



LAS CIFRAS CLAVE DE LA RESTAURACIÓN COLECTIVA EN FRANCIA



LOS DOS MERCADOS

GESTIÓN DIRECTA



RESTAURACIÓN CONCEDIDA



Fuente: Restau'co.

Las colectividades en Francia generan 300.000 puestos de trabajo y son el 5º sector empleador

16-01-2019

La federación francesa Restau'co lleva más de 50 años trabajando por la restauración colectiva en Francia, un sector muy potente en la economía del país vecino. Una cifra de negocio de 18.000 millones de euros, 300.000 empleos y 3.000 millones de menús anuales servidos, son datos que hablan por sí solos de un sector cohesionado que, en Francia, tiene una visibilidad y reconocimiento que no tiene en España.

La restauración social y colectiva en Francia es un sector importante y con visibilidad y reconocimiento tanto dentro de la hostelería como a nivel de opinión pública. Trabajando por la cohesión y evolución permanente del mismo está Restau'co, una red de asociaciones que lleva más de medio siglo luchando por la profesionalidad y reconocimiento del trabajo de las colectividades.

Las cifras que maneja Restau'co hablan de que las colectividades son el quinto sector en número de empleos en Francia con 300.000 puestos de trabajo; mueve una cifra de negocio de 18.000 millones de euros; sirve 3.000 millones de menús anualmente; y da servicio a 81.495 centros.

Distribución del mercado por sectores

Del total del mercado, un 60% funciona en régimen de autogestión y un 40% como restauración concedida. En cuanto a los segmentos, se ha notado en los últimos años un incremento de la restauración sociosanitaria que supone hoy en día un 47%, quedándose la división enseñanza con un 35% del total y los servicios destinados a empresas e instituciones con el 11% (el último 7% pertenece a la suma de otras divisiones menores).

El sector sociosanitario a su vez se divide entre los servicios que pertenecen a salud (60,5% hospitales y 39,5% clínicas que dan de comer a un millón de personas/día) y los propiamente sociosanitarios que incluyen residencias públicas (37%), residencias privadas (32%), servicios sociales (24%) y guarderías (7%); en total 2,4 millones de personas diarias.

El sector de la enseñanza alimenta a 7,4 millones de alumnos y alumnas diariamente; y el segmento de empresas y administración a casi dos millones de personas (1,9%).

Más de 50 años al servicio de la restauración colectiva

Creada en 1966, Restau'Co es la federación francesa que reúne a todos los profesionales de la restauración social y colectiva de todas las divisiones cuyo objetivo es aportar valor al sector, mejorar sus prácticas y apoyar a los profesionales en todo lo relativo a la formación, contratación, restauración responsable, gestión de suministros, nutrición, lucha contra el despilfarro alimentario, gestión, etc. Así mismo la federación se encarga de proporcionar información valiosa a sus asociados relativa a las novedades legislativas, alertas o recomendaciones.

Se trata de una red con 12.000 miembros adheridos entre los que hay profesionales (gestores, cocineros, dietistas, técnicos de calidad...), establecimientos, poderes públicos e incluso industrias agrícolas.

También hay ocho asociaciones adheridas a esta federación: 3CERP (chefs y cocineros de colectividades de la región de París), el ACEHF (es la asociación de hostelería hospitalaria de Francia), el AFDN (Asociación Francesa de Dietistas Nutricionistas), la AJI (es una asociación de trabajadores dedicados a la intendencia en los centros públicos de enseñanza), el CNOUS (Centro nacional de trabajos para la universidad y la escuela), los GOEES (Grupo de organizaciones empresariales dedicadas a la economía solidaria), el UDIHR (Unión de Ingenieros especializados en Restauración Hospitalaria) y el *Service du Commissariat des Armées*.

Así mismo, Restau'Co organiza multitud de demostraciones, jornadas, eventos y actividades varias para el sector, entre las que destacan el concurso del mejor cocinero de colectividades, Gargantua, que se celebra anualmente desde el año 2000; y la feria de la Restauración colectiva en gestión directa, que se celebra desde el año 2014 en el recinto de la Porte de Versailles de París.

En definitiva, una organización consolidada que cohesiona el sector y le ayuda a avanzar unido y tener visibilidad y reconocimiento, no sólo dentro de la hostelería, sino ante la opinión pública.

Noticias Relacionadas

- Jerome Latour se corona 'Mejor cocinero de colectividades', en un Sirha de récords
- La importancia del sector español (y europeo) de la restauración social en concesión
- Francia organiza el cuarto Día de la alimentación en hospitales y residencias
- Un 56% de las colectividades en Francia afirma que utilizan alimentos 'bio'