



Antonio Llorens, presidente de la Federación Española de Asociaciones Dedicadas a la Restauración Social (FeadrS).

## Antonio Llorens: “la recuperación será lenta, pero lo peor de la crisis ha pasado”

22-01-2014

**Antonio Llorens es presidente de la Federación Española de Asociaciones Dedicadas a la Restauración Social (FeadrS) desde hace casi cinco meses. En esta entrevista nos comenta cuáles son sus objetivos principales como nuevo presidente de la federación, cuáles los temas más candentes del sector y en qué momento se encuentra la restauración colectiva tras estos últimos años de implacable crisis.**

La trayectoria profesional de Antonio Llorens está ligada al sector desde el año 1991, momento en el que se incorporó a [Serunió](#)n como consejero delegado. Actualmente es el presidente - director general de dicha compañía, presidente de la [Fundación Prevent](#), vicepresidente de Ferco (Federación Europea de Restauración Colectiva) y presidente de [Restaurama](#), uno de los salones de la feria Alimentaria.

En la siguiente entrevista nos cuenta cuáles son sus objetivos principales como nuevo presidente de [Federación Española de Asociaciones Dedicadas a la Restauración Social \(FeadrS\)](#), cuáles los temas más candentes del sector y en qué momento se encuentra la restauración colectiva tras estos últimos años de implacable crisis.

- **Cuando se accede a la presidencia de una federación nacional como es FeadrS, supongo que uno se marca objetivos y prioridades. ¿Cual ha sido el primer tema en el que se ha puesto a trabajar?**
- Evidentemente hay diversos temas importantes sobre la mesa, pero mi primer objetivo ha sido implicar en la federación a algunas empresas importantes del sector, que aún no lo estaban. Para que el sector vaya bien, la federación debe trabajar para y con el sector en su conjunto. Es bueno para todos estar unidos y trabajar para un fin común. Ahora mismo se puede decir ya, que FeadrS engloba casi al 100% de la restauración colectiva.

**Convenio, ‘decretazo’ y reglamento europeo respecto a los alérgenos**

- **Conseguido este objetivo... ¿por dónde seguimos?**

– Un tema que nos preocupa mucho a todos es definir un marco de relaciones laborales estable, claro y único. Ahora mismo nos regimos por diversos convenios de hostelería (hay 52 diferentes), pero que a nosotros no nos acaban de encajar porque, lógicamente, están pensados para la restauración comercial. En este sentido es muy importante potenciar al máximo las asociaciones provinciales para que cada una pueda firmar su convenio, partiendo de un texto vertebrador común a todas e incluyendo luego cada una sus propias cuestiones según la problemática e idiosincrasia de cada zona. En Catalunya, por ejemplo, esto ya se ha hecho con Acerco (Asociación Catalana de Empresas de Restauración Colectiva). Y todo ello, evidentemente, bajo del paraguas de la **Fehr**, federación que engloba toda la hostelería nacional y a la que pertenecemos.

– **Hablando de la Fehr... en una de sus últimas notas de prensa la federación afirmó que el último Real Decreto-Ley 16/2013 firmado por el gobierno a finales de diciembre, es un verdadero mazazo para la hostelería y que cotizar por los vales de comida supondrá una pérdida de 10.000 empleos en hostelería. ¿Qué nos puede contar?**

– Está claro que ahora mismo es uno de los temas que tenemos sobre la mesa. Personalmente creo que no es de recibo publicar un decreto de este tipo sin hablar ni hacer ningún tipo de consulta al sector. Hasta cierto punto yo podría incluso estar de acuerdo en que los sueldos en especie deben cotizar para evitar el fraude, etc, etc... pero lógicamente llegando a un acuerdo y bajando el precio de esas cotizaciones. Piensa que este RD ha encarecido de un plumazo un 33% el coste de un vale de comida. Eso es una fortuna inasumible para muchas empresas. Se ha constituido un grupo de trabajo para ver si se puede encontrar alguna salida al tema pero, sinceramente, no sé si hay muchas posibilidades de marcha atrás en un RD ya firmado y aprobado.

Hablando de legislación, comentarte también que otro de los objetivos que nos hemos marcado es el de clarificar de una vez por todas el tema de los IVA's. Estoy de acuerdo que determinadas organizaciones sociales no paguen IVA o lo paguen reducido pero el resto deberíamos pagar todos el mismo IVA para competir en igualdad de condiciones.

– **Por acabar con los temas legislativos, ¿qué me puede comentar del Reglamento -UE- nº 1169/2011, relativo a la información sobre alérgenos que se tendrá que ofrecer a todos los comensales? ¿Cómo afectará al sector?**

– La verdad es que no se puede concretar nada aún. Se está trabajando con la administración en la redacción del Real Decreto y aún no está claro cómo se aplicará. La idea sería que la información sobre los alérgenos se pudiese transmitir oralmente pero no te puedo confirmar nada. En cualquier caso, sí puedo decir que nuestro sector tiene mucho avanzado respecto a la restauración comercial, en cuanto a que en todas las colectividades hace años que trabajamos con la problemática de las alergias y las intolerancias.

***“Estoy convencido que lo peor de la crisis ha pasado”***

– **Hablemos ahora de la crisis. ¿Cómo ha evolucionado el sector durante estos últimos años y en qué momento se encuentra hoy la restauración colectiva?**

– La verdad es que han sido unos años duros. Te hablaré del caso de Serunión. En 2008 empezamos a percibir un descenso del consumo en las máquinas de vending; el vending es un buen barómetro ya que al tratarse de una compra por impulso no necesaria, es lo primero que se deja de consumir si las cosas van mal. Poco después vimos que fallaban los números también en las cafeterías de los hospitales. El resto de divisiones se mantuvieron más o menos estables hasta hace dos años cuando llegaron los recortes en el sector público. Piensa que en algunas zonas, las becas de comedor se redujeron hasta un 40%... por supuesto esto significó muchos menos niños en los comedores escolares.

