

Tenotícies

Punt de trobada de famílies i educadors al voltant del projecte menjador



Reportatge

Posem sabor i somriures a l'espai del migdia!



Planeta Menjador

Sostenibilitat i reciclatge als menjadors escolars



Entrevistes

Encarna i Núria (administració) i Vanessa (coordinadora)

I també, recull d'activitats a les escoles, els nous projectes de Teno i molt més



Encarna Vera
Administració i recepció



Núria Calonge
Administració i recepció



Javier Fernández
Administració i comptabilitat



Marc Terrades
Supervisor i Resp. Comercial



Carla Lecha
Recursos Humans



Gemma Martínez
Comunicació i projectes



Sílvia Fondevila
Recursos humans



Eduard Terrades
Gerència



Araceli Torruella
Supervisió



Marta Campoy
Dietista



Elena Díaz
Supervisió



Sara Gómez
Cap de Laboral



Elena Brumós
Cap de Serveis



Sònia Bellés
Pressupostos i contractes



Gemma Lara
Laboral

Inclusió en els menjadors escolars

La creixent presència d'alumnat amb necessitats educatives especials, tant a les aules com en els menjadors escolars, planteja un desafiament important per a la comunitat educativa. Aquests infants requereixen una atenció especialitzada tant en la metodologia educativa com en el temps dedicat a ells.

Perquè una escola sigui veritablement inclusiva, ha de comptar amb els recursos necessaris per a atendre la diversitat dels seus estudiants. En cas contrari, la idea d'inclusió es converteix simplement en un titular buit.

No obstant això, el Departament d'Ensenyament no proporciona suficients vetlladors/es per a atendre aquestes necessitats i això provoca que els monitors i monitores, afa, direccions i empresa hagin de fer sovint esforços addicionals.

És important destacar que, tot i l'aprovació del Decret 150/2017 -de 17 d'octubre de l'atenció educativa a l'alumnat en el marc d'un sistema educatiu inclusiu- aquest mai s'ha implementat completament, la qual cosa agreuja encara més la situació.

Des de diverses instàncies, com l'Acellec (Associació Catalana d'Empreses de Lleure, Educació i Cultura) ó l'AFFAC (Associació Federada de famílies d'alumnes de Catalunya) es busca instar el Departament a abordar aquesta situació. Malgrat això, fins que no es prenguin mesures concretes, la comunitat educativa continuarà enfrontant aquest desafiament i haurà de continuar esforçant-se per a proporcionar una educació inclusiva i de qualitat a les aules i a l'espai del migdia.

Eduard Terrades

Director

Posem sabor i somriures a l'espai del migdia!

Un curs més, durant l'horari del menjador escolar hem ofert un menú amb productes de proximitat i de temporada i també hem realitzat un munt d'activitats relacionades amb l'alimentació, el joc, i el lleure educatiu. A continuació us presentem un recull!

Tastet trimestral, calçots i jornades gastronòmiques

Com ja és habitual, cada trimestre recomanem un tastet a l'hora de dinar amb la introducció de nous sabors, textures i olors. A vegades, cada cuina tria el seu, com les [xips d'albergínia amb mel de l'IES Santa Anna](#) i d'altres, fem una recepta comuna per tots els menjadors, com les [crispetes de cigrons](#) que hem servit al tercer trimestre.

Enguany i com a novetat, al mes de març hem servit [calçots](#) als infants de cycle superior. A més, també hem fet un taller de pitets, perquè durant l'àpat poguessin gaudir del seu moment calçotada amb els companys de classe i al menjador de l'escola.

Sabeu quina activitat agrada a petits i grans? Els tallers de cuina. Ja sigui per [preparar un pa de pessic de moniato](#) per celebrar la castanyada o bé un [taller de magdalenes](#).

I per arrodonir les activitats culinàries, cada curs proposem una jornada gastronòmica on conèixer cuines d'altres països. Aquest any hem ofert les opcions de Mèxic, Brasil i [Hawaii](#). Quina triareu vosaltres per fer un sopar a casa?



A l'hora de dinar aprenem higiene, harmonia i autonomia

Diàriament i curs rere curs, hi ha projectes permanents que tenen el seu lloc a l'espai del migdia. Des de la rentada de mans i el **raspallat de dents**, passant pel **Sense Soroll Somrius** o **Jo em serveixo!**

Aquest curs hem consolidat el projecte per evitar el malbaratament alimentari, **d'Engruna ni una!** Seguint la normativa de la Generalitat, cada trimestre hem fet una pesada d'una setmana de menjador escolar i l'anàlisi dels aliments malbaratats. També hem après a **reciclar l'aigua sobrant** del menjador escolar per regar les plantes i hort de l'escola. Tot un èxit i més en any de sequera!



Emmarcat dins del projecte **Bo, sa i d'aquí** que apropa artistes coneguts a les escoles, al Pau Vila de El Papiol vam rebre la visita del Miki Núñez (a la imatge xerrant amb la Verònica, la cuinera del centre).

