

EL CONSUMO DE PESCADO EN COMEDORES

INFORME DE RESULTADOS
COLEGIOS

Enero 2026

CONTENIDOS

1

CONTEXTO Y
APROXIMACIÓN

2

EN UN MINUTO

3

PRINCIPALES
RESULTADOS

4

PRINCIPALES
HALLAZGOS

CONTEXTO Y APROXIMACIÓN

01

INTRODUCCIÓN

Este estudio nace del interés de la **Fundación Fish Nation** por **conocer como es la dieta en los comedores** de los colegios, hospitales y residencias de mayores.

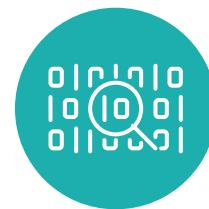
El **principal objetivo** del estudio es **comprender cómo los comedores están siguiendo los parámetros de Real Decreto** de comedores **y qué necesidades se detectan de cara a regular los patrones nutricionales en los centros escolares.**

Los patrones alimentarios y su cumplimiento normativo en instituciones públicas son elementos determinantes para la salud pública y la eficacia de las políticas alimentarias.

Esta investigación proporciona datos esenciales sobre el grado de cumplimiento del RD actual en comedores, con especial atención a la presencia de pescado en las dietas institucionales, buscando optimizar su cumplimiento, promover una alimentación saludable y reducir el desperdicio alimentario.



¿CÓMO LO HEMOS HECHO?



ESTUDIO CUANTITATIVO: ENTREVISTAS A COLEGIOS



METODOLOGÍA

Combinación de metodología cuantitativa online y telefónica (CATI).

El trabajo de campo se realizó del 17/09/2025 al 22/10/2025.

UNIVERSO

Personas responsables de la planificación de los menús y/o la compra de alimentos para el comedor de los centros educativos.

Tanto públicos como privados de ámbito nacional.

MUESTRA

En total se han realizado 350 entrevistas (margen de error del $\pm 5,2\%$)

CUESTIONARIO

Cuestionario estructurado de 12 minutos de duración media.

ESTUDIO CUALITATIVO: ENTREVISTAS EN PROFUNDIDAD A EMPRESAS DE CATERING



METODOLOGÍA

Entrevista en profundidad online.

El trabajo de campo se realizó del 17/10/2025 al 31/10/2025.

UNIVERSO

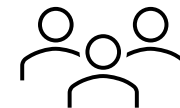
Responsables de la planificación y /o la compra de alimentos para la elaboración de los menús.

MUESTRA

5 entrevistas en profundidad, a empresas de catering que prestan servicio a colegios

GUÍA DE LA ENTREVISTA

Guía estructurada y abierta de 45 minutos de duración media.

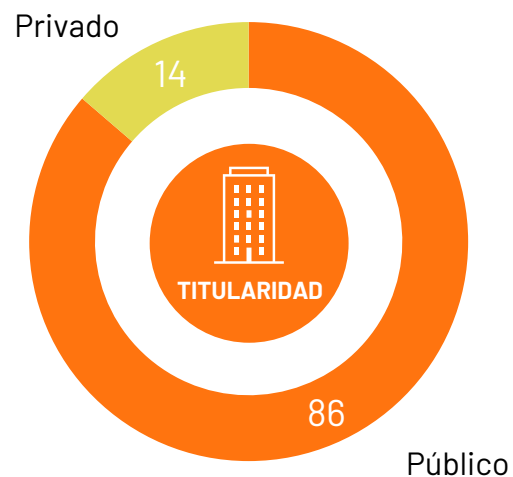


PERFIL DE LA MUESTRA CUANTITATIVA

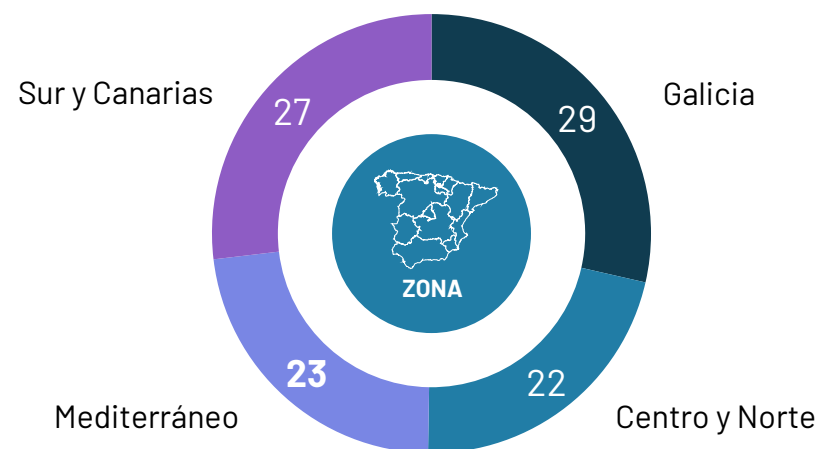


350
entrevistas

Titularidad del centro



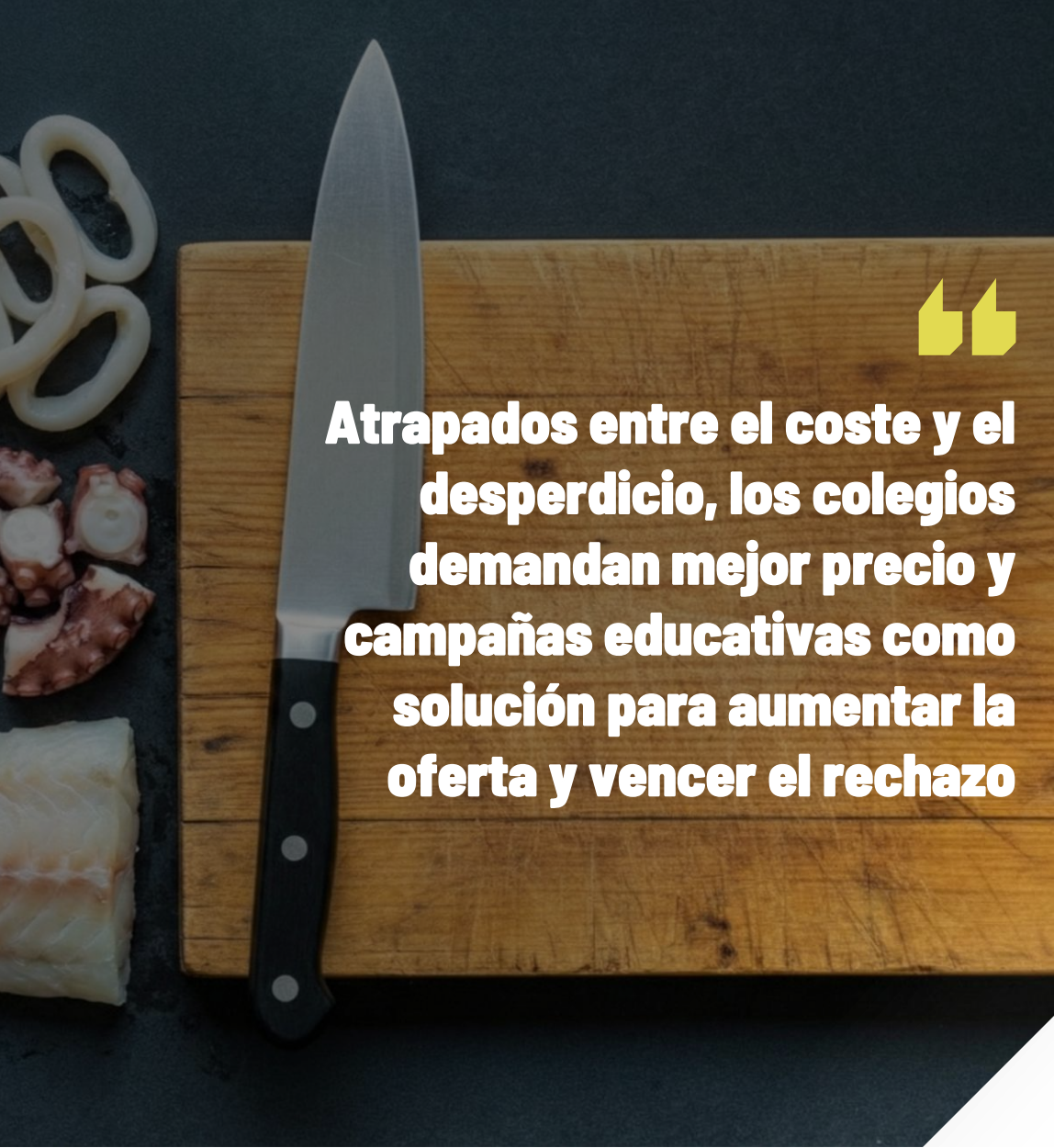
Zona



EN UN MINUTO

02





Atrapados entre el coste y el desperdicio, los colegios demandan mejor precio y campañas educativas como solución para aumentar la oferta y vencer el rechazo

El Coste es la Barrera Nº1

Casi la mitad de los colegios identifica el "coste económico" como una dificultad alta. Esta barrera es especialmente grave en Galicia. La "preocupación por las espinas" y la "baja aceptación" son las siguientes barreras clave.

La Paradoja del Desperdicio

Un tercio afirma que el pescado genera más desperdicio. La cocción más habitual (al horno) es, paradójicamente, la que más se tira, evidenciando el problema de aceptación del producto.

Piden Ayuda Práctica

La principal acción que demandan los centros para aumentar el consumo es "acceso a un precio más competitivo", seguida de "campañas educativas".

