Restauracióncolectiva
El portal de referencia para los profesionales del sector

¡Agrúpense, valoren el trabajo de sus empleados, formen, ofrezcan sueldos dignos…¡

Jean Louis Faurie durante su intervención en el *Congreso de Restauración Colectiva'16.*

¡Agrúpense, valoren el trabajo de sus empleados, formen, ofrezcan sueldos dignos…¡

Miércoles, 18 de enero 2017

Jean Louis Faurie, servicio de Restauración de la Alcaldía de París

En nuestro último *Congreso de Restauración Colectiva* tuvimos la suerte de contar entre los ponentes con Jean Louis Faurie, un profesional francés con 40 años de experiencia en colectividades, labrada por medio mundo. Como nos quedamos con ganas de más, aquí os dejamos esta entrevista en la que nos habla sobre el sector de la restauración social y colectiva en el país vecino y de la que destila su innegable pasión por la profesión.

Jean Louis acumula una experiencia de 40 años en el sector. Graduado en la escuela de hostelería de Toulouse (Francia) en 1972, se inició en la restauración comercial donde se mantuvo sólo hasta 1975, año en el que entró a trabajar en Sodexho (actual Sodexo), como asistente-gerente en un comedor interempresas de París. Desde ese momento, compaginando al principio el trabajo con estudios en organización y gestión de empresas, desarrolló su carrera profesional por todo el mundo, siempre ligado al sector de las colectividades; Faurie ha trabajado en diversos países de África (Congo, Gabón, Nigeria…), en América Latina (Venezuela, Colombia, Argentina, Chile, México, Martinica…) y también en España, donde estuvo un total de ocho años. En 2003 entró a formar parte del servicio de restauración de la Alcaldía de París donde fue supervisor de operaciones y, desde 2007, es el *facility manager* de todos los comedores.

– Tú que conoces bien el sector en varios países, y especialmente el de España por los años que trabajaste aquí, ¿en qué dirías que se diferencia fundamentalmente el sector de las colectividades en Francia y en España?
– El mercado español estaba y está más subcontratado comparado con Francia, donde la autogestión supone un 60% – 70% del total. Además, en España hay muchas pequeñas empresas que compiten con los grandes grupos nacionales e internacionales.

Sodexo, por ejemplo, empresa en la que yo trabajé durante años, tuvo muchas dificultades para implantarse en 1976; solamente los grandes grupos como Firestone o Philips querían subcontratar con grandes empresas de restauración colectiva. En 1990 Sodexo se alió con la empresa Coemco, bien instalada en Catalunya y Madrid para poder entender y poder desarrollarse sobre el mercado español.

– ¿Crees que Francia es uno de los países en los que la restauración social y colectiva está más cohesionada y mejor valorada tanto dentro como fuera del sector?
– Cuando estudie en la escuela de Toulouse (1969-1972) no nos hablaron nunca de la restauración social y colectiva… el sector 'no existía' para los planes de estudio y estaba mal considerado… *les cantines!!!*

En Francia, como en muchos otros países, la lucha política hizo progresar la organización social de la sociedad obligando los colegios, empresas, universidades, hospitales y colectividades en general, a ofrecer servicios de restauración de calidad.

Posteriormente, la competitividad entre las empresas de servicio y la organización profesional Restau'Co, ha empujado hacia arriba la calidad y variedad de las prestaciones en restauración social. Además, la estructuración y el desarrollo de grandes grupos que cotizan en la bolsa de París, dan ahora otra imagen del sector.

– Has nombrado a Restau'Co, una potente y muy activa organización francesa que trabaja por la mejora de la calidad del sector, los servicios y sus profesionales. ¿Quién es Restau'Co y cuál su cometido?
– Frente a la aparición de las primeras empresas privadas como Sodexo en 1966, se creó el actual Restau'Co, antiguamente el CCC (*Comité de Coordination des Collectivités*).

Sus objetivos principales fueron en primer lugar coordinar y poner en común el 'saber hacer' de todos sus miembros, para progresar juntos como sector; en segundo, hacer frente a las empresas ofreciendo una restauración con objetivos sociales reales, relativos a la calidad de la alimentación, la remuneración y formación del personal, la buena gestión de las instalaciones y la no-obligación de reservar parte del presupuesto social para 'accionistas'.

La competencia entre las empresas de restauración y una asociación profesional activa y bien representada como Restau'Co ha empujado a todos actores hacia la superación y la mejora en la calidad de los servicios. La profesionalización del sector permitió

además crear nuevos tipos empleos y ofrecer más oportunidades profesionales (calidad, marketing operacional, formación, mantenimiento…), atrayendo hacia el sector a diplomados de grandes universidades y escuelas de negocios.