Temps per jugar i divertir-se!

En el temps de lleure hem celebrat diades lúdiques com l'**espectacle Mill el Conill** i l'activitat musical de **Bo, sa i d'aquí**. Hem proposat **jocs cooperatius** en el marc del programa **Vius i actius. Patis Coeducatius** al mateix temps que fomentem el paper dels **mediadors de pati**, relacionat amb el projecte **Respect!** que potencia les bones relacions i resolució de conflictes entre els infants.

A més, cada curs suggerim un projecte anual i transversal amb compromís social o mediambiental. El curs 23/24 l'alumnat està desenvolupant el **Planeta Menjador**, que us amplièm en un altre article d'aquest Tenotícies 2024.

Et convidem a fer un tastet d'un **menjador escolar TENO**.



L'Encarna i la Núria són les professionals que gestionen la recepció, els tràmits administratius i facturació de Teno. Són la primera veu que escoltaràs si ens truques i les primeres que et donaran la benvinguda a les nostres oficines.

Encarna, tu que portes més de 15 anys en la teva tasca de recepció i administració, que significa per tu el servei de menjador de Teno?

E: Per mi treballar a Teno i el servei que oferim és gairebé de família. Som una empresa propera en el tracte i amb la voluntat d'oferir solucions, resoldre dubtes i acompanyar en tot el que calgui.

Núria, aquest és el primer any que treballes amb nosaltres. Quin balanç fas d'aquests 6 mesos?

N: Jo també tinc aquesta bona sensació de tracte proper i gestió directa amb les famílies i les coordinadores de l'espai del migdia de cada centre.

Encarna, com creus que ha influït la digitalització de les inscripcions i pagaments?

E: Tant per les famílies com per les persones que gestionem les inscripcions i pagaments, la digitalització suposa més agilitat, transparència de les dades i informació fiable.



Encarna, Núria, quins dubtes són els que us trobeu més que tenen les famílies a l'hora de fer les inscripcions o pagaments? I les coordinadores?

E/N: Més que dubtes concrets, el que cal és formar i acompanyar tant les famílies de noves escoles, com els nous/noves coordinadors per tal que aprenguin el sistema de gestió de Teno i estar pendents diàriament de les consultes que puguin tenir els que ja són més veterans del servei.

Expliqueu-nos alguna anècdota divertida que us hagi passat a la recepció/telèfon?

E: A mi em va passar un dia que, com vaig en moto a l'oficina, em va enganxar un xàfec i vaig arribar xopa. I per poder atendre la recepció em vaig haver de vestir amb un uniforme de cuinera que teníem al magatzem. Que consti que el barret no me'l vaig posar ;)

N: A mi m'ha passat la novatada. Em vaig posar a arxivar factures com si no hi hagués un demà i quan en tenia un bon feix d'arxivades, va i me n'adono que ho havia fet al revés de com haurien d'anar!

La **Vanessa Barbero** ha estat coordinadora de l'escola Morsell a Olivella i actualment ho és de l'escola Marcel·lí Moragas de Gavà. Ella porta 9 anys a Teno gestionant equips i famílies.

Quin creus que és el valor afegit o fet diferencial de Teno?

Poder el tret diferencial és la importància que tenen les relacions humanes. La tasca de coordinació et fa relacionar-te cada dia amb moltes persones dins l'empresa i en totes elles es cuida la forma d'expressar i comunicar-se, aquest fet és el que et permet vincular-te i et fa sentir part d'un objectiu comú, que són els projectes que emprenem a diari a l'Espai del Migdia.

Què et semblen les trobades que feu amb la resta de coordinadores?

Penso que són necessàries, de vegades compartir les experiències de diferents escoles et fa comprendre que el que et passa a tu també passa a altres escoles. I a la vegada es poden aplicar accions educatives de que estan posant en marxa altres companys/es que poden tenir resultats positius.

Quin és l'ambient de feina de l'empresa?

L'ambient és agradable i l'humor és un gran aliat. Es poden compartir aquells dubtes i inquietuds amb els companys/es sabent que les coses es poden parlar i

tenint clar que les decisions que es prenen són per oferir un Servei de qualitat als infants i a les famílies.



Quin és el teu plat preferit del menú escolar? Coincideix amb el que prefereixen els infants del Marcel·lí??

El meu plat preferit és la vichyssoise (puré de porros) i gall dindi arrebossat. En general, són dos plats que agraden bastant als infants.

L'any passat, per fomentar la cohesió del teu equip, vas fer un projecte que es deia 'El Punt Habitat', ens l'expliques?.

"El Punt Habitat" és projectes de cohesió d'Equip. Cadascú aporta una planta i entre tots fem un petit jardí. L'objectiu és que cadascú se senti part un grup on la cura de les plantes, l'aigua, les converses que es tenen veient el seu creixement o deteriorament es pugui compartir amb els companys/es, és un símbol de la cura entre les persones que compartim la nostra tasca professional.

