



RESTAURACIÓN



IFMATM España
International Facility Management Association

GRANDES CIFRAS FACILITY MANAGEMENT EN ESPAÑA

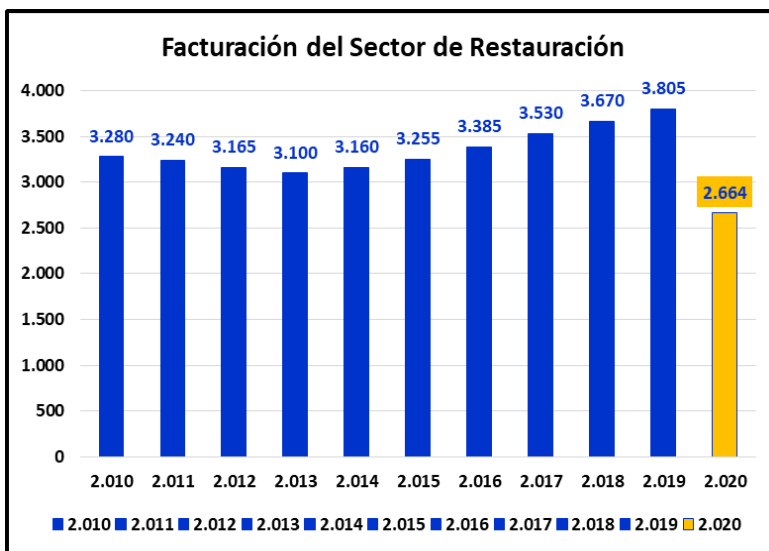
COMISIÓN RESEARCH
Julio 2020



Datos generales del Sector de Restauración

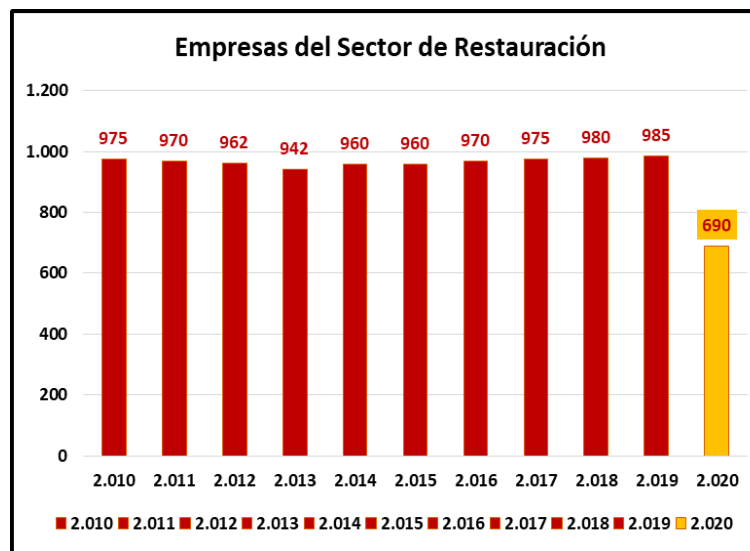
Facturación: 3.805 M €

La actividad del sector de catering estuvo marcada en 2019 por el buen comportamiento de los principales sectores clientes, lo que permitió mantener la tendencia de crecimiento de los ejercicios anteriores. Así, **el valor del mercado total se situó en 3.805 millones de euros, que hace un 3,5% más que en el año anterior.** El segmento de colectividades, que supuso en torno al 84% del negocio total, creció un 3,6% y llegó a alcanzar la cifra de 3.200 millones de euros. Dentro de este segmento destaca la demanda procedente del sector sanitario, el cual generó unos ingresos de 1.405 millones de euros. El negocio de catering de gama alta mantuvo una tasa de crecimiento de alrededor del 3%.



