

PUBLICIDAD



ALBI CANARIAS, EL VALOR DE UNA EMPRESA 100 % CANARIA EN EL DÍA A DÍA ESCOLAR

## Somos canarios también en la escuela



PUBLICIDAD




REDACCIÓN 27 DE MARZO DE 2026, 9:09

Cada día, cientos de niños y niñas majoreros se sientan en el comedor de su colegio. Para muchas familias, ese momento es un acto de confianza. Confianza en la comida que se sirve, en el equipo que acompaña y en la empresa que está detrás de cada decisión. En Fuerteventura, esa confianza no es abstracta: tiene nombre, tiene territorio y tiene identidad.

Porque el comedor escolar no es un servicio cualquiera. Es un espacio cotidiano donde educación, alimentación y realidad insular se encuentran cada mediodía. Y cuando la organización que gestiona ese servicio toma sus decisiones desde Canarias, la diferencia se nota.

### Decidir desde aquí cambia las cosas

En la restauración colectiva, no todas las estructuras funcionan igual. Cuando las decisiones se toman lejos del archipiélago, adaptarse a la realidad insular puede resultar más lento y más rígido. En cambio, cuando la dirección está en Canarias, la respuesta es directa.

Si un centro de Puerto del Rosario o de Gran Tarajal detecta una necesidad concreta, no tiene que atravesar múltiples filtros ni esperar validaciones externas. La comunicación es más corta. La reacción, más ágil. En una isla donde la logística exige planificación y conocimiento del terreno, esa capacidad de respuesta no es un detalle menor: es una ventaja real.

Hoy, además, el sector exige algo más que servir menús. Se pide personalización, atención directa y capacidad de adaptación. Y esa cercanía no es solo geográfica. Se traduce en equipos de coordinación presentes en la isla, responsables técnicos accesibles y decisiones que no dependen de despachos lejanos.

### Comer también es cultura

La alimentación escolar no ocurre en el vacío. Forma parte de una cultura concreta. En Fuerteventura, el producto local y determinadas recetas tradicionales no son anecdóticas: son identidad.

### Lo más visto



El diseño de los menús parte del trabajo del equipo dietista-nutricionista de Albi Canarias, que combina equilibrio nutricional y seguridad alimentaria con una integración consciente de la cultura gastronómica canaria. No se trata solo de cumplir recomendaciones técnicas. Se trata de ofrecer una propuesta coherente con el entorno donde se sirve.

Cuando en el comedor aparecen recetas reconocibles o productos de proximidad, la aceptación mejora. El alumnado identifica los sabores. Se reduce el desperdicio. Y el comedor deja de sentirse como un espacio ajeno para convertirse en una extensión natural de la cultura insular.

#### **Relaciones que se construyen día a día**

En una isla como Fuerteventura, las distancias son cortas y la comunidad educativa mantiene vínculos estrechos. La gestión del comedor no es impersonal. Las direcciones, las AMPAs y las familias quieren interlocutores claros y cercanos.

La presencia continuada de Albi Canarias en los centros ha permitido consolidar relaciones estables, basadas en el diálogo directo. Esa cercanía se nota en la formación continua del personal, en el seguimiento cotidiano y en la coordinación con los equipos directivos.

Hoy el sector reconoce que la formación y la atención personalizada son claves para la percepción de calidad. No basta con cumplir protocolos. Es necesario acompañar, escuchar y ajustar. Y eso solo es posible cuando existe una estructura próxima y comprometida.

#### **Un impacto que va más allá del comedor**

A menudo no se habla del efecto económico que tiene el comedor escolar. Pero cada menú genera actividad. El abastecimiento a través de proveedores canarios —que en el contexto operativo del sector alcanza entre el 90 % y el 95 %— fortalece el tejido productivo insular.

Para los productores mayoreros, contar con una demanda estable vinculada al ámbito educativo aporta previsibilidad. Significa planificación. Significa continuidad. Y en un territorio donde el sector primario busca consolidarse, esa red de colaboración resulta especialmente relevante.

La inversión asociada a cada menú no desaparece en circuitos externos. Se queda en las islas. Se traduce en empleo local, en proveedores de proximidad y en economía que circula dentro del propio territorio.

#### **Adaptarse a cada realidad**

Fuerteventura combina núcleos urbanos en crecimiento con zonas donde la escuela cumple una función central en la cohesión social. En muchos casos, el comedor es una garantía de alimentación equilibrada para el alumnado.

La cercanía territorial facilita la coordinación cuando surgen necesidades específicas. La estructura profesional de Albi Canarias en la isla permite adaptar el servicio con criterios técnicos y acompañamiento constante. No se trata solo de servir un menú distinto cuando hace falta, sino de hacerlo con seguimiento y responsabilidad.

Cuando la empresa gestora comparte el mismo contexto social que los centros, la respuesta es más directa y más ajustada a la realidad de cada colegio.

#### **Transparencia que genera confianza**

En un territorio insular, la reputación se construye día a día. Las familias quieren saber qué comen sus hijos e hijas. Quieren información clara. Quieren poder preguntar y obtener respuesta.

La disponibilidad de menús detallados, información sobre ingredientes y contacto directo con responsables del servicio refuerzan esa confianza. No es solo una obligación formal. Es una manera de entender la relación con la comunidad educativa.

Porque cuando hablamos de alimentación infantil, la confianza no se delega: se gana.

En Fuerteventura, la transparencia no es solo un valor añadido, es una forma de estar. Significa mirar a las familias a los ojos, explicar qué comen sus hijos e hijas y responder con claridad a cualquier duda. Pero, sobre todo, significa entender que detrás de cada menú hay personas: niños y niñas que crecen, familias que confían y profesionales que cuidan cada detalle.

Por eso, más allá de los datos o los menús publicados, la transparencia en Albi Canarias se construye desde lo humano: desde la cercanía diaria, desde el trato directo y desde la vocación de servicio hacia la infancia de la isla. Porque alimentar también es cuidar. Y cuidar implica estar presentes, escuchar y acompañar.

#### **Ser canarios también en la escuela**

“Somos canarios también en la escuela” no es un eslogan vacío. Es una forma de trabajar. Es decidir desde aquí. Es generar empleo aquí. Es colaborar con proveedores de aquí. Es asumir que cualquier decisión repercute directamente en la comunidad a la que se pertenece.

En un escenario de creciente competencia y modelos cada vez más estandarizados, el arraigo solo tiene valor cuando se traduce en hechos concretos: planificación nutricional respaldada por profesionales, empleo local, proveedores de proximidad y capacidad de decisión en Canarias.

En Fuerteventura, la presencia de Albi Canarias en la escuela no es simbólica. Es una forma de integrar empresa y comunidad, identidad y profesionalización, tradición y estructura.

**Pero, por encima de todo, es una forma de poner a las personas en el centro. De entender que detrás de cada decisión hay impacto directo en la vida cotidiana de la infancia, de las familias y de los equipos educativos.**

**Porque un comedor escolar no se gestiona solo con procesos, sino con sensibilidad, compromiso y vocación. Y es ahí donde lo humano marca la diferencia: en cómo se escucha, en cómo se responde y en cómo se cuida cada día a quienes más importan.**

Porque ser canarios también en la escuela significa algo muy sencillo y muy importante: asumir responsabilidad directa sobre el bienestar diario de la infancia majorera.