

Seguridad alimentaria, calidad integral, capacidad de respuesta y mayor flexibilidad en los servicios serán determinantes para afrontar una transformación sectorial acelerada por el impacto de la Covid19

La restauración colectiva reclama más apoyo y corresponsabilidad para asegurar un servicio esencial

- La Federación, Food Service España, alerta de una situación que compromete la continuidad de muchas empresas y de servicios tan esenciales como los comedores escolares, de residencias de mayores, de hospitales o de empresas.
- Las compañías se han adaptado para generar entornos más seguros y poder seguir alimentando a las personas en un entorno incierto y de difícil planificación, lo que está teniendo un coste económico, en ocasiones, difícil de sostener.
- La apuesta por seguir aumentando la calidad en la alimentación, y la elasticidad para adaptarse a nuevos escenarios tras la pandemia, marcarán la nueva configuración del sector.



Madrid, 14 de abril de 2021.- El sector de la restauración colectiva, responsable de dar de comer a millones de personas cada día en comedores escolares, universitarios, empresas, hospitales, residencias y establecimientos deportivos y culturales, entre otros servicios, reclama más apoyo para afrontar el impacto de la pandemia en el sector, al tiempo que solicita una mayor corresponsabilidad en la gestión de los diferentes comedores para seguir incrementando la calidad y sostenibilidad económica de sus servicios con garantías.

Las empresas del sector estiman que *“el sector ha reducido su facturación cerca del 45% durante el pasado año, teniendo que asumir, además, un incremento de costes en nuevas medidas que han permitido afrontar los servicios de comedor en entornos seguros y en las mejores condiciones”*, señala **Antonio Llorens, presidente de Food Service España**.

Además de este sobrecoste, las empresas han tenido que reaccionar para prestar sus servicios con más de la mitad de las plantillas en ERTE, teniendo que afrontar una organización enormemente compleja y costosa por las dificultades y limitaciones de planificación y el descenso de los volúmenes que ha impuesto la pandemia.

A pesar de estas adversidades, el sector ha conseguido normalizar sus servicios acometiendo reformas para incrementar la elasticidad de cada organización, adaptándose a las nuevas condiciones y trabajando para seguir fortaleciendo la seguridad higiénico-sanitaria, la calidad alimentaria, la eficiencia y la sostenibilidad como vectores indispensables para su desarrollo futuro.

Desde el punto de vista nutricional, el sector ha seguido incrementado la composición con productos más sanos, saludables y de proximidad, en un contexto donde los pliegos de concursos públicos o las condiciones que fija cada cliente resultan determinantes y cada vez más exigentes y concretos. El sector le otorga cada día más protagonismo a la nutrición, actualmente cuenta con más de 2.000 nutricionistas en las plantillas de las empresas que, además de controlar la calidad de los menús semanales y aseguran el equilibrio y las condiciones nutricionales más adecuadas para cada colectivo, en un contexto de patologías por intolerancias y alergias creciente, también desempeñan funciones de compras y gestión de centros.

La restauración colectiva por segmentos de actividad

En los comedores escolares, factores como el incremento en el consumo de aceite de oliva y de productos próximos al entorno de consumo figuran como elementos indicativos de esta evolución, que requiere de mayor corresponsabilidad por parte de la administración para contemplar estos avances en los pliegos y en las políticas de precios.

En el ámbito de las empresas, las nuevas tendencias que está generando la pandemia - activando drásticamente el teletrabajo y reduciendo la presencia en las oficinas - está exigiendo de las empresas de restauración colectiva un esfuerzo adicional de flexibilidad para adaptar sus organizaciones a nuevas líneas de servicios que incluyen: mayor personalización en la oferta, servicios avanzados de vending y modelos de organización más digitalizados, eficientes y flexibles.

Las residencias de mayores y los hospitales han supuesto un reto especialmente sensible durante este período, exigiendo de muchas empresas del sector, y de sus más de 90.000 empleados, un esfuerzo máximo que ha permitido seguir prestando este servicio, cuando este no ha sido restringido o anulado como es el caso de las cafeterías de hospital, en unas condiciones realmente extremas. Este esfuerzo ha supuesto también acelerar la adopción de nuevos protocolos, la gestión de certificaciones y el desarrollo de medidas adicionales que suponen una garantía adicional de la capacidad del sector para seguir alimentando a tantos colectivos y tan diferentes con todas las garantías.

Respecto al segmento del ocio, las imposiciones de los diferentes organismos públicos en términos de aforo o limitación a la reunión han sido determinantes para que, este segmento, haya quedado prácticamente anulado desde el 14 de marzo de 2020. En los casos en los que se ha podido celebrar eventos se han hecho mediante la adopción de medidas de seguridad sanitaria tales que no han permitido la viabilidad económica de los mismos.

Para el **presidente** de la **Federación Food Service España**, *“es indispensable que se gestionen ayudas y apoyo a las empresas del sector para que puedan seguir prestando un servicio tan indispensable como la alimentación, cuya mejora cualitativa debe contemplarse como un compromiso colectivo que requiere de la participación y la corresponsabilidad de todos los que intervenimos en el proceso, incluyendo administración, clientes y, por supuesto, las empresas de nuestro sector”*.

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