



Restauracióncolectiva
El portal de referencia para los profesionales del sector

Te encuentras en Inicio / A fondo / Mercado / informes /

CIFRAS CLAVES DEL SECTOR EN FRANCIA



Fuente: Restau'Co

Restau'co, una potente federación que aúna a la restauración autogestionada en Francia

14-06-2016

La federación francesa Restau'co lleva 50 años trabajando por la restauración colectiva en Francia, un sector muy potente en la economía del país vecino. Una cifra de negocio de 17.000 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 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 17.000 millones de euros; sirve 3.000 millones de menús anualmente; y da servicio a 72.700 centros.

Del total del mercado, un 60% funciona en régimen de autogestión y un 40% como restauración concedida. Por segmentos, los más importantes son el escolar y la restauración sociosanitaria con un 39% respectivamente; les sigue la restauración en empresas (14%) y otras colectividades con un 8%.

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 autogestionada. Su 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.

La asociación cuenta con 10.000 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 la UPRT (asociación de trabajadores de la restauración territorial).

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.