Restauracióncolectiva
El portal de referencia para los profesionales del sector

La restauración colectiva europea pide cambios para poder mantener unos servicios de calidad

@Depositphotos.

La restauración colectiva europea pide cambios para poder mantener unos servicios de calidad

Miércoles, 04 de octubre 2023

Food Service Europe, asociación que representa a la restauración colectiva europea, ha publicado un manifiesto pidiendo que se reconozca el importante papel de las colectividades y reclamando una serie de cambios para poder mantener unos servicios de calidad, compatibles con la sostenibilidad económica del sector.

El pasado 18 de septiembre, Food Service Europe publicó un manifiesto bajo el título *"An empowered EU contract catering sector. Food Service Europe manifesto for the contract catering sector in the 2024-2029 EU mandate"* (Por un sector europeo de la restauración colectiva empoderado. Manifiesto de Food Service Europe para la restauración colectiva, en el mandato de la UE 2024-2029).

La restauración colectiva (RC) alimenta a diario en toda la UE a 67 millones de personas. Desde escuelas y hospitales, residencias de mayores, restaurantes corporativos o centros penitenciarios, hasta estadios, grandes eventos y medios de transporte, la RC es un proveedor indispensable de comidas nutritivas, saludables y sostenibles para todos (muchas de ellas dirigidas a colectivos especialmente vulnerables).

Partiendo de este dato, el manifiesto reclama, de cara a la próxima legislatura de la UE, *"una visión que reconozca el importante papel del sector de la restauración colectiva y ayude a aliviar alguno de los desafíos que ha enfrentado estos últimos años"*.

Food Service Europe destaca en el documento tres áreas clave en la que cree que la UE debería tomar medidas: implementar criterios de calidad y contratación pública flexible; aprovechar la función social del sector de la restauración colectiva mediante el uso estratégico de la contratación pública; y capacitar al sector para impulsar a la UE hacia un sistema alimentario más sostenible.

Criterios de calidad y contratación pública flexible

Según se explica en el manifiesto, *"el obstáculo fundamental para los operadores de restauración colectiva es que los contratos del sector público se siguen adjudicando predominantemente en función de la oferta más baja. Competir sólo por el precio puede llevar a una carrera a la baja tanto en los servicios prestados como en las condiciones laborales, con enormes pérdidas potenciales para los clientes, los trabajadores, los usuarios y el sector en su conjunto. Un reciente estudio realizado por el proyecto de Acción Conjunta de la UE Best-reMaP sobre la legislación de la UE y nacional en materia de contratación pública, identificó el requisito de elegir la oferta más barata como el principal problema para la contratación alimentaria, ya que es un obstáculo para proporcionar alimentos de la máxima calidad y más saludables"*.

En definitiva, el documento defiende que el sector se encuentra en un momento clave, en el que es necesario, más que nunca, elevar el listón en términos de sostenibilidad y nutrición y reclama 'apoyo en sus esfuerzos', considerando que la mejor manera de hacerlo es grantizando que los contratos se adjudiquen basándose en criterios de calidad.

Deben preverse disposiciones que permitan una revisión de los contratos ante los aumentos de precio sin precedentes".

En este mismo apartado se reivindica una mayor flexibilidad en los contratos públicos. *"El sector contractual ha estado luchando contra aumentos de costes sin precedentes en los últimos años, mientras intenta operar dentro de los límites de los contratos de precio fijo. Deben preverse disposiciones que permitan una revisión de los contratos ante tales aumentos de precio"*.

Ante esta situación el manifiesto demanda prohibir las adjudicaciones basadas únicamente en el precio y permitir la revisión de los contratos en caso de incrementos significativos del coste de materia prima, además de prohibir las cláusulas que establecen la obligación de cumplir el contrato, incluso en el caso de servicios deficitarios.

Aprovechar la función social del sector de la restauración colectiva

El aumento del coste de vida de los últimos años ha provocado un aumento de los niveles de pobreza en la UE. Según un informe 2023 de Save the Children, más de 200.000 niños más se vieron abocados al borde de la pobreza en Europa en 2021, con lo que el número total de niños en riesgo de pobreza superó los 19,6 millones (uno de cada cuatro). En total, en la UE, en 2021, 95,4 millones de personas (un 21,7% de la población, o una de cada cinco personas), estaban en riesgo de pobreza o exclusión social.

En este contexto, la restauración colectiva desempeña una función social crucial y garantiza el acceso a la nutrición a personas que, de otro modo, no la tendrían. En este sentido, Food Service Europe pide revisar las directivas de contratación pública para nivelar las condiciones entre las entidades públicas y privadas, y eliminar las numerosas exenciones de IVA de las que se benefician los proveedores internos del sector público y que distorsionan las competencias con los operadores privados.

Food Service Europe pide revisar las directivas de contratación pública para nivelar las condiciones entre las entidades públicas y privadas, y eliminar las numerosas exenciones de IVA de las que se benefician los proveedores internos del sector público".

También se plantea un suministro universal de comidas escolares gratuitas: *"como primer paso, debería exigirse a los Estados miembros que proporcionen comidas escolares gratuitas a todos los niños que se encuentren por debajo del umbral de pobreza, con vistas a ampliar la provisión de comidas escolares a todos los niños. Finlandia y Suecia, que actualmente ofrecen comidas gratuitas a todos los escolares hasta la enseñanza secundaria, pueden servir de modelo"*.

Capacitar a las colectividades para impulsar un sistema alimentario más sostenible

El entorno actual de crisis ha impulsado a la UE a construir un sistema alimentario resistente y sostenible que ayude a garantizar la seguridad alimentaria (entendida como el acceso a alimentos para todas las personas) y proteger el planeta para las generaciones venideras.

El sector de la restauración colectiva se ha comprometido a contribuir a mejorar los resultados del sector y a ofrecer a clientes y consumidores comidas sanas y cada vez más sostenibles. Tal como especifica el documento, *"somos conscientes del importante papel que nuestro sector puede desempeñar a la hora de ofrecer comidas sanas y sostenibles a los ciudadanos de la UE. (…). Sin embargo, aplicar las medidas necesarias para la transición a un sistema alimentario más sostenible conlleva costes. Mediante la creación de nuevas oportunidades de financiación, la UE podría dotar a las autoridades locales de los recursos adecuados para que puedan ofrecer en sus licitaciones precios justos que permitan a las empresas de restauración contratadas prestar un servicio que responda a sus aspiraciones de sostenibilidad"*.

– Documento original: *'An empowered EU contract catering sector. Food Service Europe manifesto for the contract catering sector in the 2024-2029 EU mandate'*.
– Documento traducido (Google): 'Por un sector europeo de la restauración colectiva empoderado. Manifiesto de Food Service Europe para la restauración colectiva, en el mandato de la UE 2024-2029'.

Notícias Relacionadas

- El sector afronta la 'Vuelta al cole' recuperando volúmenes pero preocupado por la economía
- Principales errores de las empresas en las licitaciones de contratos del sector público
- FSM matiza las noticias aparecidas respecto al incremento del precio del comedor escolar
- Cuando una subida del salario mínimo a 1.080€ es inasumible, algo 'muy de fondo' está fallando

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.