



Calidad estrella en las escuelas.

Nutritivos y deliciosos alimentos que todos amarán.

Los distritos escolares enfrentan una tarea casi imposible – proveer comida nutritiva que los niños quieran comer por \$1.25 por plato. ¿Podrían las celebridades chef tener la respuesta?

Hay muchas positivas pasando en cuando al servicio de alimentos K-12. Más escuelas están introduciendo cocinar desde cero, los snack son más saludables, y un impresionante 42% de los distritos escolares públicos ahora forman parte de actividades “de la granja a la escuela”.

No obstante, la participación en el desayuno y almuerzo escolar continúa siendo menos de lo que podría ser, y las escuelas gastan \$5 millones al día en comida que no se reparte. La solución parece obvia – incrementar la participación y botar menos comida. Pero a los equipos de servicios de alimentos escolares se les pide lograr una tarea casi imposible: proveer a cientos o incluso miles de niños comidas sabrosas por solo \$1.25 cada día, mientras mantienen estrictas guías nutricionales.

\$5 millones al día

En desechos de comida escolares

mismo en seis escuelas más en el sistema de escuelas más grande del país, Nueva York.

Su mayor prioridad desde el día uno ha sido el sabor. “A cada [comida de escuela] conferencia que uno va”, él explicó a CityLab, “todo lo que hablan es: nutrición, nutrición, nutrición. La dura verdad es que, nadie se come la comida. Así que la comida no puede ser nutritiva si nadie se la come.”

Los platos que él ha introducido incluyen pollo a la barbacoa con pan de maíz y pastel de carne con col crujiente, cocinado, por supuesto, desde cero. La nueva Gerente del Programa para la Nutrición Infantil en Escuelas Públicas de Nuevo London, Samantha Wilson, piensa que la unión de Giusti, la experiencia y creatividad de su equipo en la cocina y su conocimiento de regulaciones nutricionales del USDA es ganadora.

“La belleza de nuestra relación es tener dos conjuntos específicos y únicos de experticia y conocimiento,” ella relató a la popular revista estadounidense en alimentos y bebidas Eater. “Realmente tejemos todas nuestras fuerzas en esos espacios juntos.”

Crucialmente, Giusti está maniobrando para proveer comida más sabrosa que es igual de nutritiva por el mismo costo que Nuevo London estaba pagando con su proveedor de alimentos anterior. Aunque el cambio de ingredientes procesados a ingredientes frescos ahorra algo de dinero, las escuelas también están utilizando sus cocinas para generar ingresos a través de eventos como los alimentos comunitarios del Miércoles en la noche, donde la gente de todo el estado viene a obtener una cena fina por \$5 por cabeza.

Trayendo el sabor de vuelta

Algo debe tener, y casi siempre es sabor. Lo cual es el porque del flujo de grandes chefs hacia el servicio de alimentos en escuelas – con el ex chef jefe con dos estrellas Michelin Noma Dan Giusti en el frente – tiene el potencial de tener tal impacto positivo.

En el 2015, Giusti montó una compañía con fines de lucro llamada Brigaid, cuya misión es poner chefs profesionales en escuelas públicas para cocinar comida real y saludable desde cero. Desde entonces, ha transformado el programa de almuerzos escolares de seis escuelas en Nuevo London, Connecticut, y ahora está intentando hacer lo

Creando emoción culinaria

Por supuesto, la calidad estrella tampoco duele. Es también algo que la Colectiva del Chef Schwan, la cual incluye a los chefs estrella de Food Network Jet Tila y Todd Erickson, utiliza cuando visita distritos escolares para inspirar nuevas recetas para el almuerzo y mostrarles a las escuelas lo que es posible.

Más escuelas están introduciendo el cocinar desde cero.

“Nuestra asociación con estos renombrados chefs ofrece un nivel elevado de experticia culinaria para manejar las necesidades de los operadores del servicio de alimentos en escuelas y a la vez crear emoción entre los estudiantes sobre lo que comerán,” explicó Stacey Fowler Meittunen, Vicepresidente Sénior de Innovación y Desarrollo de Productos. Las actividades incluyen preguntas y respuestas en clase, creación de recetas, y una competencia de cocina con un ingrediente secreto donde los equipos son puestos uno contra el otro para crear el almuerzo de escuela perfecto.

Los chefs estrellas ciertamente no serán una bala de plata para el servicio de comidas K-12. Y hay muchos desafíos frente a Giusti, incluyendo obtener toda la conciliación de todos aquellos que forman parte de los programas de comida escolares – de directores a padres, al personal de cocina, y a los estudiantes. Aún más, reclutar buenos chefs para un sector que es mucho menos glamoroso que restaurantes finos tampoco es fácil.

Por algún lado hay que empezar. Y Giusti está haciendo un excelente trabajo en mostrar de lo cual el sector es posible.

Find out more: k-12-foodservice.com