PRINCIPALES RESULTADOS

03



PLANIFICACIÓN Y CONSUMO DE PESCADO/MARISCO

01



MODELO OPERATIVO EN COMEDORES



Los colegios tienen una clara preferencia por un control directo sobre la calidad y preparación de alimentos

La decisión del menú recae en Nutricionistas y en la propia Dirección

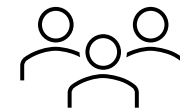
29%

Nutricionistas

28%

Dirección

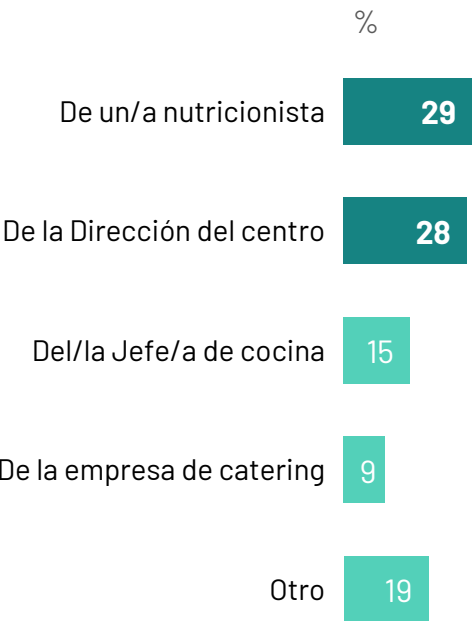
Las empresas de catering tienen un papel residual en la toma de decisiones (9%).



La decisión de los menús está básicamente en manos de nutricionistas y de la dirección de los centros.

Destaca el protagonismo de nutricionistas en colegios privados, reflejando un enfoque más especializado, sobre todo en zonas centro, norte y Mediterráneo.

DECISOR DE LOS MENÚS



A/B/C Diferencias significativas entre segmentos



	Público A	Privado B	Galicia C	Centro y Norte D	Mediterráneo E	Sur y Canarias F
Base	302	48	100	76	80	94
	27	42 A	8	40 C	46 CF	28 C
	29	23	42 DE	13	11	38 DE
	14	19	21 D	9	16	12
	10	8	1	15 C	11 C	13 C
	21 B	8	28 EF	24 F	15	10

Base: total comedores colegios 350

Q2. ¿De quién depende la decisión final sobre los menús que se sirven en el centro?



Control directo en la calidad alimentaria en las empresas de catering que prestan servicio a los colegios

Preferencia por el control: decisión centralizada. La elaboración de los menús está fundamentalmente bajo la supervisión de los nutricionistas y la dirección del colegio, asegurándose de que las opciones alimentarias cumplan con las necesidades nutricionales de los estudiantes.

Trabajo coordinado entre diferentes departamentos asegura que los menús reflejen no solo los **objetivos nutricionales** sino **también las preferencias de los estudiantes**. Supervisión y control en la preparación. Existe un fuerte énfasis en la **supervisión activa de cómo se preparan los alimentos**, para asegurar que se cocinen adecuadamente y se presenten bien a los estudiantes.

“Disponemos de un departamento de una asesora, que es la que nos ayuda a hacer menús nosotros le proponemos los menús y ella, pues nos dice lo que tenemos y lo que no tenemos que poner”. **EP Nº9, Colegios.**

“Se cocina en cada colegio, en cada colegio tenemos la cocina y se sirve directamente” **EP Nº10, Colegios.**

“Nosotros lo que solemos hacer es mandarlo ya terminado, nada más que para que lo regeneren en los mismos colegios, para que no tengan que hacer nada más que, por así decirlo, como abrir un tupper, regenerarlo y ponerlo en el lineal” **EP Nº3, Colegios.**

“Asesoría con una nutricionista que nos ayuda bastante para montar los platos, los menús y siempre se incluye eso, fruta, verdura, cereal...” **EP Nº5, Colegios.**

EL ACTUAL MENÚ EN COMEDORES

2/3

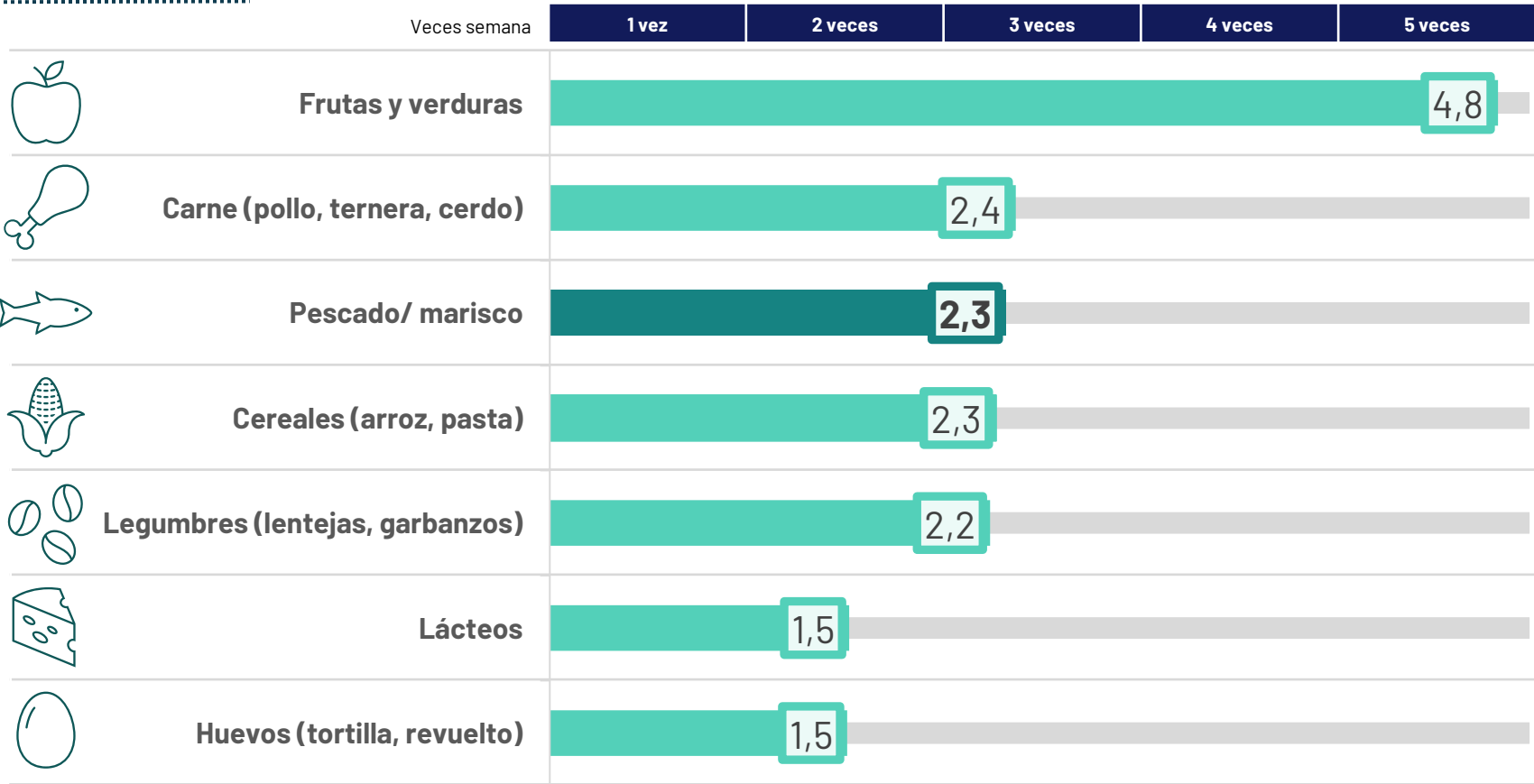
veces a la semana se
sirve pescado en los
menús de los colegios



Pescado y carne se consumen
a la semana por igual en los
comedores escolares

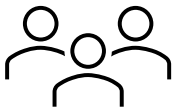
Las frutas y verduras se consumen en los colegios más que cualquier otra categoría. El pescado y la carne son alimentos que se consumen semanalmente de forma similar.

