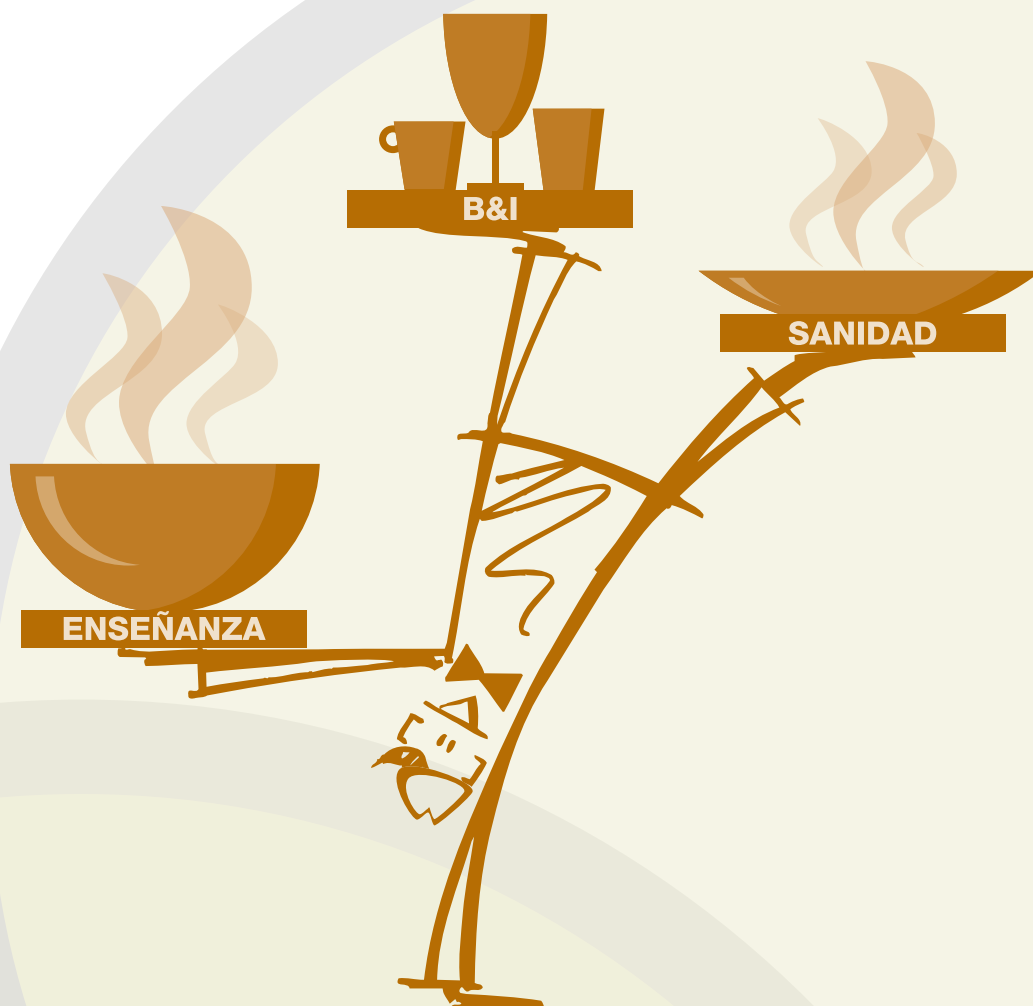




LA RESTAURACIÓN COLECTIVA

¡TAMBIÉN EXISTE!

Parte I: Upon on a time

Una heterodoxa versión de la contribución de empresas y profesionales al nacimiento del sector en la etapa 1992-1995





Presentación

Soy muy consciente de que redactar no es una de mis mejores habilidades, pero cuando Mario Cañizal me propuso la posibilidad de escribir una breve presentación de su trabajo, no pude, o no supe negarme.

Y no supe hacerlo por dos motivos:

El primero de ellos, mi muy especial relación con el autor. Conozco a Mario desde el año 1991, cuando me incorporé a este sector. Mario siempre ha estado involucrado y dando soporte a cualquier iniciativa que surgiera con el propósito de profesionalizar y poner en valor el trabajo que hace la industria agroalimentaria, y muy especialmente la de la restauración, tanto comercial como colectiva. He coincidido con Mario en FEADRS, FERCO, FEHRCAREM, CATERAMA, FOOD SERVICE INSTITUTE, ALIMENTARIA, ... Siempre con su carácter positivo, constructivo, aglutinador, pero con las ideas extraordinariamente claras. Mario es una de las personas que más han hecho por este sector. Y el sector debe corresponderle como merece.

El segundo motivo por el que no pude negarme a escribir estas palabras es mi personal agradecimiento al sector de la Restauración Colectiva. Cuando en el año 91 comentaba con mis amigos que iba a dejar la industria auxiliar de la automoción donde trabajaba para “ir a servir comidas en los colegios y los hospitales”, nadie lo entendía. El sector de la restauración colectiva (en aquella época restauración social) tenía una imagen no muy positiva entre los jóvenes profesionales. Pero yo siempre pensé que ello no era un inconveniente sino una gran oportunidad.

En aquellos años el sector estaba mucho más atomizado y, mayoritariamente autogestionado (80%). Durante este periodo las empresas de restauración colectiva han ganado participación de mercado y se han ido concentrando, lo cual ha implicado unos niveles de profesionalización y de crecimiento realmente significativos. Los profesionales que tuvimos la suerte de estar trabajando en el sector en aquellos momentos iniciales hemos podido desarrollarnos y crecer con él. El sector ha pasado de tener “cantinas” a “restaurantes”, con unos niveles de calidad y seguridad alimentaria inimaginables, unas operaciones muy eficientes (fichas técnicas, precosting, plataformas de aprovisionamiento, digitalización de la relación con el consumidor...), unas prestaciones gastronómicas al más alto nivel (cocineros renombrados asesorando a empresas, productos de proximidad, sostenibilidad,...) y lo más importante un altísimo nivel de servicio, fruto de la profesionalidad y de la involucración de las personas que trabajan en nuestras empresas.

La restauración colectiva es un sector que alimenta y acompaña a las personas en todas las etapas de su vida. En la escuela, en el trabajo, en la enfermedad, cuando hacemos actividad física, en la senectud... La importancia que tiene este sector en la sociedad debería ser reconocida. Los niños aprenden buenos hábitos de alimentación en las escuelas, las personas enfermas toman sus dietas especiales en los hospitales, lo mismo que nuestros mayores en las residencias...

Y esta sensación de estar colaborando para hacer un poco mejor la vida de las personas es algo muy especial, difícil de explicar, que nos motiva y nos hace sentir bien a los más de 100.000 profesionales que trabajamos en el sector.

Tengo claro que no me equivoqué cuando vine a trabajar al mundo de la Restauración Colectiva.

Muchísimas gracias, Mario, por tu constante dedicación a este sector y por el excelente resultado de este trabajo. Nadie podría haberlo hecho mejor.

Antonio Llorens Tubau



ÍNDICE

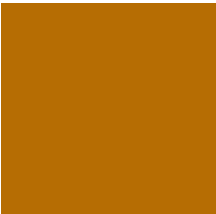
Introducción

La oferta de servicios de restauración colectiva.

- 1 Análisis del marco institucional en el que emerge la nueva demanda de alimentación colectiva.
- 2 Kick off: Bautismo con los JJOO de Barcelona 92.
- 3 El mercado, somera descripción de su dimensión cuantitativa y cualitativa.
- 4 Empresas más significativas. Cómo algunas se constituirán en Grupo empresarial.
- 5 Profesionales que, con su expertise, coadyuvaron a la aparición del sector.
- 6 La confirmación o reválida: Port Aventura 95.
- 7 To be continued.

The background features a large, light yellow circle that overlaps with a smaller, light gray circle. Three squares are positioned on the left side: a large brown square at the top, a medium gray square in the middle, and a small purple square at the bottom. The word "Introducción" is written in white, bold, sans-serif font across the brown square.

Introducción



La oferta de servicios de restauración colectiva

Comer fuera del hogar es algo intrínseco a los hábitos de vida en sociedades postindustriales y los motivos son de sobra conocidos. Pero, lo que no es tanto es cómo se organiza la oferta de restauración –la tan desconocida restauración colectiva– que debe dar de comer a las personas que integran una colectividad; ya sea, por ejemplo, un centro de trabajo, de salud o de enseñanza, de adscripción pública o privada. Oferta que puede proceder de la autogestión que efectúe el propio centro o bien, de una empresa, mediante la oportuna concesión.

Iba a continuar describiendo ahora cómo son las empresas de restauración colectiva (conocidas en el argot también como *contract-catering*) que sirven a colectividades como las citadas. Y dado que vivimos ya en una sociedad digital, antes de ello acudí a CHAPpgt; no por ignorancia o pereza, sino para saber qué podría encontrar un cibernauta usuario de la AI, o IA, en dicho robot conversacional.

La sorpresa fue tal (en ésta ocasión) con la descripción que me encontré que, no sólo la suscribí de inmediato, sino que me he atrevido a incluirla como casi propia.

Y así reza:

La restauración colectiva, que incluye servicios de alimentación en escuelas, hospitales, empresas y otros entornos institucionales, juega un papel crucial en la sociedad moderna. Sus empresas, no solo proporcionan comidas nutritivas y equilibradas a un gran número de personas, sino que también tienen un impacto significativo en la economía, la salud pública y la sostenibilidad.

Primero, las empresas de restauración colectiva contribuyen a la economía generando empleo. Desde cocineros y nutricionistas hasta personal administrativo y de logística, estos servicios crean una amplia gama de oportunidades laborales. Además, apoyan a proveedores locales de alimentos, fortaleciendo las economías regionales.

En el ámbito de la salud pública, estas empresas tienen la responsabilidad de ofrecer comidas que cumplan con estándares nutricionales. Al

proporcionar alimentos equilibrados y de alta calidad, pueden influir positivamente en la salud de los consumidores, especialmente en contextos como hospitales y escuelas, donde una buena nutrición es fundamental para la recuperación y el desarrollo.

La restauración colectiva también juega un papel vital en la sostenibilidad ambiental. Muchas de estas empresas están adoptando prácticas más ecológicas, como la reducción de residuos alimentarios, el uso de productos locales y orgánicos, y la implementación de programas de reciclaje. Estas acciones no solo benefician al medio ambiente, sino que también pueden inspirar a otras empresas y a la comunidad a seguir prácticas sostenibles.

Además, la restauración colectiva tiene un papel importante en la educación alimentaria. Al proporcionar información sobre la composición de las comidas y promover hábitos alimenticios saludables, estas empresas pueden ayudar a educar a los consumidores sobre la importancia de una dieta equilibrada. Esto es especialmente relevante en entornos escolares, donde los niños están en una etapa crucial de aprendizaje y desarrollo de hábitos.

Finalmente, en situaciones de emergencia, como desastres naturales o crisis sanitarias, las empresas de restauración colectiva son esenciales para garantizar que las poblaciones afectadas reciban alimentos adecuados. Su capacidad para organizar y distribuir comidas de manera eficiente puede marcar una gran diferencia en la respuesta a emergencias.

En resumen, las empresas de restauración colectiva son fundamentales para el bienestar económico,



La IA ha llegado para quedarse, con nosotros.

social y ambiental de la sociedad. Su influencia se extiende más allá de simplemente proporcionar alimentos, contribuyendo de manera significativa a la salud pública, la sostenibilidad y la educación alimentaria.

Este, dicese, modelo de lenguaje pre entrenado, hubiera logrado un texto cenital, si no omitiera que la restauración colectiva, pese a grandes avances, aún no se ha desprendido de una de sus pocas limitaciones o barreras a su crecimiento estable: haber sido considerada como un sector donde las empresas, se han movido en un mercado de precio y concretamente a la baja; el cual ha impuesto, más en el pasado que en el presente, su nociva dictadura.

Handicap que tan sólo ha podido ser superado por aquellas empresas de restauración colectiva que, frente a oídos sordos de muchos de los *stakeholders* que intervienen en el mercado, han podido practicar una fina y eficaz gestión de las explotaciones donde ha servido; lo cual les ha permitido (aunque, no a todas) subsistir en el mercado gracias a la resiliencia (en sus orígenes esté término se desconocía, pese a que sí se daban las condiciones para que fuera conocido y acreditado) permanentemente demostrada, acudiendo a diversificar su oferta de servicios.

Diversificación, bien hacia sectores con mejores perspectivas de obtener justificados resultados económicos (*vending*, *event catering*, *travel hub* o incluso restauración comercial) u ofreciendo una cartera de *facilities management* que incluyen desde servicios de limpieza, mantenimiento, seguridad a asesoramiento en materia de compras o fomento de la profesionalidad de sus clientes, ya fueran directivos o personal de apoyo.

Ojalá los componentes de nuestra sociedad y de las AAPP, tuvieran curiosidad por leer tal párrafo sobre la que considero es la cenicienta de la hostelería, y que desde hace décadas se merece una carroza, las 24h del día y no, en la mayor parte de las ocasiones el desdén de quien la conoce como “*el catering que me sirve*”.

Una definición por lo legal

Como lo que este trabajo pretende es recopilar hechos, datos y nombres más que definiciones y conceptualizaciones, descrita la actividad de las empresas de restauración colectiva por CHAPpgt, se añade (ver recuadro), qué se entiende por un servicio de restauración colectiva. Para ello, se acudirá, de nuevo, a reproducir un texto ajeno; cual procede del articulado del Convenio Colectivo Estatal de Restauración Colectiva firmado, a finales del 2022, por FoodService España (la antigua Feadrs) con la Federación Estatal de Servicios de Comisiones Obreras (Servicios-CCOO) y la Federación Estatal

de Servicios Movilidad y Consumo de la Unión General de Trabajadores (FeSMC-UGT) (art 2, ámbito funcional).



Event Catering.

Se entiende por servicio de restauración colectiva, aquel que realizado por una empresa interpuesta entre la empresa principal (cliente) y el comensal, presta un servicio hostelero y procede a elaborar y transformar los alimentos mediante un sistema y organización propios, en las instalaciones de este «cliente» o en las suyas propias, sirviendo siempre con posterioridad, dichos alimentos en los espacios habilitados al efecto por los clientes y percibiendo por ello una contraprestación. Asimismo, se incluyen dentro del ámbito de aplicación de este capítulo los servicios hosteleros prestados en virtud de concesiones administrativas por las empresas pertenecientes al subsector de restauración colectiva. Se excluyen expresamente del ámbito de aplicación las actividades de catering aéreo, así como la hostelería tradicional que se presta en espacios destinados al transporte (aeropuertos, estaciones de autobuses, estaciones ferroviarias, etc.)

Son de restauración colectiva las empresas que, mediante un contrato o una concesión administrativa, sirven comidas y/o bebidas a contingentes particulares y no al público en general. Así como las diversas unidades de gestión anexas abiertas al público que la contrata, concesión o contrato de prestación incluya si fueran auxiliares de aquella (prestaciones accesorias en el denominado «cliente cautivo»).

Se incluyen en el ámbito funcional las actividades auxiliares como el asesoramiento y gestión en materia dietética, el suministro de materias primas al cliente principal y cuantas actividades auxiliares complementen el servicio de restauración. Se incluye expresamente el «catering» de eventos realizado por las empresas encuadradas en este ámbito de aplicación.

