



De izquierda a derecha: Roberto Casal, Mario Cañizal y José M. Cervera.

Denuncia, en el Salón Gourmets, de la situación de 'emergencia' de la restauración colectiva

19-04-2023

El incremento en los costes de explotación y los bajos precios de venta pactados en los contratos de licitación llevan a los servicios de alimentación en comedores escolares y residencias de ancianos a un 'estado de alarma'. Esta es la conclusión a la que se ha llegado en una de las mesas de debate organizadas por Nomen Foods, en el marco de la 36ª edición del Salón Gourmets que se está celebrando estos días en Madrid.

Con el objetivo de intercambiar impresiones sobre el estado actual de la gestión en hostelería, **Roberto Casal**, director de la división de Enseñanza de Serunión y **Mario Cañizal**, colaborador habitual de nuestra revista, moderados ambos por **Jose M. Cervera**, presidente del Food Service Institute, fueron invitados a participar en una de las mesas organizadas por Nomen Foods bajo el nombre 'Diálogos en el chester', en el marco del Salón Gourmets que se está celebrando entre el 17 y el 20 de abril, en Ifema (Madrid).

Desde las primeras intervenciones y opiniones dadas por los invitados, ya se descubrió una importante disparidad entre el optimismo que reina en el sector para mejorar la gestión de los negocios y su nivel de eficiencia a través de la digitalización, y el pesimismo que se vive en algunos segmentos del mismo, como el de la restauración colectiva (RC), por el incesante **incremento de los costes de explotación**. Tal como se explicitó, se licitan convocatorias de concesión de servicios de comidas en las que no se contemplan modificaciones en los precios de venta pactados en los contratos y esto provoca que sea completamente imposible cumplir con los compromisos adquiridos en comedores escolares y residencias de ancianos.

La importancia y actualidad del tema, llevó a vincular la gestión eficaz de los negocios con la elección de alternativas que, en el caso citado, son mínimas o inexistentes, por lo que una vez evaluadas, se llegó a las siguientes conclusiones:

1. La falta de sensibilidad (o de conocimiento) de la clase dirigente a nivel de Estado y de la mayor parte de las autonomías

sobre la situación descrita, haciendo caso omiso de las voces (pocas) que denuncian el escenario que se vive.

2. El desdén manifiesto de las familias que cuidan de nuestros menores y mayores, al no reclamar a los titulares de la gestión de las colectividades, en su mayor parte administración pública, una mejor asignación de recursos al servicio del servicio de comidas.

3. La evidente fractura de toda política pública que prometió vincular, tras la pandemia, alimentación y salud; es imposible ofrecer alimentación saludable con recursos minorados por el proceso inflacionista y ausencia de medidas para frenar esa sangría.

4.-Puesto que se abren tiempos electorales, recordar a los candidatos, la necesidad de que se pronuncien expresamente sobre qué soluciones ofrecen para superar la precariedad que provoca, en el mercado de la restauración colectiva, el cumplimiento de una ley de contratos del estado, que se caracteriza por su rigidez y falta de flexibilidad, en materia de revisión de precios y condiciones contractuales.

Noticias Relacionadas

- Mercabarna celebra una nueva jornada de RC, esta vez centrada en el sector hospitalario
- Food 4 Future reunirá a más de 450 expertos de la industria alimentaria en su congreso
- A tres meses de su celebración, Organic Food y Eco Living Iberia registra récord de visitantes
- Fòrum Gastronòmic acoge la presentación de una guía con recursos contra el desperdicio