

Un sector clave en la alimentación diaria de millones personas

La restauración colectiva en España crece y alcanza su mayor cifra tras la pandemia

- El sector de la restauración colectiva en España goza de buena salud y recupera los niveles de facturación previos a la crisis sanitaria del Covid-19, alcanzando los 3.842M€ en 2024 y generando más de 95.000 puestos de trabajo.
- Estas organizaciones son responsables de dar de comer, cada día, a más de 8,7 millones de personas en comedores escolares, residencias, hospitales, empresas, centros penitenciarios o especiales para personas vulnerables, para los que se elaboran 4,1 millones de menús al día.
- Los ámbitos sociosanitario y educativo continúan siendo los principales motores del sector, representando conjuntamente el 77% de la facturación total.



Madrid, 19 de febrero de 2024.- El sector de la restauración colectiva en España recupera los niveles de facturación previos a la crisis sanitaria del Covid-19, alcanzando una cifra de 3.842M€ en 2024. Esta recuperación refleja el esfuerzo y la adaptación de las empresas del sector, que han trabajado intensa e ininterrumpidamente para garantizar un servicio de calidad en un contexto económico desafiante.

Según los datos de Food Service España, actualmente existen más de 130 empresas asociadas que operan en un sector nacional compuesto por un total de más de 900 empresas. A diario, estas organizaciones ofrecen 4,1 millones de menús y atienden a más de 8,7 millones de consumidores, lo que sitúa a la restauración colectiva como actor clave en la alimentación de la población española.

Esta recuperación *“es una señal del compromiso del sector con la excelencia y la calidad del servicio. No obstante, los márgenes de beneficio se han estrechado debido al aumento de los costes operativos y la presión en los precios. Es fundamental que tanto las administraciones como los actores del sector reconozcan el valor estratégico de la restauración colectiva y apuesten por su desarrollo”*, señala **Mario Agudo, portavoz de Food Service España.**

Desde el punto de vista nutricional, el sector ha seguido incorporando ingredientes de calidad, saludables y de proximidad. Además, las empresas asociadas cuentan con más de 2.000

nutricionistas en sus plantillas, cuya función es controlar la calidad de los menús semanales y asegurar el equilibrio y las condiciones nutricionales más adecuadas para cada colectivo, en un contexto creciente de intolerancias, alergias y otras dietas especiales.

Una recuperación con retos y oportunidades

El empleo directo ha crecido ligeramente, alcanzando los 95.000 puestos de trabajo, aunque se ha constatado una reducción del número total de empresas, debido a un efecto de concentración en el mercado que ha llevado a la desaparición de algunas compañías de pequeño tamaño que, pese a los esfuerzos, no pudieron hacer frente a las dificultades generadas por la crisis.

Desde 2019, el sector ha incrementado levemente su facturación, pasando de 3.648 a 3.842 M€, mientras que el número de consumidores diarios ha crecido en 255.000 personas y se han generado más de 3.000 nuevos puestos directos de trabajo. Estas cifras reflejan el auge de una actividad esencial y transversal en nuestra sociedad, que ha sabido resistir en un entorno adverso, dominado por una inflación creciente y un notable incremento de los costes laborales.

Un sector esencial para la alimentación y el bienestar

La restauración colectiva es un sector que juega un papel clave en la sociedad, pero que continúa siendo un gran desconocido a pesar de estar presente en todas las etapas de la vida, desde guarderías, colegios, universidades, empresas, hospitales o residencias, hasta eventos deportivos o culturales, centros penitenciarios o del ejército.

Por sectores, la presencia se distribuye de la siguiente manera: educación, 1.422M€ (34%); sociosanitario, 1.575M€ (43%); empresarial, 576M€ (17%); ocio y eventos, 269M€ (6%)

El ámbito sociosanitario y educativo continúan siendo los principales motores del sector, representando conjuntamente el 77% de la facturación total.

El sector de la restauración colectiva afronta el futuro con optimismo, pero también con una serie de desafíos que requieren especial atención, como el efecto que podría producir una nueva inflación de materias primas o la reducción de la jornada laboral para los servicios. La necesidad de mejorar la eficiencia operativa, garantizar condiciones laborales justas y mantener la calidad nutricional de los menús son algunas de las prioridades para los próximos años.

“Las empresas han demostrado su solvencia y su capacidad de adaptación. Ahora es el momento de seguir avanzando y consolidar un modelo de restauración colectiva que reconozca un servicio de alimentación de calidad, sostenible y saludable para todos”, concluye Agudo.

Invertir en restauración colectiva es alimentar bien a la población pues es uno de los instrumentos para mejorar la calidad de la alimentación de la población.

Sobre Food Service España

Creada en 1991, la Federación Española de Restauración Colectiva integra a nivel nacional a las principales empresas del sector. Compuesta actualmente por más de 140 compañías de implantación nacional que dan de comer, cada día, a más de 8,5 millones de consumidores de todas las edades.

La Federación nace con el objetivo de actuar como plataforma de unión permanente y eficaz de las empresas, estableciendo vínculos de cooperación y colaboración en defensa de los intereses tanto colectivos como individuales. El valor de la Federación se basa, además, en su fuerte compromiso con la seguridad alimentaria, la lucha contra la obesidad, así como la sostenibilidad medioambiental, social y económica

Las empresas de Food Service España facturan anualmente más de 3.600 M€, generando en torno a 92.000 empleos directos y sirviendo más de 4 millones de menús al día.

Más información:



Comisión de comunicación / Food Service España

E.: prensa@foodserviceespana.com

Tlf.: 91 088 55 50