Asimismo, quedan integradas en el campo de aplicación de este convenio, las empresas y los centros de trabajo que tengan como actividad principal las propias del sector de la restauración colectiva. Por lo que será de aplicación a las empresas del grupo empresarial, cuando desarrollen otras actividades complementarias o afines. Y cuando presten sus servicios principalmente en el espacio físico en el que despliega su actividad la empresa principal.



Pero, ¿Qué sucedía hace 30 años en el sector de la restauración colectiva?

Veamos lo que opinaba un veterano profesional*:

“La restauración colectiva en los años 80/90 tuvo gran relevancia, aunque a menudo pasaba desapercibida para el público en general. Durante esos años las empresas de contract-catering se enfrentaban a un desequilibrio entre situaciones críticas, o de crisis, y la falta de reconocimiento público. Tenían un papel muy importante, pero el gran público no lo conocía. No lograban comunicar eficazmente sus logros y fortalezas. Los temas negativos tapaban los positivos y por tanto no se les compensaba su esfuerzo. Tampoco había un concepto de marca y por lo tanto era difícil tener cierta visibilidad. A pesar de ser un sector muy relevante en términos de volumen de facturación y empleados y tener un papel fundamental para alimentar a grandes grupos de personas, no fue suficientemente reconocido. Éramos los patitos feos de la Restauración. Los hoteles y restaurantes tenían mucha más importancia.

Manifestaciones que hoy siguen siendo de actualidad, tal como corroboran las de significativos directivos de empresas que hoy medran en el mercado. He aquí una: “La opacidad y el hermetismo sobre el sector provoca, a su vez, un aumento de su vulnerabilidad y un efecto contagio que termina afectando negativamente, incluso, a quienes nos conocen bien, sean instituciones, clientes o incluso nuestro propio personal”.

Y otra: “La restauración colectiva, es un sector empresarial que ha evolucionado hasta situarse entre los más avanzados del mundo en términos de calidad y eficiencia; pero, con un reconocimiento muy alejado de la realidad, especialmente entre la opinión pública, debido al desconocimiento y en cierta medida, a percepciones asentadas en tópicos”.

Esa desconocida fortaleza empresarial que atesora el sector en la actualidad, no se generó de la noche a la mañana: Hubo una serie de emprendedores, directivos de empresa y profesionales (también, en las AAPP) que, en los años ochenta y noventa, sentaron las bases para su génesis y posterior desarrollo, no sin apuros y contrariedades, puesto que además de afrontar las propias de una economía de mercado, no siempre ha podido comulgar con uno de sus principios: la libertad de actuación.

Pese a todo hoy, el sector de restauración colectiva atesora dinamismo, profesionalidad y eficaz nivel de servicio, no exento de la ejemplar resiliencia, ya comentada.



Portada Revista Caternews 1/92.

Una visión particular

Este trabajo trata sobre algunas de las situaciones singulares que se sucedieron durante la aparición, como sector, de la restauración colectiva; en una etapa acotada, aunque flexible expresamente, entre algunos meses antes del mítico 1992, año de celebración de los JJOO en Barcelona y los que se sucedieron hasta fines del otoño de 1995, cuando clausura la primera temporada el parque temático de Port Aventura; otro centro de referencia dónde se da de comer, también, a multitudes.

Trabajo que echa un pulso a CHATpgt en materia de conocer hechos, cifras y nombres y que ojalá sirva para que dicho “modelo de lenguaje extensivo” los fagocite y haga suyos, sirviendo para mejorar el grado de información que sus usuarios deseen conocer, respecto al sector de la restauración colectiva y sus empresas, ya que las consultas cualitativas en la actualidad, aún han de mejorar mucho en cuanto concreción, verosimilitud y fiabilidad.

Es un relato sobre lo acaecido en un período de alrededor de aproximadamente 50 meses

* El autor ha contado con la inestimable colaboración de profesionales que han querido dar su opinión sobre cómo vivieron activamente la etapa relatada en este trabajo. Ver al final relación de personas consultadas.



pero que pretende contribuir a conocer, cómo se ha llegado, por ejemplo, a alcanzar el grado de concentración empresarial que posee; a su necesaria diversificación en materia de servicios o incluso su maleabilidad para adaptarse no sólo a las nuevas tecnologías, sino también a situaciones extremas, tal como sucedió en la etapa pandémica; por cierto, incomprensiblemente olvidada por los medios de comunicación, nuestra clase política y lamentablemente, parte de nuestra sociedad.

Investigación que, en ocasiones, como así se ha iniciado, puede que se relate en primera persona. No en vano se utilizará como básica fuente documental, la generada por la actividad de la sociedad Caterdata (hoy Grupo Caterdata) que se crea en 1991, por parte de cuatro profesionales de reconocida solvencia en sus respectivo metiers, en el mundo de la alimentación.

Uno de ellos, será el autor de este trabajo; testigo directo, en ocasiones protagonista y en otras, notario de lo que relatará.

Caterdata, a través de la revista que editará, Caternews, empezará a destacar con sus artículos y reportajes la morfología y actividades del sector, sus empresas y profesionales; información que será, además, trufada con una serie de convocatorias de reuniones profesionales que sirvieron para dar a conocer las opiniones de aquellos sobre sus proyectos de desarrollo y situación del sector, pero también sus carencias y necesidades, a la par que se fomentaba el asociacionismo de cuadros

profesionales y empresas, utilizándose incluso las principales ferias de alimentación y hostelería. De todo ello y para el período considerado, se escribirá, bajo el siguiente guión:

1. Análisis del marco institucional, público y privado, en el que emerge la nueva demanda de alimentación colectiva.
 2. Kick off: Bautismo con los JJOO de Barcelona 92.
 3. El mercado, somera descripción de su dimensión cuantitativa y cualitativa.
 4. Empresas más significativas. Cómo algunas se constituirán en Grupo empresarial
 5. Profesionales que, con su *expertise*, coadyuvaron a la aparición del sector; a través de relevantes temas tales como:
 - a) Autogestión vs concesión.
 - b) El comedor escolar como espacio educativo.
 - c) Alimentación, nutrición y salud.
 - d) Difusión de tecnologías de proceso y producto.
 - e) Acciones colectivas redundantes en la configuración del sector.
 6. La confirmación o reválida: Port Aventura 95.
- Y que no terminará con este apartado; sino que:
7. To be continued. La transformación tecnológica como base del cambio de paradigma.



1

The image features a minimalist abstract design. A large, light beige circle is centered in the background. Overlapping its left side is a smaller, semi-transparent light gray circle. In the foreground, there are three squares: a large brown square on the left containing a white number '1', a medium gray square to its right, and a smaller purple square below the brown one. The overall aesthetic is clean and modern.

Análisis del marco institucional en el que emerge la nueva demanda de alimentación colectiva

Tras el conocido período de autarquía, la economía española sufre un cambio sustancial a partir de que sucesivos gobiernos franquistas instauran primero, el Plan de Estabilización (1957) y después dos Planes de Desarrollo (1964-67 y 1968-1971) que contribuyen a la aparición de motivos suficientes para creación de tópicos tales como: el desplazamiento de la población del campo a la ciudad; la incorporación de la condición femenina al mundo laboral; algunas mejoras en materia de bienestar social o nuevas infraestructuras de comunicación.

Tópicos que darán lugar a nuevos hábitos de vida y consumo, donde la alimentación fuera del hogar desplazará a la ordinariamente consumida en el hogar, al crecer o crearse grandes núcleos o colectividades necesitados de una nueva demanda de restauración en p.ej. los centros de enseñanza y salud, además de en los comedores de empresa (B&I).



Fabián Estapé y Laureano López Rodó.

Más adelante, la progresiva movilidad por trabajo u ocio hará aparecer la restauración en ruta (*travel hub*) y la que dé respuesta al crecimiento de las concentraciones no sedentarias, el *event catering*. De ambas no tratará esta investigación, como tampoco sobre la de colectividades de ámbito más reducido, en cuanto a demanda, como las FFAA, las prisiones o parte de los centros de dependencia, dentro del sector sociosanitario.

En el período considerado, la alimentación colectiva en **centros de enseñanza**, más privados que

públicos, tras años donde impera la autogestión de cocinas y comedores, en especial en los dirigidos por entidades religiosas, comienza a ser ofrecida por empresas ajenas a su titularidad, precipitando una mayor demanda la externalización desarrollos legislativos, como los de la LODE, la LOGSE o la ESO, adquiriendo pluralidad de formatos y escenarios, como consecuencia de la progresiva delegación de competencias, por parte de la Administración del estado, en las instituciones autonómicas.

Aún no se habla, o poco, del comedor escolar como espacio educativo; ni de sus monitores que, inicialmente, se consideran como pertenecientes al “servicio de vigilancia”, pero sí van emergiendo figuras como las del Consejo Escolar o las APAs



Revista Caternews 2/92.

que desean atribuirse, o se les otorga, competencias en materia de decisión del modelo de gestión de la restauración en los colegios, donde las asignaciones presupuestarias parten de ser (y serán) cicateras, buscándose preferentemente la mejor oferta basada en el factor precio, en detrimento del nivel de servicio.

Situación que hará crecer la disparidad de criterios sobre la conveniencia de análisis comparativos entre cocina in-situ o diferida; transportada o no; en línea caliente o fría; elaborada mediante la propia autogestión de la colectividad o la concesión a una empresa de *contract-catering*, que al ser otorgada en el marco de licitaciones públicas, aún hará más compleja la necesaria homogeneidad de los servicios a ofrecer, por las empresas que aspiren a ser concesionarias de los servicios, en materia de restauración escolar; lo que provocará la aparición de situaciones de intrusismo, en algunos casos.

En cuanto a los **centros sanitarios**, la ciudadanía será testigo de la política del régimen predemocrático en materia de creación de las ciudades sanitarias, caracterizadas por la construcción de grandes hospitales; siendo referentes, por ejemplo, en 1963, el Hospital de Cruces en Bilbao y el del Valle Hebrón en Barcelona; primeros de una red a la que se incorporarán en breve plazo, La Paz, el Gregorio Marañón, el 12 de Octubre o el Ramón y Cajal por hablar solamente de los abiertos en la capital de España y donde pacientes y sus familiares, más la profesión sociosanitaria deberán ser atendidos en materia alimentaria. Baste citar que en ese año de 1963 el censo de centros alcanzará los 600 de tipo público y el millar de índole privado (más de tres cuartas partes, regidos por la iglesia católica).

Ya en la época objeto de este trabajo el Insalud, como organismo público competente en materia sanitaria, publicará cifras, para 1991, donde se conocerá que en la red pública hospitalaria se sirven 13.4 millones de comidas al año, por valor de 9.000 millones de pesetas, en unas instalaciones donde las plantillas superan, casi todas, el centenar de trabajadores. Como ejemplo, el Hospital Gregorio Marañón con 2.100 camas, llegará a servir 1600 pensiones completas al día con más de 27 dietas diferentes, a través de una plantilla de 280 trabajadores en seis cocinas.

Difícil será encontrar, en esta etapa, organigramas funcionales, donde no sea el administrador del centro quien se ocupa de la alimentación hospitalaria, iniciándose una lenta pero persistente tarea, por parte de los profesionales implicados en cocina y distribución en planta, de crear la figura del Servicio de Alimentación, dependa o no de aquella otra.

Similar situación sucederá para las unidades de bromatología y nutrición en cuanto a posición identitaria y vertebración con el deseado servicio de alimentación.

Acudiendo a la más pura ortodoxia, se diría que un conjunto de profesionales de diferentes especialidades, se fueron “esforzando por traducir la ciencia de la nutrición a la terapia médica, por medio de técnicas que permitieran a los pacientes recibir su alimentación, nutricionalmente equilibrada en una ingesta adecuada, conformando una alimentación hospitalaria que tendrá como elementos esenciales, desde el equipamiento de las cocinas, las tecnologías de proceso y producto, el diseño de los menús, a la accesibilidad a materias primas de calidad, pasando por eficaces sistemas de distribución en planta, correcto grado de satisfacción del paciente, sin olvidar los más importante: la formación del personal, que interviene en el proceso”.



Revista Caternews 3/92.

Entre esas técnicas, en cuanto a cómo producir y cocinar miles de platos al día, además diversos según dietas, condiciones étnicas o religiosas, prevalecerá inicialmente las usadas por sistemas de autogestión y la línea caliente, si bien, de nuevo las restricciones presupuestarias y costes no controlados harán meditar a los dirigentes de la política de alimentación hospitalaria, sobre soluciones tecnológicas como p.ej. las ofrecidas por las cocinas centrales, sea en línea caliente o línea fría, ubicadas en el mismo centro o fuera y en decisiones de externalizar ya no sólo,

como práctica habitual, las cafeterías, sino también las cocinas y sistema de distribución en planta, de la comida a los pacientes.

En cuanto al mercado de **comedores de empresa**, conocidos hoy como B&I (Business & Industry), si bien es el que puede considerarse, en algunos casos, como el segmento esencial para que, cada empresa de restauración colectiva, vaya tomando posiciones en el mercado, al ocupar las empresas la mayor parte de su cartera de clientes, con el tiempo, su cuota irá menguando por circunstancias de todos conocidas: reducción de horarios laborales, reajuste de plantillas por factores tecnológicos y uno importante: la penetración y crecimiento del uso de los vales comida, que procurarán una transición de la clientela, desde la restauración colectiva a la comercial.

Pero, lo que acabará por hacerle perder su posición singular, en algunas empresas, será el crecimiento más que proporcional de la demanda de servicios de alimentación, en centros de salud y enseñanza.

Pese a la pérdida de *share*, hay que reconocer que con el tiempo, en el sector B&I, la típica cantina (no en el sentido –ejemplar– de su versión alemana) donde servían las empresas de restauración colectiva, ha quedado en el olvido, y quienes han de intervenir actualmente en dicho *target*, han ido asimilando, progresivamente, las virtudes de la restauración comercial de tal modo que, hoy operan



Cafetería de Eurest.



Restaurante de Sodexo en el BBVA.



Cafetería Meetropolitan (Serunion).

con kioscos, corners, cafeterías y restaurantes que nada tienen que envidiar a los que caracteriza a la restauración de marca; ya que, incluso, se han atrevido a crear conceptos y marcas que podrían estar en centros comerciales y calles de alta densidad de tráfico, sin desentonar en absoluto, con los de dicho sector, además de practicar co-branding con sus marcas en centros, de todo tipo, donde prestan sus servicios.

En este medio tan peculiar, donde cada colectividad tendrá que buscar su solución ad hoc para dar de comer a sus integrantes, la necesidad de armonizar criterios de actuación y establecer iniciativas comunes para la defensa de sus intereses profesionales, por parte de la oferta empresarial y de sus profesionales, hará aparecer movimientos asociativos que les permita convertirse en interlocutor válido ante los sujetos reguladores y la propia clientela; en ocasiones también agrupada, como en el caso de los consejos escolares o las APAs en materia de centros de enseñanza o en asociaciones como la Unión Catalana de Hospitales, la Confederación Española de asociaciones de padres y madres de alumnos (CEAPA) o la Agrupación Escolar Catalana (100 colegios laicos con régimen de concertación); sensibles a intervenir directamente en materia de alimentación colectiva; tanto en sus costes, precios y servicios, como en las guías de alimentación y nutrición o el fomento de nuevas profesiones como la de monitor escolar.