FRECUENCIA CONSUMO ALIMENTOS

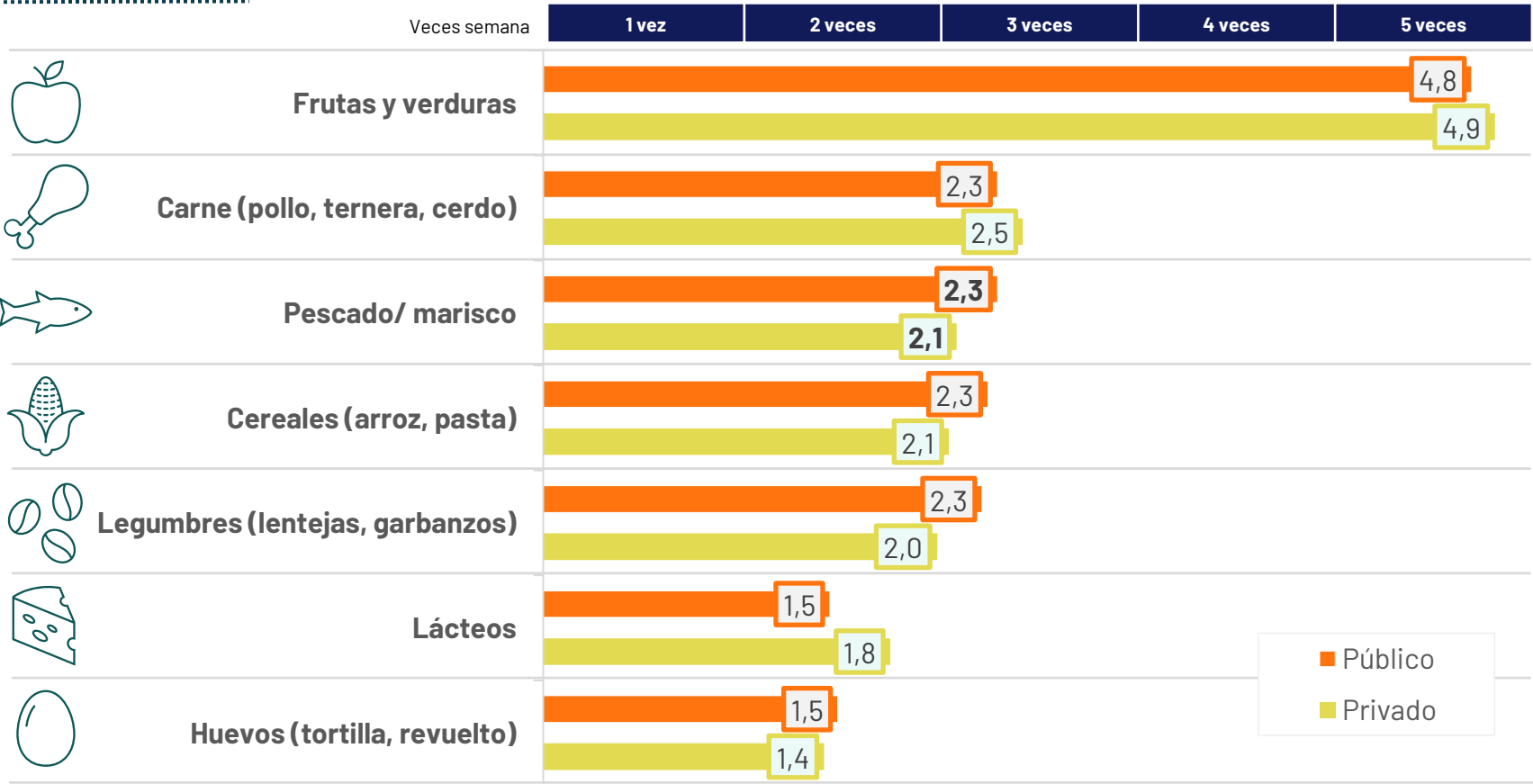


Base: total comedores colegios 350
Q3. Pensando en una semana normal, ¿cuántas veces se sirve cada uno de los siguientes alimentos como plato principal?

Mayor equilibrio de consumo de pescado y carne en la escuela pública que en la privada.



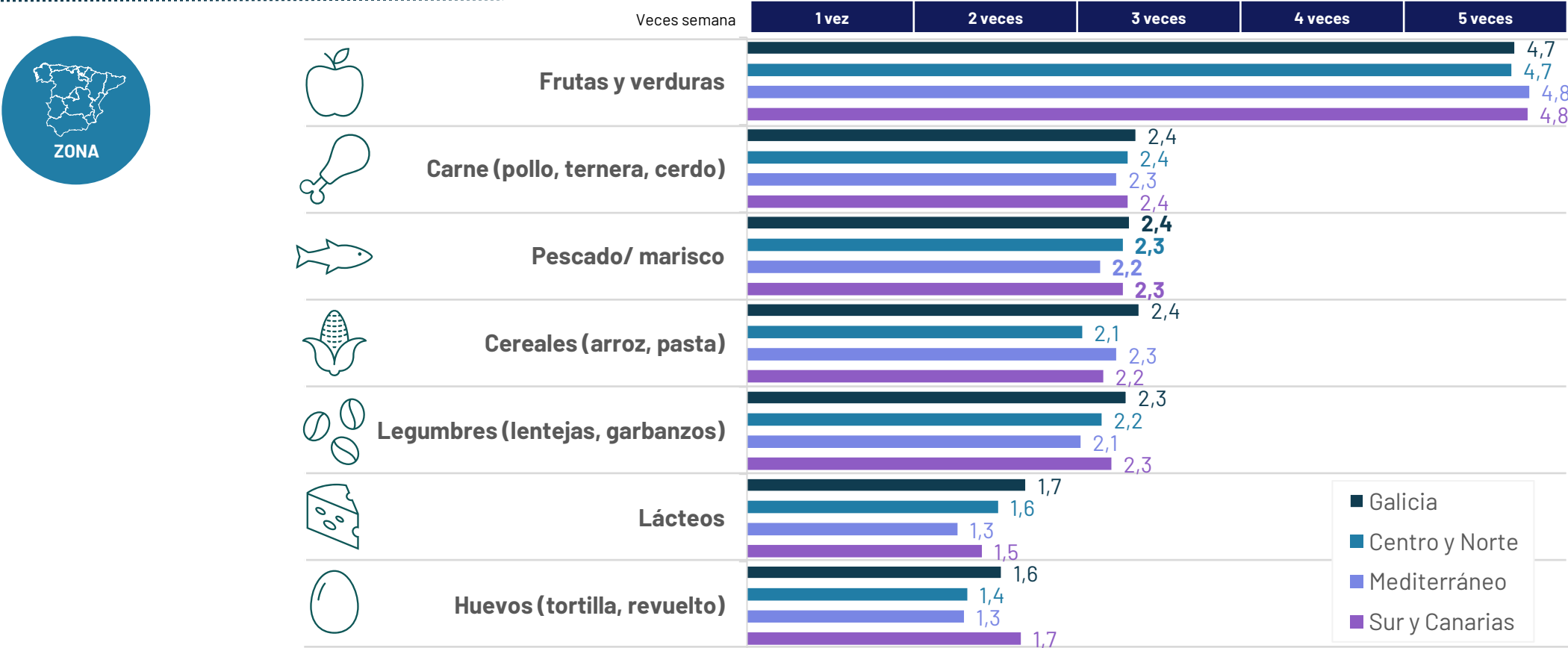
FRECUENCIA CONSUMO ALIMENTOS



Base: total comedores colegios 350 / Público 302 / Privado 48
Q3. Pensando en una semana normal, ¿cuántas veces se sirve cada uno de los siguientes alimentos como plato principal?

En todas las zonas, el consumo semanal de pescado/marisco es muy parecido y se muestra muy equilibrado respecto a la carne.

FRECUENCIA CONSUMO ALIMENTOS



Base: total comedores colegios 350 / Galicia 100 / Centro y Norte 76 / Mediterráneo 80 / Sur y Canarias 94
Q3. Pensando en una semana normal, ¿cuántas veces se sirve cada uno de los siguientes alimentos como plato principal?



Cualitativamente, se confirma que el pescado es un componente frecuente en los menús escolares, servido varias veces por semana.

El pescado se mantiene como un componente recurrente y significativo en los menús escolares. Esta frecuente inclusión responde a los esfuerzos conscientes por parte de las instituciones para diversificar las fuentes de proteínas ofrecidas a los estudiantes.



"La norma establece servir entre una y tres fracciones de pescado a la semana. Bueno, genial, nosotros estamos en eso, en dos y tres, más o menos." EP Nº 5, Colegios.

"De una a tres lo veo bastante irreal, porque si miras en el resto de cosas, la semana solo tiene cinco días en el comedor escolar, entonces es complicado que haya tres cuando tienes que asegurar el huevo, también la carne. Tres lo veo completado. Una siempre mínimo nosotros sí que ponemos y de tanto en tanto alguna semana sí que puedo incluir hasta otro más, o sea dos." EP Nº 14, Colegios.

"Pues casi dos veces por semana... Tres me parece ya un poco exagerado, me parece ya demasiado, porque también está la carne. Entonces dentro de toda esta alimentación yo creo que para mí dos está bien." EP Nº 10 Colegios.

"Intentamos poner mínimo dos. Otra cosa es que se lo coman o que no se lo coman, pero intentamos poner mínimo dos veces pescado a la semana.. EP Nº9, Colegios.



ORIGEN, FORMATO Y PREPARACIÓN DEL PESCADO



**El menú se basa en pescado congelado,
cocinado al horno...**

61%

**emplea
mayoritariamente
pescado congelado**

68%

**lo prepara
habitualmente al horno**

... y de origen desconocido

45%

**de los centros no sabe el origen
(salvaje o acuicultura)**

Casi la mitad de los responsables no sabe si el pescado que sirve es de piscifactoría o salvaje.

Galicia muestra un mayor conocimiento del origen del producto que el resto de zonas.

ORIGEN DEL PESCADO



A/B/C Diferencias significativas entre segmentos



	Público A	Privado B	Galicia C	Centro y Norte D	Mediterráneo E	Sur y Canarias F
Base	302	48	100	76	80	94
	24	35	30 F	32 F	25	16
	16	8	27 DEF	7	8	15
	15	13	22 E	13	8	13
	46	44	21	49 C	60 C	56 C

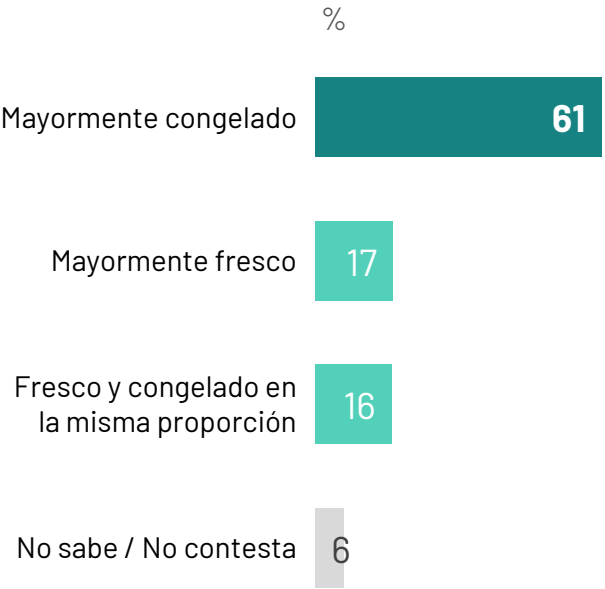
Base: total comedores colegios 350

Q5. El pescado/marisco que utilizan, ¿es mayoritariamente de pesca extractiva (salvaje) o de acuicultura (de piscifactoría)?

El pescado congelado predomina en los comedores, especialmente en colegios privados.

El pescado fresco es más utilizado en escuelas públicas y en Galicia.

