

PUBLICIDAD



derlamemoryfoam.com

La apnea del sueño está vinculada a este objeto del hogar (deja de usarlo)



ALBI: crecer desde el territorio para fortalecer Fuerteventura

La apuesta por el valor de lo cercano



PUBLICIDAD



derlamemoryfoam.com

La apnea del sueño está vinculada a este objeto del hogar (deja de usarlo)



WhatsApp Facebook X Twitter LinkedIn

Print Comment Email



REDACCIÓN 5 DE MARZO DE 2026, 12:18

En un mercado cada vez más concentrado en grandes operadores estatales, el sector de la restauración colectiva en Canarias vive una transformación silenciosa. Las exigencias de las familias han aumentado, los centros educativos demandan mayor coordinación y la alimentación escolar se ha convertido en un asunto que trasciende lo meramente logístico. En ese contexto, Albi Canarias representa un modelo empresarial singular: una compañía 100 % canaria que ha decidido consolidar su crecimiento desde el arraigo territorial, con Fuerteventura como uno de sus ejes estratégicos.

La implantación de Albi Canarias en la isla no es testimonial, sino estructural: en el contexto actual mantiene presencia en la práctica totalidad de los colegios y guarderías de Fuerteventura. Esta posición no ha supuesto una uniformización del servicio, sino una adaptación progresiva a las particularidades insulares, tanto en la operativa diaria como en la manera de entender el comedor como parte del proyecto educativo.

Implantación real y empleo local

Uno de los rasgos distintivos del modelo es su estructura local. La gestión en Fuerteventura se apoya en equipos vinculados al territorio, lo que permite una relación directa con direcciones de centros, AMPAs y familias. Esta proximidad facilita la toma de decisiones ágiles y la adaptación a situaciones cotidianas propias de un entorno insular, donde la logística y los ritmos escolares presentan características específicas.

El impacto no se limita al ámbito educativo. La actividad genera empleo en cocina, monitoraje, coordinación y gestión, reforzando la economía local. En un territorio donde el tejido productivo depende en gran medida del sector servicios, la consolidación de puestos de trabajo vinculados a la restauración escolar contribuye a diversificar y estabilizar la actividad económica.

Lo más visto



Prisión por presunto asesinato y estafa para el hijo de Katty

Busqueda de:



Movilización ciudadana en Corralejo para encontrar a Katty



Taxistas de Antigua "estallan" contra el Ayuntamiento por fomentar la competencia desleal en un servicio público

Busqueda de:



KATTY OOSTERLINCK

Proveedores mayoreros y economía circular

Otro de los pilares del modelo es la colaboración con proveedores canarios. Entre el 90 % y el 95 % de los suministros proceden de Fuerteventura, Lanzarote o Gran Canaria. Esta política de compras no solo responde a un criterio de proximidad, sino también de sostenibilidad económica.

El abastecimiento local reduce tiempos de transporte, favorece la frescura del producto y fortalece la trazabilidad. Al mismo tiempo, permite que la inversión realizada en el servicio de comedor permanezca en el territorio, apoyando a agricultores, ganaderos y distribuidores insulares.

En una isla como Fuerteventura, donde el sector primario busca consolidar su viabilidad, la vinculación estable con la restauración colectiva supone una oportunidad de continuidad y planificación para muchos productores. Esta colaboración no se limita al suministro. Permite que los menús dialoguen con la tradición alimentaria canaria, incorporando recetas y productos reconocibles para el alumnado. La identidad gastronómica de la isla no queda al margen del comedor escolar, sino que forma parte intencionada de su propuesta alimentaria.

Adaptación a las necesidades del territorio

En este escenario, Albi Canarias ha reforzado su estructura profesional con perfiles dedicados a la formación continua del personal y al acompañamiento pedagógico para integrar el comedor como parte del proyecto **educativo** de cada centro, así como con un equipo dietista-nutricionista responsable del diseño y la supervisión de los menús. La elaboración no responde únicamente a criterios técnicos y normativos, sino a un enfoque integral que combina equilibrio nutricional, seguridad alimentaria y adaptación cultural al entorno mayorero.

Asimismo, la tendencia en Canarias hacia modelos de cocina in situ ha marcado el debate sectorial. La compañía ha evolucionado su operativa combinando cocina central y elaboración en el propio centro, adaptándose a las características estructurales de cada colegio. Esta flexibilidad permite responder a las expectativas de las familias sin imponer soluciones homogéneas en un contexto insular diverso.

El comedor como espacio educativo

Más allá del suministro alimentario, el enfoque desarrollado por Albi Canarias en Fuerteventura concibe el comedor como un entorno pedagógico estructurado. Durante el tiempo de almuerzo se trabajan hábitos de convivencia, autonomía y educación nutricional bajo criterios definidos y compartidos con los centros educativos. La alimentación equilibrada no se limita al diseño del menú, sino que se integra en un proceso educativo sostenido.

La atención al alumnado con Necesidades Específicas de Apoyo Educativo (NEAE) forma parte de esa estructura. La coordinación con los centros y la formación específica del personal permiten adaptar el acompañamiento durante el tiempo de comedor, garantizando que este espacio sea inclusivo y respetuoso con cada realidad.

Transparencia y relación con las familias

En un entorno donde la información es un factor decisivo, la transparencia se ha convertido en un elemento estructural del servicio. Las familias pueden consultar menús e ingredientes, reforzando la confianza en la gestión alimentaria diaria.

Esta apertura contribuye a consolidar un vínculo estable con la comunidad educativa, en una isla donde la relación entre familias y centros mantiene un carácter especialmente cercano.

Un modelo con personalidad propia

El caso de Albi en Fuerteventura pone de manifiesto que es posible desarrollar un patrón de gastronomía colectiva sólido desde la identidad territorial. Mientras otros modelos centralizan decisiones fuera del territorio, Albi Canarias articula su operativa desde Canarias, adaptando cada decisión a la realidad insular.

Creer desde el territorio implica asumir sus particularidades logísticas, económicas y sociales. En Fuerteventura, esa estrategia se traduce en un servicio que no se limita a gestionar comedores, sino que forma parte del ecosistema educativo y productivo de la isla.

En un sector sometido a presión competitiva creciente, el arraigo se convierte en un valor diferencial cuando va acompañado de estructura, profesionalización y coherencia. En Fuerteventura, Albi Canarias no solo gestiona comedores: articula empleo local, colabora con proveedores de proximidad, diseña menús desde criterios dietéticos profesionales e integra la tradición gastronómica canaria en su propuesta alimentaria.

Fuerteventura no es únicamente un mercado donde operar. Es el entorno desde el que Albi Canarias construye un modelo empresarial que combina viabilidad económica, responsabilidad social y personalidad territorial, consolidando un servicio que forma parte activa del ecosistema educativo y productivo de la isla.