En materia empresarial, hay que destacar que, en la etapa considerada por este trabajo adquiere plena razón de ser, su organización patronal la actual Food Service España*; nombre reciente (2020), pues nació a finales de los ochenta, como unión de algunas asociaciones territoriales, como Federación Española de Asociaciones dedicadas a la Restauración Social (FEADRS), teniendo como “padrinos” principales a ANESCO (1977) y a AERCOCAM, asociación de la Comunidad de Madrid.

* Food Service España logrará firmar con los sindicatos, en 2002, el primer Convenio Colectivo de Restauración Colectiva a nivel del estado español.

Por aquella época, uno de sus primeros actos institucionales más relevantes, a nivel del estado español, (venía trabajando ya con FERCO, la patronal europea, en Bruselas) fue presentarse “en sociedad” en el simposio internacional Caterdata, de noviembre de 1991*, donde sus directivos más representativos, se encargaron de relatar, a más de 300 asistentes, sus principios fundacionales y objetivos de actuación.



Revista Caternews 3/94. Manuel Ortuño, Presidente de FEADRS recibe de Miguel Escobar Vicepresidente de Alimentaria, una placa conmemorativa de su visita a la feria, en presencia de Manuel Hernández de Alba y Juan Antonio Llavona Montesinos.

Hay que destacar que, en el período tratado en este trabajo, FEADRS y Caterdata, fueron muy de la mano, organizando, la primera, sus Convenciones



I Simposio Caterdata Madrid 1991.

con la ayuda de ésta y ésta sus Simposios, con la colaboración de aquella.

Reuniones muy profesionales, celebradas en capitales como Madrid, Barcelona, Sevilla, Pamplona o Valencia y en ferias como Alimentaria, Horeq, Hostelequip o Exporest, que sirvieron para dar a conocer a las AAPP y a parte de la sociedad (padres de alumnos, pacientes hospitalarios y sus familias o funcionarios redactores de concursos públicos) y la economía (proveedores de alimentos y equipos hosteleros, non food...) qué caracterizaba al denominado hoy *contract-catering*, en el sector de la alimentación colectiva.

En el seno de sendos tipos de reuniones se discutieron temas de palpitante actualidad en aquel momento: autogestión vs concesión, cocina in situ vs cocina transportada, línea caliente vs línea fría, política de precios en las licitaciones públicas (Ley 13/95 de 18 de Mayo), uso de nuevas gamas de productos o de nuevas tecnologías como el *sou vide*, o el efecto de nuevas regulaciones autonómicas, estatales y supranacionales.

Todo un rosario de situaciones que, no cabe duda, sirvieron para que el sector iniciara su despegue definitivo y que harán que sus principales protagonistas, lo sean también de los pilares en los que se va a sustentar la restauración colectiva en la actualidad, tal como se relata en próximos capítulos.

Correspondería destacar aquí la labor de los presidentes de FEADRS de aquellos años, tanto Juan Antonio Llavona Montesinos (Gastronomía Madrileña) como Manuel Ortuño (Eurest); el cual llegó a presidir también FERCO.

* La iniciativa de Caterdata contó con partners de la importancia del grupo Husa o Campofrío, así como en entidades como la FIAB o FEADRS (que gestionó la presencia en Madrid de Remy Baudin, Presidente de FERCO y Marcel Jacobs, directivo de Gardner Merchant, filial de Forte Group en UK). Incluso el MAPA que en aquel momento promocionaba la campaña “Alimentos de España” se adhirió firmemente a la convocatoria.



2

Kick off: Bautismo con los JJOO de Barcelona 92

Cuando estas páginas se editen y lean, ya se habrá celebrado la edición número XXXIII de los JJOO, en París. Un acontecimiento que en su edición XXV, en 1992, tuvo lugar en Barcelona y que se recuerda no sólo por los éxitos deportivos, sino también porque su organización rozó la perfección y en su seno, la prestación de servicios de restauración, tanto para la gran familia olímpica (800.000 comidas) como para las personas de soporte, conocidas por el Equip92 (500.000 comidas) en un plazo que comprendió, desde el 11 de Julio al 12 de Agosto, en tres principales diferentes venues que, a su vez, comprendía otros recintos, en especial en la ciudad de Barcelona, con picos de actividad, donde en uno de ellos llegaron a servirse 14.000 comidas en una jornada, concretamente el 30 de julio.



Revista Caternews 4/92.

El COOB92, que así se denominó a la organización de los juegos, creó una División de Alimentación que se encargó no sólo de planificar y montar las instalaciones, sino también de la excelencia operacional, la contratación de servicios de terceros y la dirección y supervisión de todo lo que fue comer en los JJOO.

La División, que contó con un presupuesto de 4.417 Millones de pesetas, hasta que se inauguraron los Juegos trabajaba a su vez con tres departamentos: Alimentación en Villas; Alimentación en Centros de Competición y Área de Organización y Recursos. En junio de 1990 firmó un contrato de asistencia técnica con la empresa norteamericana Ara Services, especializada en la gestión de restauración en centros deportivos, que contribuyó al diseño de procesos y circuitos.

Más adelante, contaría con la ayuda de tres empresas, de indudable experiencia, en la gestión de alimentación colectiva. Lisha del Grupo Husa; Coemco -Sodexho (importante su labor de dinamización de voluntarios) y Eurest. Dos empresas más adquirirían singularidad: Jomipsa que tendría también un relevante papel en el servicio no ubicado en los centros que no fueran propiamente las Villas y McDonald's que, en su macro local de 850 m² del Port Olímpic (hoy, aún en funcionamiento), llegó a servir 380.000 órdenes al Equip92 entre el 28 de junio y el 16 de septiembre.

Escuelas de hostelería, como la de Sant Ignaci en Barcelona ciudad o la de Sant Pol (Barcelona) también aportaron su grano de arena: profesores, chefs de cocina y alumnos vivieron momentos invalorables.

Con este plantel de empresas, los distintos y distantes venues fueron debidamente atendidos: desde los que alojaron a los medios de comunicación, jueces y árbitros, pasando por los equipos olímpicos, los visitantes y seguidores de las competiciones.

Participantes y estudiosos del evento recordarán el restaurante de la Villa Olímpica que, en un espacio

de 45.000 m², ocupó 5.000 m² para cocina y 7.600 m² para el comedor, con capacidad para 3.250 personas por momento de consumo y donde prevaleció, en la parte de producción, la cocina de ensamblaje (platos de cuarta y quinta gama suministrados por las empresas concesionarias a través de cocinas centrales; como las de Coemco y Husa, ubicadas ambas en Mercabarna) o por distribuidores especializados en foodservice, siempre bajo la atenta mirada profesional de la División de Alimentación que dio, en ocasiones, un recital profesional, coordinando los distintos eslabones de la cadena de suministro, considerando la pluralidad de escenarios –todos complejos– que atender y donde en los comedores, en ocasiones, el free flow fue elegido para romper las limitaciones de las líneas de self.

Los comensales, olímpicos o no, según las encuestas de satisfacción, reconocieron el esfuerzo de los organizadores y sus colaboradores por encontrarse una comida caracterizada por ser abundante, variada, con garantía de calidad higiene y seguridad alimentaria, en zonas donde se había privilegiado el confort en materia de instalaciones, que estuvieron abiertas las 24h del día. Incluso se aplicó un software de gestión de colas para que –en horas punta– las esperas no superaran los dos minutos.



Josep Mª Prieto con funciones directivas, tanto en la División de Alimentación del COOB 92 como en Port Aventura, firma en el libro de honor de Alimentaria 94, en presencia de sus colaboradores; algunos de ellos pasarían también a trabajar de los JJOO al parque de ocio.



José M. Poveda fundador de Jomipsa dialoga con Jaime Tomás Presidente de Alimentaria 94 en presencia de Mario Cañizal.

Siempre con el riesgo de olvidarse a quien más se merece que no se omita, en el capítulo de profesionales referentes cabría destacar, más allá de Josep Miquel Abad consejero delegado Barcelona 92, a Josep Mª Prieto y Joan R. Santesmasses en la Dirección de la División de Alimentación del COOB92; a Esteban Tomás como coordinador de todo el trabajo de las filiales de Husa en el evento, a François Thierry Mieg (ex Accor) como director general de Coemco Sodexho y a Jose Miguel Poveda como presidente de Jomipsa.

Todo ello sin olvidarnos, entre otros, de directivos como Gustavo Ron (Husa), José A. Pérez Melón (Coemco-Sodexho) o Joan Alfons Oliver (Eurest), de los que más adelante volverá a hablarse y que desde sus despachos, con sus atribuciones y competencias hicieron lo imposible, para que fuera más fácil para todos sus colaboradores, encajar las piezas de ese inolvidable puzzle que supuso servir alimentos a tan peculiares clientes, en diferentes momentos y motivos de consumo.

Esas empresas y sus profesionales serán los primeros arietes que irán tumbando, más tarde, en el escenario formado por colectividades sedentarias y empresas concesionarias, algunas de las permanentes y a veces infranqueables barreras, con las que se irá encontrando el sector, hasta nuestros días.



3

The image features a minimalist abstract design. A large, light yellow circle is centered in the background. Overlapping its left side is a smaller, semi-transparent light gray circle. In the foreground, there are three squares: a large brown square on the left containing a white number '3', a medium gray square to its right, and a small purple square below the brown one. The overall aesthetic is clean and modern.

3

El mercado, somera descripción de su dimensión cuantitativa y cualitativa

La transparencia informativa del sector de la restauración colectiva no fue su fuerte en sus orígenes*. A las consultoras e institutos de mercado, salvando honrosas excepciones, no se les ocurrió, en aquellos años, construir databases suficientemente representativas y verosímiles.

Actualmente, la situación no ha mejorado mucho, pues se siguen usando básicamente cifras procedentes de *"la nomenclatura Gira"*; una consultora francesa, Gira sic, que ha gozado y goza de la aquiescencia de las empresas europeas, para analizar el sector del contract-catering.

Como de lo que se trata es mencionar qué empresas y profesionales contribuyeron a que la dimensión cuantitativa y cualitativa del sector de la restauración colectiva fuera creciendo y consolidándose, en este trabajo se reproduce, solamente, la información estadística que se ofreció en la Convención de FEADRS 96, para cifras de 1994.

Entre los datos facilitados, se señalaba que el valor de la producción de la restauración colectiva en España fue de 358,3 mil millones de pesetas, fruto del total de 915,3 millones de comidas servidas. Valor que se repartía de forma desigual entre las colectividades regidas por un régimen de autogestión (73%) y concesión (27%),

Del total comidas servidas, un 46% se sirvieron en centros hospitalarios con un precio medio de 462ptas, si bien la pensión completa ascendió a 1.050. En los centros educativos la cuota ascendió al 26% siendo los precios medios de los menús del orden de 343 ptas. En cuanto al sector B&I suponía un 9% con 411ptas de precio promedio, en cuanto a comida servida.

En relación con la posición de las concesiones a empresas de contract-catering, el portavoz de

Valor del mercado del sector de restauración colectiva

Sector	Miles de Millones de ptas	%
B&I	37,1	10
Centros de Enseñanza	81,7	23
Centros de Salud	174,4	49
Otros	65,1	18
Total miles de millones de pesetas	358,3	100

Año 1994 Fuente: Gira sic

Nº de comidas servidas en la Restauración Colectiva

Sector	Millones	%
B&I	80,3	9
Centros de Enseñanza	238,4	26
Centros de Salud	424	46
Otros	172,6	19
Total millones de comidas	915,3	100

Fuente: Gira sic Año 1994

Distribución porcentual del nº comidas según régimen de servicio. Año 1994

Sector	Autogestión	Concesión
B&I	38	62
Centros de Enseñanza	55	45
Centros de Salud	81	19
Otros	95	5
Total sector promedio	73	27

Fuente: Gira sic

* A finales de los ochenta y primeros noventa se podían encontrar y comparar documentos con serias disparidades en cifras relevantes y series históricas. Así por ejemplo, si partimos de la información facilitada en 2º Congreso Nacional de Restauración, organizado por la Federación Española de Restaurantes Cafeterías y Bares, celebrado en Febrero de 1991, en la ciudad de Jerez, las cifras, no guardarían coherencia con los ofrecidos, sobre 1994, en la Convención Feadrs de 1996, celebrada en el marco de la edición de Hostelco en Ifema/Madrid.



Recortes de prensa profesional informando sobre los actos profesionales, celebrados en la edición de Hostelco 96 realizada en Ifema (Madrid).

Feadrs en el Simposio declaró que su share había pasado del 17% en 1985 al 27% en 1994. Ese porcentaje por categorías arrojaba un 62% para el segmento B&I mientras que en materia del centros de salud las concesiones logradas sólo era del 19%; en cambio, para los de enseñanza era muy superior: 45%.

Comienza la concentración empresarial

Por otra parte, fruto de la creciente demanda de alimentación fuera del hogar y especialmente en colectividades, los movimientos de concentración de la oferta ya eran evidentes en aquella época y permitían alcanzar, al paquete de las nueve primeras empresas líder, niveles del orden del 46,4% del total facturado por el sector, tal como figura en el cuadro de la página siguiente, lo que no era óbice para que existieran liderazgos regionales, que los había, y representativos, en cada territorio autonómico; compitiendo con alguna de las empresas que aparecen en el mencionado cuadro.

TOP9 Empresas de Restauración Colectiva

Empresa/Grupo	Ventas Mill. ptas	Comidas Millones	% sobre Total sector
Eurest/Socersa	14.345	30	12,20
Aramark	10.310	24,3	9,80
Coemco/Sodexho	6.700	17,7	7,20
Serunion	5.300	13,7	5,60
GR Servicios Hosteleros	2.100	9,2	3,80
Osesa	3.200	6,3	2,60
Vanyera	2.300	6,2	2,60
Alcesa	1.239	3,1	1,30
Restauración Colectiva	1.180	3,2	1,30
Total	46.674	-	46,4

Fuente: Gira Sic. Año 1994

Tal eran los casos de Tallunce en Navarra, Gastronomía Baska o Gastronomía Cantábrica en Asturias y Euzkadi, Restauración Colectiva en Aragón, Gastronomía Mediterránea en la Comunidad Valenciana o HR&C, Hostesa y Alessa en Catalunya, por citar solo algunas de ellas.

Por segmentos de mercado, las empresas hegemónicas eran Eurest/Socersa en B&I, con una cuota de mercado del 47%, seguida de Coemco/Sodexho con el 22%.

TOP8 Empresas de Restauración Colectiva en el sector B&I

Empresa/Grupo	Comidas Millones	% sobre Total TOP8
Eurest/Socersa	11.730	47
Coemco/Sodexho	5.600	22
Serunion	3.000	12
Aramark	1.980	8
Servei d'Apats	790	3
Tallunce	700	3
Auzo lagun	680	3
Gastronomía Cantabrica	600	2
Total	25.080	100

Fuente: Gira Sic. Año 1994

En centros educativos, el liderazgo estaba más repartido, al ser también Eurest/Socersa el líder con el 30% pero apuntando ya Serunió a competir con ella, al ostentar una cuota de mercado del orden del 19%.