FORMATO DEL PESCADO



A/B/C Diferencias significativas entre segmentos

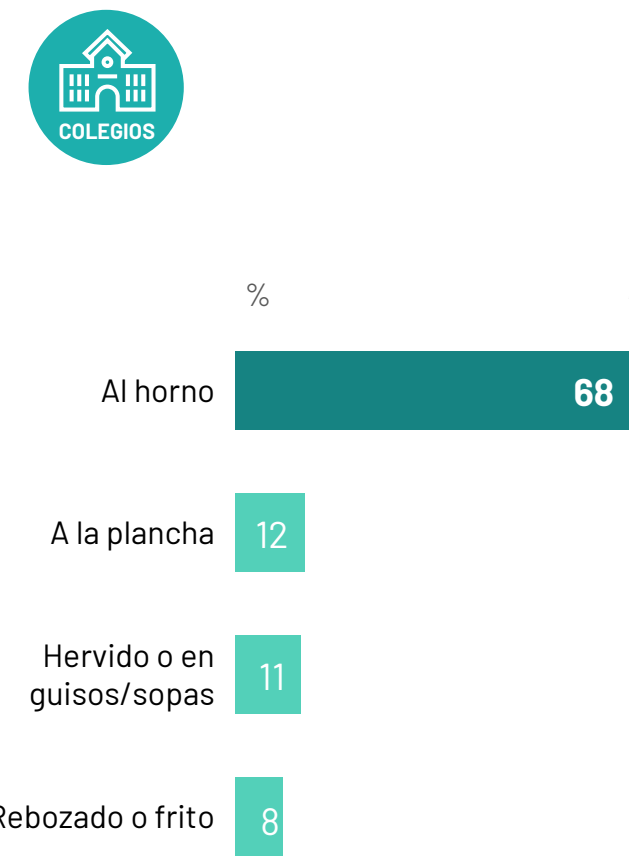


	Público A	Privado B	Galicia C	Centro y Norte D	Mediterráneo E	Sur y Canarias F
Base	302	48	100	76	80	94
	59	75 A	44	68 C	75 C	62 C
	19 B	2	36 DEF	8	8	11
	16	17	20	13	13	18
	6	6	0	11	5	10

Base: total comedores colegios 350
Q6. El pescado/marisco que utilizan, ¿suele ser fresco o congelado?

Intención saludable: 7 de cada 10 colegios eligen el horno como método de cocción principal.

PREPARACIÓN MÁS HABITUAL DEL PESCADO



A/B/C Diferencias significativas entre segmentos



	Público A	Privado B	Galicia C	Centro y Norte D	Mediterráneo E	Sur y Canarias F
Base	302	48	100	76	80	94
Al horno	69	65	57	68	81 C	69
A la plancha	13	8	16 E	8	6	16 E
Hervido o en guisos/sopas	11	13	17	9	9	10
Rebozado o frito	7	15	10	15 EF	4	5

Base: total comedores colegios 350

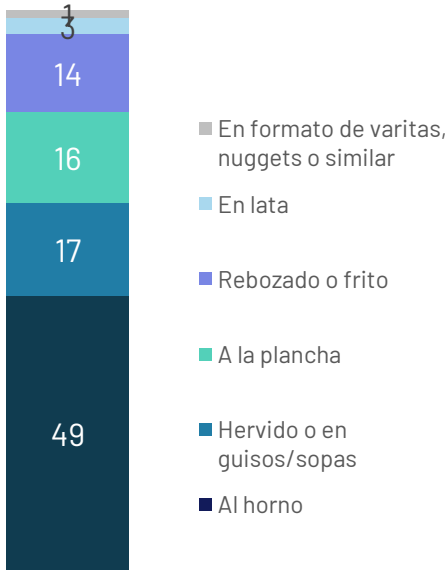
Q7. ¿Cuál es la forma de preparación más habitual para el pescado en su centro?

Casi la mitad de las raciones de pescado se preparan al horno, confirmando la preferencia por esta elaboración.

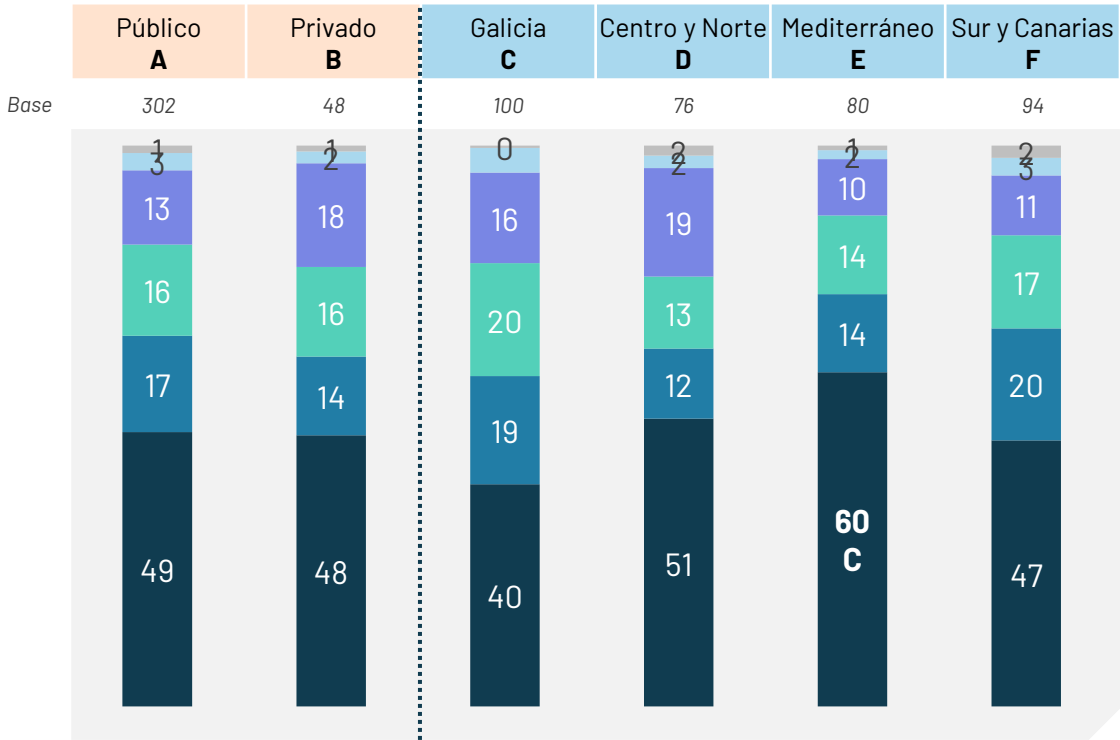
Mayor en el Mediterráneo, mientras que Galicia destaca en preparaciones a la plancha, mostrando diversidad culinaria.

El frito es más popular en centros privados.

PESO DE CADA PREPARACIÓN DE PESCADO



A/B/C Diferencias significativas entre segmentos



Base: total comedores colégios 350
Q8. Y del 100% de las preparaciones, ¿en qué porcentaje se hace cada forma de preparación en su centro?



Las empresas de catering ofrecen sobre todo pescado congelado y limpio, mientras el conocimiento sobre su origen es desigual

Las entrevistas confirman rotundamente la preferencia por el pescado congelado. Varios responsables de catering lo eligen deliberadamente por seguridad (evitar el anisakis) y por

logística. En cuanto al conocimiento del origen, predomina el desconocimiento. La preparación saludable al horno es mencionada, pero también se reconoce que las preparaciones rebozadas o con salsas son clave para la aceptación.



"Casi todo es congelado, todo, todo, todo porque así ya me evito el tema del anisakis y demás. O sea, ya lo descarto por completo, porque ya viene congelado." **EP Nº 10, Colegios.**

"Dentro de los límites que tenemos a la hora de elegir el pescado, lo que intentamos es que sea, si puede ser, siempre nacional." **EP Nº 9, Colegios.**

"Claro, nosotros lo compramos limpio todo, nosotros ni lo limpiamos, viene ya limpio para adelantar trabajo." **EP Nº 3, Hospitales.**

"La verdad que no tanto, ya el proveedor ya sé lo que vende y no me estoy fijando, no me fijo en el origen. La verdad es que sinceramente no." **EP Nº 5, Hospitales**



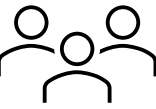
La oferta se basa en el "Trío de Confianza"

La merluza, el bacalao y el salmón dominan la oferta de pescado en los colegios

8

especies en promedio se ofrecen en los menús





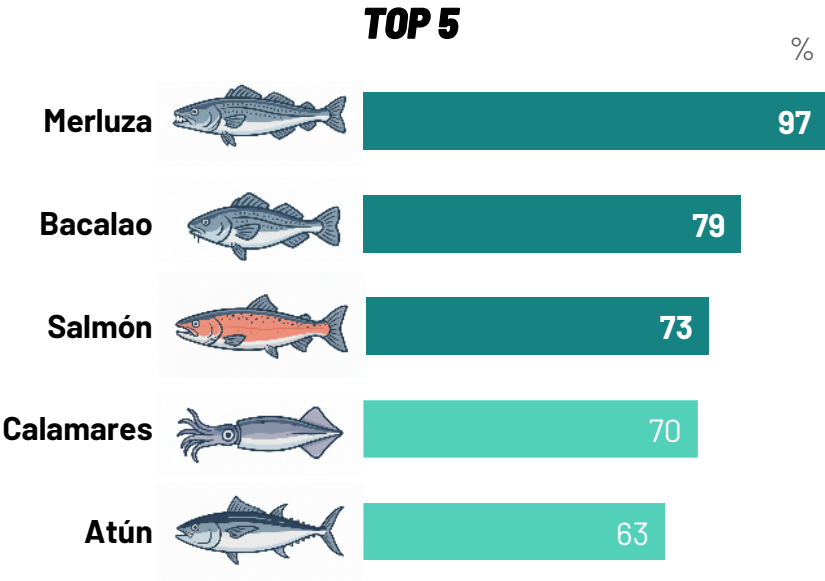
La oferta se concentra en un número limitado de especies dominado por la merluza, el bacalao y el salmón.

