

# COMPRENDIENDO EL K-12 PANORAMA DEL SERVICIO DE ALIMENTOS

## UN VISTAZO A LAS TENDENCIAS Y DESAFÍOS QUE IMPACTAN A LAS ESCUELAS

Los directores para servicios de alimentos enfrentan un montón de obstáculos cada día – como administrar recursos financieros, manejar falta de personal, cumplir estándares de nutrición, y operar eficientemente. Aprenda más acerca del estado del servicio de alimentos para escuelas, las crecientes oportunidades y los equipos necesarios en la actualidad.

### PROGRAMA DE ALMUERZOS ESCOLARES

#### DATOS ANUALES

**100,000** Escuelas Participantes  
**4.9B** Almuerzos Servidos  
**\$12.59B** en Reembolsos  
**\$1.24B** en Costos de Bienes

### PROGRAMA PARA DESAYUNOS ESCOLARES

#### DATOS ANUALES

**90,000** Escuelas Participantes  
**2.42\$** Almuerzos Servidos  
**\$4.4B** en Reembolsos  
**\$0** en Costos de Bienes

#### 29.8M ESTUDIANTES A DIARIO

20.2M GRATIS  
 1.8M REBAJADO  
 7.7M PRECIO COMPLETO



#### 14.71M ESTUDIANTES A DIARIO

11.77 GRATIS  
 .77M REBAJADO  
 2.17 PRECIO COMPLETO

#### TASAS DE REEMBOLSO

\$3.41 GRATIS  
 \$3.01 REBAJADO  
 \$0.32 PAGADO



#### TASAS DE REEMBOLSO

\$1.84 GRATIS  
 \$1.54 REBAJADO  
 \$0.31 PAGADO

#### PRECIO PROMEDIO POR ALMUERZO PAGADO

**\$2.48**

PRIMARIA

**\$2.68**

SECUNDARIA

**\$2.74**

PREPARATORIA

#### PRECIO PROMEDIO POR DESAYUNO PAGADO

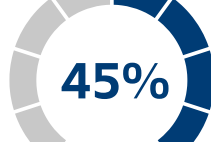
**\$1.46**

**\$1.53**

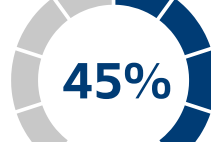
**\$1.55**

## ACERCA DE LA OPERACIÓN

### COSTOS



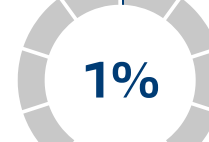
Labor/Beneficios



Comida



Costos Directos (Ej.: Suministros y Equipos)



Costos Indirectos

### TENDENCIAS EN AUJE



Grab-and-Go



Alternativas Veganas



Snacks saludables



Personalización

Etiqueta Limpia



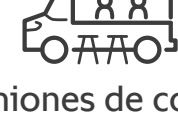
Rico en Grano Entero



Sabores Étnicos



Entregas



Camiones de comida



Para llevar



Recogida al sitio

### PERIODOS EN AUJE

Fuera de horarios



Desayuno



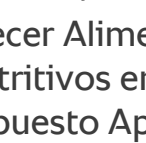
Verano



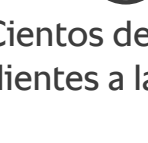
## PRINCIPALES DESAFÍOS



Desperdicios de Comida



Ofrecer Alimentos Nutritivos en un Presupuesto Apretado

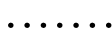


Servir Cientos de Comidas Calientes a la Vez



Demanda Creciente para Soluciones de Alimentos

Creciente Participación



Cumplir con Estándares de Nutrición



Maniobrar Modelos de Servicio en una Crisis



### EQUIPOS NECESARIOS

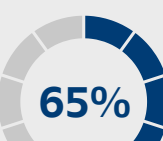
MAYOR interés en la compra de:

**HORNOS DE VELOCIDAD**

**VAPORIZADORES COMBINADOS**

**PARRILLAS**

### VENTAJAS Y DESVENTAJAS DE COCINAR DESDE CERO



De los FSDs K-12 comentan que hacen la comida desde cero, y los otros desean tener los recursos para poder hacerlo



