



Restauración Colectiva

El portal de referencia para los profesionales del sector

Te encuentras en Inicio / Divisiones / Comedores escolares /

El desafío de la restauración colectiva: entre la calidad y la sostenibilidad económica

©Depositphotos.

El desafío de la restauración colectiva: entre la calidad y la sostenibilidad económica

Miércoles, 12 de junio 2024

La restauración colectiva en España afronta un desafío: ofrecer una alimentación de calidad a precios asequibles y sostenibles. A pesar de su importancia para millones de comensales diarios, numerosas empresas han tenido que cerrar en los últimos años debido a los altos costes de operación y los bajos precios cobrados por menú. Rafael Lázaro, CEO y gerente de Dégerman, reflexiona en este artículo sobre la tensión entre la necesidad de calidad y la sostenibilidad económica.

Tengo la certeza de que la manera más consciente de hablar sobre un sector siempre es desde la barrera, donde se puede hacer un análisis más objetivo y determinante, sin influencias externas. Comentando durante el certamen Alimentaria & Hostelco con una de las voces más reconocidas en la restauración colectiva, llegamos al convencimiento de que el mayor problema de la restauración y en mayor medida de las colectividades reside en el precio que se paga por menú. No se trata tanto de que los operadores/restauradores ganen más dinero, sino de poder dar una mayor calidad alimentaria en los centros, una calidad que demanda la sociedad entera.

Grandes y medianas empresas de larga tradición, con buen saber y hacer, han tenido que cerrar en varias regiones a lo largo de los últimos años porque con las estructuras requeridas para dar el servicio no hay margen para soportar la carestía de las materias primas y los servicios que deben quedar incluidos.

En nuestro sector, por más que digitalicemos, los costes de producción están directamente relacionados con el coste de materias primas, salarios, energía, alergias, comidas especiales, proximidad, etc. Además cada día hay más demanda social y si no queda un margen mínimo al final de la cadena, lo pagamos todos de una manera u otra (los proveedores con pagos tardíos y con calidades de equipos por debajo de lo exigido en industria y retrasando las necesarias reposiciones). Como tiene que pasar, y es inevitable en toda la restauración y la hostelería, tenemos que evolucionar hacia un servicio de alimentación de mayor valor añadido.

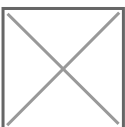
Ya lo dijo **Ferran Adrià** hace años y **José Andrés** antes de ayer: *“España es un país de comidas, somos una potencia mundial en esto, tenemos una gran oportunidad para generar valor en toda la cadena, y todos somos responsables, ¡todos!”*.

Por otra parte, los centros de producción permanecen abiertos todo el año; los campamentos de verano, servicios domiciliarios y las residencias de mayores nos exigen abrir 365 días al año. Con menos comensales, pero más centros.

Otro asunto relevante, sobre todo en la restauración colectiva escolar, es la clara pérdida de plazas y comensales. Hoy ya se puede asegurar con cifras, que perdemos tantas plazas escolares como las que ganamos en residencias de mayores. Esto es un significativo cambio de paradigma a analizar, valorar y digerir.

En cualquier caso, la realidad es la que es y desde Dégerman tenemos todo preparado para apoyar al sector en la organización del próximo curso. Ponemos a vuestra disposición nuestra experiencia, solvencia y novedades para, entre todos, alcanzar y garantizar la mejor calidad en los comedores escolares.

Novedades [Dégerman](#), curso 24/25:



Noticias Relacionadas

- [De cómo el maltrato hacia el sector puede acabar afectando a la seguridad alimentaria](#)

- [Restauración colectiva y comedores escolares: cómo mejorar la calidad del servicio](#)
- [Cuando una subida del salario mínimo a 1.080€ es inasumible, algo 'muy de fondo' está fallando](#)
- [Reducción del coste operativo para conseguir rentabilidad en restauración colectiva](#)

Rafael Lázaro es CEO y director Comercial de **Dégerman**, una empresa con más de medio siglo de historia, especializada en equipos y medios de transporte, conservación y distribución de comidas en óptimas condiciones térmicas e higiénicas. Máster en Calidad y Seguridad Alimentaria. @: rlazaro@degerman.es. ([Todos los artículos](#)).