ESPECIES CONSUMIDAS



8

especies en promedio



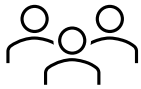
Otras especies mencionadas

ESPECIE	%
Sepia/Pota/choco	59
Gambas/langostinos	53
Rape	29
Sardina	28
Boquerón	27
Pescadilla	26
Bonito	24
Lenguado	21
Pez espada	21
Lubina	16
Dorada	12
Pulpo	12
Abadejo	10
Mejillones	8
Caballa	7
Panga	6
Rosada	5
Palometa	5
Gallo	4
Bacaladilla/lirios	3
Almejas	3
Cazón	3
Gallineta	2
Jurel	2
Trucha	2
Chipirón	2
Fogonero	1
Mero	1
Tilapia	1
Limanda	1
Melva	1
Perca	1
Caella	1
Halibut	1
Maruca	1
Otros	14

Base: total comedores colegios 350

Q4. Ahora nos vamos a centrar en la oferta de pescado y marisco en su menú. De las veces que lo sirven, ¿cuáles de las siguientes especies suelen ofrecer?

Galicia y la escuela pública muestran más variedad de pescado que otras zonas y que los centros privados.



ESPECIES CONSUMIDAS



TOP 5

PROMEDIO DE ESPECIES

	Público A	Privado B	Galicia C	Centro y Norte D	Mediterráneo E	Sur y Canarias F
Base	302	48	100	76	80	94
PROMEDIO DE ESPECIES	8	6	10	7	7	8
Merluza	98	94	97	96	100	97
Bacalao	80	77	83	84	78	73
Salmón	74	67	87 EF	76 F	65	61
Calamares	73 B	52	92 DEF	55	60	68
Atún	67 B	42	87 DEF	50	44	66 DE
Sepia/Pota/choco	62 B	40	67 D	42	64 D	59 D
Gambas/langostinos	57 B	29	75 DEF	40	36	56 DE
Rape	29	27	46 DF	16	34 DF	17
Sardina	30 B	13	69 DEF	21 F	11 F	3
Boquerón	28	17	7	24 C	30 C	47 CDE
Pescadilla	27	19	28	22	29	25
Bonito	25	17	54 DEF	15	13	9

Q4. Ahora nos vamos a centrar en la oferta de pescado y marisco en su menú. De las veces que lo sirven, ¿cuáles de las siguientes especies suelen ofrecer?

A/B/C Diferencias significativas entre segmentos

La elección de las especies de pescado en las empresas de catering se basa en la aceptación, la seguridad y la facilidad de manipulación

La elección de las especies de pescado no es casual, sino una decisión estratégica basada en dos pilares fundamentales. El primero y más importante es la aceptación por parte de los niños, lo que lleva a priorizar pescados de sabor suave (merluza). El segundo pilar es la seguridad y facilidad de manipulación: la ausencia de espinas es un requisito no negociable, y se valoran los pescados que mantienen su forma y son fáciles de cocinar y racionar.



“Mayormente se aconseja que vayan sobre todo la merluza, que es lo que más pueden los niños, consumen que les gusta más.” EP Nº 5, Colegios.

“Sobre todo, que nos aseguren, nos aseguran que viene sin espinas o con el menor número de espinas posible, que eso también es muy importante. Todo el pescado que compramos tiene que venir a filetes. EP Nº 14, Colegios.

Finalmente, la selección también está influenciada por las recomendaciones de los nutricionistas y, de manera crucial, por el coste, que a menudo limita la introducción de variedades más allá del “trío de confianza”.



“Nosotros los pescados los diseñamos con la nutricionista y es los que son los pescados que nos recomienda ella, vale para dárselos, aparte de por el tema de qué son los pescados que más conocen o que más conocemos.” EP Nº 9, Colegios.

“La panga, no la utilizo porque la panga. Considero que es una panga buena, es muy mala, viene de ya la procedencia que es, es un pescado de muy baja calidad.” EP Nº 5, Colegios.



BARRERAS Y CARENCIAS EN EL CONSUMO DE PESCADO/MARISCO

02



BARRERAS Y PREOCUPACIONES PARA EL CONSUMO



**El coste económico es, con diferencia,
la principal barrera**

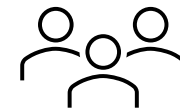
46%

**de las escuelas, el
precio supone una
dificultad**



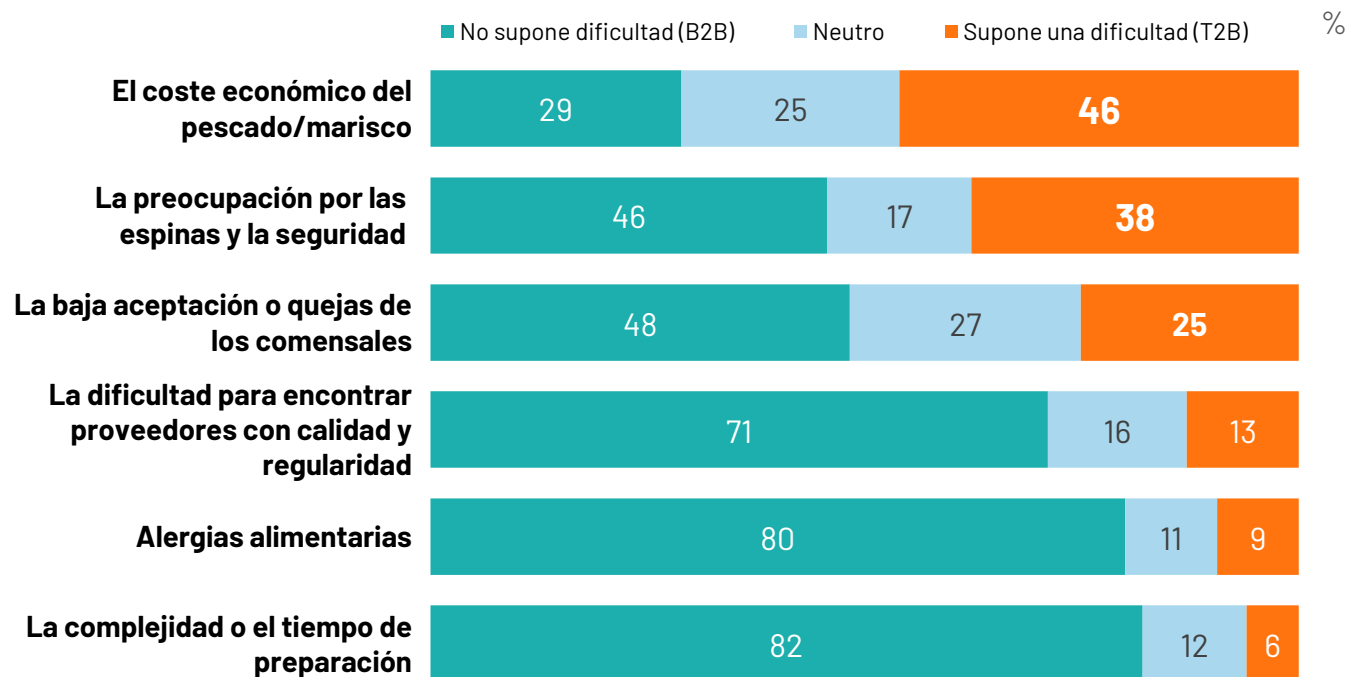
**Le siguen la preocupación por las espinas
y la baja aceptación de los comensales**





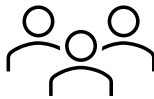
El coste es la barrera principal, le siguen el miedo a las espinas y a la baja acogida.

BARRERAS AL CONSUMO DE PESCADO

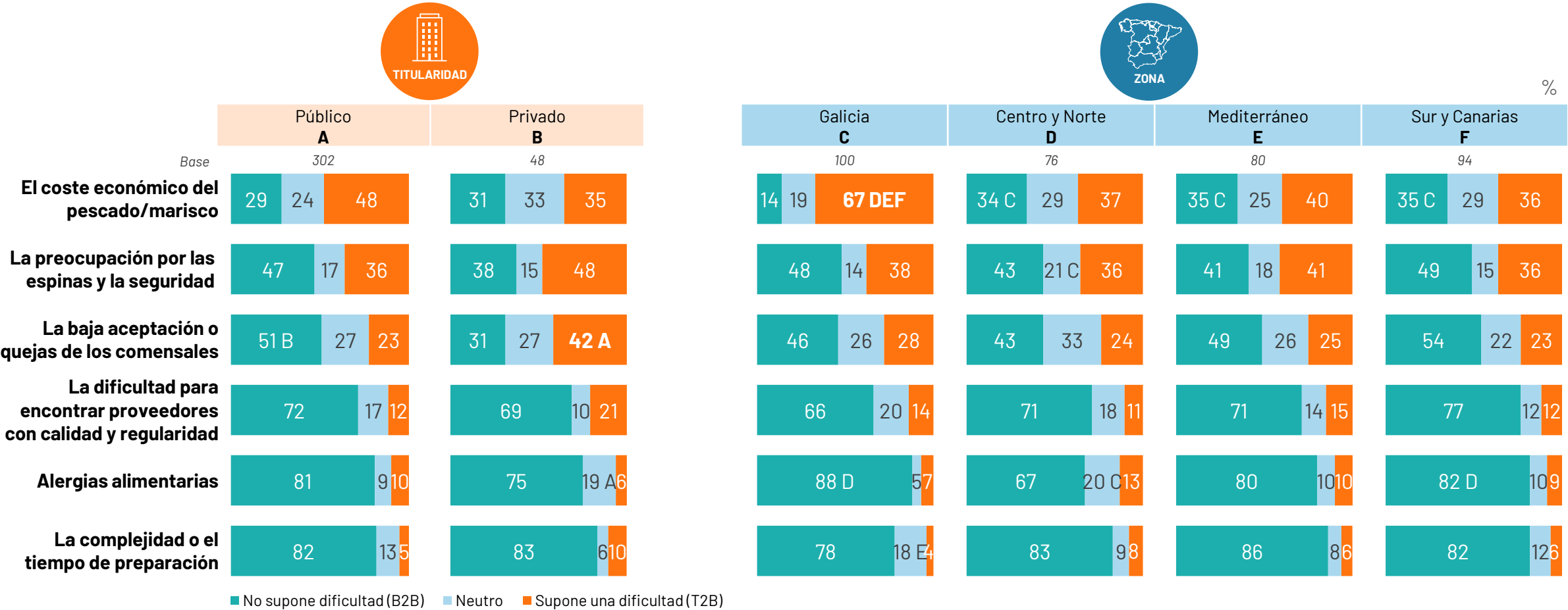


Base: total comedores colegios 350
Q9. De las siguientes cuestiones, ¿hasta qué punto cree que suponen una dificultad o una barrera a la hora de ofrecer pescado/ marisco en su centro?
Por favor, para responder utilice una escala de 1 a 5, donde 1 es "No supone ninguna dificultad" y 5 es "Supone una dificultad muy grande".