– ¿Qué papel crees que juega esta organización, en esa visibilidad que las colectividades tienen en Francia y no tienen en España?
– El hecho que haya una 'oposición' organizada (Restau'Co) frente a las empresas de servicio, permite un buen nivel de calidad en las prestaciones, obliga a los protagonistas a innovar permanentemente e impide el monopolio del mercado. Todo ello suma y empuja al sector a superarse, valorarse y a dar a conocer todo lo que se hace.

– ¿Qué papel juega en Francia el *Syndicat National de la Restauration Collective*. ¿Es también una organización potente?
– El SNRC (*Syndicat National de la Restauration Collective*) es una organización patronal que agrupa a las empresas de colectividades. Fue creado en 1963, es miembro del Medef (sindicato patronal francés) y origen de Ferco o Federación Europea de la Restauración de Colectividades Subcontratada (hoy Food Service Europe). Agrupa 31 empresas pequeñas y grandes ejerciendo su actividad dentro del marco de una restauración subcontratada.

La administración francesa consulta siempre al SNRC y a Restau'Co, y éstos participan en grupos de trabajo sobre temas como calidad, nutrición… y también en el Consejo Nacional de la Alimentación (CNA). No obstante, bajo mi punto de vista, en comparación con Restau'Co, el SNRC es poco activo y aparece muy poco en la prensa profesional. El SNRC representa sobre todo a los jefes de empresas, no a su personal.

Formación y motivación

– En España encontramos a faltar formación especializada en la restauración social (tanto a nivel gastronómico, de operativa, gestión…). ¿Existe en Francia formación profesional específica para el sector? ¿Cómo está organizado?
– Restau'Co, conjuntamente con el ministerio de agricultura, ofrece una especialización en restauración colectiva (*Cuisinier de collectivité*) para diplomados en cocina. La formación dura un año y se imparte en los centros de formación dependientes del ministerio. Los programas de la titulación han sido elaborados por profesionales de Restau'Co.

– Según datos de Restau'co, este año hará falta contratar en Francia a 16.000 cocineros de colectividades…
– Es verdad, está calculado que en los próximos dos años se tendrán que reclutar unos 16.000 cocineros para la restauración colectiva en Francia. En la situación actual del mercado, las bolsas de trabajo nacionales no podrán dar abasto. Las empresas y centros de colectividades franceses tendrán que atraer cocineros de otros países… otra de las razones por las que personalmente recomiendo a todos los jóvenes aprender idiomas y tener movilidad geográfica.

– ¿Qué puntos de motivación crees que tienen en Francia los cocineros de colectividades para dedicarse a este sector?
– Está claro que respecto a la restauración comercial, las colectividades ofrecen horarios más adaptados a una vida 'normal'. La excepción podría ser la restauración en hospitales, residencias, cárceles… pero el empleo de la cadena fría permite producir en cinco días en lugar de siete. También se ofrecen sueldos más atractivos debido a la mayor profesionalización.

Por otra parte, es muy importante el reconocimiento de la profesión de 'chef de colectividades' que se consigue con la organización de grandes concursos nacionales como Le Gargantua o internacionales como el *Mundial de los chefs de cocina de colectividades en gestión directa*, que se estuvo celebrando entre 2003 y 2012. Ambos concursos están organizados por Restau'Co y se celebran en el Sirha de Lyon (*Le Gargantua*) y en Equip'Hôtel de París (mientras se convocó el 'Mundial').

Le Gargantua es un evento de gran prestigio en Francia, con 20 años de trayectoria tras de sí. A la gran final de Lyon llegan los ganadores de las ocho semifinales regionales que se han celebrado por todo el país durante los últimos dos años. La verdad es que es un concurso muy motivador y codiciado por todos los cocineros de colectividades. Además, hasta 2012 el ganador de *Le Gargantua* competía después en el *Mundial de los chefs de cocina de colectividades*.

– ¿Nos puedes destacar alguna otra actividad que se celebre en Francia y que creas que suma en esa lucha por cohesionar el sector, visibilizarlo y profesionalizarlo (jornadas, ferias…)?

– La grandes empresas de restauración colectiva tienen también sus concursos internos cuyo objetivo es motivar a sus propias plantillas, aunque hay poca comunicación externa sobre el tema.

Destacar también, organizado por el mismo Restau'Co en la pasada edición de Equip'Hôtel, un concurso exclusivamente dirigido a las ayudantes de cocina y servicio de restauración colectiva: *Elles ont du talent! La restauration collective au féminin* (Ellas tienen talento! La restauración colectiva en femenino), cuyo objetivo es poner en valor el trabajo realizado día a día en el sector por las mujeres y para demostrar sus competencias y talentos artísticos (que muchas veces se quedan en segundo plano).