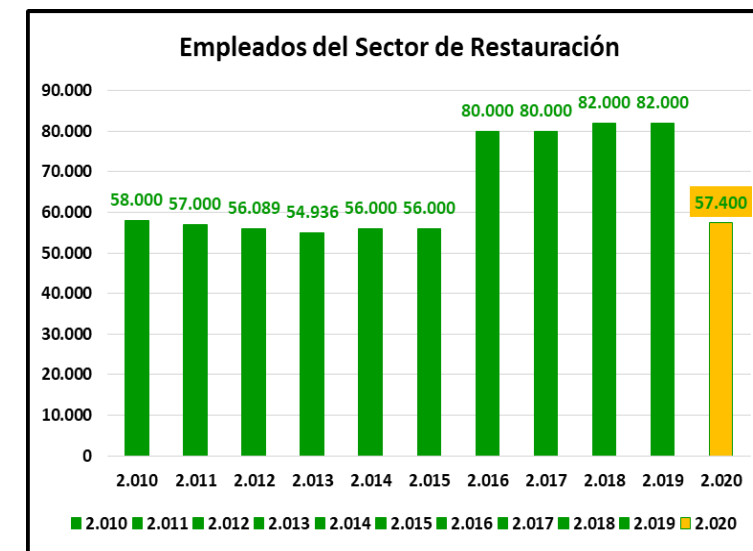
Nº empresas: 985

Por su parte, el catering para transporte aéreo aumentó un 5%, cifrándose en 254 millones. En este marco favorable no solo se mantiene el número de empresas sino que se produce un pequeño aumento haciendo **un total de 985 empresas en el sector con CNAE: 5510, 5610, 562, 7810 y 8610.** El negocio presenta un alto grado de concentración entre los **cinco principales competidores que reunieron en 2019 una participación conjunta del 41,3% de la facturación sectorial**, porcentaje que se eleva hasta el 57% al considerar tener en cuenta a las diez primeras empresas.



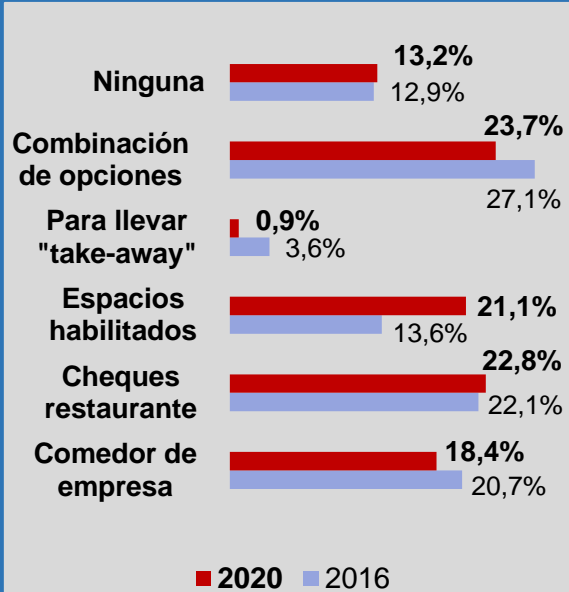
Empleados: 82.000

El número de trabajadores en el sector de restauración con los CNAE indicados **se mantiene en 82.000 trabajadores.** La epidemia COVID-19 está afectando muy negativamente a la prestación de servicios de catering, con el cierre temporal de comedores en centros de enseñanza y empresas, reducción de la actividad en el sector sanitario, etc. Así, al cierre del ejercicio 2020 **se espera una fuerte caída del valor del mercado entre 30% y el 80%** según declaraciones del Presidente de FOOD AND SERVICES ESPAÑA en la Cumbre Empresarial de la CEOE celebrada el pasado 01 de Julio de 2020.

