

Te encuentras en Inicio /

Disrupción, disruptor, disruptivo... ¿Qué será de la restauración colectiva en 30 años? (parte II)

## Disrupción, disruptor, disruptivo... ¿Qué será de la restauración colectiva en 30 años? (parte II)

Lunes, 29 de agosto 2022

**Siguiendo con su reflexión sobre la velocidad a la que va cambiando el mundo, Iván Saura, gerente de La Hostelera, se plantea en este segundo artículo cómo será la restauración colectiva del futuro y destaca su necesidad de 'entrar en las casas y ganar la batalla de la confianza'.**

En un [artículo publicado justo antes de vacaciones](#) decía que según parece, la disrupción socio-económica que se nos viene encima va a hacer historia y ponía algunos ejemplos sobre lo que dicen algunas personas influyentes sobre el tema... en la parte final me preguntaba lo siguiente: ¿y en el mundo de la alimentación qué?, ¿no va a cambiar nada?

Ya está cambiando. Grandes capitales se están posicionando para cuando se haga realidad la palabra de moda: disrupción. Tenemos una 'movida' importante con el tema del *delivery* y con eso a lo que llaman *delivery war* dónde se están dejando cientos de miles de millones. Los pierden, sí. ¿Por qué? para estar posicionados cuando todo cambie. Cuando la disrupción se consume.

"Estamos construyendo un líder mundial en la entrega de alimentos y comestibles a pedido para transformar la forma en que las personas obtienen, consumen y experimentan los alimentos. Estamos presentes en casi 70 mercados a través de varias empresas, incluidas Delivery Hero, Flink, iFood, Oda, Swiggy y Wolt, y cubrimos a más de la mitad de la población mundial". Este texto lo he sacado de la página web de una empresa ubicada en Holanda y que es propiedad, en un 57%, de otra ubicada en Sudáfrica y fundada en 1915. La holandesa (que se llama Prosus), a su vez, tiene el 49% de la sudafricana (que se llama Naspers) en un sistema de propiedad cruzada. Vamos que son los mismos. Fuera de la alimentación, Prosus es el mayor accionista de, por ejemplo, Tencent; un gigante tecnológico chino con un valor de mercado de unos 300.000 millones de euros... también es el mayor accionista, a su vez y por poner un ejemplo, de Epic Games, la mayor empresa de videojuegos del mundo.

Lo que quiero decir con esto es que empresas 'muy tochas', capitales muy grandes, están apuntando ahora al mundo de la alimentación fuera de las materias primas tradicionales. Por ejemplo Cargill, una empresa que tiene unos ingresos anuales de 114.695 millones de dólares (2018) está invirtiendo ya en *foodtech* en España con la empresa Cocuus que se dedica a producir carne bioimpresa a partir de células cultivadas en un biorreactor.

El fundador de AmRest Holding, que tenía unos 2.300 restaurantes en todo el mundo entre propios ('La Tagliatella', 'Sushishop'...) y también de franquicia ('Pizza Hut', 'Burger King'...) compró en 2011 el grupo 'Restauravia' con unos 580 restaurantes. Ahora trabajan juntos y ya van por unos 3.000 restaurantes. Al parecer no les basta y se han juntado con Nortia Capital para hacer, como ellos dicen, 'inversiones sostenibles'... y aunque no son los únicos en el mundo, estos señores han montado un fondo de ecosistema alimentario llamado McWin Food Ecosystem Fund.

### Fondo de ecosistema alimentario

La pasta, dicen en su web, la invertirán al "70% en el segmento de servicios de alimentos y el 30% restante de los fondos se asignará a la vertical de tecnología alimentaria". Lo primero que han hecho es comprar una cadena de panaderías en Reino Unido –Gail's Bakery– con 73 establecimientos correspondiente a la parte de 'servicios de alimentos'. Estupendo pero, ¿en qué invierte 'la vertical de tecnología alimentaria'? Si tienes la oportunidad de fijarte en el portafolio de inversiones que tiene esta gente de McWin verás lo siguiente:

- **Synthesis Capital:** fondo de capital riesgo en etapa temprana y de crecimiento que se centra en proteínas alternativas, incluidas proteínas de origen vegetal, celular y fermentadas.
- **Every:** la empresa de fermentación de precisión más avanzada y líder del mercado de proteínas animales libres de animales.
- **Upside Foods:** fabricante líder de carne basada en células con un enfoque en alternativas de carne de res y pollo.
- **Impossible:** productor y proveedor líder de carne de origen vegetal que contiene hemoglobina y alternativas lácteas.
- **Just:** una empresa de tecnología alimentaria con una alternativa de huevo a base de plantas de gran éxito y proyectos de carne a base de células.
- **BlueNalu:** fabricante líder de pescado de células pionero en la creación de productos del mar cultivados en células de músculo entero, en los que las células vivas se aíslan del tejido de los peces, se colocan en medios de cultivo para su proliferación y luego se ensamblan... "solo estamos cultivando filetes enteros sin tener que cultivar el resto del pescado [...] Producimos productos del mar