Otra cita importante es el *Salón de la restauración colectiva* que organiza cada dos años Restau'Co en París, y que permite reunir a los proveedores con sus interlocutores de las diferentes colectividades en gestión directa. Es un marco privilegiado para encuentros entre profesionales.

Por último, citar también por ejemplo, la *Journée de l'alimentation à l'hôpital, en EHPAD et en maisons de retraite* (día de la alimentación en hospitales, EHPAD y residencias), un evento bienal que se celebra en centros sociosanitarios de todo el país.

Los retos de la restauración social y colectiva

– Hablando de la restauración social en general y como profesional de larga trayectoria en el sector, ¿cuáles crees que son

los retos más importantes a los que se enfrentan las colectividades hoy en día?
– La ultra-profesionalización. Actualmente son muchos los puntos que tienen que dominar los responsables y empleados de colectividades. El sector se tiene que ultra-profesionalizar obligatoriamente, para hacer frente con garantías a todos los temas relativos a calidad, certificaciones, higiene y seguridad (APPCC), informática de gestión, dietas, alergias, formación profesional, línea fría, productos 'bio', circuitos cortos de abastecimiento, gestión de residuos, lucha contra el despilfarro alimentario, el multiservicio (comidas más limpieza, lavandería, mantenimiento, servicio correo…)…

El desarrollo tecnológico es también un tema importante para las instalaciones y para mantener la calidad en el servicio. Debemos tener en cuenta, por ejemplo, que la informática debe estar al servicio del chef y de las personas, no al contrario; se deben comprar equipos con poca electrónica (la necesaria) y además que ésta esté bien protegida para evitar sobregastos de mantenimiento; y por último estaría bien también comprar nacional en la medida de lo posible y poner en común el conocimiento técnico sobre los equipamientos fiables.

En cuanto a la alimentación destacaría regresar a lo sano, a lo regional… no estandarizar tanto las comidas, no a los planes de comidas nacionales… en definitiva, cocinar como se debe y dejar los cocineros cocinar.

– ¿Cuáles son los problemas?
– Está estudiado que el 70 % de los antiguos alumnos de las escuelas hoteleras francesas abandonan la profesión a los cinco años de su egreso… ¿por qué?… por las condiciones de trabajo, por los sueldos, por el estancamiento y pocas posibilidades de promoción a puestos de supervisión operacional, dirección regional, marketing, etc.

En el caso de las colectividades es necesario que se reconozca el trabajo y se remunere con sueldos dignos a los cocineros, chefs de producción y otros empleados de la restauración colectiva… es la única forma de no perder personal en nuestro sector de actividad. Como ya he comentado, una de las mejores maneras de poner en valor el trabajo de los profesionales, es mediante la organización de los citados concursos regionales y nacionales.

– ¿Que subsegmento de las colectividades crees que tiene más margen de crecimiento?
– Las residencias de la tercera edad es el subsegmento que tiene más margen de crecimiento en Francia, debido a la jubilación actual de los que nacieron durante el *baby boom* de la post guerra. Pero la autogestión, y el sector en general, tiene posibilidad de desarrollarse, revisando su oferta y ofreciendo nuevos servicios anexos.

– Un deseo de futuro para la restauración social y colectiva en general.
– ¡¡Agrúpense, pongan en común sus conocimientos técnicos, valoren el trabajo de sus empleados, formen permanentemente a sus equipos en las nuevas técnicas de producción, higiene y seguridad… vía organizaciones profesionales. Dense a conocer y respetar por las administraciones, apareciendo como un gremio profesional y unido. Trabajen con los centros de enseñanza y escuelas de hostelería para adecuar los programas de formación a las necesidades de la restauración social y colectiva. Ofrezcan sueldos dignos…!! Gracias.

Notícias Relacionadas

- La importancia del sector español (y europeo) de la restauración social en concesión
- El Congreso de Restauración Colectiva, 2016 se consolida como la cita anual del sector
- Jerome Latour se corona 'Mejor cocinero de colectividades', en un Sirha de récords
- Restau'co, una potente federación que aúna a la restauración autogestionada en Francia
- La restauración colectiva responsable, protagonista del salón Restau'Co 2015
- Más de 700 instituciones en la jornada francesa sobre alimentación sociosanitaria

Ana Turón

Ana Turón es una periodista especializada en el sector de la restauración social y colectiva. Impulsora y responsable de www.restauracioncolectiva.com, único medio de comunicación dedicado al 100% al sector de las colectividades en España; y también del evento Restauración colectiva: meeting point y el 'Congreso de Restauración Colectiva' (CRC). @: aturon@restauracioncolectiva.com / Linkedin.