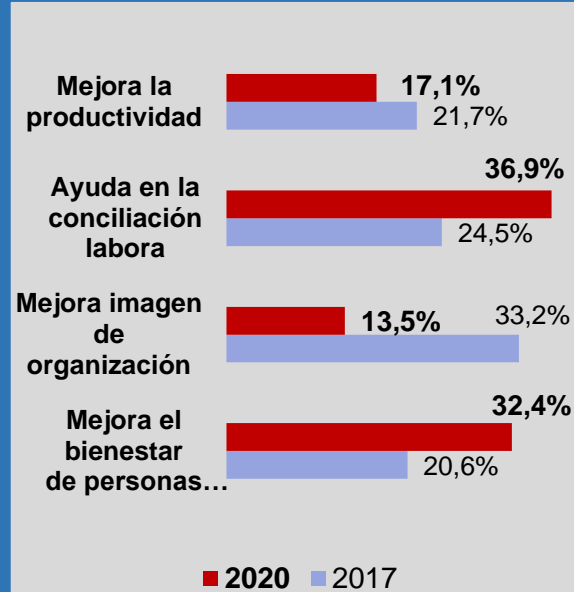


Resultados de tendencia del Sector de Restauración

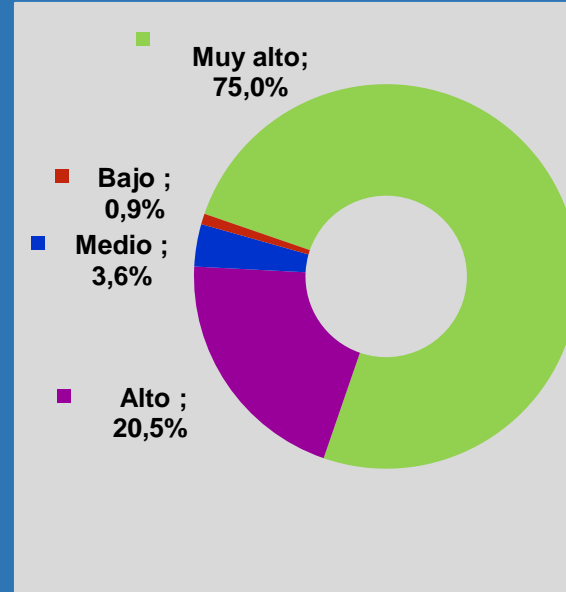
Seleccione entre las siguientes opciones cuál es la que utiliza su compañía actualmente



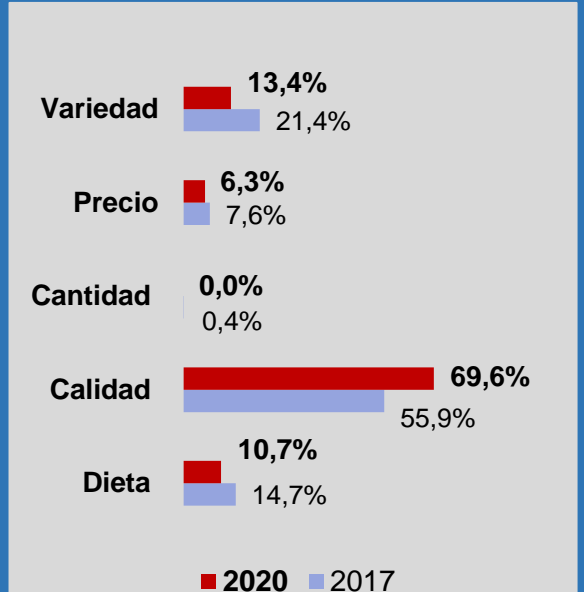
¿Cuál es el principal beneficio de contar con un servicio de restauración colectiva en su empresa?



¿Cuál cree que ha sido el nivel en el que se ha visto afectado el Sector de Restauración Colectiva por el COVID-19?



¿Qué es lo que más valora de un servicio de restauración colectiva en su organización?



Entrevista profesional del Sector de Restauración

Como complemento a este informe se incluye la opinión estos dos expertos:



MIREN OLCOZ
Directora de Marca y Comunicación de SODEXO

El año 2019 fue un año de notable crecimiento -para el sector en general y para Sodexo Iberia en particular-, en el que asistimos a la consolidación de tendencias ya manifestadas en años anteriores como el interés hacia la alimentación saludable y sostenible o el auge de innovaciones tecnológicas orientadas a mejorar la experiencia del consumidor. Sin embargo, en el año 2020, la actividad de restauración colectiva o food service se ha visto seriamente afectada por el brote del COVID-19.

El parón económico unido al cierre de numerosas instalaciones de clientes, desde colegios y universidades hasta oficinas, industrias y espacios dedicados al ocio o al deporte, ha tenido una incidencia enorme en la facturación, aunque por el momento es difícil cuantificar la cifra final de impacto en las ventas que esta crisis dejará al cierre del año 2020.

