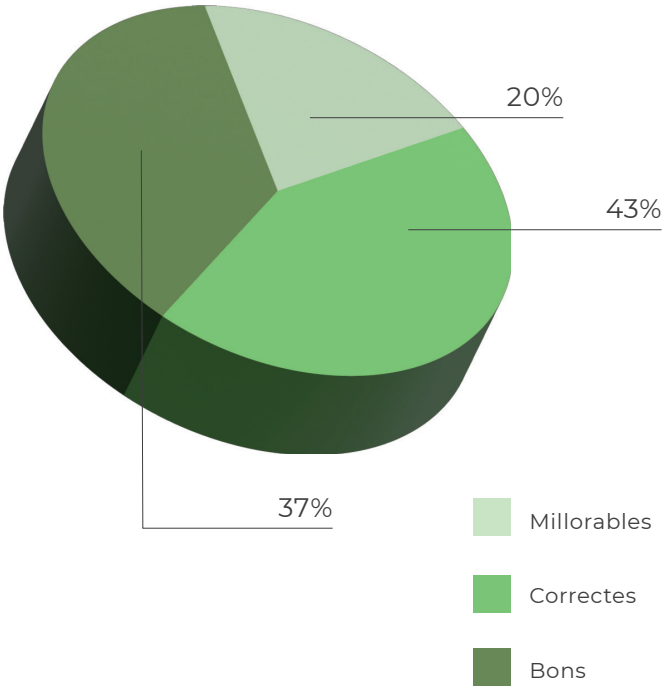
02.
La cuina

La nostra cuina vol fer atractius els aliments que ens cal menjar. Com un aprenentatge més, potser dels més importants, **cal ajudar als nens i nenes a descobrir la varietat de productes, els plats tradicionals i els més exòtics i acompanyar-los a buscar la seva identitat culinària, fent-los conscients que menjar sa, també és menjar bo.**

Justament en l'opinió amb les coses de menjar trobem menys unanimitat. És habitual en tots els menjadors escolars que funcionen amb normalitat els punts amb més desacord siguin els dels menús.

ENQUESTA

Com valoreu la qualitat dels menús que es serveixen?



Pensem que hi ha un xoc entre els hàbits familiars i personals dels alumnes d'Infantil, Primària i Secundària i la necessitat de fer una alimentació saludable i equilibrada. Que fàcil seria menjar cada dia macarrons i llibrets i de postres un gelat! Tot i això **tenim un notable en les valoracions dels menús,** un dels punts en què des de fa anys som ben valorats.

Cal, però fer més pedagogia de l'alimentació saludable. Tots tenim uns hàbits d'alimentació que tendeixen al que ens agrada. I el que ens agrada no sempre coincideix amb el que és saludable.

Els nostres menús estan determinats pel que marca el Departament d'Ensenyament i l'assessorament d'una nutricionista col·legiada, la Núria Durán, que d'entre d'altres, assessora a l'Escolania de Montserrat. Com no som una macro empresa, que fan els mateixos menús per moltes escoles, podem corregir i adaptar-nos a les característiques de les famílies del nostre menjador.

També hem incorporat a l'equip de la cuina a un professional de cuina que ha treballat en grans restaurants, especialment en cuina vegetariana innovadora d'alt nivell i que sap fer realitat la idea que menjar bo també és menjar sa i apetitós. La seva creativitat promet donar-nos bons moments culinaris.

Aquest potencial que tenim el posem a disposició de les famílies per ajudar-les en l'organització dels àpats familiars. Per això cada menú diari l'acompanyarem amb una proposta de sopar, que reforci aquesta línia de menjar saludable i bo.

Aquesta proposta també se la poden fer seva les famílies de carmanyola, per les quals també proposem:

- Fer un informe dels alumnes de carmanyola com es fa amb els alumnes de menú.

- Un acompanyament dels alumnes per ajudar-los en la seva autonomia personal: hàbits d'higiene, menjar amb tranquil·litat per pair bé, etc.