– **¿Es pues el segmento escolar el más afectado?**

– El tema está mal también en las residencias de personas mayores. En el sector público hay problemas y recortes con la ley de Dependencia, y en el privado las empresas no cubren las plazas. Antes se juntaban dos o tres hermanos y podían pagar una residencia a los padres... ahora con tanto paro se les cuida en casa y los hijos viven de sus pensiones.

– **Y como dice el tópico... ¿se ve el final del túnel?**

– Sí, estoy convencido que lo peor de la crisis ha pasado. Todo va lento y la recuperación será difícil pero en el año 2013 hemos notado ya que las facturaciones se han estabilizado. En el tema de los comedores escolares, por ejemplo, entre octubre del 2012 y octubre de 2013 en Serunión hemos notado que se han mantenido los números e incluso que empiezan a repuntar un poco.

Hay que recordar, además, que cuando empezó la crisis veníamos de unos crecimientos muy importantes donde año tras año aumentaba el número de comensales, los precios se incrementaban y subían también las tasas de subcontratación. Durante los años de crisis, por las razones contrarias, se ha decrecido y yo diría que ahora nos estamos estabilizando.

**Un mercado de 4.000 millones de euros totalmente evolucionado**

– **Hace más de 20 años que está ligado profesionalmente a la restauración colectiva. ¿En qué ha cambiado fundamentalmente el sector?**

– En todo. Hoy tenemos un sector radicalmente diferente al de hace 22 años. Se ha avanzado muchísimo en todos los aspectos. Se ha incorporado tecnología a la cocina, se han incorporado dietistas, se ha evolucionado mucho en los aspectos de calidad, se han desarrollado avanzadísimos sistemas de información para la gestión... las empresas estamos constantemente haciendo formación en todos los sentidos y para todos los niveles y eso también se nota. Aunque aún queda camino en la lucha por la dignificación del segmento, hemos avanzado muchísimo.

– **Ha hablado de nuevas tecnologías ¿están ya superadas las dudas respecto a la línea fría? Hace unos años siempre nos comparábamos con Francia, ¿estamos ya a un buen nivel?**

– Sin duda. La línea fría es una fantástica solución para las colectividades, no sólo a nivel de seguridad alimentaria, organización o rentabilidad, sino a nivel de calidad organoléptica. La prueba es que no creo que haya nadie hoy en día, que ante un nuevo proyecto, se plantee nada más que la línea fría... tampoco sé de ningún sitio en el que se hayan echado atrás después de implantarla. Si se

utiliza bien, los resultados son realmente muy buenos.

En cuanto a Europa, Francia es sin duda la pionera en todo esto de las nuevas tecnologías aplicadas a la restauración colectiva y en general de la concepción moderna del sector; es un mercado enorme que ha marcado las directrices desde hace años pero con el que nos hemos nivelado ya. Lo que sí es diferente, es la estructura del mercado. En Francia, las tres principales empresas aglutinan el 85% del negocio, mientras que aquí, las cuatro primeras apenas superan el 50% de la cuota de mercado de la restauración subcontratada.

– **En cuanto a los datos de sector... ¿de qué volumen de negocio estamos hablando?**

– Según los últimos datos que te puedo facilitar estamos hablando de un volumen total de 4.000 millones de euros, de los cuales 1.800 millones (un 46%) pertenecen a la restauración subcontratada. Por segmentos está calculado que, de estos 1.800 millones, 500 millones pertenecen al sector empresas, 700 millones a sociosanitario (residencias y hospitales) y los otros 600 millones a la enseñanza.

– **¿Queda recorrido para la subcontratación? ¿Algún comentario respecto a los concursos públicos?**

– Como ya hemos comentados, tuvimos unos años de crecimientos muy importantes. Cuando yo empecé a trabajar en el sector se hablaba de un 19% de subcontratación y ahora estamos hablando del 46%. Aún queda recorrido para la subcontratación pero, lógicamente, no en la medida que se creció hace unos años.

En cuanto a los concursos públicos el problema es que se da a menudo una desproporción entre lo que se pide y lo que se ofrece. Muchas veces nos encontramos que para un comedor escolar se pide alimentación ecológica, fruta pelada... y es imposible con los presupuestos que se manejan. Éste es un tema en el que se había mejorado en los últimos años, pero al que se ha vuelto hacia atrás con la crisis.

– **Y ya que lo nombra... la utilización de producto de proximidad y producto ecológico, ¿es ya casi un imperativo?**

– Es una tendencia clara. El cliente demuestra cada vez más, su preferencia por una alimentación sana, dietéticamente equilibrada y preparada con productos ecológicos y de proximidad. Como te he dicho antes, a veces, es simplemente un problema de presupuesto ya que tenemos capacidad para poderlo ofrecer. Al fin y al cabo, las empresas nos tenemos que adaptar a las demandas de nuestros clientes y éstos, lógicamente, a las demandas de la sociedad.



**Ana Turón**, periodista especializada en el sector de la restauración colectiva y social. Impulsora y responsable de [www.restauracioncolectiva.com](http://www.restauracioncolectiva.com), único medio de comunicación dedicado al 100% al sector de las colectividades en España; y del 'Congreso de Restauración Colectiva' (CRC).  
@: [aturon@restauracioncolectiva.com](mailto:aturon@restauracioncolectiva.com) / [Linkedin](#).