



**FOOD
SERVICE ESPAÑA.**
Restauración colectiva sostenible

DOSSIER DE PRENSA 2025

Índice

FOOD SERVICE ESPAÑA

Claves		p. 4
Historia		p. 5
Valores		p. 6

Restauración a colectividades

Sector		p. 8
Áreas de actuación		p. 9

Responsabilidad Corporativa

Compromisos		p. 12
-------------	-------	-------

Contacto

Federación		p. 13
Prensa		p. 13

Food Service España

Claves

- Federación de empresarios constituida en 1991, casi 35 años alimentando a diario a millones de personas.
- Las empresas que integran la federación facturan más de 3.800 M€, lo que supone el 0,25% del PIB nacional.
- Representan a más de 130 empresas que sirven 4,1 millones de menús al día.
- El trabajo generado por los asociados que forman la federación implica la creación de 95.000 empleos directos.
- Por sectores, la federación se reparte de la siguiente manera: 43% sociosanitario (33% hospitales y 10% residencias), 34% educación, 17% empresas y 6% ocio y eventos.
- Fuerte compromiso con la seguridad alimentaria, la lucha contra la obesidad, la sostenibilidad medioambiental, social y económica.



Historia

La Federación nace en 1991 bajo el nombre de Federación Española de Asociaciones dedicadas a la Restauración Social (FEADRS) con el objetivo de agrupar a las principales empresas del sector de la restauración social y colectiva en nuestro país. En el año 2020, la Federación cambia su nombre por **Food Service España** con la clara intención de seguir integrando a aquellas empresas que operen en España.

La función principal de la Federación consiste en informar y asesorar a los asociados sobre las normativas más importantes, comunitarias y nacionales, en materia de higiene y seguridad alimentaria, nutrición y lucha contra la obesidad. Por otro lado, colabora activamente en la negociación del convenio colectivo, así como en normativas sociales, laborales y sanitarias de nuestro país.

Otro de los grandes objetivos de **Food Service España** es promover la unidad sectorial y actuar como plataforma de unión permanente y eficaz, estableciendo vínculos de cooperación y colaboración en defensa de los intereses colectivos e individuales. Para la Federación, actuar como interlocutor único en el diálogo con las Administraciones Públicas es de vital importancia para el desarrollo del sector.

A nivel internacional, **Food Service España** es miembro de pleno derecho de Food Service Europe, donde desarrolla diversas líneas de actuación: diálogo social propio con los sindicatos a nivel europeo (Guía de la oferta económicamente más ventajosa, acuerdos de formación, Responsabilidad Social Corporativa, Guía sobre seguridad e higiene alimentaria, Manual de formación sobre higiene y seguridad alimentaria etc.).

Colabora de forma activa con las Administraciones Europeas (asuntos relacionados con el IVA, el etiquetado, así como en la normativa relevante para el sector), y es miembro del grupo asesor en cadenas de alimentación y planes de salud de la Unión Europea (temas muy específicos sobre salud animal, pesticidas, cantidades máximas y mínimas de vitaminas y minerales en los alimentos, entre otros).

Valores



Restauración a colectividades

Sector

Los servicios de restauración colectiva están presentes en todas las etapas de la vida de una persona, desde la infancia hasta la vejez. Este sector es el responsable de alimentar y cuidar a niños, estudiantes, trabajadores, pacientes o ancianos, por los que está presente en espacios como universidades, empresas o administración, hospitales, cárceles o el ejército, entre otros.

Un sector cuya actividad afecta diariamente a un gran colectivo de consumidores especialmente sensible como son los niños, los enfermos o personas de la tercera edad, lo que implica un compromiso del sector por ofrecer un servicio de máxima calidad, sostenible y saludable, con los mejores productos del mercado, aportando una alimentación equilibrada y garantizando una exhaustiva seguridad alimentaria.

La restauración colectiva se encuentra al alza desde hace varios años, como demuestra la tasa de externalización de este tipo de servicios, que ha pasado del 19% (1992) a casi el 80% a día de hoy.

Cada vez es mayor el número de personas que comen fuera de casa, pero no por ello están obligados a desatender su alimentación. Naturalidad, frescura, comida sana, comida étnica, abastecimiento local o sostenibilidad son algunas de las cualidades que definen este sector, así como el ahorro de costes para empresas y particulares al evitar desplazamientos y tiempo.

En este sentido, los procedimientos de elaboración, manipulación y conservación que garantizan la seguridad alimentaria del sector han evolucionado rápidamente, además de la debida atención a las dietas y la detallada información sobre los ingredientes de los platos. La personalización y adaptación de los alimentos a las necesidades de cada persona, como alergias e intolerancias, también ha influido de forma importante.

En los últimos años el sector también ha sufrido una considerable revolución digital con el despliegue de ordenadores en cocinas y restaurantes, la creación de fichas técnicas digitales de cada plato, el análisis de precosting, control de inventarios en tiempo real, maquinaria automatizada de alto rendimiento o apps para interacción con el comensal final. Pero, sin duda, uno de los mayores cambios ha sido el de la compra de proximidad a proveedores locales, consiguiendo así generar riqueza en cada región, mejorar la calidad de los productos y por ende, el de las elaboraciones mientras se reduce la huella ambiental.

