



Restauración Colectiva

El portal de referencia para los profesionales del sector

Te encuentras en Inicio / Empresas / Proveedoras /

Mapal reúne a los profesionales de la RC para analizar la situación actual del sector

Mapal reúne a los profesionales de la RC para analizar la situación actual del sector

Miércoles, 03 de mayo 2023

El encuentro, organizado por Mapal Group y Restauración Colectiva, reunió el pasado miércoles 26 de abril a los representantes de varias empresas del sector y contó, para analizar el momento por el que está pasando el sector, con la intervención de **María López**, responsable de Comunicación de Food Service España y directora general de Algadi. María destacó que, en un contexto inflacionista, la principal exigencia con la que se encuentra el sector por parte de los consumidores finales es la cantidad, la variedad y la calidad de la comida.

“Las familias quieren que sus hijos coman bien y en cuantía suficiente”, y añadió que *“en muchos comedores escolares no solamente estamos dando una de las cinco comidas diarias, quizás estamos dando la única comida del día. Por lo que estamos haciendo equilibrios porque los consumos de materias primas se nos van por el precio y, en un momento en el que las familias tienen crisis, también se nos va por las cantidades que exigen”.*

La sostenibilidad y la rentabilidad son dos de los grandes retos a los que se enfrentan actualmente las empresas de restauración colectiva. Los cambios en los hábitos de consumo, la inflación, la nueva legislación y los cambios demográficos que se avecinan están haciendo que las colectividades tengan que transformarse y adaptar tanto su oferta como su forma de trabajar.

Reducción del desperdicio alimentario

Dado que las materias primas tienen un enorme impacto en la cuenta de resultados de las empresas de restauración colectiva, el desperdicio alimentario siempre se ha considerado una ineficiencia alimentaria y económica, pero hoy en día también es una ineficiencia ética.

Por esta razón, la directora general de Algadi explicó que para reducir el desperdicio alimentario hay que tener en cuenta el diseño del menú y la selección de proveedores además de identificar qué platos tienen una mayor aceptación por parte del cliente.

Además, con la entrada en vigor de la nueva ley de prevención del desperdicio, a partir de ahora será imperativo medir y detectar dónde y cómo se produce el despilfarro, hacer unas buenas previsiones de compra y gestión del *stock*, y estar extremadamente pendientes del cliente para conocer el número exacto de comensales.

Los cambios que se avecinan

La pirámide de la población está cambiando. Se calcula que en 2030 va a haber 25.000 escolares menos y muchas más personas *silver*. Eso va a cambiar el mix de negocio, y también la forma de entender al cliente.

Según afirmó María *“la individualización va a ser inmensamente mayor, y para ello necesitamos digitalización. Tenemos que empezar a pasar de cuidar a la gente a través de la comida a dignificar a la gente a través de la comida”.*

El sector sigue también muy de cerca los posibles cambios legislativos. La jornada intensiva para conciliar mejor o la aplicación de la jornada laboral de cuatro días harían cambiar el consumo, por lo que las empresas de restauración colectiva deben prepararse para seguir adaptándose.

Digitalización: clave para la sostenibilidad, la rentabilidad y la personalización

María López afirmó que *“la tecnología nos tiene que servir para hacer más eficientes nuestros procesos productivos, y también más rentables y sostenibles. Y, sobre todo, digitalización y personalización tienen que ir de la mano, la empresa que no lo lleve a cabo probablemente tenga que salir del mercado”.*

Los asistentes coincidieron en que no se puede ser medioambientalmente sostenible si no se es económica y empresarialmente sostenible. Y para ello, herramientas como **Easily by Mapal** que permitan reducir los costes de las compras, gestionar el *stock* y los

proveedores, o reducir el desperdicio alimentario, serán cada vez más necesarias en los negocios de restauración colectiva.

Contacta con **Mapal** o accede a su web a través de nuestro directorio de empresas.

Noticias Relacionadas

- [Mapal Group adquiere la firma de software Savvie, especializada en inteligencia artificial](#)
- [Mapal se posiciona como referente para ayudar a digitalizar las empresas de colectividades](#)
- [Mapal compra Guudjob, una tecnológica especializada en engagement del personal](#)
- [¿Cómo ahorrar dinero en la compra de equipos gracias a la tecnología digital de Easilys?](#)