

# GRANDES CIFRAS DEL FM

## RESTAURACIÓN

### 2017

### 4ª edición

El objetivo de esta sección es la publicación periódica de un documento que reúna la información básica de los principales sectores que abarca la disciplina del Facility Management en España.

Concretamente, en este documento se recogen los datos relativos a la **Restauración Colectiva** en el interior de edificios y locales (los datos del 2016 son a falta de cierre definitivo y los del 2017 son previsiones según las fuentes consultadas).



# 4ª Edición - Estudio de Grandes Cifras del FM RESTAURACIÓN

**Facturación: 3.375 M €**

El sector registró, a falta de cierre definitivo, un incremento en su facturación del 3,7% sobre la cifra del año 2015, alcanzando una cifra de 3.375 millones de euros.

El crecimiento esperado para este año 2017 es ligeramente superior al 3%. Se confirma por tanto la tendencia de recuperación iniciada en años anteriores.

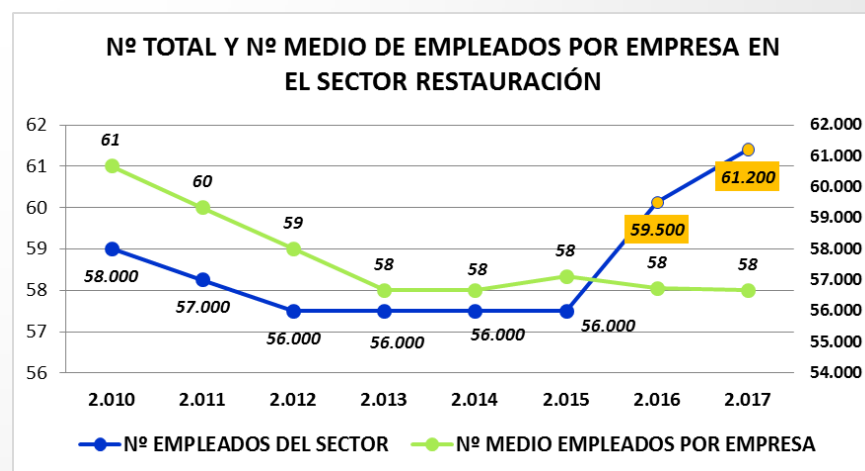
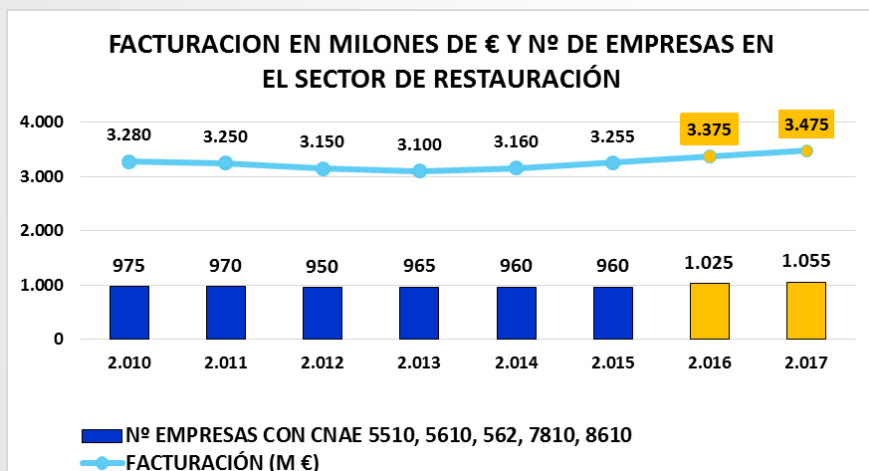
**Nº empresas: 1.025**

El número de empresas también se registra un dato al alza, con un incremento superior en porcentaje al de facturación. Se estima que en año 2016 se superará el millar.

