



Fotos portada de sección y superior: ©Depositphotos

## Cuando una subida del salario mínimo a 1.080€ es inasumible, algo 'muy de fondo' está fallando

22-02-2023

**La restauración colectiva lleva años quejándose de una serie de factores económicos que la mantienen sin margen para mucho. La desindexación, la pandemia, la inflación... todo va sumando y obligando a las empresas a hacer malabares para mantener la calidad de unos servicios que en algunos casos son deficitarios. La subida del SMI, por razonable que pueda ser, ha sido la 'puntilla' para algunas empresas que están al borde del colapso. Algo falla, de fondo, y no es la subida de los 80€.**

Como se decía antes... 'yo soy de letras'. A mi hablar del IPC general, del IPC subyacente, de la desindexación, etc, etc, me va grande. Dicho esto, más que nada para que nadie se lleve a engaño respecto al valor de esta opinión, lo que sí entiendo, porque lo veo todos los días, es que las empresas de restauración colectiva están más y más ahogadas cada vez... Cuando no son los precios ajustadísimos de las licitaciones es la pandemia, cuando no la inflación, la desindexación, las exigentes (y a veces poco realistas) normativas a las que se tienen que atener... y ahora la subida del Salario Mínimo Interprofesional.

Hablando con diferentes profesionales del sector, todos coinciden que la subida del SMI es 'la puntilla'. Las grandes compañías que tienen colchón financiero y sus servicios muy diversificados aguantan mejor... las pymes llevan mucho tiempo ya con problemas para sobrevivir al día a día y algo tan lógico como que el SMI sea de poco más de mil euros es un verdadero descalabro.

Objetivamente hablando, que el SMI sea de 1.080€, en principio no parece ninguna barbaridad... con los precios de la cesta de la compra por las nubes y las dificultades para el acceso a una vivienda digna parece hasta poco. ¿Viviríamos todos nosotros con un sueldo de mil euros? Entonces... ¿qué es lo que falla?

Realmente lo de la subida del SMI es simplemente la 'gota que colma el vaso'... la última gota en un sector que ha acumulado los índices más altos en el incremento de los precios de los alimentos, muy por encima de la inflación general; un sector donde no se pueden repercutir esos incrementos en el precio final y que es intensivo en el consumo, precisamente, de las categorías de

productos básicos como la fruta, la verdura, la carne, pescado, arroz, pastas, legumbres... un sector que se enfrenta a nuevos retos cada día y en el que sus profesionales se han visto obligados a pelear y buscar alternativas en un entorno cambiante que obliga a la negociación constante.

La restauración colectiva tiene una responsabilidad social que no tiene otro tipo de restauración y eso es algo que la administración debería tener en cuenta a la hora de contratar y pagar sus servicios”.

A pesar de esta realidad derivada de la coyuntura económica, creo que el problema es mucho más de fondo... es de concepto. La restauración colectiva tiene una responsabilidad social que no tiene otro tipo de restauración y eso es algo que la administración debería tener en cuenta a la hora de contratar y pagar sus servicios.

Todos queremos que los niños y niñas en los colegios coman estupendamente, de una manera sana, equilibrada, variada y sostenible también... porque ellos son el futuro y porque de ello depende, no sólo su salud adulta, sino la salud del planeta, porque serán la primera generación que crezca conociendo la influencia del sistema alimentario en los ecosistemas.

Todos queremos, así mismo, que los pacientes del hospital salgan mejor nutridos de lo que entran; y no solo por su salud, sino por los costes añadidos que supone la malnutrición hospitalaria.

Y así podríamos seguir con la restauración corporativa, la alimentación en las residencias de personas mayores, en comedores universitarios...

La restauración colectiva está preparada para asumir todos estos retos... ahora falta que quienes contratan los servicios (a nivel público y privado) sepan valorar que estamos hablando de una restauración que va mucho más allá y que hay que cuidarla y compensarla como se merece.

#### Noticias Relacionadas

- ¡Hablando en Plata y el escándalo de Antena 3! ¡Un poco de profesionalidad, por favor!
- ¿Está el binomio calidad/precio en un callejón sin salida en los servicios de colectividades?
- La patronal alerta de un incremento del 25% en los menús escolares por el RD de Consumo
- El BOE publica el texto del nuevo convenio colectivo estatal de restauración colectiva



**Ana Turón**, periodista especializada en el sector de la restauración social y colectiva. 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 también del 'Congreso de Restauración Colectiva' (CRC). @:  
[aturon@restauracioncolectiva.com](mailto:aturon@restauracioncolectiva.com) / LinkedIn.