03. Tutorització

Ja fa anys que l'espai del migdia s'integra en el projecte educatiu del centre. En aquest aspecte destaquem la bona sintonia amb l'equip de direcció i dels mestres i professors per fer un seguiment dels infants i adolescents que estan sota la nostra responsabilitat. Un Institut Escola que fa bandera de l'atenció personalitzada dels seus alumnes.

Cal, però està atents als nous temps que estem vivint. Com ja avisen els experts, la pandèmia, la crisi econòmica i la incertesa laboral, han fet augmentar les tensions familiars. I les principals víctimes ens són els infants i joves. És en els espais de socialització on afloraran aquestes tensions: més agressivitat, més casos de solitud, d'assetjament...

Cal estar amatents a aquesta nova situació. Molt lluny queda l'escola rural i petita de fa anys amb pocs nens i nenes. Ara cal recordar que **l'escola ha de ser més que mai un lloc d'acollida i segur pels infants i adolescents.** I com una extensió més el menjador també ha de fer aquesta funció.

Per afrontar aquests nous reptes estem consolidant un equip de monitores que tenen titulacions per sobre de les que es demanen per poder fer aquest acolliment i vigilància dels alumnes.

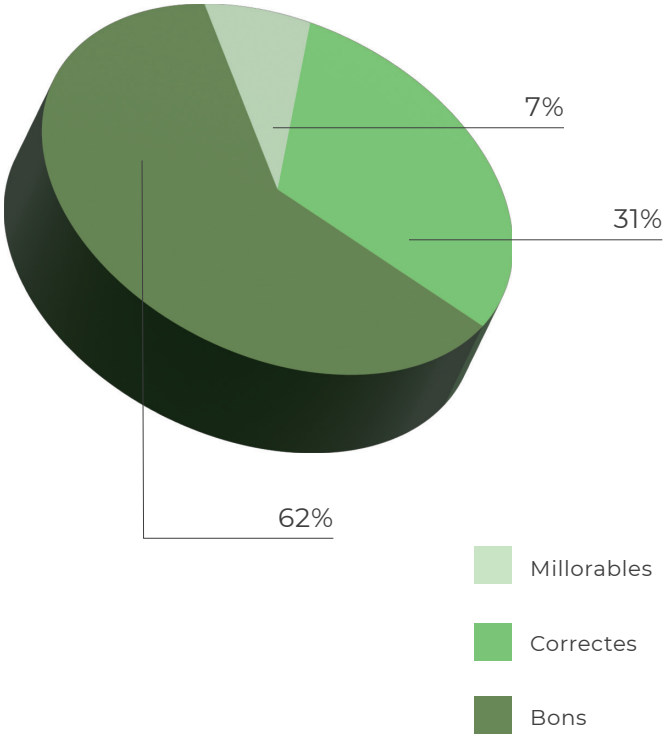
L'equip de monitores està organitzat per poder ajudar als infants i adolescents a visualitzar els infants i adolescents que tenen a càrrec seu. Estant alerta del seu estat d'ànim per acollir-los i informar a les famílies i als tutors de qualsevol incident que sigui remarcable. Cal dir que ens sentim molt acompanyats per l'Institut Escola que valora especialment la feina que fa la coordinadora en aquesta tasca de seguiment i acolliment.

Aquesta és la feina més complexa de la gestió del migdia i per això ens agrada veure que **les famílies tenen una bona valoració de la tasca de les monitores.** Després d'aquesta pandèmia, on elles han estat a primera línia amb un contacte diari i directe amb els infants i joves, només poden sentir-nos ben orgullosos de l'equip que tenim. **Un mèrit que correspon**

especialment a l'Alba, que ha sabut escoltar i atendre amb estima les necessitats dels vostres fills i filles. Una persona que també ha crescut professionalment en la nostra petita empresa.

ENQUESTA

Com valoreu el tracte de les monitores respecte als vostres fills o filles?