Áreas de actuación

Educación

El comedor escolar es un espacio educativo en el que los estudiantes adquieren hábitos alimentarios saludables a la vez que realizan diversas actividades y talleres para enriquecer su formación.

Nuestras empresas tienen el firme compromiso de elaborar propuestas gastronómicas sanas, saludables y variadas que garanticen las necesidades nutricionales en cada una de las etapas educativas.

Los menús están diseñados siguiendo las recomendaciones de la dieta mediterránea y de los diferentes organismos de prestigio, tanto nacionales como europeos; adaptándose a las tradiciones, usos y costumbre locales. Todas las empresas cuentan con una oferta gastronómica que da respuesta a todas las necesidades de los usuarios (alergias, intolerancias, condicionantes culturales o religiosos...).

Empresarial

El lugar de trabajo es el espacio donde pasamos la mayor parte del día y, con el tiempo, gran parte de nuestra vida. Una correcta alimentación repercute positiva y significativamente en el ánimo de los trabajadores y su desempeño laboral.

Por este motivo, desde la Federación se trabaja cada día para ofrecer una gastronomía que se adapte a las necesidades y cultura empresarial de cada uno de nuestros clientes. Todo ello con el objetivo de que el comedor se convierta en un espacio de desconexión y un lugar ideal para compartir experiencias.

Desayunos, brunches, comidas o coffee breaks son algunos de los servicios que ofrecemos a las compañías en las que desarrollamos nuestra labor, garantizando un trato personalizado y un desempeño óptimo y de calidad por parte de nuestros profesionales.

Áreas de actuación

Socio Sanitario

Se prestan servicios integrales en residencias y centros hospitalarios pensando en las necesidades de los más mayores y su bienestar, así como de los pacientes y sus familiares, contribuyendo a que su estancia sea lo más agradable posible. Un servicio comprometido y de máxima calidad que haga de la hora de la comida el mejor momento del día.

Desarrollando menús y dietas atractivas, con soluciones adaptadas a formatos y texturas que faciliten una agradable y correcta alimentación, que contribuyan a la recuperación de los pacientes y el bienestar de los profesionales de la sanidad.

El bienestar de los usuarios está marcado por una correcta alimentación, variada y de calidad, que reponga sus fuerzas y los anime. Por ello, se incorporan en los platos sabores y olores llamativos, inspirados y agradables que les acerquen a su hogar.

Además, contamos con cafeterías y comedores hospitalarios diseñados para favorecer el bienestar de los usuarios donde además, se ofrecen alimentos de calidad que ayuden al aporte nutricional y contribuyan en la pronta recuperación de los pacientes y de sus familias.

Eventos

Servicios en grandes instalaciones de ocio, donde los consumidores tienen experiencias divertidas y de entretenimiento que les permiten desconectar de su día a día y disfrutar de un momento único.

Para tener una experiencia plena, la restauración juega un papel muy importante. Entre los servicios que se prestan están los puntos de venta tematizados, venta ambulante, quioscos, cafetería y restaurante, así como servicios especiales a salas VIP. Cada uno de los evento está totalmente personalizado, aportando toda nuestra experiencia, para que cada ocasión se convierta en un momento único.

Todo ello con el objetivo de que los consumidores disfruten al máximo los eventos de ocio, con un servicio flexible, innovador y con excelencia operativa.

Compromisos

Compromisos

Calidad y salud

La calidad y la salud son elementos indispensables en el desarrollo de nuestra actividad. Nuestros asociados cuentan con excelentes materias primas, de proveedores locales en muchos casos, buscando ofrecer los mejores productos en todo momento. Prestamos atención de manera personalizada a las necesidades de cada persona, como alergias e intolerancias, mediante estrictos procedimientos que evitan la contaminación cruzada.

Economías locales

Nuestros asociados priorizan la adquisición de productos de cercanía colaborando con proveedores locales, fomentando la protección del patrimonio agroalimentario y favoreciendo las variedades autóctonas.

La utilización de productos de cercanía reduce al mínimo el tiempo que transcurre entre la recogida y su consumo, preservando de este modo todos sus nutrientes, así como su color, textura y sabor.

Desperdicio Alimentario

Trabajamos para la reducción del desperdicio alimenticio, así como de las emisiones de dióxido de carbono y el control de los consumos energéticos como parte de nuestro firme compromiso con el medioambiente.

Generación de empleo

El trabajo generado por las empresas que componen la federación supone la creación de 95.000 empleos directos que, cada día, reparten 4,1 millones de menús en más de 21.000 centros de clientes.

En **Food Service España** contamos con profesionales altamente cualificados especializados en restauración y limpieza a colectividades, principalmente.

Los sectores sociosanitarios, educación, hospitales y empresas, con sus diferentes necesidades, forman el grueso del negocio que desarrollan nuestras empresas asociadas, con presencia diaria en colegios, empresas, entidades sanitarias y centros geriátricos.

www.foodserviceespana.com



CONTACTOS DE COMUNICACIÓN

DPTO. COMUNICACIÓN

Belén Sasiambarrena

Tfno. 91 088 55 00

Email: prensa@foodserviceespana.com

RELACIONES INSTITUCIONALES

Javier Arenillas

Tfno. 91 049 61 55

Email: secretariageneral@foodserviceespana.com