vinetur

El Real Decreto de comedores escolares refuerza la misión de Greentastic, programa de hábitos saludables de Mediterránea

Mediterránea refuerza su compromiso con menús escolares saludables y sostenibles, potenciando alimentos integrales y vegetales y consolidando su plan Greentastic.

viernes 28 de noviembre de 2025

ESCRITO POR ALFONSO GARRIDO

- El nuevo Real Decreto sobre alimentación escolar se alinea con el trabajo que desde hace años desempeña Mediterránea, basado en una dieta equilibrada, sostenible y con mayor presencia de alimentos de origen vegetal.
- A través del programa **Greentastic**, la compañía impulsa desde 2021 la transición hacia menús más saludables, atractivos y respetuosos con el entorno.
- Mediterránea afianza así sus esfuerzos para extender estas iniciativas por todo el territorio y acompañar a familias y centros educativos en la adopción de nuevos hábitos alimentarios.

La entrada en vigor del nuevo Real Decreto 315/2025, que regula la alimentación saludable y sostenible en los centros educativos, confirma una línea de trabajo que Mediterránea lleva años desarrollando. Bajo este contexto, la compañía reafirma sus esfuerzos para que esta transformación en los menús escolares refuerce la presencia de alimentos integrales, de alimentos ecológicos y de productos frescos y de temporada, a la vez que se reduce la presencia de procesados y potencia el uso de

técnicas culinarias responsables. Además, impulsa un consumo moderado de proteínas de origen animal, la reducción del desperdicio alimentario y destaca la necesidad de avanzar hacia modelos alimentarios más sostenibles.

En esta línea, Mediterránea ha puesto en marcha desde su origen diversas iniciativas con el mismo propósito. Una de las más significativas es **Greentastic**, que se aplica de manera integral en todos los comedores donde Mediterránea opera, y que es un plan pionero que la compañía impulsa desde 2021 y que busca día a día promover hábitos saludables y sostenibles en toda su cadena de valor.

El programa se articula en torno a cuatro pilares: **Nutrición**, desde el que se trata de incorporar, además de productos integrales y ecológicos, alimentos de origen vegetal para enriquecer los menús; **Sostenibilidad**, desde el que se impulsan prácticas como la reducción y control del desperdicio alimentario; **Salud**, a través del que se refuerzan hábitos y rutinas de bienestar en el entorno escolar; y **Educación**, con el fin de acercar estos conocimientos a escolares y familias mediante actividades y contenidos formativos.

A través de talleres prácticos, actividades pedagógicas y recursos adaptados por edades, el programa pretende hacer llegar, tanto a los escolares como a sus entornos, los principios de una alimentación equilibrada y sostenible. **Su foco es que comprendan el porqué de los cambios en los menús,** desarrollen un criterio propio y se conviertan en protagonistas de su propio aprendizaje alimentario.

"Es importante involucrar también a familias y centros para que todos integren nuestro concepto de alimentos Greentastic, ya que no sólo hablamos de verduras. Nuestra intención es que conozcan un amplio abanico de alimentos que aportan multitud de nutrientes y sustancias interesantes, entre los que se incluyen legumbres, frutos secos, cereales o tubérculos. Gracias a su integración en los menús, conseguimos también platos completos, sabrosos, atractivos y adecuados para cada etapa escolar", señala Rocío Royo, directora de Nutrición y Dietética de Mediterránea.

"**No se trata de eliminar la proteína animal, sino de aprender a combinar proteínas de origen vegetal para conseguir una propuesta más completa**, introduciendo nuevas opciones y mostrando que es posible hacerlo con **menús más**

creativos y recetas adaptadas sin renunciar al sabor ni a la calidad nutricional", explica Rocío Royo. "Nuestro papel va más allá de la cocina y abarca la labor divulgativa y de enseñanza con familias y centros educativos, asegurando que **comer mejor es una cuestión de salud**".

Esto se complementa con la labor que, desde hace años, la compañía lleva desempeñando con la supervisión de todos los menús por profesionales con amplia experiencia y acreditados en Nutrición Humana y Dietética, tal y como establece la nueva normativa.

"Este Real Decreto no nos hace cambiar el rumbo, sino **reafirmar nuestro propósito** ", añade Royo. "Ya cumplíamos prácticamente todos los requisitos, pero ahora queremos **dar un paso más y consolidar nuestro modelo educativo en torno a la alimentación"**.

Con una amplia experiencia en la restauración colectiva para este segmento, Mediterránea reafirma así su compromiso con una alimentación saludable, educativa y responsable, donde cada plato no solo alimenta, sino que enseña, cuida y construye futuro.