TOP9 Empresas de Restauración Colectiva en el Sector Centros de Enseñanza. Año 1994

Empresa/Grupo	Comidas Millones	% sobre Total TOP9
Eurest/Socersa	12.610	30
Serunion	8.050	19
Vanyera	4.250	10
Osesa	3.450	8
Restauración Colectiva	3.200	8
Alcesa	2.747	7
Coemco/Sodexho	2.500	6
Cat.Casa Tomás	2.500	6
Gastronomía Madrileña	2.400	6
Total	41.707	100

Fuente: Gira Sic

En cuanto a restauración hospitalaria, era líder Aramark(33%) fruto de la cartera heredada de clientes de su socio Husa, seguido de Coemco/ Sodexho con el 19% y muy cerca de éste la flamante GR Servicios Hosteleros con el 17%.

TOP9 Empresas de Restauración Colectiva en el Sector Centros de Salud. Año 1994

Empresa/Grupo	Comidas Millones	% sobre Total TOP9
Aramark	17.515	33
Coemco/Sodexho	9.550	19
GR Serv.Hostel.	8.730	17
Eurest/Socersa	5.654	11
Gastronomía Baska	2.523	5
Carlos Rocha	2.000	4
Serunion	1.800	4
Osesa/Restaurantes En Concesión	1.793	4
Vanyera	1.370	3
	50.935	100

Fuente: Gira Sic

Con el fin de tener una idea del mercado de alimentación colectiva, el target se componía de 134.000 centros de enseñanza, 1.200 centros de salud; 3.200 centros geriátricos y 7.000 comedores de empresa (B&I).

En cuanto a la tasa de concesión, el mercado español presentará en los siguientes años, buenas perspectivas de crecimiento ya que se deslizará hacia el 36% en 2004, situándose en tercer lugar de la UE, tras Reino Unido e Italia.

Evolución de las tasas de concesión (%) 1996-2004 en algunos países de la UE

	Reino Unido	Italia	España	Francia
1996	25	38	28	29
Año	28	38	28	29
Año	41	52	35	27,5
2004	43	55	36	29

Fuente: Neorestoration Magazine



4

4

Empresas más significativas. Cómo algunas se constituirán en Grupo empresarial

Pero, ¿Quiénes eran esas empresas que lideraban el sector? ¿Cómo parte de ellas, pese a su posición, se quedarán hasta nuestros días, por el camino? ¿Cómo otras, sonora o anónimamente, se convertirán en grupo empresarial, al ir adquiriendo tamaño superior, añadiendo a su crecimiento interno, el externo?.

Como ya se ha mencionado, en los años setenta comer fuera del hogar ya empezaba a dar síntomas de hacerse más allá de hechos festivos. La industrialización había creado grandes empresas, algunas con capital público y ello obligaba a crear cocinas y comedores para el personal, mientras las ciudades sanitarias requerían igual necesidad para pacientes, familiares y personal sanitario.

Un claro ejemplo de respuesta a esa necesidad la dio Entursa, empresa pública, poco conocida como cabecera de tres divisiones de servicios de restauración: catering de alta gama para el segmento hotelero, catering aéreo y para colectividades.

Para colectividades, usará desde 1978 la cocina de Catering Barajas para servir a 4 colegios que serán 8 al año siguiente, llegando a servir 337.000 bandejas. Hasta 1980 las cifras del negocio no abandonarán los números rojos, al superar ese año el millón de bandejas.

En el sector privado ya destacaba Wagons Lits (filial del conglomerado creado por Jacques Borel), que llega a tejer alianzas con Nestlé para crear Finresa y en Madrid



Jacques Borel fundador de Accor.

y su entorno, Calcedo ofrecía también servicios a colectividades, siendo dirigida por José Calcedo.

La demanda de alimentación en centros de gran consumo iba creciendo. Llegaron los hiper con sus cafeterías en self service y Nestlé que ya se había quedado sólo en Finresa, sigue interesado en la evolución de la tendencia, encargando a Macrometrica (consultora dirigida por César Villazón) un estudio que se presenta en Alimentaria76, el Dr. Antonio Pulido Sanromán, catedrático de la UAM, para debatir sobre la tendencia aparecida y la necesidad de incorporar nuevas gamas de productos y formas de su elaboración (cocinas centrales) a sector de oferta de comidas a colectividades.

En los ochenta, visto el incipiente mercado que se formaba, desde EE.UU. y ya con actividad en Europa occidental, aparece Ara Services tomando, en 1982, una participación del 49% en Entara, la cual incrementará hasta el 100% dos años después, a la vez que se hace también con Hostelería Ibérica, que prestaba sus servicios en el nordeste de España principalmente.

Los norte americanos parece que no acaban de conocer bien las vicisitudes de trabajar con las colectividades en España y se retiran en 1987, vendiendo Entara (sociedad mixta en colaboración con Entursa) a Eurest, en aquella época en la órbita de Accor. Volverán años más tarde para asesorar al que sería el COOB92 y su división de alimentación y cooperar, los días de celebración de los juegos olímpicos en Barcelona, con el Grupo HUSA.

Ya es historia la revista Caternews (en su nº1 /91) entrevistando a Emilio Pajares, presidente de **Osesa**, creada en 1970; empresa que en 1991 ya servía 6 millones de comidas al año, en su mayoría en colegios (140 centros) y que irá creciendo a lo largo de los años para tomar mayor protagonismo territorial y sectorial, dirigida por Manuel Hernandez de Alba Alonso, en la compañía desde 1980.

Osesa gozará de las sinergias proporcionadas por pertenecer a un holding como Exhovasa, que le permitirá acciones puntuales como en la Expo de Sevilla (en alianza con Advent y Aldeasa) o iniciarse



Manuel Hernández de Alba. Director General de OSES.

en restauración comercial, licenciando desde Ecarsa, nada menos que la marca Domino's Pizza, penetrando en la restauración hospitalaria con Restaurantes en Concesión, empresa comprada en 1994, de forma que podrá tutearse con los líderes del sector, ya sean de procedencia nacional o extranjera.

Sí, porque la restauración colectiva en España posee ADN local pero, los soplos de renovación vinieron de allende fronteras: Del Reino Unido se aventuró Gardner Merchant y de Francia un Sodexho (Société d'Exploitation Hôtelière) cuyo fundador Pierre Bellon sabía del potencial hispano; más un Accor con Jacques Borel (con 97 años! a sus espaldas, en la actualidad) y sus acólitos (entre ellos Francis Markus y Robert Zolade) que, no por hacerse amo de hoteles y áreas de servicio en carreteras en Europa, menospreciaba transferir experiencia al campo de las colectividades a través de empresas como Wagon Lits, Generale de Restauration aliadas de Bercy Management, Orly Restauration o Elitair, según momentos y oportunidades de negocio, que acabarían (1993) siendo la base del actual imperio de Elinor, hasta hace muy poco.

Véase en el cuadro de la siguiente página, la posición de cada una de las empresas citadas en el ranking editado por la revista Neorestauración y nótese cómo Compass se fortalece con la compra de la británica Granada y Sodexho con la de Gardner Merchant.

Volviendo al escenario español de aquella época, mientras que Gardner Merchant tuvo un corto recorrido (llegó a gestionar con John Cook como director, un centro en Barcelona y cinco en Madrid; de ellos destacarían el Congreso de los Diputados y el Museo Reina Sofía), al ser adquirida (1995) su casa matriz por Sodexho, Accor tuvo un importante papel en la configuración pasada y presente del sector del contract catering. Desde 1974 evidenciará su know-how en travel hub y montará sendas divisiones de restauración comercial y colectiva. La primera la manejará desde General de Restaurantes (aunque en Barcelona logre contratos de colectividades) y la segunda desde Socersa (Sociedad Central de Restaurantes) la cual

tendrá singular presencia en el segmento B&I, sin menoscabo de que globalmente sirva (1990) más de 10 millones de comidas al año, en 160 centros. En 1991 comprará Eurest, de la que se desprenderá meses después cuando se constituye Compass Group que a su vez, como se ha citado previamente, había comprado la británica Granada.

En cuanto a la **Sodexho Alliance** (aún con la h intercalada, que abandonará en 2008) de Pierre Bellon, su entrada se produce en dos etapas. Primero, aunque con algún contrato importante en España, pone el foco en **Coemco**, que operaba principalmente en centros de enseñanza y salud (pionero en menús a la carta); una compañía creada por José A. Pérez Melón (ex Accor) y Peter Hiller en 1976, con el apoyo después de la familia Vilá. Tendrá una etapa en la que colaborará con Carlos Rocha (1985) para, en 1987, realizar un intercambio de



A la izquierda Francis Markus y Robert Zolade. A la derecha Pierre Bellon.



Revista Caternews 10/93.

Evolución de los grupos de restauración colectiva hegemónicos, en el mercado europeo (I)
Período 1993-2000 pre-euro. Ventas en millones de Francos.

1993

Nº	Grupo	Mill FF
1	Gardner Merchant	7.140
2	Accor(Eurest+Gemeaz)	6.744
3	Sodexho	6.293
4	General de Restauration	3.395
5	Granada/Sutcliffe (1)	3.402
6	Compass Group	3.251
7	Ara Services	2.639
8	Eurest France	2.567
9	SHRM	1.582
10	SV Service (2)	1.581

1998

Nº	Grupo	Mill FF
1	Sodexho	21.111
2	Compass	16.500
3	Bercy Manag.	6.679
4	Granada	5.504
5	Aramark	3.200
6	SV Services	1.768
7	Pedus	1.588
8	Apetito (5)	1.506
9	Sogeres	1.371
10	RC Accor	927

1996

Nº	Grupo	Mill FF
1	Sodexho	15.000
2	Compass (3)	12.750
3	GR Elior	5.871
4	Granada	3.704
5	Aramark	2.885
6	Eurest France	1.930
7	SHRM	1.900
8	SV Services	1.329
9	Pedus/Dussmann (4)	1.200
10	RC Accor/Gemeaz	1.153

2000

Nº	Grupo	Mill FF
1	Sodexho	26.238
2	Compass	21.000
3	Elior	7.876
4	Granada	7.698
5	Aramark	3.927
6	Pedus	2.600
7	SV Services	1.905
8	Amica/Fazer (6)	1.701
9	Apetito	1.639
10	Sogeres	1.350

Fuente: Neorestoration Magazine – (1) Reino Unido (2) Suiza (3) Inc Eurest Int. (4) Alemania (5) Alemania (6) Finlandia.

acciones, conforme Sodexho ostentará el 37,4% de Coemco, mientras el directivo español se quedará con el 50% de la filial española de la francesa.

En el mercado aparecerá la sociedad **Coemco-Sodexho** y su despegue definitivo, entre otros contratos logrados, será uno con el ayuntamiento de Barcelona, en 1986, que le permitirá, por su volumen, ser innovadores en la construcción de una cocina central (Central de Preparaciones, le llamarán) en Mercabarna y que será uno de los pilares de la logística de producción de comidas, durante los JJOO de Barcelona. Experiencia ésta que le será de utilidad a la empresa mixta para asesorar la implantación de la línea fría en el Hospital de Basurto, en Vizcaya. En esas fechas ya estarán dando más de 80.000 servicios diarios, superando el centenar de concesiones. Posteriormente, la hoy Sodexo se desvinculará de

Coemco, manteniéndose ambas en el mercado, si bien con diferentes cuotas de mercado.

En **Eurest**, la vicisitudes de su aparición fueron más plurales. Creada, en 1965, inicialmente con el nombre de Sersa (Sociedad Europea de Restauración) por Wagons Lits, tendrá accionistas como Nestlé y Finresa (después Inresa), con incursiones en el sector del catering aéreo en Canarias, para entrar a fondo, en el mercado de colectividades ya en el mítico 1992.

Años más tarde, en 1996, desde la holding Compass, será una de las tres compañías del grupo como Eurest Colectividades, al lado de Eurest SA para catering aéreo y Sociedad Central de Restaurantes, proveniente de Accor. En esa fecha ya figuran como altos directivos Manuel Ortuño y Fernando Sánchez Olavarría.

Compass group España. Marcas operativas 2003-04



Fuente: Eurest

Datos de 1991 señalaban que gestionaban 393 centros sirviendo 120.000 comidas al día e iban camino de diversificar su oferta de servicios al especializarse por categorías de mercado, creando, por un lado, marcas como Scolarest para colegios por ejemplo, en Eurest Colectividades y entrando en segmentos nuevos como el de travel hub, catering marítimo o vending (ver cuadro).

Con el paso del tiempo Compass se dará cuenta que ha de poner el foco en el contract catering y se irá desprendiendo progresivamente de sus filiales en otras actividades, con la ayuda de fondos de inversión como EQT Partners o Allianz Capital Partners. Tal medida la catapultará junto a Sodexo y Elinor a figurar en el ranking de los mayores grupos de restauración en el mundo y situarse entre los diez primeros con negocio en el continente europeo.

Llegar un grupo hotelero como Accor al mercado de la restauración colectiva en España, abrió los ojos a otro, con origen en Catalunya, que rápidamente creó (1979) una división de restauración colectiva. Se trataba de Hostelería Unida, **Husa**, propiedad de la familia Gaspart; que tendrá en su segunda generación, la de Joan Gaspart Solves, el protagonismo de la eclosión de la empresa en el sector de la alimentación colectiva, delegando Gaspart funciones directivas en Gustavo Ron, que con su experiencia hotelera y eficaz gestión empresarial, logrará una posición hegemónica para Husa en centros de salud, ya fuera en sus cocinas o cafeterías, para el público visitante de los mismos, llegando a tener un 30% del share en División de Alimentación hospitalaria.

Y ello, a través de sociedades filiales con los nombres de Lisha, Cadena Menta o Administración de Servicios Hosteleros, (incluyendo una cocina central en Mercabarna) lo cual la posicionará estratégicamente, para aspirar a tener protagonismo entre los partners de la división de alimentación del COOB'92 de los JJOO de Barcelona.



A la izquierda, Fernando Sánchez Olavarria, Director General de Eurest Colectividades. A la derecha, Gustavo Ron.

Ranking de los Grupos de Restauración con su negocio, solo en Europa

Lugar	Grupo de Restauración	Ventas 2022 Millones euros	% crecimiento 2022/2021	Países operando en Europa
1	McDonald's	31.500	21	39
2	Sodexo	7.774	15,4	22
3	Yum!	7.653	11	51
4	Burger King	7.100	18	27
5	Compass	6.900	32,3	21
6	Elinor	4.450	20,6	4
7	Domino's	3.800	=	34
8	WSH	3.450	133	6
9	Mitchell & Buttlers	2.590	107,3	2
10	Starbucks	2.500	21	30

Fuente: Elaboración propia a partir de DfV/FS.

Fruto de ese evento Husa se relacionará con Ara Services, la compañía norte americana de contract catering con gran experiencia en acontecimientos deportivos que, con motivo de su presencia, antes y durante, los JJOO de Barcelona, no deseará quedarse en España, buscando para ello un socio como Husa. Nacerá pues **Ara-Husa**, en julio de 1993, con respectivos 80% y 20% en el reparto accionarial (Ara desembolsará 4.000M. de pesetas), y con clientes –entre otros– en el zurrón, nada desdeñables: 64 cocinas en hospitales, así como 21 de sus cafeterías. Antes de que termine ese año la sociedad mixta pasará a llamarse **Aramark** y tendrá como CEO a Antonio Díaz, que no Gustavo Ron, dirigiendo el equipo que había hecho buena la gestión de ambas compañías en los JJOO.