La barrera del coste se dispara en Galicia, muy por encima de otras zonas. La baja aceptación es un problema mayor en colegios privados que en públicos.



BARRERAS AL CONSUMO DE PESCADO



Q9. De las siguientes cuestiones, ¿hasta qué punto cree que suponen una dificultad o una barrera a la hora de ofrecer pescado/ marisco en su centro?
Por favor, para responder utilice una escala de 1 a 5, donde 1 es "No supone ninguna dificultad" y 5 es "Supone una dificultad muy grande".

A/B/C Diferencias significativas entre segmentos



El Coste, el condicionante de la calidad y la variedad, y las espinas una barrera operativa



El coste es un factor crítico que limita la calidad y variedad del pescado que se puede ofrecer. La preocupación por las espinas es calificada como un "drama" y es una línea roja. Los entrevistados dejan claro que los ajustados presupuestos les obligan a tomar decisiones que a menudo van en detrimento de la calidad.



"Ahora mismo lo que estamos haciendo es que tenga una relación calidad precio bastante aceptable... últimamente se está poniendo el pescado a unos precios un poco exorbitados." **EP Nº 9, Colegios.**

"El pescado sin espina porque no es lo mismo que tenga espina que se tragante un niño en un colegio que hay un problema. Siempre procuro que sea un pescado blanco que no tenga espina y que esté limpio." **EP Nº 3, Colegios**

Finalmente, la baja aceptación por parte de los niños es el campo de batalla diario, lo que obliga a los caterings a ser creativos con las preparaciones para "camuflar" el pescado.



"Siempre que tenemos el pescado cuando llega nuestro repartidor, lo ven los niños, ¿qué tenemos para comer? Hoy se lo dices, jolín otra vez pescado y a lo mejor hace 3 días que no han comido pescado, ¿sabes?." **EP Nº 9, Colegios.**

"Tú puedes hacer un menú divino y estupendo, pero si luego para el niño no está bien aceptado. Es lo que decíamos antes, es una bola, no, porque el niño no ha comido, va a la familia. La familia paga un comedor para que el niño coma, pero no ha comido entonces a quien te va a venir a quejar es a ti." **EP Nº 14, Colegios.**



EL NIVEL DE DESPERDICIO

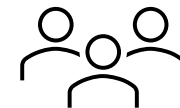


El desperdicio que genera el pescado supone un problema para un tercio de los colegios



La preparación más habitual (al horno) es la que más desperdicio genera, revelando un claro problema de aceptación





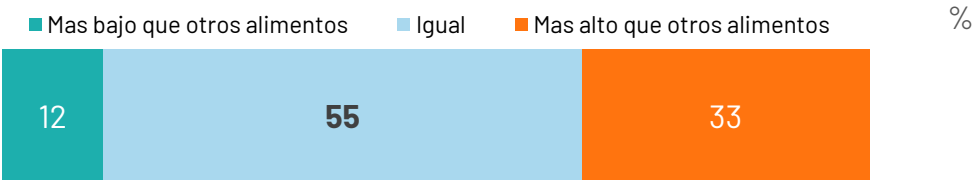
En 3 de cada 10 colegios, el pescado genera más desperdicio que otros alimentos.

La preparación al horno (la más habitual) se posiciona como de las que más desperdicio genera.

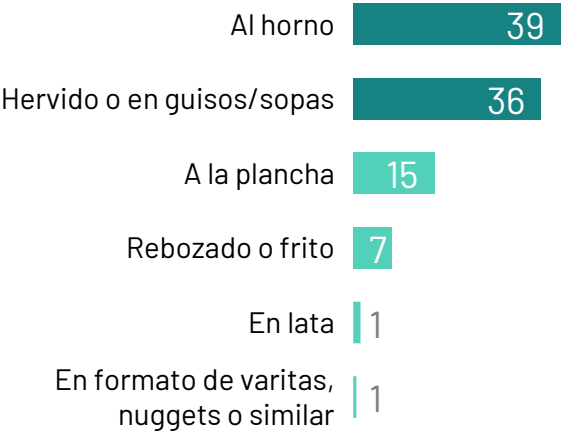
NIVEL DE DESPERDICIO DEL PESCADO



Desperdicio pescado



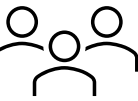
Tipo de preparación de pescado/marisco con más desperdicio



Base: total comedores colegios 350

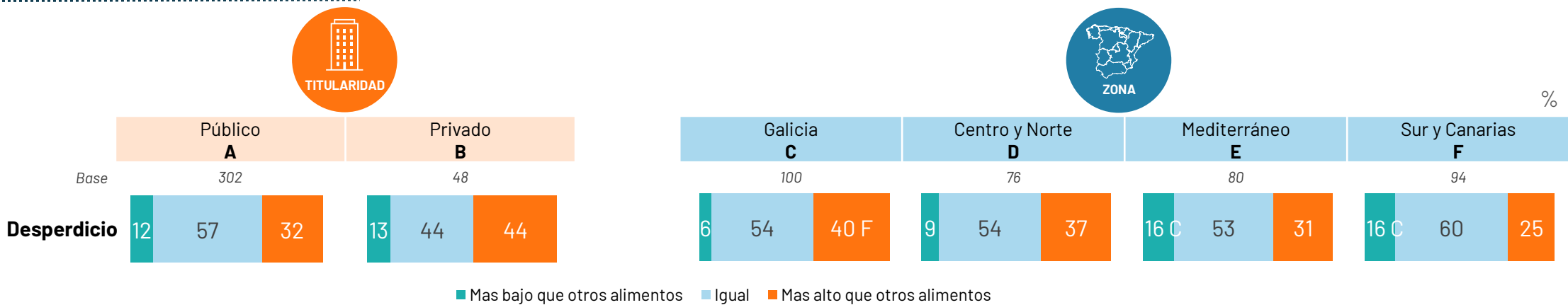
Q10. Cuando sirven pescado/marisco, ¿cómo de elevado diría que es el nivel de desperdicio que se genera en comparación con otros alimentos?

Q11. ¿En qué tipo de preparación de pescado/marisco se observa más desperdicio?

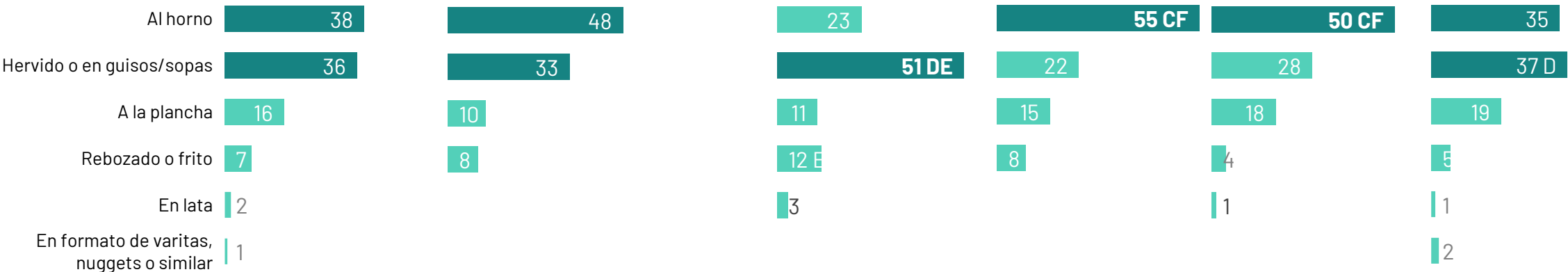


La percepción de desperdicio es mayor en colegios privados que públicos. Galicia desaprovecha más el pescado 'en guisos', mientras Centro, Norte y Mediterráneo desperdician más en la preparación 'al horno'.

BARRERAS AL CONSUMO DE PESCADO



Tipo de preparación de pescado/marisco con más desperdicio



Q10. Cuando sirven pescado/marisco, ¿cómo de elevado diría que es el nivel de desperdicio que se genera en comparación con otros alimentos?

Q11. ¿En qué tipo de preparación de pescado/marisco se observa más desperdicio?