D'alguna manera vol dir que si nosaltres com a Equip ens cuidem amb atenció podrem atendre als infants amb la dedicació que mereixen.

Planeta Menjador: sostenibilitat i reciclatge als menjadors escolars

Els bons hàbits que s'assoleixen des de ben petits perduren per sempre. Els infants s'involucren activament en la consciència de reciclar correctament i alhora en la sensibilització sobre la reducció de residus per a preservar el medi ambient. Aquest aprenentatge és essencial per formar futurs adults responsables amb el medi.

A partir dels conceptes de sostenibilitat **-Reducir, Reciclar i Reutilitzar-** proposem Planeta Menjador, el projecte anual i transversal per a totes les escoles, que alterna temàtica social o mediambiental, i mitjançant diferents activitats -amb l'acompanyament de l'equip de monitoratge- els nens i nenes aprenen hàbits i valors sostenibles i de conservació del medi natural.



Tallers de reciclatge i planter de llavors

Per dur a terme **Planeta Menjador** a l'espai del migdia proposem diverses activitats dirigides a incorporar valors verds.

Durant el curs, l'alumnat desenvolupa diferents **tallers de reciclatge** i activitats naturalistes com el **planter de llavors**, per observar el cicle de les plantes, o **mòbils de natura**, amb elements reciclats i vegetals.

Celebrem l'arribada de la primavera el solstici del 21 de març i el dia del medi ambient, el 5 de juny, organitzarem un mercat de reciclatge amb diners de plàstic reutilitzat i treballs manuals naturals.

Els principals objectius del projecte transversal són **educar en la sostenibilitat** i el respecte al medi ambient, **sensibilitzar** dels

problemes ambientals i **promoure la conservació** del medi.

Tot seguit podeu veure un recull d'imatges de les activitats vinculades al projecte i celebrades a les escoles.



El valor afegit de la formació continuada

Ens sentim compromesos amb la formació continuada és la clau per assolir aquests objectius en el nostre servei de menjador escolar. A l'espai del migdia és important comptar amb professionals que valoren el creixement i l'aprenentatge constant.

Per tal de potenciar les habilitats del nostre equip- a banda d'un paquet formatiu base per a tot@s els/les treballador@s -hem creat al nostre web un **espai formatiu online**, un conjunt d'activitats d'autoformació amb vídeos i materials escrits de suport que complementaran la pràctica laboral de l'equip de cuina i monitoratge . Acompanyem, els educadors i educadores dels espais de migdia, amb formacions continuades, on-line o presencials, eines educatives i metodologies de treball.

Teno també proposa un pla de formació adicional basat en dues tipologies: un programa de formació en el mateix centre i un programa de formació obert per a tots els nostres treballadors/es. La programació varia a petició del centre i en funció de les necessitats detectades.



.....

Alguns exemples de les formacions personalitzades que proposem per l'equip de monitors i monitores de menjador escolar són **Eines per a la resolució de conflictes, Tècniques per reduir el soroll al menjador, Formació cohesió d'equip i atenció a la diversitat. cultural de l'alumnat**, entre altres.

.....



.....

La formació continuada dels equips de cuina dels menjadors escolars i llars d'infants és essencial per proporcionar una alimentació de qualitat, promoure hàbits alimentaris saludables i garantir la seguretat dels aliments. Aquesta inversió en el desenvolupament professional del personal culinari té un impacte positiu en la salut i el benestar dels nens i nenes, sent clau en la construcció d'un entorn escolar i infantil saludable i enriquidor.



Compromesos amb l'educació

El nostre projecte educatiu ha estat avalat i acreditat pel Departament de Pedagogia Aplicada de la UAB i per la International Commission of Educational Excellence (ICEEX) certificant la qualitat dels nostres programes pedagògics i de les activitats que desenvolupem als menjadors.


Compromesos amb la salut


Per furnir les nostres cuines treballem amb productors de proximitat i amb segells que acreditin la qualitat dels seus productes.

Compromesos amb la societat

Tenim acords amb entitats i empreses de caràcter social i compromeses amb els col·lectius més vulnerables com la Fundació Ecom, Mansol Projectes, el Consorci del Barri de la Mina. Aliments solidaris, la Marató de TV3 o la Xocolatada Solidària contra el càncer infantil.

Si voleu estar al dia de tot el que passa als menjadors, seguiu-nos a les xarxes!

 @tenomenjadors

 @tenomenjadors

I tota la informació al nostre web www.teno.cat

Teno

**Cuina i lleure
de proximitat**

Ctra. Sant Cugat a Rubí km 01, núm. 40-50, Planta 3a 9a
08174 Sant Cugat del Vallès - Barcelona
T. 93 327 84 00 - info@teno.cat

Els continguts de Tenotícies estan desenvolupats des de Teno S.L.

Membres de:



Acreditats per:



Col·laborem amb:

