



Fotos portada de sección y superior: ©Depositphotos.

Previsión contra la incertidumbre... o cómo evitar sorpresas desagradables en septiembre

28-06-2022

Los finales y principios de curso siempre son estresantes para los profesionales de los comedores escolares; a la vez que se cierra un ciclo hay que preparar ya el siguiente. Con la situación actual del sector es necesario, más que nunca, llegar a septiembre con todo organizado y evitar improvisaciones de última hora.

Durante la última edición de las ferias Alimentaria & Hostelco se celebró, dentro del programa de actividades de restauración colectiva, una interesante mesa redonda bajo el título 'La restauración colectiva ante la tormenta perfecta. Claves para navegar en mercados complejos'.

A veces es un buen ejercicio verbalizar en público cuestiones que, aunque sabidas e incluso evidentes, nos sirven para ser más conscientes de la realidad del sector.

Que la restauración colectiva está colapsando es una realidad y por muchas razones: los precios están 'enjaulados' desde hace quince años, los plazos de suministros se eternizan, el coste del combustible está por las nubes, hay huelgas en el transporte, la energía está disparada, se soportan aún gastos extras derivados de las medidas de seguridad a raíz de la pandemia, extra-costes en las partidas alimentarias por la inclusión por contrato de productos ecológicos y de proximidad, problemas de contratación, etc. etc.

Ante esta 'tormenta perfecta' y acercándose otro complicado inicio de curso lleno de incertidumbre, se hace necesario 'afinar' lo máximo posible las previsiones e ir cerrando lo que ya se tiene asegurado.

En este sentido, una de las áreas en las que nos podemos adelantar y asegurar unos mínimos es la que se refiere a los equipos de transporte, distribución y conservación de comidas. Este año, además, la previsión no solo puede evitar el estrés de última hora, sino que es la única manera de evitar posibles roturas de *stock* y esperas más largas de las habituales debido a los problemas con los suministros de ciertos materiales para la fabricación.

Para ayudar a los profesionales en estos momentos, desde Dégerman estamos ampliando el acopio de las referencias básicas y más utilizadas en el sector; y además estamos bonificando con un 5% extra todas las compras de material para septiembre, confirmadas antes del 31 de julio (Dégerman premia con un 5% todos los pedidos realizados hasta finales del mes de julio).

Es importante evitar, en la medida de lo posible, la constante tensión de precios y suministros para no convertir en caótico el inicio del próximo curso. Para ello es necesaria una responsabilidad interna del sector y de toda la cadena de suministros para evitar sorpresas. Nosotros estamos preparados para poder ofrecer el mejor servicio a los operadores.

Noticias Relacionadas

- Incorporar pescado en un menú de RC... algo más que escribir el nombre del plato en un papel
- Ucrania... la onda expansiva de la guerra
- ¿Está el binomio calidad/precio en un callejón sin salida en los servicios de colectividades?
- Las horas de comedor y patio, un aprendizaje para toda la vida, a nivel nutricional y emocional



Rafael Lázaro es CEO y director Comercial de **Dégerman**, una empresa con más de medio siglo de historia, especializada en equipos y medios de transporte, conservación y distribución de comidas en óptimas condiciones térmicas e higiénicas. Máster en Calidad y Seguridad Alimentaria. @: rlazaro@degerman.es. ([Todos los artículos](#)).