A/B/C Diferencias significativas entre segmentos



LA VALORACIÓN DEL SERVICIO DE LOS PROVEEDORES DE PESCADO



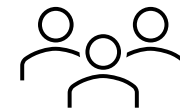
En general se muestran satisfechos con los proveedores de pescado

4,2

sobre 5



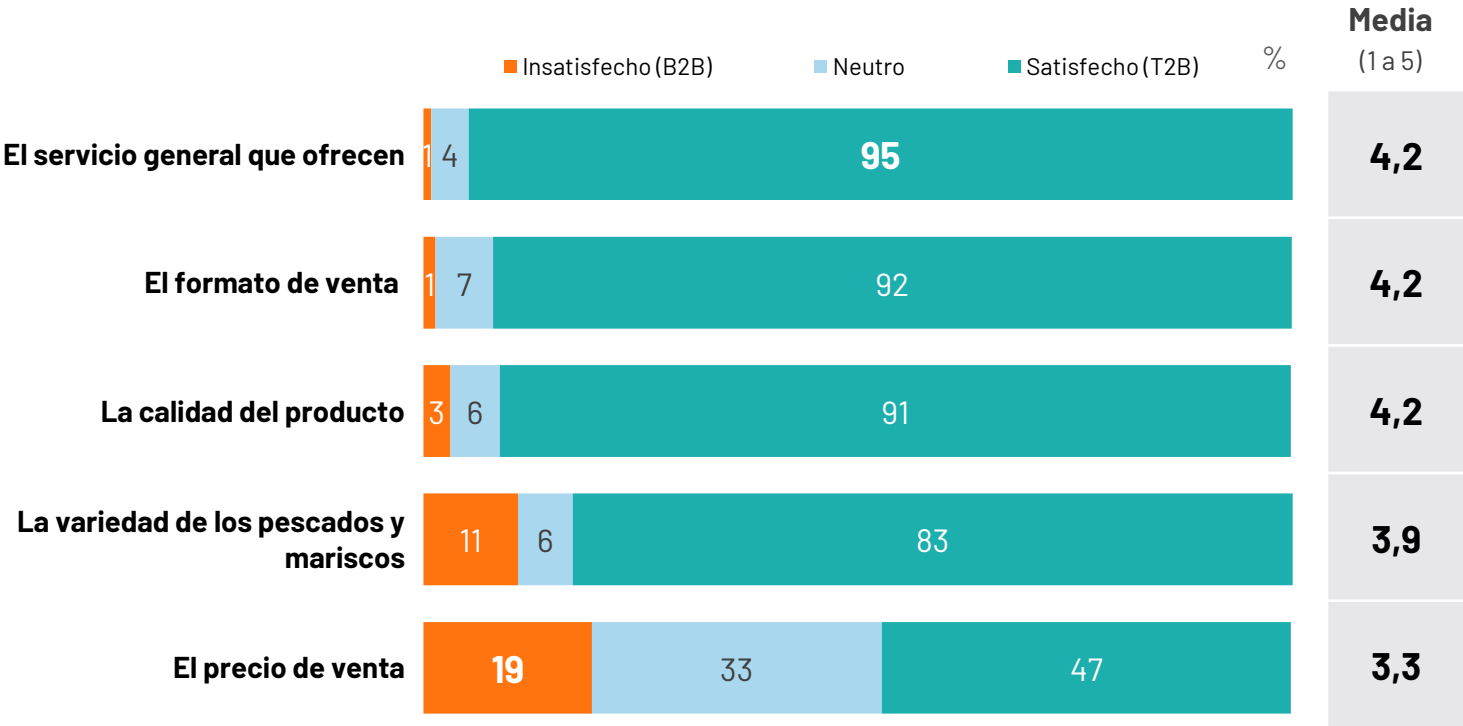
El precio es el gran punto de fricción. Casi la mitad (48%) se queja de "precios altos", convirtiéndose en la principal demanda de mejora



El servicio general que ofrecen los proveedores es evaluado favorablemente.

Precio y variedad son los aspectos con mayor margen de mejora.

NIVEL DE SATISFACCIÓN CON PROVEEDORES

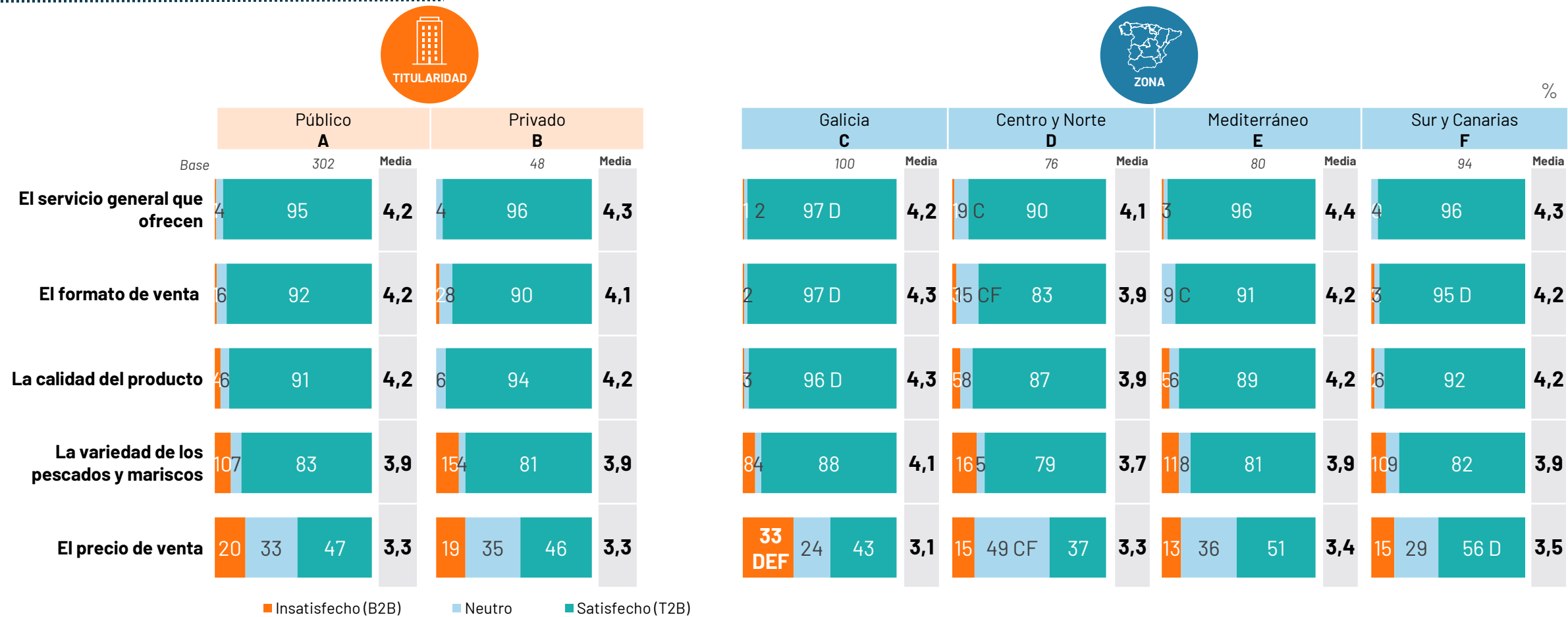


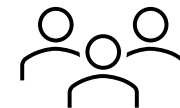
Base: total comedores colegios 350
Q12. Pensando en la adquisición del pescado/marisco, ¿hasta qué punto está usted satisfecho/a con sus proveedores respecto a las siguientes cuestiones...?



El precio es la principal área de mejora en todas las zonas, especialmente en Galicia.

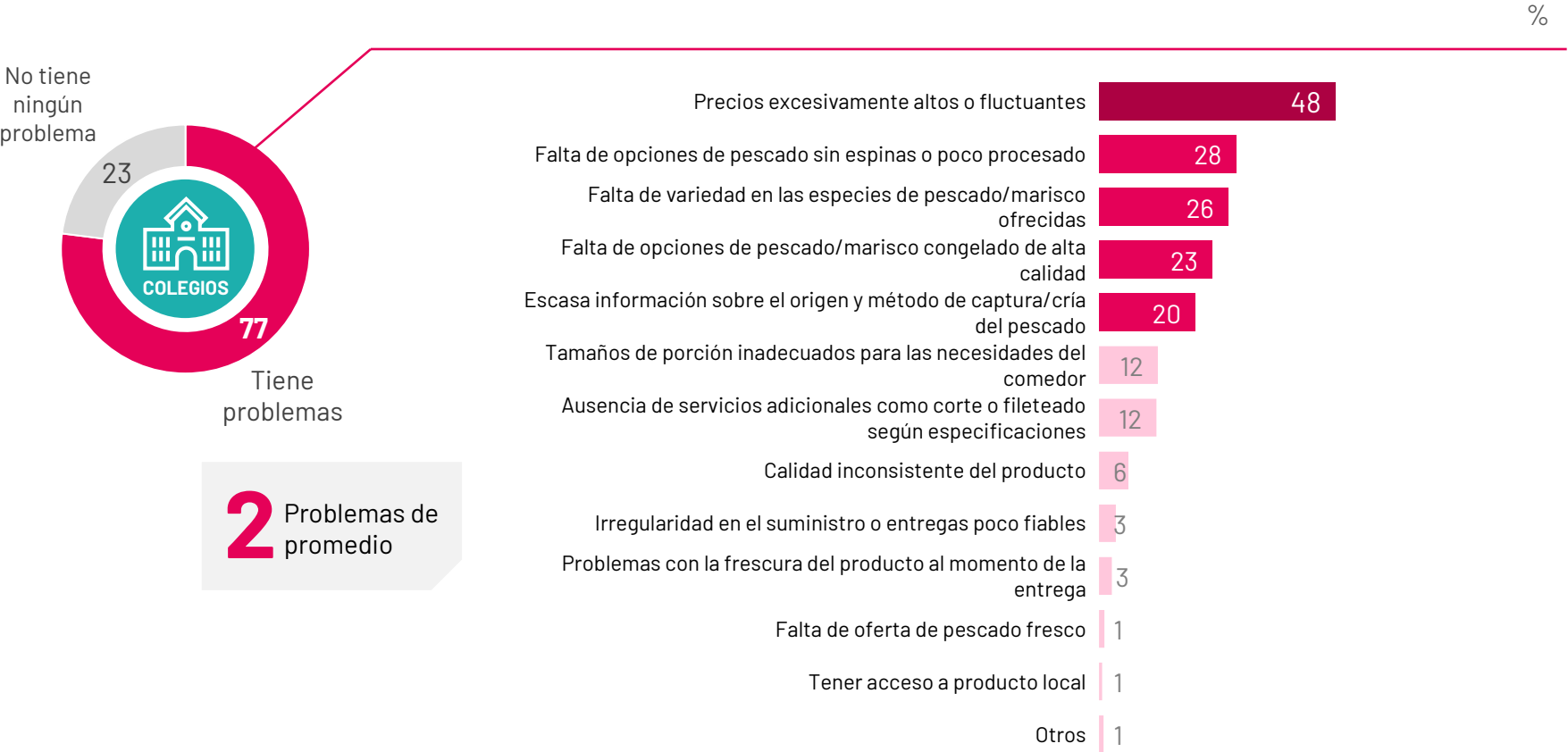
BARRERAS AL CONSUMO DE PESCADO





El precio es el principal problema que las escuelas tienen con sus proveedores, seguido de la falta de opciones sin espinas y la escasa variedad de especies

CARENCIAS O PROBLEMAS CON PROVEEDORES



Base: total comedores colegios 350

Q13. En general, ¿qué carencias o problemas son los que principalmente encuentra con el servicio y el producto que le ofrecen sus proveedores de pescado/marisco?