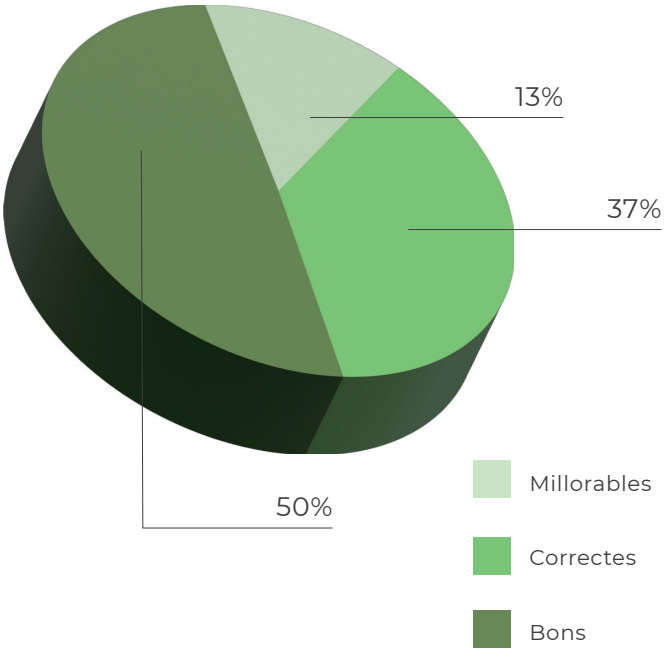
04. Comunicació

Un dels canvis que hem hagut d'afrontar és el de la comunicació amb les famílies. Un escola més gran i més complexa necessita vigilar molt que continuï havent-hi fluïdesa en la relació menjador i les famílies.

És per això que les famílies reben un informe de seguiment dels seus fills i que la comunicació amb les famílies és fluida a través de diferents canals: correu electrònic, WhatsApp, telèfon, informe escrit i Dinantia. Pel que hem vist en l'enquesta mantenim aquest grau de comunicació de quan era una escola rural.

ENQUESTA

Com valoreu la comunicació del menjador amb les famílies?



05. Convivència

Finalment, també en sintonia amb l'Institut Escola, aquest any s'han establert les normes de convivència que permetin protegir i acollir als nens i joves el que ens ha ajudat a gestionar millor les incidències. **Estem preparats per una escola més complexa i ajudarem als nens i nenes i joves a aprendre a conviure en tolerància i pau.**

Tot i que és l'Institut Escola qui marca la pauta de com estar alerta i de com cal actuar en casos d'assetjament, **el Menjador d'escola La Mariona SL s'acollirà al certificat de PDA Bullying (protocol de Prevenció, Detecció i Actuació)** que impulsen l'**Acellec**[1] i Educació Emociona (SEER) que determina de quina manera afronta la nostra empresa els eventuals casos d'assetjament, i aporta criteris i indicadors per fer-ne avaluació i, també, per **aplicar protocols de prevenció, detecció i actuació davant de l'assetjament entre iguals, conegut genèricament com a bullying.**

[1] L'Associació Catalana d'Empreses del Lleure, l'Educació i la Cultura, ACELLEC. Ser-ne socis ens ha permès professionalitzar la nostra empresa, estar al dia de les necessitats i respostes que afronten els menjadors escolars i tenir recursos per adaptar-nos als nous reptes.

06. Solidaritat

En la mesura de les nostres possibilitats **col·laborem amb entitats solidàries com La Creu Roja i Pallapupes.**