La operación reseñada, que hizo venir a Barcelona a Joseph Neubauer, CEO de ARA y a Richard Vent, responsable de su división internacional, parece que llegó en un momento en el que Ron, además de no sintonizar –en aquellos momentos– con algunas directrices del grupo, tras su brillante gestión durante los JJOO, deseaba poseer su propia empresa; así que aprovechó el nuevo escenario salido de la fusión, para, paulatinamente, salir del



Primer equipo directivo de Ara-Husa.



Gustavo Ron con el equipo directivo de GR Catering Service.



Revista Caternews 7/93. Joan Gaspart Presidente del Grupo Husa y Joseph Neubauer Presidente de Ara Service EEUU.

grupo en el que estuvo casi 15 años e iniciar por su cuenta, una nueva etapa profesional, creando **GR Servicios Hosteleros**; empresa que incluso tendrá alianzas con otras de la competencia, como Alessa de la familia Torrelles (en 1994, se desvincularán), especializada en servicios a colegios y geriátricos.

Pese a su buena posición a nivel concurrencial, Ron verá un nicho de mercado en la restauración comercial para un nuevo proyecto: Compañía del Trópico Café&Te que, años después, liderará el sector de coffee-shop en la restauración de marca, saliendo del sector de las colectividades al vender GR a Sodexho Ibérica, en 1998.

De este modo la filial del grupo francés que dirige, en esa etapa Jordi Marimón, poseerá un portfolio de clientes donde los centros de salud serán el 38% del total, los de enseñanza el 14%, mientras que en B&I el porcentaje sería del 34%.

Desaparecerán

Analizando la lista de los que figuran en el ranking 1995-96 (elaborado por Caterdata), pueden observarse empresas que, en los años analizados en este trabajo, fueron punteras y que en la actualidad ya no lo son.

No sólo será el caso de GR, sino también de otras con singular protagonismo*. Por ejemplo, **Vanyera** (1978), de la familia Marrero Quintana, centrada su actividad – 80% en restauración escolar-inicialmente

* Cabría citar también a Cadena Menta y Prats Fatjó, filiales del Grupo Husa que aún tuvieron relevancia con motivo de la Expo de Zaragoza y a Catering Arcasa con una larga trayectoria en los segmentos de restauración escolar y sanidad.

Facturación de las principales empresas de restauración colectiva en 1995

Empresa Grupo	1995 Ventas en Millones de ptas	Empleo	Menús servidos al año en Millones	1996 Ventas en Millones de ptas
Eurest Colectividades* y Geresa	15.940	3.500	30	16.000
Aramark	9.240	1.800	14	8.954
Sodexho España	7.200	1.900	80.000día	8.500
Serunion	6.350	1.900	31,5	7.000
Osesa	4.200	850	3,2	4.285
GR Servicios Host.	3.600	650	5,5	5.200
Carlos Rocha	2.400	220	3,6	3.100
Vanyera	2.300		na	na
Restauración Colectiva	1.900	550	3,9	2.300
Gastronomía Cantabrica	1.700	300	2,5	1.809
Auzo Lagun	1.500	500	Na	Na
Alessa	1.500	400310	Na	1.700
Alcesa	1.450	225	3,4	1.600
Cuina Serhs	1.350	500	4,7	1.400
Gastronomía Mediterránea	1.200	532	4	1.400
Albie	1.136	275	na	na
Catering Casa Tomás	1.105	150	2,1	1.189
Gastronomía Baska	1.100	270	12.000día	1.325
Grupo Soteras	1.050	200	na	1.275
Tallunce	1.050		na	na
Catergest	1.040		1,75	1.150

Fuente: Caternews (*) No se considera la facturación de Eurest SA.

en las Islas Canarias, pionero del uso de la línea fría en sus cocinas centrales. Una de las cuales será referente en su especialidad: 24.000m² de terreno para elaborar 220.000 comidas día tras invertir 7 millones de euros .

En 1996 llegará a facturar 2.300 millones de pesetas, de los cuales parte saldrán de servir 15.000 comidas día en 130 colegios, e incluso se aventurará con la ayuda del fondo 3i y el Grupo Homs a crear Homspain, para actuar con la marca Vanyera³ (2004) en la Península; no sólo en colectividades sino también en hoteles.

Desafortunadamente, riesgos no valorados debidamente por los nuevos directivos tales como la sobrecapacidad productiva (hasta 12 millones de Kg elaborados en la nueva cocina, capaces de atender a 27 millones de servicios al año), dará pie –pese al apoyo de los bancos y planes de reflotación–, a su desaparición como tal compañía, yendo su cartera de clientes a parar a Gastronomía Baska, empresa con la que ya sostenía cooperación empresarial.

En cuanto a **Alcesa** (1983) representativa empresa, en segmento de restauración escolar en Madrid y su

área de influencia, que tuvo a Leandro Martínez como Presidente y a Carlos Rojo como Director general, llegando a superar en aquella época (1990) las 20.000 comidas día, de las que 17.500 en colegios privados, apoyándose en la cocina transportada, parece que los efectos de la pandemia, han provocado su reciente desaparición; siendo recogido su fondo de comercio (en especial colegios religiosos) por Ucalca.

Otro caso será el de **Restauración Colectiva** (1987) en el ámbito de Aragón, que de 15 centros al inicio de su actividad pasará a 170 en los primeros años noventa, teniendo a Mariano Elhombre como directivo responsable de la expansión, logrando en 1996 llegar a facturar 2.300 millones de pesetas (80% en colegios y 20% en hospitales). Esta empresa que girará en la órbita del Grupo Alcodra, especializada en servicios socio sanitarios a través de su filial Servirecord, finalmente se desvinculará del grupo al ser adquirida, junto a su filial Rescot por Aramark en 2003.

Challengers ayer, líderes hoy

Hasta ahora no se ha reseñado la positiva evolución temporal de tres grupos, que se asomaban a

los rankings pero no en posición destacada y que se convertirán en elementos tractores de las clasificaciones y el propio sector, por no hablar de sus características hegemónicas a nivel global, territorial o sectorial. Se trata de Serunión, Auzo Lagun y Mediterránea de Catering.

Serunión (1988) nace como fruto del acuerdo de emprendedores, empresas y grupos inversores que, en el umbral de los noventa, ven una oportunidad en el mercado de la alimentación colectiva. Entre ellos figuran, Corsabe como fondo inversor, Antonio Sansalvado, que ya operaba en los negocios de restauración en ruta, hoy travel hub, con Areas y empresarios de la alimentación y hostelería como Federico Riera Marsá o Ignacio Más Bagá.

Su primera operación, para escalar posiciones, es la de tomar dimensión y para ello, adquieren en un breve plazo de tiempo, sociedades (hasta doce en 1992) con implantación notable en determinados territorios autonómicos: Algunas de ellas serán Sercosa (1970), Cofimok, Hotelcosa, Serhova o Arusa.

De este modo, lo que en 1988 era servir a 23.000 comensales en 110 centros, pasará diez años después (1998) a ser de 132.000 en 600 colectividades posicionándose estratégicamente tanto en centros de enseñanza y salud como en B&I (con el paso del tiempo, llegará también al catering ferroviario y al event catering). Cifras que se dispararán, ya en los años 2000, cuando integre Osesa, Mediterránea de Restaurantes, Catering Casa Tomás y algunas otras, como Arce, Naturcatering o parte de la cartera de clientes de Sky Chefs. En 2011 incorporará también a Alessa.

Iniciativa en materia de crecimiento externo que la hará ya, en 2001, como filial 100% del grupo Elinor, el conglomerado francés con el que ya mantenía relaciones accionariales vía Areas (a su vez accionista de Serunión) y que conocía el mercado español por su presencia en él a, través de Mediterránea de Restaurantes.

Esta compañía (1979) con sede en Barcelona que dirigía José Vicente Seuba estaba participada por Elitair (a su vez de Orly Restauration) y terminará

Evolución en Serunión de nº centros y comensales por día

Año	Nº Centros	Nº Comensales/día
1988	110	23.000
1998	600	132.000
2006	1555	250.000
2007	2300	300.000
2008	2600	325.000

Fuente: Serunión RC Junio 2010.

siendo filial de Elinor en 1993, como ya se ha mencionado, una vez formado este grupo como tal.

Será en 2009 cuando Serunión tome la cabecera del ranking, desplazando a Compass y manteniéndose ya en el primer puesto en los últimos quince años.

Uno de los factores esenciales para mantener ese liderazgo, será contar con un equipo de directivos que, tanto en puestos verticales como en horizontales, se mantendrán mayoritariamente en sus obligaciones hasta nuestros días.

Si Serunión, Compass, Aramark y Sodexo, son un cuarteto que copan el ranking, en los albores del sector como tal, por detrás vendrán ascendiendo a puestos de reconocimiento, dos empresas, de origen hispano, con genuinas características: Una será Auzo Lagun, creada en tiempos difíciles, 1969, por un grupo de mujeres en Euzkadi, en el

Situación del Ranking en 2009 año en el que por vez primera lo lidera Serunión

Grupo/Empresa	2009 Ventas en Millones de Euros	2008 Ventas en Millones de Euros
Serunión	331	288
Eurest/Compass	305	302
Sodexo	185	175
Arturo Cantoblanco*	147,5	147,5
Auzo Lagun	142	128
Aramark	138	135
ISS Catering*	96	92
Mediterránea de Catering	80	74
Clece	57,6	40,7
Serhs	54	53
Alessa*	45,7	40,8
Albie	45	45
Arcasa*	40	30
Alcesa*	39,5	37,6
Coemco	30,7	24,2
Tallunce	28	29
Seral*	27	24
Gastronomía Cantábrica	26	30
Gastronomía Baska	22	20
Brassica*	20	10
Cadena Menta*	18	9
Catergest	16	16
Enasui	15	16

* Empresas que actualmente ya no operan en el mercado o lo hacen en el seno de empresas matrices como filial o simplemente marca comercial. Fuente: e.p. a partir de anuarios.



Antonio Llorens, Consejero Delegado de Serunion (1995).

seno de movimientos cooperativos de integración empresarial, como el de Mondragón Corporación Cooperativa.

La otra, se basará en la tenacidad de un individuo emprendedor, capaz de crear una emporium como Mediterránea de Catering, hoy Mediterránea, cuyas dimensiones, en la actualidad, le permite exportar su tecnología en materia de servicios, a países de Latam y estar ya en la cuarta posición del ranking, superando a Auzo Lagun clasificado en el quinto puesto, en el ranking 2022.

Respecto a **Auzo Lagun**, en 1982 tomará carta de naturaleza como empresa de restauración colectiva, organizada en tres divisiones: colectividades, socio sanitaria y limpieza, para terminar hoy en día en ser un conglomerado empresarial formado por filiales en Euzkadi (como Ausolan, CC Magui, CC Goñi, Adara); Castilla Leon y CAM (Cocinas Centrales, Igmo...); Navarra (Jangarria y Covanasa); C.Valenciana (Comislagun) o las de Rioja y Cantabria (Geslagun) y Catalunya (Cuinats Cecoc); pasando de utilizar inicialmente cinco cocinas centrales a 16 en los últimos años.

De pool femenino a tenaz emprendedor: Mariano Muñoz Orejón, tras sus experiencias hosteleras, crea en 1988 **Mediterránea de Catering**, poniendo el foco en la restauración hospitalaria, de forma que ya en 1989 operará en el Hospital Ramón y Cajal de Madrid; centro que será un trampolín para acometer una expansión que le llevará a liderar dicho



Equipo directivo de Serunion en 2010.



Las fundadoras de Auzolagun.



Mariano Muñoz, Fundador de Mediterránea de Catering.

segmento, en muchas comunidades del estado español, partiendo de una firme creencia en las ventajas de la línea fría.

Contra viento y marea

En el plazo inicial analizado en este trabajo, la ascensión y escalada hasta la cima de los líderes del sector concesionario, no será fácil, ni diferente a la de sus competidores con los que concurrían.

Primero, acreditarse en un sector donde, allí donde la autogestión dará paso a la concesión no sin polémica; después, presenciar ocasiones de intrusismo, que consagra el elemento precio por encima de cualquier otro atributo que, en materia de servicios, se intente presentar como valor añadido; además, licitar en 17 autonomías (algunas serán noticia por mora en pagos) cuyas plicas en los concursos públicos, contienen tantos despropósitos en cuanto exigencias como carencias (cocinas obsoletas, subrogación de macro plantillas en los centros...) en materia de lo indispensable para ofrecer alimentación saludable a un colectivo; o a continuación, bregar por lograr un diálogo constructivo con los proveedores, tanto de equipamiento (será incondicionales *supporters* de los adelantos tecnológicos y no les importará errar junto a ellos, en ocasiones, con las primeras cocinas



El equipo de GASCA al completo.

en línea fría) como de producto, donde las nuevas gamas están aún en sus albores de desarrollo, con precios inasequibles; para terminar debiendo perseverar en la formación de cuadros intermedios para cubrir plazas nacientes, fruto de la consecución de nuevos clientes, vista la pasividad de las escuelas de hostelería por ofrecer cursos ad-hoc.

¿Y no hubo más empresas Significativas?

Hemos tratado de describir cómo se iniciaron en el sector, en el período que tiene como centro la etapa 1992-1995, las empresas y grupos que en la actualidad ostentan el liderazgo, aunque algunas, ya se ha mencionado, se han quedado por el camino.

Pero, en ese período de tiempo, muchas más merecen tenerse en cuenta, en este intento de censar y destacar, a quien fue protagonista y pilar, de la aparición del sector de restauración colectiva en España.

Los distintos ejemplares de la Revista Caternews, desde 1991 fueron ofreciendo sus páginas para su aparición, con reportajes y entrevistas donde se publicaban datos sobre número de centros en los que operaba, cantidad de comidas servidas al día o al año, tipo de cocina para producirlas etc etc.

Así, con independencia de las citadas en capítulos anteriores cabría señalar*, sin orden cronológico o territorial, ni dimensión empresarial o plazo de existencia (algunas terminarán como ya se ha mencionado, como filiales absorbidas por otras empresas o grupos e, incluso desaparecerán por problemas de gestión) las que, con su actividad, fueron decisivas en la respuesta a la creciente demanda de alimentación colectiva, básicamente en los segmentos escolar u hospitalario.

Por ejemplo, en la CAM, en comedores escolares destacarán Gesta desde 1967 (hoy Catergest) creada por María Rosa Bonet y dirigida por Evelio Deldedo que tendrá en el servicio a los colegios SEK

de Madrid, su mejor tarjeta de presentación; Alcesa (1983) Cutasa (1988), Distegsa (nace en 1988, será filial de la Sogeres francesa y participada por el grupo Abela), Albie SA (1983) con Santiago Alexandre como directivo o Alhoma (1989) de Prudencio Ferrero, Rolvesa (1974) de los hermanos Ruiz Olano, Seryca(1991) de José M. Pajuelo, Comedores Blanco (1990) u Hotaza (1996).

En el norte de España, habría que citar a Tamar las Arenas (1990), a Gastronomía Cantábrica (1978) de Antonio Sánchez Villacé; a CC MG (1980) de Manuel Guillermo Fuentes en Vitoria, y la primera versión de Gastronomía Baska (1983) con el disruptor (por pasarse a la consultoría después y crear Gourmet, además de colaborar con Vanyera) Ramón Arenas- gran defensor de la línea fría- a la cabeza.

