

## LOCAL | Educación

### Malestar por el catering que se comenzará a servir en el comedor del colegio Cristóbal Luque Onieva

**Los padres y madres de los 130 alumnos que utilizan este servicio muestran su desacuerdo con esta medida**

#### Redacción

Miércoles 19 de junio de 2013 - 11:55



Los padres y madres de los alumnos que utilizan el servicio de comedor del colegio Cristóbal Luque Onieva han mostrado su malestar ante el anuncio de que a partir del próximo curso escolar, la comida que se servirá en dicho comedor será de catering y no la realizada en la cocina con la que cuenta el centro, como se venía haciendo hasta la fecha.

En un escrito remitido a Priego Digital, los padres hacen constar que en el nuevo comedor con el que contará el colegio a

partir de septiembre, construido a través del Plan Ola de la Junta, ya no se servirá comida casera, y los 130 menores que venían usando este servicio, “pasarán a comer comida de catering”. Algo que los padres definen como “claramente injusto”, añadiendo que el antiguo comedor, situado a escasos 20 metros del nuevo, seguirá prestando su servicio a los alumnos y alumnas de otros centros educativos de Priego.

Una medida con la que, según hacen constar los padres en su escrito, se verán perjudicados los usuarios de este servicio, acarreado igualmente la pérdida de empleo local tanto directo como indirecto, ya que junto a las dos trabajadoras del actual comedor perderán su puesto de trabajo, viendo mermadas sus ventas las empresas locales a las que hasta ahora se les compraba sus productos frescos, ya que como añaden los padres, “la nueva empresa previsiblemente no se abastecerá de empresas de Priego sino que lo hará de empresas de Sevilla que es donde tienen sus instalaciones”.

Ante esta situación, los padres y madres reivindican que sus hijos se alimenten, “con comida casera hecha a diario, con productos frescos comprados en Priego, con gente de Priego trabajando para ello”, anunciando que de seguir adelante esta medida, el comedor se verá abastecido sólo en 2 ocasiones a la semana, “con comida envasada de fuera, traída desde Sevilla, no hecha del día, por una empresa cuyo principal objetivo es la rentabilidad y luego la alimentación de esos menores”.