

El primer estudio sobre la restauración colectiva en Catalunya genera gran interés en el sector

21-03-2024

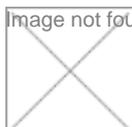
El pasado 20 de marzo se presentó en el espacio RC_MeetingPoint de Alimentaria&Hostelco en Barcelona, el primer estudio completo de la restauración colectiva en Catalunya, un sector con un volumen de negocio que supone casi 1.000 millones de euros (967.048.123,00 €) y alimenta a diario a más de 570.000 usuarios (571.586); el 46% de la facturación la generan los comedores escolares, un 26% las residencias geriátricas, un 14% los hospitales, un 12% las empresas y un 2% los centros penitenciarios.

Bajo el título 'La restauración colectiva en Catalunya: buscando la foto 'micro' del sector', ayer se presentó en el área de colectividades de Alimentaria & Hostelco (#RC_MeetingPoint) un avance del estudio del sector en Catalunya, impulsado por la revista 'Restauración Colectiva' y la consultora especializada Univer.

El estudio fue presentado por **Ana Turón**, directora de la revista 'Restauración Colectiva' y del 'Congreso de Restauración Colectiva', **Alexandra Tamas**, fundadora y CEO en Univer, y **Raimon Bagó**, vicepresidente del *Clúster Foodservice de Catalunya* y director general de Serhs Food. El estudio y la base de datos estará disponible a partir del mes de junio de 2024.

La presentación generó gran expectación ya que es la primera vez que se realiza un análisis exhaustivo del sector en Catalunya y por tanto, la primera vez que se tendrá la foto completa y detallada de lo que supone este mercado. Como ya publicamos la semana pasada, el volumen de negocio de la gestión de los servicios de restauración colectiva en Catalunya supone casi 1.000 millones de euros (967.048.123,00 €) y alimenta a diario a más de 570.000 usuarios (571.586).

Image not found or type unknown



Tal como se explicó, un 46% de la facturación la generan los comedores escolares, un 25% las residencias geriátricas, un 14% las empresas, un 12% los hospitales y un 2% los centros penitenciarios. A partir de estas cifras globales se fueron desglosando los datos por sectores. Aquí os dejamos la información de los tres grandes segmentos: residencias geriátricas, hospitales y comedores escolares.

Residencias geriátricas

En cuanto a las residencias geriátricas se explicó que atienden a un total de 70.726 usuarios y generan una facturación de 245 millones de euros. Por capacidad, el 36% de las residencias es de entre 50 y 100 usuarios, con un 25% que alberga entre 25 y 50 usuarios. El 85% de las residencias optan por cocinar *in situ*, mientras que el 12% opta por la cocina transportada.

Como podemos observar en el cuadro que ofrecemos a continuación, un 61,87% de las residencias autogestionan el servicio de comidas. Existen 48 empresas operadoras con el dominio de Serunion - Alessa, con un 7,08% de cuota, seguida de Aramark y Sodexo, ambas con un 1,53%.

Image not found or type unknown



Se trata del sector más atomizado de los grandes segmentos. Tal como se comentó, el 60% son centros autogestionados ya que las direcciones asumen habitualmente que la externalización es más cara, aunque eso no sea exactamente así. Este sector tiene un asignatura pendiente en cuanto a la transparencia de las cifras que puedan representar el valor de mercado, las compras de sus suministros para la elaboración, distribución y servicio de comidas, así como sus costes y precios finales. Las residencias geriátricas trabajan con los presupuestos más justos del sector, gastando en materia prima, por residente y día, entre 3,90€ y 4,50€.

Hospitales

Los hospitales en Catalunya atienden a un total de 27.243 usuarios, generando una facturación de 119.234 millones de euros. Predomina en un 31% los hospitales con capacidad para 100 a 200 usuarios, seguido de un 16% de hospitales de entre 50 a 100 usuarios y con un 13% hospitales con poca capacidad, de 25 a 50 usuarios. El 62% de los centros hospitalarios optan por cocinar *in situ*, mientras que el 19% es cocina transportada. Este avance solo incluye menús de pacientes, no la alimentación del personal sanitario y cafeterías.

En el siguiente cuadro se observa que el 26,5% de los centros hospitalarios en Catalunya autogestionan el servicio de comidas. Aparecen 12 empresas operadoras en el sector con la presencia dominante de Aramark, con un 15,4% de mercado. Le sigue de cerca Sodexo con un 13,8% y también Serhs Food con un 8%.

Image not found or type unknown



Casi el 90% del sector de la alimentación hospitalaria está controlado por grandes corporaciones y multinacionales. Esto se debe a que a las pequeñas y medianas empresas les resulta difícil afrontar contratos de gran envergadura y participar en licitaciones públicas. Para gestionar los servicios en un hospital de gran tamaño es imprescindible contar con recursos financieros significativos, principalmente para hacer frente a los plazos de pago establecidos por la administración.

Comedores escolares

Los comedores escolares en Catalunya atienden a un total de 392.917 niñas y niños, generando una facturación de 445.567 millones de euros. El 27% de los comedores escolares tiene una capacidad de entre los 100 y 200 usuarios. Seguido por un 21% que albergan entre 50 y 100 usuarios. El 62% de los comedores escolares optan por cocinar *in situ*, mientras que el 29% utilizan el sistema de cocina transportada.

El 11% de los comedores escolares en Catalunya están autogestionados. En cuanto a la externalización del servicio destaca por la diversificación de empresas ya que operan en el mercado hasta 211 firmas. Las empresas 7 i Tria - Fundesplai - Paidos, todas del mismo grupo, lideran el *ranking* con un 11% de mercado. Seguido de Serunion - Alessa - Hostesa que disponen de un 8%, y con un 5% de escuelas está Scolarest - Eurest. Igual que en el caso de los hospitales, este avance incluye sólo la alimentación de los alumnos, no de de los docentes.

Image not found or type unknown



En Catalunya los servicios de comedor dependen en gran parte de las AFA (Asociación de Familias de Alumnos), ya sea directamente o a través de la contratación de pequeñas y medianas empresas. Otros se gestionan desde los *Consells Comarcals* que pueden licitar centro por centro, agrupando centros o, en algunos casos, delegando la responsabilidad a los ayuntamientos. Este sistema de adjudicación del servicio propicia que las familias tengan un peso importante y, por tanto, la creencia generalizada de que es mejor la cocina *in situ* autogestionada o gestionada por empresas pequeñas, decanta la balanza hacia éstas últimas en detrimento de las grandes.

– Presentación del avance del informe 'La restauración colectiva en Cataluña'.

Noticias Relacionadas

- Los principales sectores de hostelería y colectividades completan su recuperación
- La facturación de los mayoristas de hostelería superó los 7.500 millones de euros en 2023
- El sector de servicios asistenciales a domicilio facturó más de 2.200 millones de euros en 2022
- Tendencias 2050: IA personalizando dietas, mercados virtuales y big data en la gastronomía