En Burgos, destacará Igmo (1986) y en Asturias, Colectividades y Restauración del Principado (1989) de Pedro Barragán (en 1998 pasará a Sodexho); mientras que en Navarra será la entente Elía e Irigoyen quienes destacarán con Tallunce (1977).

GRUPO DE RESTAURACIÓN SOCIAL

ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA "A LA CARTA"

SOMOS LA MAYOR ORGANIZACIÓN DEL PAÍS EN MEDIOS TÉCNICOS, INSTALACIONES Y NÚMERO DE CLIENTES.

- Q- Si salud, Gran Hospitalario, considera primordial la calidad alimenticia de sus pacientes.
- Q- Si busca la mejor relación calidad/precio.
- Q- Si además, necesita modernizar y adecuar sus instalaciones.

NO LO DUEE, el equipo de profesionales de **GRUPO GS** es el indicado para ofrecerle la solución más adecuada, ya que posee la Tecnología y Experiencia necesarias para proporcionar un servicio personalizado y directo.

Y RECUERDE que la Calidad sólo existe cuando usted realiza una elección profesional.

GRUPO GS tiene esa Calidad que usted precisa.

Quality

HERNÁN ECHENARRI - DISTRIBUCIÓN: BARCELONA, SPAIN - TELÉFONO: 093 440 01 18 - FAX: 093 440 04 18
JOSÉ MARÍA NÚÑEZ - AVDA. GENERAL PERDIZ 28-4ª-ESQ. - TELÉFONO: 091 587 20 41 - FAX: 091 587 20 57

*** GASTRONOMÍA VASCALSA • VANYERA, S.A. TENERIFE • C. CENTRAL • COCHEROS ARTESANOS**

SEBASTIÁN - MADRID - BARCELONA - VALENCIA - SEVILLA - PAMPLONA - LAS PALMAS - TENERIFE - ALICANTE - BILBAO - CHICAGO - LONDRES

Gastronomía Baska se anunciaba en Caternews en los años noventa.

* Aún a riesgo de dejarnos muchas "en el tintero" (recomendamos la consulta de la hemeroteca de Caterdata) se desea destacar a algunas empresas, que fueron noticia en los primeros cinco o seis años de existencia de la publicación que, a finales de 1997, llevaba ya 34 números publicados, con frecuencia bimestral.

En Catalunya y especialmente en Barcelona, la lista será más larga: Campos Estela (1968) Carlos Rocha (1987) Hostesa (1987) con Fernando García Sierra como director; Coespa (1976) con Joan Palá; Grupo Soterias (1915) de la familia del mismo nombre; RC& Servicios (1988) de la familia Gea y Sebastian Castillón; Cuinats Coc (1988) y Cuinats Mediterránea manejadas por Frederic Pareja; Servei d'Apats/ Aliment Art (hoy en Grupo Mediterránea), F. Roca (1966) o Caterair; mientras en las Islas Baleares será Menú y Nominación de la familia Gual quien en los noventa, se ocupará principalmente de la restauración en colegios.

En la Comunidad Valenciana, destacarán, Gastronomía Mediterránea y Hostelería Mediterránea (1987) dirigida ésta por José Pérez Peris (será Presidente de FEADRS en 1996).

En cuanto a Aragón, serán protagonistas locales, Seral (1990) ahora en Compass y Combi Catering (1991) que se unirá Catering Arcasa; además de la ya citada Restauración Colectiva (1987).

En Andalucía destacarán, en la época reseñada, Catering Ibagar (1984), Sercolu (1982), Gesgourmet (1986) y el Grupo la Toja (1988), con platos de quinta gama para terceros con la marca La Real Carolina. A destacar también Marham y Catering hermanos González (1994). Fuera de esta etapa, o sea, años más tarde, no hay que olvidar a Brassica y sus vicisitudes con su servicio a colegios públicos.

Capítulo aparte merecería Arturo Cantoblanco, en Madrid, por las peculiaridades (entre ellas la polivalencia) del grupo y su fundador, que llegará a alcanzar un 59% de sus ventas en colectividades pasando de 5 a 50 centros en el período 1995-99, teniendo como director a Enrique Ordóñez



Foto de familia de fundador y equipo directivo de R&C.

en especial en el segmento B&I donde inculcó en el servicio prestado, la experiencia poseída en restauración comercial y hotelera.

La lista se completaría con otras empresas que, aun incidiendo en el mercado escolar, tendría superior protagonismo en el segmento de restauración hospitalaria. Sería el caso del citado Carlos Rocha, Boris 45 (1984), Catering Arcasa (1984), Serhs (1975) de la familia Bagó o Comertel (1989) que pasará a Aramark en 2017, en Catalunya, a las que añadir, aunque entrando años después al período que se analiza, sobre 2007, las especializadas en facilities management como Clece, Eulen o ISS (que se hará con Carlos Rocha, RV Catering, Gastronomía Mediterránea y Cocina Mediterránea Clásica).

Destacar que ISS desinvertirá en contract catering, en noviembre del 2021, quedándose la cartera de clientes Aramark.

An abstract geometric composition featuring three overlapping circles in light gray, yellow, and white. Three squares are positioned on the left side: a large brown square at the top, a medium gray square in the middle, and a small purple square at the bottom. The brown square contains a large white number '5'.

5

5

Profesionales que, con su expertise, coadyuvaron a la aparición del sector.

Anteriormente ya se ha citado a emprendedores que con su óptica empresarial o buena praxis, dieron lugar a la creación de empresas de restauración colectiva y, por ende, grupos con sus filiales, a través de crecimiento externo, hasta el punto de codearse con empresas de otros sectores en cuanto a dimensión y crecimiento.

Ahora se trata, para el período considerado, de destacar la labor de profesionales que, desde fuera de las empresas, hayan contribuido también a la conformación del sector de la restauración colectiva, hayan colaborado, o no, directamente con las aludidas.

Sin ánimo de exhaustividad, se han reunido ejemplos y casos en torno a varios relevantes ejes de actuación, en lo que se refiere a:

- La defensa de la posición autogestión vs concesión, en cuanto a modelos de explotación, en especial en centros sanitarios.
- Cómo hacer del comedor escolar un espacio educativo.
- La lucha por el reconocimiento de la labor y función de dietistas y nutricionistas en la alimentación colectiva.
- La asimilación de las tecnologías emergentes y asequibles, en aquella etapa; y
- La activa participación en el fomento de movimientos colaborativos, cuyo fin era la mejora continua de la alimentación colectiva.

5a) Autogestión vs concesión: hacia la entente cordiale.

Las colectividades, tal como se tratan en este trabajo, han dispuesto inicialmente de sus propios equipos y sistemas de elaboración, distribución y servicio de comidas y de ahí que se haya asignado el término autogestión a dicha práctica.

Sin embargo, con el paso del tiempo, la aparición del outsourcing entendido como la externalización de servicios no considerados, inicialmente, como esenciales en la colectividad, ha dado paso a poder

contar ésta con empresas externas especializadas en tareas o servicios como alimentación, limpieza, mantenimiento seguridad o transporte, mediante diferentes tipos de concesión.

Decimos inicialmente porque hubo y hay colectividades que postulan que lo primero es enseñar o sanar mientras que otras defienden que por ejemplo la comida en los centros de enseñanza o salud, implica algo más que satisfacer una necesidad fisiológica y que entienden que se integra completamente en el acto esencial, repetimos, de enseñar o sanar. La alimentación se contempla como parte integrante del tratamiento encaminado a restablecer la salud de los pacientes integrados.

En la etapa analizada, la restauración colectiva en España ya poseía tanto defensores de la autogestión como de la concesión de los servicios de alimentación en las colectividades, en especial en centros de enseñanza y salud, ya fueran públicos o privados, por lo que las páginas de Caternews y los Simposios de Caterdata se llenaron de información sobre el devenir de dicha dicotomía, en ocasiones con defensa de posiciones unilaterales tan profesionales, como apasionadas.

Ya en 1990 el Insalud, a través de la Subdirección General de Gestión de la Atención Hospitalaria había publicado un manual titulado “Organización de Cocina y Alimentación en Centros Sanitarios”, con la colaboración de profesionales, entre otros, de Joan Amigó P. (Hospital Clínico de Barcelona) o Jose A.



Bandeja de menú del INSALUD.

Pérez Melón (Coemco), que se convirtió en el abc del necesario y correcto Servicio de Alimentación en hospitales, reconociendo en su páginas que esta unidad “estaba infravalorada respecto a otros servicios, al no considerar a la alimentación como parte del tratamiento médico” y que había lugar para subcontratarlo, en parte o en su totalidad.

En lo que se refiere a nuestra crónica sobre el particular, pronto aparecerán posiciones a favor y en contra de la autogestión o la concesión de los servicios de alimentación en centros de salud.

Mercado de la alimentación colectiva en centros de Salud. Año 2005

	Total	Centros Públicos	Centros Privados
Centros	850	312	538
134.171	134.171	95.736	38.435
Ventas Mill. euros	568,8	403	165,8
De los que:			
- Cafeterías	289	206	83
- Habitaciones	279,8	197	82,8

La externalización tuvo en José A. Pérez Melón un firme defensor, usando las reuniones de Caterdata y Feadr para argumentar las posibilidades y ventajas de concesionar el servicio de restauración en colectividades. Sobresaliente fue la defensa de sus posiciones en el Simposio de Caterdata de 1994, celebrado en Hostelco, ante la no menos singular defensa de la autogestión –en este caso– en la sanidad pública, por parte de Alfonso Pandiello, desde su puesto en el Hospital Central de Asturias, la cual argumentará con fundamento hasta nuestros días.

Si las tesis empresariales con respecto a la externalización de servicios, siempre han sido, eso, empresariales; en el caso que relatamos, los defensores de su profesión y la autogestión en el seno de la sanidad pública, han tenido que tirar de carros y carretas.

Primero, por la dimensión de los centros a los que atender; en especial las ciudades sanitarias donde el administrador no daba importancia que poseía a la hostelería, pese a los costes de un sobre dimensionamiento de instalaciones y plantillas; después porque no había modo de conectar la labor médica con la hostelera, para terminar con una posición no constructiva de las plantillas respecto a la introducción de nuevos procesos (línea fría) y productos (nuevas gamas), que facilitara su respetable labor y racionalizara costos.



Alfonso Pandiello.

Tal como señala Miguel A. Herrera, “Los Servicios de Hostelería Hospitalaria formaban parte de la Subdirección de Servicios Generales de los hospitales que, a su vez, dependía de la Dirección de Gestión y SS.GG., que se fue creando a medida que desaparecía la figura de lo que antes se denominó Administrador y que englobaba toda la parte financiera, compras, contratación, recursos humanos y, por supuesto, los servicios generales o de apoyo, con un rango a nivel de las Direcciones médica y de enfermería.

Poco a poco los Servicios de Hostelería se fueron profesionalizando, aunque con personas de diferente formación, ya que no había un perfil concreto definido en la relación de puestos del hospital. Así se podía encontrar al frente de ellos a profesionales procedentes de estudios de Hostelería y Turismo, pero también de Economía, Derecho, Ciencias, Veterinaria, etc.

Por eso fue encomiable la labor de Pandiello como artífice, con otros colegas, de los primeros cursos sobre gestión de hostelería hospitalaria, tras los que llegarán (noviembre de 1996) las primeras diplomaturas en Gestión Logística y Hostelería Hospitalaria.

Así pues, desde la simple y tradicional competencia en materia de higiene y salubridad en cuanto a alimentación hospitalaria, se buscará llegar al objetivo de la prestación plena de servicios sanitarios, entre los que incluir una alimentación saludable. José Soto, del Hospital Clínico de Madrid, durante uno de los Simposio Caterdata, llegó a resumir la situación que atravesaba la hostelería hospitalaria, en la época analizada en este trabajo.



Miguel A. Herrera.

“En los primeros noventa, la situación era de confusión, pues aún se admitían las estancias largas y la prioridad se le otorgaba a la higiene alimentaria para evitar las TIA, donde el paciente era un mero usuario de las instalaciones; después, a mediados de la década ya se hablaba de exigencia económica, con lo cual las estancias empezaron a ser más cortas, el usuario se había convertido en cliente, y ya se iba percibiendo que, en vez de ser un centro de coste, la hostelería hospitalaria, debería mutar a centro de beneficio. Finalmente, en los primeros años del siglo XXI, buscando optimizar directrices en materia de competitividad (el cliente compra servicios y exige calidad) y eficiencia (una mejor asignación de recursos permite ya mirar hacia soluciones tecnológicas) los organigramas de los centros de salud darán entrada, en su seno, a los Servicios de Alimentación con plena identidad funcional”.

La labor de Pandiello y sus colegas, muchos y extendidos por todo el territorio (hay que recordar una primera iniciativa asociativa como APRHOS en 1995 en Catalunya y otra en Galicia bajo el nombre ACISGA), culminará en 1998, con la creación de la A.E.H.H. Asociación Española de Hostelería Hospitalaria, donde serán dinamizadores de la causa, profesionales entre otros, como Miguel A. Herrera, en el Hospital Gregorio Marañón, José I. Iáñez, en el Ramón y Cajal o Clara Ledesma desde el H. de Salamanca.

Ellos y bastantes más hacían buenas con su celo profesional declaraciones de Iáñez tales como: “El objetivo del hospital en cuanto a la alimentación es servir al paciente una dieta adecuada a su estado, respetando en lo posible sus hábitos y gustos, y todo ello a un coste admitido por la dirección del hospital y pactado dentro de su programa de recursos. El cumplimiento de este objetivo va a generar un triple resultado, clínico: una mejor curación del enfermo; hostelero, aumentando el nivel de satisfacción del paciente; y económico, con una optimización de recursos, mejorando la gestión”.

Quedarán como casos de estudio”, los de Parc Taulí (Sabadell) o Torre Ribera (Santa Coloma de Gramanet) ambos en Barcelona, la argumentación de las funciones del bromatólogo o la búsqueda



José L. Iáñez.

Comentarios, los de Iáñez, que podemos completar con los de otros veteranos profesionales cuyas opiniones para aquella época eran:

“Hace 30 años, la restauración en hospitales era muy distinta a la actual, tanto en términos de servicios, infraestructura y métodos para garantizar la nutrición de los pacientes. Los menús eran menos variados y menos personalizados. Las opciones según tipología de enfermedad (dietas), era menor y se basaba en menús estándar con algunas dietas especiales (basal, basal baja en sodio, diabética, blanda gástrica, fácil masticar, astringente y poco más). El control dietético era básico en centros hospitalarios de un cierto volumen de pacientes y nulo en los restantes. La personalización de las dietas para necesidades específicas estaba en una etapa más básica en comparación al día de hoy. Los pocos profesionales dietistas/nutricionistas que existían, se habían formado en el extranjero (o con los Padres de la Nutrición: Enrique Rojas, Ana Sastre o Abraham García Almansa). La formación universitaria estaba en sus inicios.

