

Política de compres de la Fundació Futur

La qualitat organolèptica i les garanties higienicosànitàries són els primers requisits que han de complir tots els productes que comprem però a Futur mirem d'anar més enllà.

Demaneu als nostres proveïdors l'aplicació d'una política ambiental i, si no en disposen, ens oferim per assessorar-los. Elaborem un pla de gestió de residus i intentem reduir l'impacte ambiental de la cuina.

Com a entitat gestora de cuines escolars, som conscients de la capacitat que tenim de fomentar models de consum més justos i sostenibles, tant per a la nostra política de compres com per tot el que podem transmetre als vostres fills i filles. És per això que la majoria de les matèries primeres amb les que treballem són de procedència ecològica, local o de comerç just donant suport a projectes d'economia social. En definitiva, la compra verda i justa és la base de l'ideari del programa de Menjadors Escolars Saludables.

Els iogurts naturals són de La Fageda (La Fageda és una cooperativa de Girona que representa una alternativa a les grans multinacionals estrangeres que elabora iogurts de molta qualitat sense additius ni colorants, amb una tasca social que consisteix en integrar treballador-es en risc d'exclusió. Acostumem als infants a prendre els iogurts naturals sense ensucrar i en el cas d'afegir-hi sucre l'utilitzem integral de canya de comerç just i procedent d'agricultura ecològica.

Tota la fruita de temporada, els llegums, l'arròs, les patates, les cebes, els enciams, les pastanagues, els naps, els alls, l'oli d'oliva extra verge i la pasta són de producció ecològica. Els aliments ecològics garanteixen l'absència de transgènics i productes químics de síntesi (hormones, antibiòtics i pesticides) a més, preserven el gust original i són produïts amb respecte al medi ambient i a la resta d'éssers vius.

Prioritzem els productes locals, frescos i de temporada per a garantir la màxima qualitat del producte i afavorir l'economia local.

Oferim alguns aliments integrals com ara el pa, l'arròs i els sucres de canya per a diversificar la dieta i perquè són molt saludables.

Som sensibles als problemes ambientals i socials que es deriven del consum de determinades espècies de peixos i treballem conjuntament amb la comissió de menjador per buscar alternatives viables.

Treballem amb una empresa que ens prepara els elaborats càrnics seguint els nostres criteris d'absència de transgènics, additius innecessaris i potencials al·lèrgens (lactosa, gluten i ou).