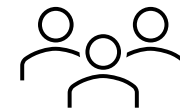
Mientras que en Galicia la queja dominante es el precio, en las zonas Centro y Norte lo es la falta de variedad; por su parte, en el Sur, Canarias y la escuela pública, el principal problema es la falta de información sobre el origen.

CARENCIAS O PROBLEMAS CON PROVEEDORES

	TITULARIDAD		ZONA				
	Público A	Privado B	Galicia C	Centro y Norte D	Mediterráneo E	Sur y Canarias F	%
Base	302	48	100	76	80	94	
TIENE PROBLEMAS	77	73	85 EF	84 EF	68	69	
Precios excesivamente altos o fluctuantes	49	46	65 DEF	42	44	39	
Falta de opciones de pescado sin espinas o poco procesado	28	31	33	26	29	23	
Falta de variedad en las especies de pescado/marisco ofrecidas	27	21	21	38 C	24	25	
Falta de opciones de pescado/marisco congelado de alta calidad	23	23	18	28	29	20	
Escasa información sobre el origen y método de captura/cría del pescado	22 B	4	15	20	18	27 C	
Tamaños de porción inadecuados para las necesidades del comedor	11	19	9	13	10	16	
Ausencia de servicios adicionales como corte o fileteado según especificaciones	12	13	13	16	6	12	
Calidad inconsistente del producto	6	6	3	9	5	7	
Irregularidad en el suministro o entregas poco fiables	4	2	5	4	3	2	
Problemas con la frescura del producto al momento de la entrega	3	2	3	1	3	3	
Falta de oferta de pescado fresco	1	-	4	-	-	-	
Tener acceso a producto local	1	-	1	-	1	-	
Otros	1	2	2	-	-	1	

Q13. En general, ¿qué carencias o problemas son los que principalmente encuentra con el servicio y el producto que le ofrecen sus proveedores de pescado/marisco?

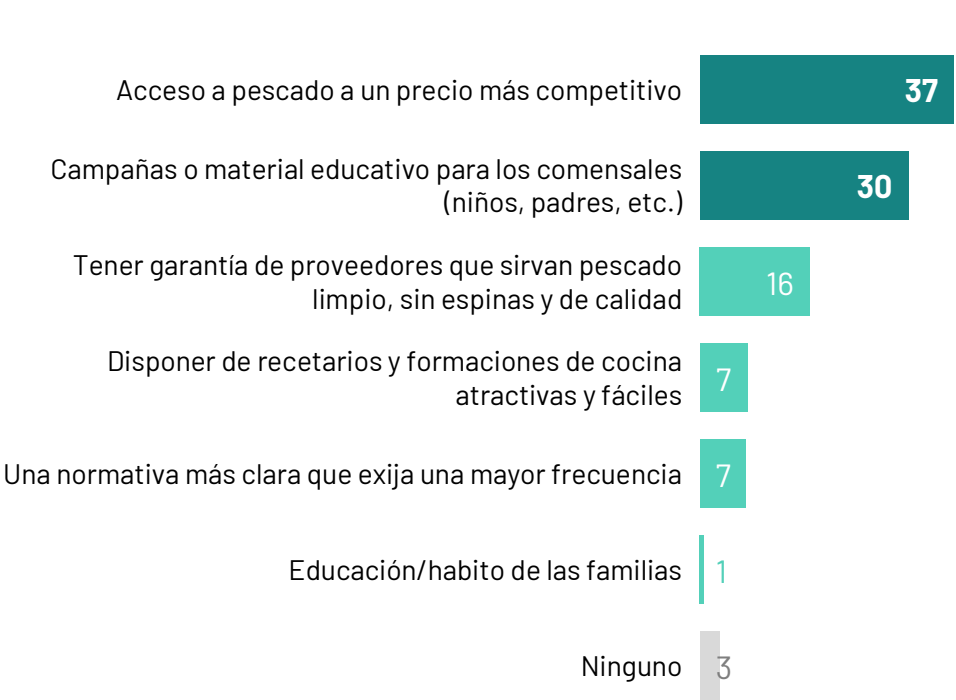
A/B/C Diferencias significativas entre segmentos



Los centros
demandan mejor
precio y
campañas
educativas para
niños y padres.

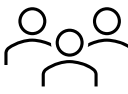


ACCIONES PARA AUMENTAR LA OFERTA Y EL CONSUMO DE PESCADO/MARISCO



Base: total comedores colegios 350

Q14. Y finalmente, ¿cuál de los siguientes elementos cree que sería más eficaz para aumentar la oferta y el consumo de pescado/marisco en su centro?



En Galicia se reclama claramente mejores precios, mientras el resto de las zonas otorga más importancia a las campañas educativas.

ACCIONES PARA AUMENTAR LA OFERTA Y EL CONSUMO DE PESCADO/MARISCO

	 TITULARIDAD		 ZONA				%
	Público A	Privado B	Galicia C	Centro y Norte D	Mediterráneo E	Sur y Canarias F	
Base	302	48	100	76	80	94	
Acceso a pescado a un precio más competitivo	37	33	57 DEF	30	31	26	
Campañas o material educativo para los comensales (niños, padres, etc.)	30	35	23	30	34	35	
Tener garantía de proveedores que sirvan pescado limpio, sin espinas y de calidad	16	17	7	21 C	13	25 CE	
Disponer de recetarios y formaciones de cocina atractivas y fáciles	7	4	8	8	8	4	
Una normativa más clara que exija una mayor frecuencia	7	4	2	9 C	10 C	6	
Educación/habito de las familias	1	-	2	-	-	-	
Ninguno	2	6	1	1	5	4	

Q14. Y finalmente, ¿cuál de los siguientes elementos cree que sería más eficaz para aumentar la oferta y el consumo de pescado/marisco en su centro?

A/B/C Diferencias significativas entre segmentos

La satisfacción general de los caterings con los proveedores de pescado es elevada, pero las quejas se centran en el precio y la falta de opciones sin espinas.

Alta satisfacción con los proveedores, llegando a describir la relación en términos de "amistad", "socios" o "confianza" construida durante muchos años.

Se valora enormemente la fiabilidad, la puntualidad y la flexibilidad. Sin embargo, también apoyan las quejas: el precio es un tema de negociación constante y la necesidad de pescado sin espinas es una exigencia clave que se traslada al proveedor. La relación va más allá de lo transaccional, buscando soluciones conjuntas, asesoramiento e incluso acciones de fidelización creativas, como show cookings o eventos para los colegios.



"Llevo trabajando con esta persona, pues 25 años... y es la cercanía, vale, es la cercanía, si tiene cualquier problema, busca soluciones, intenta darnos un servicio 10 de 10." **EP Nº 9, Colegios.**

"A mí un proveedor al que yo llamo y le digo, quiero esto, te tomo el pedido y lo llevo. Esa línea no me gusta, es un poco que hablemos... es como que me siento, que me están viendo por mi negocio y me están dando alternativas de productos." **EP Nº 5, Colegios.**

"Para mí la puntualidad, o sea la entrega a tiempo, no, para mí es el factor clave... que el producto me llegue cuando me tiene que llegar." **EP Nº 10, Colegios.**

"La relación va más allá de lo transaccional, buscando soluciones conjuntas, asesoramiento e incluso acciones de fidelización creativas, como show cookings o eventos para los colegios.." **EP Nº14, Colegios.**



PRINCIPALES HALLAZGOS

04





Frecuencia de Consumo y Variedad

El pescado se sirve 2,3 veces por semana, en total equilibrio con la carne (2,4). Se cumple la frecuencia, pero **la oferta se basa en un "trío de confianza"** (merluza, bacalao, salmón) y un promedio de solo 8 especies.

Formato, Preparación y Conocimiento

Dependencia hacia el pescado congelado (61%) y firme propósito de cocinar de forma saludable (68% prefiere el horno). Sin embargo, **predomina un desconocimiento elevado respecto a la procedencia:** el 45% de los responsables no sabe si el pescado que compra es de origen salvaje o de acuicultura.

Barreras percibidas

La **principal dificultad es el coste económico (46%).** Esta barrera es especialmente importante en Galicia (67%). Le siguen, a cierta distancia, la preocupación por las espinas (38%) y la baja aceptación (25%).

La Paradoja del Desperdicio

Un tercio (33%) afirma que el pescado genera más desperdicio que otros alimentos. La preparación más habitual y saludable (al horno) es la que más se desaprovecha (39%), lo que podría indicar que el problema de fondo es la aceptación del producto.

Relación con Proveedores

Aunque la **satisfacción general con los proveedores es alta (4,2/5),** la queja principal es el precio (48%) y la falta de opciones sin espinas (28%). En consecuencia, los centros demandan "mejor precio" (37%) y "campañas educativas" (30%).

GRACIAS