

Con el cierre del servicio en comedores escolares, empresas y actividades de ocio y eventos

Las empresas de restauración colectiva estiman, en solo dos meses, una caída de más de 535M€

- Solo en el sector de la enseñanza, los últimos dos meses y medio han supuesto una disminución de 344 M€.
- Food Service España pone de manifiesto la capacidad, experiencia, solvencia técnica y logística de un sector acostumbrado a distribuir 4 millones de menús al día.



Madrid, 6 de mayo de 2020.- El sector de la restauración colectiva estima unas pérdidas del 15% en los dos últimos meses tras el cierre de comedores escolares, restaurantes de empresa, cafeterías de hospitales y la cancelación de actividades de ocio y eventos. Una situación que ha supuesto ya la disminución en 539 M€ de la facturación anual del sector y un 53% del personal en ERTE.

Food Service España, la federación que agrupa a las principales asociaciones y empresas de nuestro país que prestan servicios de restauración en colegios, residencias, hospitales y empresas, entre otros colectivos, ha avanzado estas estimaciones destacando el esfuerzo colectivo desarrollado por las empresas y profesionales del sector. Y es que, durante los dos últimos meses, las empresas de **Food Service España** han seguido desarrollando - en primera línea - parte de sus servicios de restauración en hospitales, residencias de personas mayores y/o dependientes, comida a domicilio y otros centros en condiciones realmente adversas y de riesgo.

Solo en el sector de la enseñanza, los dos últimos meses han supuesto ya una bajada de 344 M€ de facturación y que la práctica totalidad de sus trabajadores se encuentren en una situación de ERTE cuya resolución final dependerá de los planes de desescalada y la llegada de una “nueva normalidad”.

Además de las pérdidas en este sector, las empresas afrontan también notables descensos en restaurantes de empresas, cafeterías de hospitales, eventos y espectáculos y en el sector transportes, entre otros, acumulando un descenso en su actividad que podría superar el 65%.

Compromiso y profesionalidad

Tratándose de un sector intensivo en mano de obra, el 53% de los trabajadores están afectados por expedientes de regulación temporal de empleo. Tanto los trabajadores como sus representantes sindicales han mostrado una actitud responsable que la Federación quiere poner en valor. Por su parte, **Food Service España** sigue manteniendo un diálogo abierto con todas las administraciones y trabajando activamente en la reactivación de contratos, preservando la viabilidad empresarial de todas las empresas que forma el sector, y la continuidad laboral de los 92.000 puestos de trabajos adscritos a las empresas de la Federación.

Priorizando calidad y salud

En el ámbito escolar, la paralización de los comedores ha dejado al descubierto necesidades que afectan a familias y niños en situación de vulnerabilidad. Ante ello, las empresas de la Federación, todas ellas homologadas y actuales adjudicatarias de los servicios en las diferentes administraciones y organismo públicos en los que actúan, han puesto a disposición de las autoridades de cada comunidad y de cada entorno local sus capacidades, experiencia, solvencia técnica y logística para prestar servicio a estas familias.

Una experiencia y capacidad centrada en seguir ofreciendo los mismos menús saludables, variados, equilibrados y de calidad que se consumen habitualmente en los centros, garantizando la alimentación adecuada de los niños/as. Esto implica el cuidado de alergias e intolerancias alimentarias individuales, patologías médicas (como puede ser la diabetes) y, también muy importante, seguir avanzando en fomentar y educar en unos correctos hábitos alimentarios durante esta importante etapa.

La Federación ha defendido este rigor y criterio profesional como el idóneo para la prestación del servicio; pero atendiendo a la excepcionalidad de la situación, se ha mostrado respetuosa y colaboradora con las diferentes decisiones que se han adoptado en cada comunidad o ayuntamiento.

Solidaridad compartida

Frente a esta paralización, el servicio de restauración en hospitales y residencias se ha mantenido, teniendo que adaptar la estructura y logística de las compañías a las crecientes necesidades, especialmente con la apertura de nuevos centros hospitalarios como IFEMA – Feria de Madrid y otros muchos espacios puntualmente habilitados para la prestación de servicios sanitarios relacionados con la Covid-19.

En este ámbito socio sanitario han seguido trabajando más de 43.000 personas entre cocinas, atención asistencial y servicios logísticos en toda España. Un colectivo que ha actuado como canalizador del esfuerzo empresarial al que se han sumado proveedores y colaboradores en toda una cadena de solidaridad realmente compartida. Iniciativas de donación de alimentos, y colaboraciones con el sector primario, se han alternado con mensajes de ánimo en los menús diarios y con otras muchas iniciativas orientadas a prestar servicio y apoyo hacia los más desfavorecidos.

Una intensa actividad que se ha desarrollado desde la discreción y contando con el apoyo de toda la cadena de proveedores y colaboradores de cada organización, así como clientes, comedores sociales e instituciones de carácter social.

Afrontando la era post Covid19

De cara al futuro inmediato, **Food Service España** reclama un diálogo abierto con las instituciones de este país y la búsqueda de soluciones que permitan el desarrollo y fortalecimiento de un sector tan esencial como es el de la restauración colectiva, el cual alimenta anualmente a más de 8.5 millones de personas de todas las edades y condiciones.

En estos momentos, el sector necesita, más que nunca, ayuda y escucha por parte de la administración para poder seguir funcionando con su actividad principal.

En el ámbito escolar, las nuevas exigencias de seguridad van a precisar cambios en la dinámica del centro, como podrían ser: menos alumnos por aulas, más turnos en los comedores, control en el uso adecuado de mascarillas, guantes, hidrogel... todo ello, deberá ser consensuado y afrontado junto a los propios centros educativos.

El propio sector afronta un reto enorme que parte ya de una situación muy adversa que se ha saldado con ERTes y otros ajustes estructurales. A todo ello se suman los problemas financieros y de liquidez que ponen en serio riesgo la propia continuidad de muchas empresas, en un sector atomizado donde se mantienen muchas entidades pequeñas y de carácter familiar.

Sobre Food Service España

*Creada en 1991, la Federación Española de Restauración Colectiva integra a nivel nacional a las principales empresas del sector. Compuesta actualmente por más de 140 compañías de implantación nacional **que dan de comer, cada día, a más de 8,5 millones de consumidores de todas las edades.***

La Federación nace con el objetivo de actuar como plataforma de unión permanente y eficaz de las empresas, estableciendo vínculos de cooperación y colaboración en defensa de los intereses tanto colectivos como individuales.

El valor de la Federación se basa, además, en su fuerte compromiso con la seguridad alimentaria, la lucha contra la obesidad, así como la sostenibilidad medioambiental, social y económica

*Las empresas de Food Service España facturan anualmente más de 3.600 M€, generando en torno a 92.000 empleos directos y **sirviendo** más de 4 millones de menús al día.*

Más información:



Prensa Food Service España

Vicente Beneyto / Belén Sasiambarrena

E.: prensa@foodserviceespana.com

Tlf.: 91 088 55 50