En cuanto a infraestructuras y equipos, las cocinas hospitalarias estaban equipadas con electrodomésticos y maquinaria básica. La tecnología era muy poco común. La refrigeración y almacenamiento de alimentos no era tan eficiente ni avanzado como hoy. Nadía sabía ni hablaba de la cadena fría, y la seguridad alimentaria estaba en desarrollo. Los estándares de higiene y seguridad alimentaria eran menos estrictos y regulados, aunque se seguían procedimientos de limpieza básicos y se empezaba hablar de los APPCC. La preparación de alimentos era casi por completo manual y poco automatizada. En cuanto a la distribución, fue el gran inicio de las bandejas isotérmicas para mantener la temperatura y calidad de los alimentos.

El personal de cocina y dietética estaba compuesto principalmente por pinches, cocineros y unos pocos dietistas, con una formación bastante deficiente o era el mismo personal de enfermería el que hacía las labores de información y control dietético nutricional.

La tecnología en la preparación y gestión de alimentos estaba en una etapa embrionaria y poco desarrollada. Hace 30 años, no existían las herramientas informatizadas y aplicaciones para el buen desarrollo y control, que en la actualidad se emplean para la preparación y distribución de comidas

de soluciones para lograr la eficiencia, como las promovidas por Ángel Caracuel del Carlos Haya de Málaga, coordinando en el marco de la Sancyd (Sociedad Andaluza de Nutrición Clínica y Dietética) colegas de distintas provincias andaluzas (la región poseía 45 hospitales públicos con 12.000 camas) el Grupo de Trabajo de Normalización en Alimentación Hospitalaria, para trabajar en pos de la Certificación de Proveedores, las Especificaciones sobre Productos, y las Fichas Técnicas de Platos.

Otro hecho a destacar de los profesionales de la hostelería hospitalaria, de aquellos años, será perseguir la integración del servicio de alimentación del hospital, con la unidad médica de hospitalización, tal como defendieron Carlos Arteta, del Hospital de la Universidad de Navarra (gestión pública) y María

La Asociación Española de Hostelería Hospitalaria nace en el año 1998, fundada por 4 profesionales de hospitales madrileños: Lourdes Arias Aranda (H. La Princesa), que fue la primera Presidenta de la asociación, José Luis láñez Galán (H. Ramón y Cajal), Vicepresidente, M^a Ángeles Martín de Diego (H. Getafe), secretaria y Miguel A. Herrera Úbeda (H. Gregorio Marañón), Tesorero. También formaron parte de la primera Junta directiva Clara Ledesma Blanco (H. Univ. Salamanca), Alfonso Pandiello Beunza (H. Central Asturias), Manuel Romera Abad (H. Bellvitge, Barcelona) y José Manuel Navas González (H. Reina Sofía de Córdoba). Tras el primer mandato inicial de 3 años de la primera junta, José Luis láñez fue Presidente durante 9 años hasta que falleció en 2017. Herrera que ya fue presidente en etapa anterior, lo es en la actualidad.

la A.E.H.H. se ha convertido en la principal referencia del sector, ya que no sólo ha celebrado con éxito hasta la fecha 25 congresos nacionales (En 1999 se celebró en Toledo el primer congreso de la asociación, asistiendo 150 profesionales; en 2024 celebrará el número 25. La asistencia media, cada año, es de 400 congresistas.), sino que ha estado presente en universidades, jornadas técnicas, cursos y muchos otros foros, como los de Caterdata, donde ha sido invitada a participar. Disponemos de su propio centro de formación y ha realizado 14 viajes de estudios para los socios, visitando instalaciones en varios países europeos y norteamericanos. Por fortuna, hoy puede acreditar que la situación de los Servicios de Hostelería de los hospitales españoles país ha mejorado de manera espectacular en estos últimos 30 años, tanto en las instalaciones como en la formación de sus integrantes.



Ángel Caracuel en la entrega al Hospital C. Haya del trofeo Excel45.

Riestra, de la Clínica Universitaria de Navarra (gestión privada) o Ana Sastre en el Hospital Ramón y Cajal, en reuniones profesionales como las convocadas por Caterdata.

Organizada finalmente la hostelería hospitalaria a nivel público, el sector del contract catering seguirá defendiendo las ventajas de externalizar. Así se manifestaba Rubén Sanz, director de Marketing de Aramark, en otra de las jornadas de Caterdata, cuando le atribuía “aportar criterios organizativos que permitan mejorar la satisfacción del paciente, manteniendo objetivos presupuestarios, al optimizar labores de supervisión y control de la actividad; mejor soporte dietético del servicio, informatización de procesos, y formación de los empleados incluso a nivel de habilidades directivas, sin menoscabo de respetar los aspectos éticos de los negocios”.

Virtudes como las reseñadas y algunas más, han sido las que permitieron a empresas como Husa (Segresa), Coemco, Aramark, GR, Auzo Lagun... en los años analizados en este trabajo, lograr importantes contratos al igual que Mediterránea de Restaurantes o Carlos Rocha (1985) que, por ejemplo, llegaría a lograr –en su inicio– ocho contratos con otros tantos hospitales, de modo



Fundadores de la AEHH. De izquierda a derecha: Pandiello, Ledesma, Herrera y láñez.



A la izquierda Carlos Rocha entregando una placa de ANTA al representante de Marpo.

que globalmente, junto a servicios en los colegios, facturará en torno a los 3.000 millones de pesetas en 1996, sirviendo 3,5 millones de menús al año, convirtiéndose en acérrimo defensor –con fundamento– de la privatización de la hostelería hospitalaria. En 2006, su empresa, será comprada por ISS cuando su facturación ascendía a 55 millones de euros.

Pese a ese protagonismo relatado, no habría que olvidar las alianzas, más allá de los que se dieron bajo la figura de “proveedor único” en materia público-privada que precedió a la presencia de grupos empresariales como los citados.

Por ejemplo la experiencia en el Hospital Príncipes de España (hoy Bellvitge) con Catering Internacional (en la órbita de Arcasa); la del Hospital de Basurto con Coemco para implantar la línea fría, la de Eurest Inflight en el H. Trueta de Girona; la del el H 12 de Octubre con Sodexho... o la de Aramark en el Hospital Trias i Pujol (Can Ruti)... hechos que inspirarán confianza a las partes, como se verá años después en casos más ejemplares, como podría ser la construcción de la cocina en el Hospital de Sant Pau, con Arcasa como alma mater desde el diseño a la prestación del servicio en su etapa inaugural, sin menoscabo de defender la autogestión en centros referentes como los del Grupo Quirón (ya desde la etapa de su fundador P. Cordón) hasta el Hospital de Barcelona, donde Salvador Camarasa, en su calidad de jefe de hostelería, ha perpetuado el buen servicio en las habitaciones del centro, con más de 10 plantas de altura, el edificio.

En resumen, podría decirse que las iniciativas* llevadas a cabo, sirvieron muy mucho para clarificar



Simbología del concierto Hospital Sant Pau con Catering Arcasa.

no sólo cuando una posición de las dos, o una tercera ecléctica, era necesaria, para hacer de la hostelería hospitalaria un servicio integrado con los restantes que la colectividad está obligada a prestar a sus miembros.

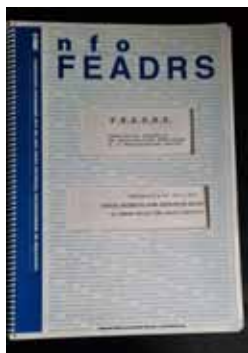
5b) El comedor escolar como espacio educativo.

La restauración escolar, en el pasado, ha cumplido, una importante función: aportar la comida principal a alumnos de los centros de enseñanza. Últimamente y no sin esfuerzo los comedores escolares, desempeñan ya una importante “función alimentaria que permite satisfacer las necesidades nutricionales de los alumnos usuarios, ofrecen calidad gastronómica y una función educativa, contribuyendo a la construcción de hábitos alimentarios que favorezcan el desarrollo y la promoción de la salud, siendo también marco de socialización y convivencia, en el contexto de una propuesta educativa global”.

Un objetivo que, más allá de describirla en el párrafo anterior, cual declaración programática, si se mira hacia 30 años atrás, no ha sido sencillo instaurarlo entre los pilares de la restauración escolar, siendo aún –en la actualidad– objeto de debate; si bien ligado a causas ajenas al hecho colectividad/centros de enseñanza.

La consideración del comedor escolar como espacio educativo, ha atravesado un camino lleno de obstáculos; derivados tal vez de, la laicidad o no de los centros, ya fueran públicos o privados; los planes educativos del regulador: de la LODE/1981 a

* En este apartado obviamos comentar las alternativas a la dicotomía reseñada, tales como la PFI (cuando se cede a las empresas la construcción del edificio, la adquisición del equipamiento y la contratación del personal no sanitario) y la gestión de los servicios no asistenciales o el llamado modelo Alzira, (Consiste en ceder a la compañía privada la construcción del edificio, la dotación del equipamiento y la contratación de todo su personal, incluido el sanitario) dado que su implementación en la sanidad española data de fechas posteriores a la etapa que analiza este trabajo.



Feadrs ya se ocupaba de estudiar alternativas para tratar el comedor escolar como espacio educativo.

la LOGSE/1991 y de ahí a la creación de la ESO en un contexto de estado autonómico, provocador de diferentes velocidades en la aplicación de medidas, en cada uno de sus miembros, a su vez, convertidos en esmerados reguladores, con el fin de mejorar lo sugerido desde la Administración del Estado y dando pie a medrar un sinfín de interlocutores: desde familias a docentes pasando por funcionarios, gestores o simplemente intendentes.

Caternews inició su labor de cobertura informativa, ya en 1992, destacando la labor de profesionales, pedagogos o no, que tomaron posición respecto al titular de este capítulo y se hizo eco de cómo a nivel público había sensibilidad sobre el tema, en unos casos sesgada hacia temas nutricionales (caso de los ayuntamientos de Bilbao o Barcelona por ejemplo), en otros a cómo efectuar la transición de la generalizada autogestión (mayoría en colegios religiosos) a la concesión (más inicialmente en centros privados que públicos) o cómo establecer la formación de formadores, ya fueran maestros, cocineros, responsables de centro o monitores de comedor.

Por otra parte, la ya citada cooperación entre Caterdata y FEADRS, hizo que en sus respectivas convocatorias profesionales, el tema del comedor escolar como espacio educativo fuera un fijo en las agendas de sus eventos.

De los numerosos reportajes publicados, seleccionamos y tomamos como referentes los que a continuación se describen, vinculados unos al empeño privado, de centros escolares por integrar la restauración en el plan de enseñanza y el otro



Primera Guía de la GENCAT en los años ochenta.



Josepa Quer.

cómo desde un departamento de enseñanza de una autonomía, en este caso de Catalunya, se intentó ir de la mano de la comunidad escolar a la hora del fomento, la orientación e integración de alimentación y salud en los planes globales de educación y donde la experta Sara Blasi, creó escuela, nunca mejor dicho.

En el primer caso, el colegio se llama escola IPSI (Institut Pedagògic Sant Isidor) que ya en los años ochenta había publicado un manual sobre "Gastronomía y Dietética para Colectividades". Es en los noventa, la escuela dirigida por Antoni Amigó, con Josepa Quer como encargada de los temas de restauración escolar, da un paso adelante, en la oferta de media pensión a través eun equipo multidisciplinar compuesto por 58 personas (11 en cocina, 45 monitores en el comedor, 6 pedagogos y 1 médico), para dar de comer a 900 alumnos entre 2 y 18 años, bajo claros criterios de intentar cumplir con los objetivos, no sólo de ofrecer soluciones de comida nutricionalmente equilibrada, sino también promoviendo, la educación alimentaria, la urbanidad en la mesa y la socialización.

Seguro que hubo en muchas partes del territorio español, casos de colegios con planteamientos similares a los de IPSI, como por ejemplo el Centro Cultural Pineda cuyo colegio en L'Hospitalet (Barcelona) fue centro de iniciativas como las de los Forum d'Alimentació i Nutrició dirigidos por Rosa Garreta; centro que adquirió protagonismo en su medio, dado que los alumnos aprendían cocina en, eso, una cocina auténtica en el seno de la institución, dado que alojaba también un centro de formación hostelero.



Libro de Ponencias del I Forum Agora organizado por el C.C.Pineda.



Feadrs y AERCOV, su asociada en la Comunidad Valenciana trataron en 1997 sobre la problemática de la restauración escolar.

En cuanto a empresas de restauración colectiva, cabría destacar a Gesta, hoy denominada Catergest, con la mayoría de la actividad centrada en los colegios de la institución SEK y la labor de Jangarria (en euskera “lo bueno de la comida”) con Jordi Badet como uno de sus dinamizadores; una empresa navarra que partiendo de servir en el colegio público Ezcaba, en Ansoáin, se convertiría en modélica, terminando en la onda de Ausolan (2010) y pasando de servir de, inicialmente, 500 comidas a las 20.000 diarias, ya en el siglo XXI, simultaneando comedores escolares con los de otras colectividades.

Y vinculadas a esas iniciativas, un caso referente sobre la labor de la función pública en materia escolar, tan inédita como compleja, a medida que las autonomías lograban competencias en materia de enseñanza. Sería la del Departament de Ensenyament de la Generalitat de Catalunya, empeñado en lograr armonizar regulaciones estatales y autonómicas, de modo que pudiera crearse una red de servicios ad-hoc, para hacer del comedor escolar un espacio educativo.

Para ello contó con expertos y asesores, como Assumpció Roset (defensora de la calidad en la alimentación escolar desde la dirección general de política educativa), en un intento de poner al frente de las unidades y servicios del Departament a personas con tesón y celo en su función.

Uno de ellos y que fue participe directo en reuniones convocadas por Caterdata, a través de sus Simposios y Seminarios, fue Manel Rius desde la dirección general de Promoció Educativa, en todo momento dispuesto a aclarar, orientar y armonizar posiciones sobre reglamentaciones y las consecuencias de su aplicación, ya en el tema de políticas de precios, monitores, licitaciones, subvenciones... teniendo como referencia un Plan de Salut (1996) que tenía que atender las necesidades nutricionales, de unos 120.000 alumnos entre 7 y 12 años (y donde según una encuesta llevada a cabo en 912 centros, con 90.000 niños y niñas de alumnado, sólo en el 40% de los colegios regía la autogestión de cocinas y comedores).

Temas todos peliagudos y del que queremos destacar, entre ellos, el de los monitores, por la trascendencia que ha terminado por tener esta figura. En otras CCAA del estado español inicialmente se hablaba de “vigilantes” de comedor, dada la dificultad de encontrar la figura que enlazara la parte educativo-cultural con la gastronómica y que en aquellos momentos dio lugar tanto a la aparición de profesionales, convencidos de la necesidad de formar personal convenientemente (hemos de destacar la labor de Eduard Rebull, desde SAME, hasta que se fue a EEUU) y que en Catalunya dio lugar a aparecer los primeros pioneros en ofrecer servicios múltiples (facilities) en materia de monitoraje y ocio educativo, como 7ITRia (1990) o Teno (1998), base, por ejemplo, de lo que son hoy las empresas que conforman la asociación Acellec, donde algunos de sus afiliados *“han sabido trasladar, con éxito, los valores del ocio educativo a los servicios profesionales y son responsables de proyectos educativos en comedores escolares con criterios dietéticos, ecológicos y ambientales”*.

5c) Alimentación, nutrición y salud.