Cruz Roja

PallAPuPas

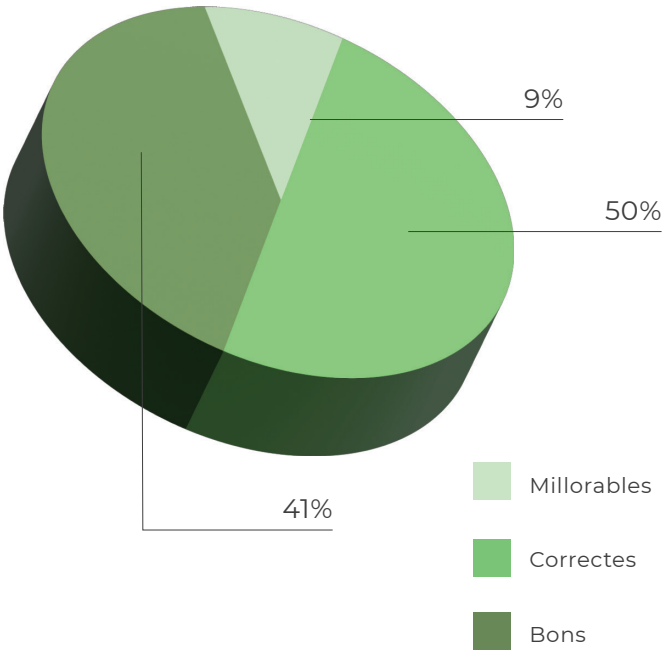
07.
Tallers i jocs

En sintonia amb les noves corrents educatives, tenim clar que **els infants i joves són els protagonistes del seu procés d'aprenentatge.** I el menjador és també un entorn on ells segueixen aquest procés. És per això que els jocs i els tallers sorgeixen i s'organitzen a partir de les propostes que els nens i nenes fan. La valoració de les famílies és positiva.

Tallers de polseres, ceràmica, casetes pels ocells, tallers de màscares de fang pels alumnes d'ESO, planter per l'hort per cada classe, on els nens i nenes han de cuidar-lo fins a final de curs o el sortegen per endur-se'l cap a casa, els de les festes (Sant Jordi, Nadal, Pasqua) i els canvis d'estació (primavera, estiu, tardor, hivern) on els nostres nens i nenes van decorar el seu menjador amb les seves manualitats. **I sempre mirant de donar valor al reciclatge i a no malbaratar materials.**

ENQUESTA

Com valoreu els tallers i jocs que fem en el temps del menjador?



Si ens seguiu a l'Instagram, ***menjador.lamariona*** ja heu vist els treballs dels vostres fills.

A més creiem que hem d'aportar el nostre granet de sorra al seu creixement personal en l'àmbit que se'ns dona bé: el de l'alimentació.

Com ja hem assenyalat quan parlàvem dels menús, cal fer pedagogia dels nous hàbits alimentaris. És per això que **us proposem un taller de cuina adreçat als infants i joves impulsat per la Marta Poch, que ha col·laborat amb el Punt jove dels Hostalets i en altres Instituts i escoles,** on es pretén que aprenguin a cuinar correctament els aliments, el seu valor com a font de salut i de plaer i a fer atractius els aliments que sovint més els costen més com són les verdures.

Però anirem més lluny dels tallers tradicionals on els alumnes escolten un expert i després fan una mica de pràctica. **Aquí realment els alumnes aprendran a cuinar seguint la tècnica del treball cooperatiu assessorats pel Jordi Franch,** cap de projectes cooperatius de l'IE Jacint Verdaguer i expert en aquesta pedagogia d'aprenentatge i que el mateix IE Renaixença ja fa anys que ha incorporat.

08. Proposta econòmica

Hem sobreviscut. Després de la pandèmia encara som aquí imaginant com serà el nostre futur. Cal dir que des del març de 2020 fins ara mateix encara estem rebent les conseqüències econòmiques de la patacada que va significar la Covid-19: sense ingressos, amb confinaments constants i impredictibles que han fet caure el nombre d'ingressos econòmics però la mateixa despesa, especialment la del personal contractat.

I quan semblava que començàvem a respirar ens trobem a una crisi econòmica on s'encareixen desmesuradament els costos de l'alimentació i al mateix temps que augmenten necessàriament els costos salarials amb el nou conveni.

Es preveu un augment del preu de menú que a hores d'ara està en procés de negociació amb el Departament d'Ensenyament. Un procés en el qual hem estat partícips en tant que socis de l'ACELLEC.