### PRINCIPALES RAZONES PARA NO PREPARAR COMIDAS DESDE CERO

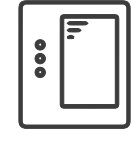
Falta de personal **53.5%**



Falta de recursos para entrenar al personal **20.6%**



Equipos envejecidos **18.4%**

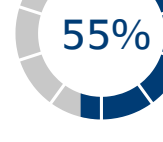


### DIFICULTADES EN EQUIPAMIENTO



Necesitan al menos un nuevo equipo de cocina

Necesitan cambios en la infraestructura



**\$30M**

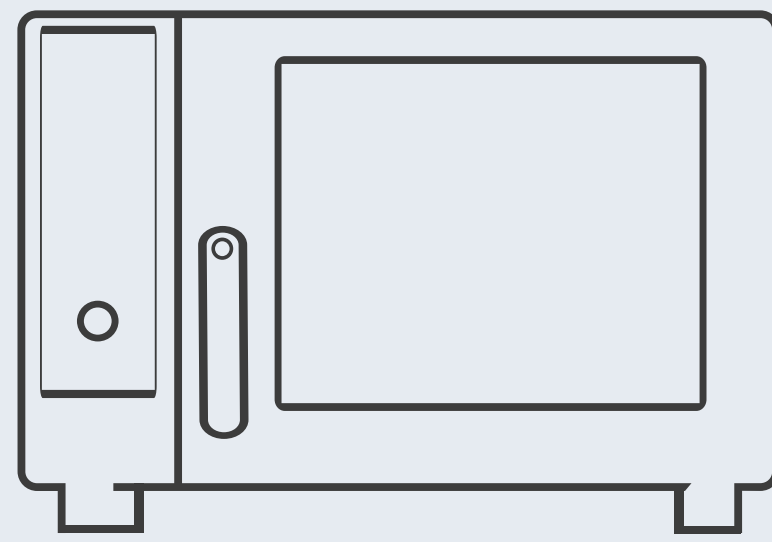
Fueron apropiados para subsidios en equipos de cocina USDA en el 2022

## SOLUCIONES CON VAPORIZADORES COMBINADOS

### VENTAJAS DE LOS EQUIPOS

Los vaporizadores combinados ofrecen:

- ✓ Calidad de comida excepcional
- ✓ Fácil de operar incluso con personal sin entrenamiento
- ✓ Reduce los desperdicios de comida
- ✓ Coste de operación mínimo
- ✓ Versatilidad para convertir opciones del menú en opciones de comida para llevar
- ✓ Sin chequeos ni monitoreos
- ✓ Cocina distintas comidas al mismo tiempo
- ✓ Limpieza y descalcificación automáticas
- ✓ Programas de financiamiento de equipos disponibles



## LAS COMIDAS FAVORITAS DE LOS ESTUDIANTES AHORA FÁCIL

PREPARE ESTOS ALIMENTOS FAVORITOS EN MINUTOS\* UTILIZANDO UNA RATIONAL iCombi Pro 6-full size



#### PRODUCTOS

**100** Sándwiches de Queso  
**30 lbs** Nuggets de Pollo  
**48 lbs** Macarrón con Queso  
**30 lbs** Brócoli Fresco  
**144** Muffins  
**104** Porciones de Papas Fritas

#### TIEMPOS DE COCCIÓN

**5** Minutos  
**12** Minutos  
**35** Minutos  
**4½** Minutos  
**18** Minutos  
**12** Minutos

\*Los tiempos son aproximados y pueden variar

### ¿QUIERE APRENDER MÁS?

RATIONAL es un proveedor de soluciones innovadoras, comprometidos a ayudar a las cocinas de escuela a operar a una eficiencia óptima. Más de 45 años de investigaciones culinarias han llevado a la creación de tecnología de vaporizadores combinados altamente eficiente que está diseñada para ayudarlo a entregar una amplia variedad de comidas calientes, y saludables mientras los costes de preparación de alimentos se reducen notablemente. Nosotros incluso le proveeremos entrenamiento gratuito para su equipo. Edúquese usted mismo con una rápida visita a [rational-online.com](http://rational-online.com).



Tel. 888-320-7274  
[rational-online.com](http://rational-online.com)

School Nutrition Association  
 FoodService Director, K-12 Operator Survey, Jan. 2020  
 Eat Right Pro, Academy of Nutrition and Dietetics  
 "The State of School Nutrition, 2018," SNA  
 Food Management, K12 Power Players, Feb. 2020