



©Depositphotos.

## Análisis: evolución y retos de la restauración colectiva en Francia tras la pandemia

16-01-2024

**Vamos a repasar la evolución de la restauración colectiva en el país vecino tras la covid. Y es que Francia, que facturó casi 20.000 millones de euros en 2021, puede aportar algunas claves interesantes para analizar futuras tendencias en España. Pondremos el foco en cómo cuatro empresas familiares se han adaptado al reto post-pandemia.**

La restauración colectiva en Francia con datos del ejercicio de 2021 casi llegaba a una facturación total de 20.000 millones de euros, empleaba a 300.000 personas en cerca de 82.000 centros y servía 3.600 millones de comidas al año. Si analizamos el *ranking* de grupos empresariales con un facturación anual superior a los 100 millones, además de Sodexo France, Elior y Compass Groupe France, encontramos cuatro empresas familiares que han utilizado distintas estrategias para subir a los primeros puestos de esta lista. Caso aparte es Newrest, por centrarse en el segmento *travel* a nivel internacional.

### Cuatro empresas y cuatro vías de negocio tras la pandemia

**Api Restauration**, fundada en 1956 y regentada por la familia **Debosque**, sirve un millón de comidas al día en 1.800 centros con 10.000 trabajadores. Su estrategia para crecer ha sido la extensión de su actividad a países vecinos como Alemania, Luxemburgo o Bélgica.

Por su parte **Restalliance** ha optado por la especialización en el segmento sociosanitario. Fundada en 1993 por **Christophe Dassonville**, sirve 60 millones de comidas al día y cuenta con 3.200 trabajadores en 1.200 centros, que su mayoría son EHPAD (residencias) del sector sociosanitario.

**Dupont Restauration** ha crecido mediante fusiones y adquisiciones gracias al capital externo y el fichaje de un directivo con talento. En marzo de 2023 fichó como CEO a **Guillaume Lecomte**, alto directivo del grupo de restauración comercial Agapes Restauration (de la familia **Mulliez**) durante 20 años. Lecomte dirigirá ahora Dupont Restauration, empresa creada por **Roger Dupont** en 1969 y

formada actualmente por un *pool* de pymes adquiridas (Normapro, Diane, Armor, Restauval, Defi...) gracias al respaldo financiero de fondos como Credit Mutuel Equity (actual accionista principal). Ofrecen más de 750.000 comidas al día en 800 centros atendidos por 3.000 empleados.

**Convivio** es ejemplo de diversificación empresarial. Creada hace 40 años por **Jean P. Renau** y regida actualmente por **Gregory** y Jocelyn Renau, absorbieron pymes locales y regionales y unificaron esas marcas bajo el nombre Convivio. Tras esto, la diversificación: entraron en la restauración comercial y crearon *brasseries premium* en distintas capitales. Continúan en el sector de colectividades con alianzas estratégicas como la que realizaron con la empresa lionesa Mille et Un Repas.

### Conclusiones y escenario de futuro

Tras la pandemia el sector en Francia está atravesando cambios profundos. Con el teletrabajo y la digitalización la figura del comedor colectivo está en plena revisión y camina hacia su transformación en una zona de descanso. Allí el *snacking* puede que llegue a sustituir al clásico menú y que se renuncie a visitar al local tradicional. Iniciativas como la de 'Re-set' con la aplicación *timechef*, de Elior, ya van por ese camino.

El escenario lo define bien la consultora Xerfi: *"los operadores no tuvieron otra opción. Con la crisis pandémica, el uso masivo del teletrabajo ha obligado a las empresas de restauración colectiva a adaptar su oferta para amortiguar el desplome de los pedidos presenciales. La oferta es cada vez más híbrida y las fronteras entre B2B y B2C se difuminan gradualmente"*.

### Datos de síntesis

Image not found or type unknown



### Noticias Relacionadas

- Tendencias 2050: IA personalizando dietas, mercados virtuales y big data en la gastronomía
- Movimientos estratégicos del sector de las colectividades en Italia, Alemania y Londres
- El sector de servicios asistenciales a domicilio facturó más de 2.200 millones de euros en 2022
- Evolución y tendencias del sector de la restauración colectiva el año que viene