



Restauración Colectiva

El portal de referencia para los profesionales del sector

Te encuentras en Inicio / Secciones / Producto /

El uso de aceite de oliva en colectividades ha bajado del 31% al 25% en los últimos tres años

Según el estudio de AWP Services presentado por la interprofesional del sector, en 2019 la restauración social y colectiva consumió un millón de litros menos de aceite de oliva, que en 2017.

El uso de aceite de oliva en colectividades ha bajado del 31% al 25% en los últimos tres años

Miércoles, 25 de noviembre 2020

Según un estudio presentado esta semana sobre los aceites de oliva en el sector de las colectividades, las empresas del sector consumieron, en 2019, 37.817 toneladas de aceite de oliva, por valor de 60,9 millones de euros; esto supone una parte minoritaria del total de grasas vegetales utilizadas (un 25%) y un descenso de casi un millón de litros respecto al aceite de oliva consumido en 2017.

Desde las páginas de Restauración Colectiva no nos cansamos de publicar informaciones sobre menús equilibrados, guías de recomendaciones, dieta mediterránea y la utilización del aceite de oliva como la grasa más saludable, pero el estudio presentado esta semana por la Interprofesional del Aceite de Oliva Español nos abre los ojos a la realidad... y la realidad es que el consumo de aceite de oliva está bajando en colectividades y que, al final, por mucho que la teoría diga que los concursos no se adjudican solo por el precio, es éste el que expulsa al aceite de oliva de los menús de hospitales, residencias de mayores y comedores escolares.

Tal como comentó **Paula Crespo**, presidenta del Colegio Oficial de Dietistas y Nutricionistas de la Comunidad Valenciana y miembro del Comité de Innovación en Alimentación y Dieta Hospitalaria, un órgano creado para mejorar los menús de los hospitales de la Comunidad Valenciana, *"en la restauración colectiva en el ámbito hospitalario puntúa mucho más el precio, en la oferta económica, que la calidad. Por lo tanto, con precios tan ajustados, por mucho que las empresas quieran aportar alimentos de calidad, es imposible. Así, en un entorno donde hay que dar ejemplo con la alimentación, estamos limitando el consumo de un alimento tan importante como el aceite de oliva"*.

El estudio 'Aceites de oliva en la restauración colectiva en España', elaborado por aWp Services es una completa radiografía de este mercado, con especial atención al ámbito de la restauración sociosanitaria, educación y empresas.

Según el estudio, las empresas de restauración colectiva consumieron, en 2019, 37.817 toneladas de aceites de oliva, por valor de 60,9 millones de euros. Pero más allá de estas cifras, lo verdaderamente sorprendente es que estos aceites representan una parte minoritaria del total de grasas vegetales adquiridas por estas empresas. Como explicó **Ricardo Rodríguez**, *senior manager* de AWP Services, *"El consumo de aceites de oliva en la restauración colectiva se ha ido reduciendo en los últimos años, tanto el valor absoluto, como en valor relativo. En valor relativo, ha pasado de un 31% hace tres años a un 25% en 2019. En valores absolutos ha bajado el consumo en prácticamente un millón de litros en los últimos tres años. Sin embargo, el mercado de la restauración colectiva ha crecido (estudio elaborado pre-pandemia), pero ese crecimiento lo han captado otros aceites, no los de oliva"*.

¿Dónde y en qué se usa el aceite?

El segmento que más aceites de oliva consume es el sociosanitario, con 5.000 toneladas, por un valor de 11,5 millones de euros en 2019. Le siguen los comedores escolares que suman 2.500 toneladas por valor de 5,7 millones de euros y por último el de comedores de empresa, que aporta 1.800 toneladas, por un valor de 4,2 millones de euros.

En cuanto a los usos declarados de los aceites son muy similares en todos los segmentos de la restauración colectiva: el de girasol se utiliza fundamentalmente para la elaboración de fritos (un solo uso) mientras que el Aceite de Oliva se emplea principalmente para la elaboración de salsas, guisos y para aliñar ensaladas. El único elemento diferencial para el sector sociosanitario, antes de la pandemia, es que ya entonces recurrían de forma habitual a las monodosis, que se sirven en las bandejas de las habitaciones de hospitales.

La gerente de la Interprofesional del Aceite de Oliva de Español, **Teresa Pérez**, hizo hincapié en la paradoja que supone *"que en el país líder mundial en producción de aceites de oliva, su presencia sea anecdótica en hospitales, colegios, residencias y restauración colectiva en general; algo que se comprende aún menos, si comprobamos que los aceites de oliva lideran el consumo de grasas vegetales en el hogar, con un 66% del volumen total"*.

¿Cuánto costaría emplear más aceites de oliva en la restauración colectiva?

Del análisis realizado a partir del estudio se desprende que incrementar el peso del aceite de oliva en los menús supondría un incremento muy modesto del coste. De hecho, los analistas han simulado tres escenarios partiendo de los datos de 2019 en los supuestos de que los aceites de oliva representasen el 50%, el 70% y el 95% del total de aceites utilizados en el canal en volumen.

1.- En el primer escenario, en el que los aceites de oliva llegaran a suponer hasta el 50%, del volumen total de aceites empleados en este sector, el incremento del coste unitario del menú escolar rondaría los 0,23 euros por mes y alumno de media; 0,46 euros por mes en las empresas y 0,97 euros/mes y cama en el ámbito socio-sanitario.

2.- Si el peso del aceite de oliva se elevara al 70 %, el incremento de costes unitarios por persona y mes se situaría en 0,4 euros al mes por alumno en educación y 0,8 euros/mes por menú en los comedores de las empresas, y 1,7 euros/mes para el sector socio-sanitario.

3.- En el caso de que el uso de aceite de oliva rondara el 95 %, el incremento de coste unitario en el menú sería de 0,65 euros por mes y alumno en la escuela; 1,3 euros al mes por menú en empresas y 2,7 euros por mes y cama en el socio-sanitario.

El sector gastará dos millones de euros menos en aceite de oliva, a causa de la Covid

Finalmente, el informe, que se empezó a elaborar en 2019 y que se ha cerrado en los últimos meses, también hace un análisis de los efectos que la crisis sanitaria ha tenido para este sector. Las medidas sanitarias decretadas contra el avance de la Covid-19 desde el 14 de marzo de 2020 han golpeado a la restauración en todas sus modalidades y la colectiva no es una excepción, hasta el punto de que las previsiones iniciales estiman que el sector podría **reducirse a la mitad en 2020**. En consecuencia, el impacto o pérdidas en el segmento del aceite de oliva podrían rondar los 1,2 millones de euros sólo en el sector de la enseñanza y de 0,4 millones de euros en el de las empresas (en total, cerca de 2 millones de euros).

– Descarga la [presentación del estudio](#).

Noticias Relacionadas

- [Aspectos a considerar sobre el AOVE/AOV que deberían suponer una 'A' en el Nutri-Score](#)
- [Los diez principales beneficios del consumo de aceite de oliva virgen, avalados por la ciencia](#)
- [El aceite de orujo de oliva se comporta mucho mejor en fritura, que los aceites de girasol](#)
- [La Dieta Mediterránea cumple diez años como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad](#)