La cuota de mercado de las 10 primeras tienen es del 53%, siendo importante destacar que casi el 40% está concentrado en 5 de ellas.

**Empleados: 59.500**

La media de trabajadores por empresa se mantiene respecto al año anterior, sin embargo el número total de empleados se verá incrementado.



Los datos del 2016 son a falta de cierre definitivo y los del 2017 son previsiones según las fuentes consultadas



# 4ª Edición - Estudio de Grandes Cifras del FM RESTAURACIÓN

Para la realización de este informe, hemos pedido a **D. Antonio Llorens** en calidad de **Presidente de F.E.A.D.R.S.** (Federación Española de Asociaciones Dedicadas a la Restauración Social) que nos comentara su presentación con motivo del **Hospitality Innovation Planet, HIP 2017** que tuvo lugar en Madrid el pasado mes de febrero.

En la misma realizó un repaso del momento actual y futuro del sector de la restauración colectiva en España, apuntando las claves necesarias para mantenerse y alcanzar el éxito en este tipo de negocio.

El sector continúa su crecimiento como viene sucediendo desde el año 2014 gracias a la paulatina salida de la crisis. Se incrementa el número de comensales, sin embargo existe una fuerte presión sobre los precios.

Las nuevas tecnologías juegan un papel fundamental en el proceso de transformación del sector:

- Despliegue de ordenadores en las cocinas y restaurantes
- Fichas técnicas digitales, precosting, productividad, control de inventarios en tiempo real, ...
- Cambios de logística de aprovisionamiento
- Maquinaria sofisticada, automatizada y de alta producción
- Desarrollo de nuevos productos en partenariatio con proveedores.

La diferenciación es un punto importante a tener en cuenta. La sociedad demanda, responsabilidad social, sostenibilidad y dietas saludables:

- Ecológico
- Sano / Natural
- Control del desperdicio
- Km "0"

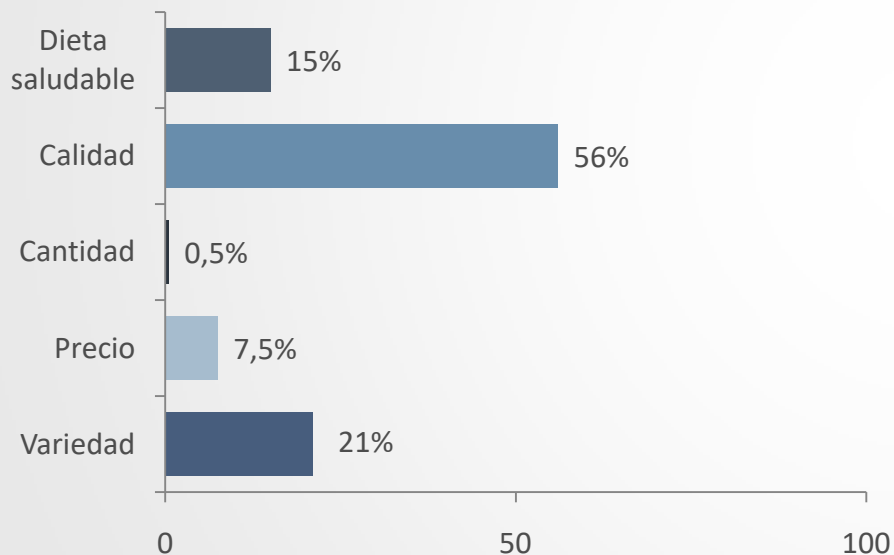
Nuevos servicios como oferta personalizada y asesoramiento nutricionista se incorporan también a las demandas de los consumidores.

El modelo también está cambiando de B2B a B2B2C.

Estas tendencias son un camino que han empezado a andar la muchas de las empresas del sector y por el que van a tener que ir todas.



¿Qué es lo que más se valora en un servicio de restauración?



¿Cuál es el principal beneficio de contar con un servicio de restauración colectiva en su empresa?