A esto hay que añadir otras dificultades, como el aumento de precios de las materias primas o el coste añadido de la implementación de las nuevas medidas de seguridad. En este punto conviene aclarar que, si bien la situación actual conlleva una serie de nuevas exigencias en materia de prevención e higiene en lo que se refiere al uso de elementos de protección individual, a la distancias social, o a la adecuación de instalaciones, una gran parte de los protocolos y garantías exigidos ahora por ley no son nuevos para el sector, ya que por la propia naturaleza de la actividad ya se venían aplicando.

En el momento actual, la clave reside en la generación de confianza y seguridad en los consumidores. Por otra parte, la crisis ha servido para poner de manifiesto la importancia social de los servicios de restauración y su condición de servicios esenciales, lo que ha aumentado la visibilidad del sector.

En lo que respecta a las nuevas demandas de consumo, la pandemia ha venido a acelerar tendencias y hábitos que ya habían hecho su aparición, pero que cobran ahora una mayor relevancia como es el caso de los formatos de servicio take away o delivery. Se consolida en este sentido la importancia creciente de la tecnología y las plataformas digitales para facilitar este tipo de formatos. Finalmente, se refuerza también la demanda de una alimentación sana y equilibrada y sale reforzada la dieta mediterránea con un protagonismo creciente de los ingredientes de origen vegetal.



Entrevista de 10 de Julio 2020



NICOLAS LLAGOSTERA
Director de Marketing y Comunicación de MEDITERRANEA

En el año 2019, tomando por referencia las cifras de la patronal Food Service España (que aglutina a 140 empresas), el sector cerró con una facturación de más de 3.600 millones de euros, lo que supuso un crecimiento interanual del 1,7%.

El sector tiene unos márgenes ajustados y para poder proporcionar servicios de excelencia, debemos dedicar tiempo y esfuerzos a la innovación (incorporación de nuevas tendencias y oferta alimentaria, tecnología de control de aforos, métodos de

pago, etc.) y, segundo, a la cercanía con el cliente. Las empresas de restauración colectiva deben estar siempre estudiando el entorno y las necesidades que pueden exigir los clientes en cada momento, para anticiparnos y proporcionar un servicio lo más completo y adaptado posible a nuestros clientes.

Todavía es pronto para saber cómo finalizaremos el año 2020, no solo en Mediterránea, sino en todo nuestro sector. Ninguna empresa es ajena a la pandemia que azota todo el mundo que esta obligando a implementar modificaciones en todo tipo de servicios. Sin embargo, somos optimistas y confiamos en que el trabajo bien hecho y constante traerá buenos resultados a la compañía, adaptándolos al contexto de crisis que hemos vivido y con el que tendremos que seguir viviendo.

La crisis generada por la COVID-19 ha puesto a prueba a todos los sectores. La capacidad de adaptación de las empresas fue fundamental para dar respuesta a las necesidades de los clientes cuando nos encontrábamos en pleno estado de alarma. Ahora, cuando el país empieza a percibir cierta vuelta a la normalidad debemos trabajar para que el impacto de la crisis sanitaria, y la consecuente crisis económica, sea el menor posible.

En lo que a nosotros respecta durante la crisis hemos trabajado codo con codo con los profesionales sanitarios, reforzando el servicio proporcionado para cuidar desde la alimentación a quienes han cuidado durante la pandemia. Aun así, no somos ajenos a la situación que ha vivido el sector. Por ejemplo, Food Service identificó pérdidas millonarias para el sector durante los primeros meses. Creemos que, ante estas cifras, la mejor opción es estar preparados para poder ofrecer el mejor servicio a nuestros clientes en hospitales, residencias, industrias, oficinas, colegios y ahí donde sea necesario, en cualquier contexto



Entrevista de 26 de Junio 2020



IFMATM España
International Facility Management Association

Calle López de Hoyos 42

28006 Madrid

Tel. 682682653

636066027

www.ifma-spain.org

GRANDES CIFRAS
FACILITY MANAGEMENT

COMISIÓN RESEARCH
Julio 2020