*reales que se cultivan a partir de células de peces, fuera del animal”.*

Entonces... si el fondo se llama de 'Ecosistema Alimentario'; un ecosistema es un conjunto de cosas interrelacionadas entre sí, y esta gente invierte en tener muchísimos puntos de venta, y en carne que no es carne, huevo que no es huevo, pescado que no es pescado, leche que no es leche... ¿por dónde pensáis que van los tiros en esta película?, ¿cuál es el ecosistema? Yo sospecho que controlar desde la fabricación hasta la ingesta y dominar la cadena de principio a fin sobrándoles desde ganaderos hasta cocineros. Y si tenemos grandísimos capitales queriendo dominar desde la fabricación hasta la ingesta tarde o temprano se darán cuenta de las numerosas ingestas que hay en la restauración colectiva (*spoiler*: ya lo han hecho)

### ¿Qué será de la restauración colectiva en 30 años

Para responder a esa pregunta hay que formularse previamente otra muy importante ¿qué es la restauración colectiva? A mi juicio, la restauración que sustituye a la madre. El tiempo dedicado al trabajo remunerado y fuera del hogar por parte de las mujeres fue determinante y marcó el ritmo del crecimiento de la alimentación fuera del hogar (así como el aumento de la escolarización, de los servicios sociosanitarios, etc.). Ningún otro miembro de la familia ha sustituido a la madre en el hecho de cocinar. Por lo tanto, cada vez se cocina menos y por lo tanto hay una ruptura en el aprendizaje culinario por parte de las nuevas generaciones.

Así pues... ¿quién ha sustituido a la madre? La restauración colectiva; ¿alguien más? La industria alimentaria; ¿alguien más? ¿la tecnología?

Los dueños de Wetaca dicen que cocinar es el nuevo tejer. Al igual que antiguamente la gente se confeccionaba su ropa y dejó de hacerlo, el acto de cocinar será sustituido por la industria. En el futuro la gente cocinará solo el fin de semana y solo como una afición. La empresa Wetaca tiene un enorme éxito con su modelo de suscripción. Los clientes reciben platos preparados unos días fijos. Se suscriben a un portal de envío de comida, como a Netflix. La empresa, además, orienta nutricionalmente y no solo soluciona el papelón de tener que hacerte la comida si no que te ayudan a conseguir determinados objetivos nutricionales.

### Food as a Service ¿Sustituirá la tecnología a 'la madre'?

Actualmente nos fiamos de la tecnología para todo (o casi). Nos fiamos de la tecnología para que tramite cartas (*email*); nos fiamos de la tecnología para hacer latir un corazón (marcapasos) o para que nos administre insulina; confiamos en insertarnos un *chip* en la retina para guiarnos si somos ciego... tecnología para que maneje el dinero o realice pagos en nuestro nombre, tecnología para encontrar pareja... Si confiamos en la tecnología incluso para que fabrique materias primas alimentarias (cultivo de carne y de pescado a base de células), para que nos lleve de un lado a otro (taxi o vehículo autónomo), si nos fiamos de la tecnología para casi todo a día de hoy...

¿No fiaremos a la tecnología nuestra nutrición y la de nuestra familia? ¿No llegará la tecnología a solucionarnos la dieta sin tener que pensar mucho? La batalla se dará en la confianza. Que el consumidor perciba que le cuidan 'como lo haría una madre' puede hacer que la balanza gire a favor de los que viven de cocinar para los demás.

Ahora intenta responder a esta pregunta ¿confían las familias la alimentación de sus hijos al comedor escolar por obligación o porque les parece realmente confiable? A día de hoy muchas personas confiarían la alimentación de sus hijos, no sé, a Apple o Google antes que al comedor escolar... eso es lo que percibo, no quiero ofender.

¿Qué podemos hacer entonces desde la restauración colectiva? A mi juicio, dos cosas: entrar en las casas y ganar la batalla de la confianza.

Demostrarle al consumidor que las empresas de restauración colectiva son los sustitutos tradicionales de la madre. Que la madre es la persona que está ya en la cocina trabajando para ellos, sus hijos o sus abuelos en colegios y geriátricos. Que esa madre quiere entrar en casa y puede generar un plan completo de nutrición para toda la familia de forma individualizada para cada miembro. Y que en la madre se confía... para comer comida de verdad o pastillas de colores, pero se confía!

### Noticias Relacionadas

- [Disrupción, disruptor, disruptivo... o cuando la tecnología hace impredecible saber qué pasará](#)

**Iván Saura** es fundador y gerente de [La Hostelera](#) desde 2008. Postgrado en seguridad alimentaria (EPSI-UAB), ha desarrollado su carrera desde 1998 hasta la actualidad en el sector del diseño y equipamiento de cocinas profesionales y ha sido pionero en la comercialización *online* de equipamiento para hostelería. [Linkedin](#)