vinetur

El Real Decreto de comedores escolares refuerza a Greentastic, el programa de hábitos saludables de Mediterránea

Mediterránea refuerza su modelo de alimentación saludable en colegios con el nuevo Real Decreto, impulsando menús sostenibles, frescos y educativos con su programa Greentastic

jueves 16 de abril de 2026

ESCRITO POR ALFONSO GARRIDO



La entrada en vigor del nuevo Real Decreto 315/2025 (este jueves 16 de abril) 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. Se trata de combinar ingredientes y alimentos para conseguir una propuesta más completa, reducir el desperdicio alimentario y destacar 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.

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 reafirma nuestro propósito y consolida nuestro modelo educativo en torno a la alimentación", señala Rocío Royo, directora de Nutrición y Dietética de Mediterránea.

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.