Aquest situació esdevé complicada i dificulta fer propostes econòmiques. Entenem que hi ha augment de costos, però alhora també entenem que les famílies estan suportant molta càrrega econòmica.

És per això que **la nostra proposata econòmica busca un equilibri. Ens ho permet la nostra condició d'empresa petita i més fàcilment adaptable en moments de crisi.**

És per això que estaríem oberts a aplicar un descompte en el preu del menú oficial. Com encara no sabem quin serà aquest preu se'ns fa difícil dir. Aquesta incertesa hi és en totes les empreses del sector, especialment les petites i mitjanes.

09. Síntesi

Els nostres punts forts són:

- Som del poble. Hi vivim i coneixem les seva diversitat familiar, els seus infants i joves.

- Estem atents als canvis pels quals estem passant post pandèmia, crisi econòmica, dificultats familiars...

- Tenim clar que hem d'ajudar a les famílies i per això estem oberts a negociar millores econòmiques.

- Defensem un model de menjador escolar petit i adaptat al territori, fugint de les grans empreses que només busquen benefici econòmic.

- Som petits, però que oferim els mateixos serveis que les grans.

- Entenem que hem de col·laborar amb l'escola i les famílies en l'acompanyament del creixement dels alumnes i fills.

- Tenim propostes originals i innovadores perquè sabem que cal potenciar la mirada i l'acompanyament sobre els infants i joves.

- Sabem que hem d'estar atents al seu estat emocional, les seves relacions socials, els possibles trastorns alimentaris, al seu creixement físic, discriminacions i assetjaments, la intolerància i respecte vers altres identitats (sexuals, culturals).

- Ens compenetrem amb l'escola en la gestió d'aquetes aspectes seguint les seves directrius i consells.

- Volem nens i nenes i joves feliços i autònoms

- Els jocs i tallers sorgeixen de les seves propostes: Volem que es diverteixin i aprenguin. I ens han fet saber que els hi agraden.

- Tenim el personal de cuina preparat, creatiu i innovador i que coneix cap on va l'alimentació que cal oferir als infants i joves: àpats saludables, diversos i atractius.

• Sabem que cal fer pedagogia alimentària que els ajudi a aprendre a menjar: nous plats, nous sabors, noves experiències.

• Oferim la nostra experiència a les famílies per organitzar els àpats setmanals i puguin complementar-se amb les del menjador.

• Implicarem als alumnes en la seva alimentació. Cal que aprenguin a valorar el menjar com una font de salut, identitat i plaer.

• Hem demostrat que estem oberts a incorporar en la gestió de l'espai del migdia qualsevol suggerència o demanda de l'AMPA, de les famílies i de l'Escola. És el que ens ha fet créixer.

• Podem gestionar altres àmbits. Som una empresa de monitoratge de lleure amb un equip preparat per assumir nous reptes: acollida matinal, extraescolars, tallers

• Actualment ja gestionem, de manera gratuïta l'acollida de la tarda del dimecres.

• Sabem que anem pel bon camí. L'enquesta a les famílies ha demostrat que tenim un notable alt en grau de satisfacció.

• Hem sobreviscut a una etapa molt dura.

• Voldríem continuar seguint el mateix camí de creixement que l'Institut Escola.

Tenim la tranquil·litat que fem les coses bé. Ho sabem per la resposta que ens han donat les famílies en l'enquesta que les vam fer arribar, pels comentaris positius del professorat i del personal del centre, per les valoracions mensuals de les comissions de menjador on es valoren els menús, els jocs i tallers i la bona resolució de la majoria de conflictes.

Però sobretot sabem que ho fem bé per la resposta superpositiva, afectuosa i sense prejudicis que rebem de les persones que cada dia ens fan sentir els que no tenen péls a la llengua. És l'opinió que sincerament més ens importa: la dels nens, nenes i joves que fan ús del nostre menjador.

Moltes gràcies!

Som el què veieu.
Maria Millaret i Jordi Franch.

Menjador d'escola La Mariona SL.

La Mariona SL

Menjador d'Escola