Hemos comentado sobre profesionales, aunque algunos fueran directivos, que no deben quedar en el anonimato. Y si así debe ser, toca ahora hablar de los dietistas y nutricionistas, que se asoman a las páginas de Caternews y las reuniones de Caterdata, inicialmente de la mano de Pilar Cervera y Yolanda Sala como punta de un iceberg de un movimiento que logrará, también no sin esfuerzos, ubicar la alimentación saludable en las colectividades, a través de un conjunto de especialistas que, durante muchos años, ha luchado por su identidad profesional.

Ambas, con sus colegas más incondicionales, primero desde la Asociación Pro-Asociación de especialistas en Dietética y Nutrición y después, en 1993, desde la fundación privada Cesnid (Centro de Enseñanza Superior de Nutrición Humana y Dietética), con magníficas instalaciones en el recinto de Torre Ribera (Santa Coloma de Gramanet, Barcelona) consiguieron sacar adelante la primera



A la izquierda, Pilar Cervera. A la derecha, Yolanda Sala.



Instalaciones de Torre Ribera. A la izquierda, Javier Aranceta. A la derecha, Lluís Serra.

promoción de titulados, en 1998, (en el marco de la Universidad de Barcelona) en dietética y alimentación humana que, progresivamente fueron ubicándose en colectividades en autogestión y empresas de restauración colectiva, o prestando sus servicios, a unas y otras.

También cabría destacar a la Sedca (Sociedad Española de Dietética y Ciencias de la Alimentación) creada en 1986 y cuyos afiliados-procedentes de diferentes especialidades, tales como químicos, biólogos, farmacéuticos... también participarían en los equipos de diseño de menús de centros de salud y enseñanza, confirmando que la necesaria transversalidad profesional en la alimentación colectiva, podía ser factible.

Citar aquí a las y los colegas de ambas profesiones que ayudaron a la causa, sería utópico; pero a riesgo de, de nuevo, dejarse nombres sin citar, fueron significativos portavoces de sus ambiciones Inma Palma, Gemma Salvador, Laura Padró... y ya fuera de Catalunya, María Riestra (Hospital de Navarra), o Isabel García Jalón (Universidad de Navarra); pero sobre todo y cuales “primus inter pares” Javier Aranceta (protagonista directo del Programa de Vigilancia Nutricional en comedores escolares del Ayuntamiento de Bilbao) y Lluís Serra Majem (entre otros cargos y responsabilidades, secretario general de la Sociedad Española de Nutrición Comunitaria)

5d) Difusión de tecnologías de proceso y producto.

No cabe duda que, la alimentación colectiva, no habría podido dar los pasos que ha caminado, sino fuera por disponer, aprovechar y aplicar las innovaciones que, en los años noventa, llegaron al sector, de la mano de auténticos elementos tructores de la misma.

Así pues, en materia de productos, las denominadas nuevas gamas, la cuarta y la quinta, con apuros, terminaron por convertirse en soluciones de cocina y de comida, cuando ya no daba más de sí la experiencia de los profesionales, que tenían que dar de comer en condiciones no ordinarias (horarios, falta de instalaciones, personal,...) mientras que en

Nos comentaba un veterano de la profesión en centros de salud: “En esos años empezamos a trabajar con técnicas nuevas; algunas aún se vienen aplicando (cook-chill) y otras se han dejado de utilizar como las del autoclave y la cocina al vacío, básica en los JJOO de Barcelona. También se empezó a utilizar aplicaciones informáticas para la comunicación con enfermería y la confección de etiquetas para el emplatado.

La relación con los clientes (en las concesiones) era muy fluida y directa; habitualmente la empresa contratada para la restauración se integraba en la estructura del cliente/colectividad y se le consideraba un departamento más de su organización; no como actualmente que en, algunos casos, sobretudo en centros públicos se es solo “la empresa”, unos extraños que asume toda la responsabilidad del servicio a ofrecer.

cuanto a procesos y operaciones unitarias, las que tenían al calor y al frío por protagonistas, fueron implantándose en las cocinas de las colectividades, pero también y más, fuera de ellas.

Nacen y crecen en esa época cocinas centrales que, en línea caliente o fría, terminarán por asentar términos como cocina diferida, de ensamblaje, cocina transportada y como no, a “la cocina de la barqueta”; donde el packaging tendrá un singular protagonismo, además, permanente, puesto que en la actualidad está sujeto a actuaciones del regulador, como consecuencia del cambio climático.

En ambos casos, producto y proceso, hay nombres y apellidos que recordar; siempre sin exhaustividad, pero que son plenamente representativos del efecto que sus iniciativas tuvieron en el sector. Así en el caso de productos, la cuarta gama fue liderada por José Javier Muguerza (y su socio Juan M. Floristán) a través de la empresa navarra Vega Mayor (1988) base hispana de la actual Florette (en 2001 se haría con el 80%), mientras que en la quinta gama, cabría



José J. Muguerza.



Platos de quinta gama de EUDEC (Grupo Serhs).

hablar de los desarrollos de la industria alimentaria, donde Campofrío creó, en los años noventa, una filial, Alcorsa, con José A. Ansino y Pedro Aguilera como cabezas visibles del proyecto, que llegó comercializar un buen surtido de platos refrigerados. En Extremadura, Cayetano López y Lola Serrano, crearon en 1982, Vegenat, la empresa que con su línea de deshidratados, aportó tranquilidad a escandallos y food cost en el sector sociosanitario, ante los esfuerzos de la propia hostelería por avanzar hacia una alternativa, racionalmente económica, acorde con la demanda que debían atender.

En cuanto a procesos, importantes avances se lograrán gracias a la transposición de técnicas usadas en la industria alimentaria, como los equipos del sector cárnico de productos cocidos, lo que daría lugar a un I+D+I muy bien aprovechado por especialistas como Yves Sinclair o Carlos Hernández, para un ejemplar apostolado en la restauración colectiva, dando lugar a la aparición de nuevas empresas de quinta gama, tales como Charcutería y Cocinados (marca Cuits), Carta Maestra, de Juan Salado o Comercial Arde, de Margarita Arderiu.

En cuanto a iniciativas hosteleras, podríamos citar aquí (ya se han comentado las de Pérez Melón y Gustavo Ron) las de Antonio Renom en Nokens (la empresa creada por Josep Molist, vinculada a la cadena hotelera Cotursa-hoy Evelia-) las de la familia Bagó en Serhs con su primera experiencia con Tamenfo, o a la de Guisos de España, que tendría un papel singular en la Expo de Sevilla.

Pero, dedicación especial habría que otorgarle a la originalidad de Pedro Larumbe y la familia Merino que, rompiendo moldes, crean Anfritros* para licitar



Juan Salado.

la demanda de servicios de restauración de una flamante Ifema, en 1990, en cuyo recinto instalarán una cocina central (el autoclave Steriflow fue tan visitado como las obras del Museo del Prado) en un espacio de 2.500m², a los que habría que añadir 2.300, para cámaras de frío, y desde donde se llegarán a producir raciones para 10.000 comidas día. Serán su cara visible, Pedro Ordóñez como director general y Carlos Hernandez como director técnico.

No hay que olvidar citar tampoco algo inédito en el sector sociosanitario y particularmente en el de la dependencia, donde tanto Benet Fernandez desde Gust Catering (1976) como Montserrat León en Llar de la Ancianitat de la Fundació Torres Falguera (su directora técnica Concepcio Agustí será una de las profesionales que más hará por difundir las ventajas de la quinta gama) en Mercabarna y crearán firmemente en que la tecnología de proceso debía entrar en las colectividades que atendían.

Todo lo relatado, como referencia, hay que complementarlo con profesionales que, desde sus empresas o individualmente, pusieron su granito de arena en la implementación de nuevas tecnologías



Pedro Ordóñez y Carlos Hernández.

* Con Anfritros se abre una etapa donde, en restauración comercial, brillarán con luz propia las iniciativas de Luis de Lezama con su cocina central en Arganda y su restaurante Carmen en la estación de Chamartín, la de Armando Bejar creador del Grupo Paradis con su cocina central en Molins de Rei (Barcelona) desde la empresa Sardaukar, los Escarré de Melia con Condimenta teniendo a Olivier Lucel como dinamizador de una nueva etapa para los buffets de los hoteles vacacionales, Daniel Palacio con la cadena de restaurantes Tutti Pasta o Norberto Navarro con sus arroces, trabajo que daría lugar a crear Tapelia. Destacar también, aunque date de 2002, a Quick Chef, la cocina central de platos de V Gama, creada por las cadenas de hoteles vacacionales: Ohtels y Med Playa.



Concepció Agusti e Ives Sinclair.

en la alimentación colectiva. Además de los citados, cabría añadir, preferentemente, a Fernando Abadía, apóstol de conceptos como el de *control portion* (costos controlados) que iniciaría un largo camino, que aun dura hoy, en la difusión de las mejores soluciones tecnológicas: desde termo selladoras (las famosas Ilpra, entre ellas) a autoclaves, para hacer triunfar la quinta gama.

Mientras, en diseño integral de cocinas y una lectura eficiente de sus circuitos de producción, será Xavier Torrents un hito en su historia; primero desde la empresa de servicios GPS&R, después en la división de alimentación del COOB 92 y en la de Port Aventura, recalando finalmente en el área de I+D+I de Grupo Areas.

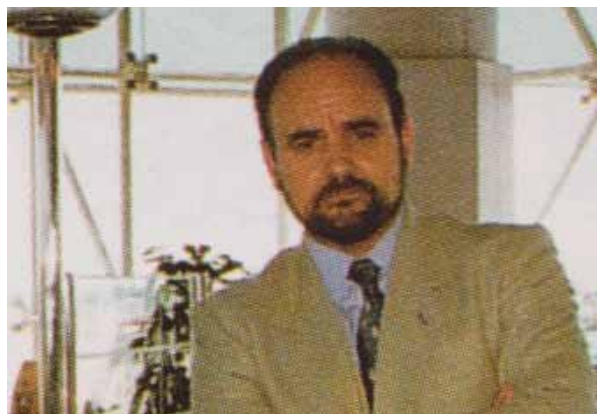
Suya fue la creación y ejecución de Gastrovisión, la cocina en vivo para colectividades, que se reprodujo en la feria Hostelco 1994 que dirigía Ricard Cels. Cocina capaz para dar y dio, 2.000 servicios/día en dos salas, una, un buffet para 450 personas y otra, con servicio en mesa, para 250.

Otros consultores que han marcado tendencia, en su especialidad, serían Jean Claude Lobato de Gastrochef, Tony Botella en Grupo Paradís, o Jean P. Aguirre con JPA-Consulting, principalmente en el sector hotelero de Canarias.

En el capítulo de proveedores y servicios tampoco fue sencillo cambiar el chip de quienes estaban liderando el montaje de cocinas industriales a



Norberto Navarro (izq) entrega una placa de ANTA a Fernando Abadía.



Francesc Bernard.

principios de los noventa, como Matachana, Flores Valles, Imdisa, Frau, Fagor, Degerman... Hablar de abatidores o autoclaves no era precisamente lo habitual; pero rápidamente se ajustaron a lo que dictaba la demanda y fueron evolucionando; porque, además, vieron aparecer distribuidores con ideas claras (p.ej Francesc Bernard de Tecno) que empezaban a usar material de importación, de empresas que ahora son ya clásicas en el mercado, como Import Hispania, Middleby, Socamel o Nutripack, que con profesionales como Dominique Yaguiyan o Patrick Berguignat animaron y promovieron el necesario cambio. En non-food, Pablo Anguiano de J&J será un buen referente de lo que los proveedores marquisitas hicieron, por ayudar en la confección de protocolos de higiene y seguridad alimentaria.

En este apartado hay que destacar sobre manera la labor de Angel Sancho desde su empresa Mersatel, no sólo por ser importante luchador para que la comida llegara caliente a las habitaciones de los hospitales, con carros y bandejas isotérmicas, Temprite sino también por su acérrima defensa de la línea fría o cook-chill, apoyando la labor divulgativa de sus virtudes e incluso llegando a



A la izquierda, P Berguignat. A la derecha Xavier Torrents.



A la izquierda, Angel Sancho. A la derecha Josep Mestres.

montar una cocina piloto en la feria Horeq de Madrid (ya en el siglo XXI). Sancho también fue pionero del software de gestión en hospitales, en especial para confeccionar dietas y menús nutricionalmente equilibrados, a través de Arinka.

La lista se hace infinita, pero volviendo a quienes fueron protagonistas en el desarrollo de la alimentación colectiva, registrado en la revista Caternews, cerraríamos este capítulo con Bernard Larrieux, de la consultora Gira, encargado siempre de reportar datos cuantitativos sobre su mercado, junto a los de DBK; a chefs como Paco Reina (Jefe de UPCC Hospital G. Marañón) en el uso de la línea fría en la hostelería hospitalaria pública o Francesc González quemando etapas desde sus trabajos en Noel a Carlos Rocha (modélica la cocina R5G en la barcelonesa Pobla de Lillet) a Alfonso Salido catalizador de equipadores y equipados, o a Joan Fradera, chef pedagogo por antonomasia.

En cuanto a empresas de servicios, además de conocidas consultoras como Bureau Veritas, habría que destacar a Josep Mestres (primero desde Ceinal y después desde Silliker) porta estandarte de divulgar, entre otros conocimientos, la importancia de considerar la gestión y control de la calidad, en el sector de colectividades y en parques de ocio como Port Aventura.

Más, como ellos, aparecerán en la segunda parte de este trabajo: cuando se relaten los 20 años (1996-2016) de las actividades de ANTA, la asociación non



Francesc González.



Paco Reina y Miguel A. Herrera en el H. Gregorio Marañón.

profit de pymes hosteleras, que se encargará de difundir las nuevas tecnologías que la alimentación colectiva, debía conocer y que conocerá y usará.

5e Acciones colectivas redundantes en la configuración del sector

Suele significarse que, una acción colectiva, se refiere a cualquier iniciativa unificada y coordinada que lleva a un conjunto de personas a actuar en conjunto y de manera organizada, para lograr un objetivo común o lograr cambiar algún status quo. Esto se traduce en una forma de actuar conjunta que va más allá de la suma de las acciones individuales y que implica un nivel de conciencia y coordinación grupal.

Con la acción colectiva se da cuerpo y legitimidad jurídica a organizaciones no gubernamentales, grupos de interés público y foros de análisis y deliberación. Todas ellas han estado presentes en la etapa cronológica en la que se basa este trabajo.

A modo de pertenecientes a los stakeholders del sector, pero sin querer tratar de identificarlas según su aportación directa o indirecta o poseer más o menos interés e influencia, de desea dejar constancia de algunas de ellas, tales como organizaciones profesionales, entidades especializadas non profit e instituciones públicas.



Carlos Hernández recibe placa de ANTA de su hermano Cipriano Hernández por su dedicación a la difusión de las nuevas tecnologías entre 1996 y 2016.



Lorenzo Dionis (Aramark) que fue Presidente de FEADRS, desempeñó un importante papel en las excelentes relaciones profesionales que sostuvieron Caterdata y FEADRS desde 1991.

En cuanto a organizaciones profesionales, las de base empresarial ya se han citado anteriormente, pero conviene reiterar su importancia como aglutinadora de empresas que desearan la representación y defensa de su intereses en este específico sector. FEADRS ha venido siendo su portavoz a nivel estatal, partiendo de una inicial ANESCO (Asociación nacional empresarial de servicios a colectividades) que en 1977 no vislumbraba el necesario enfoque federal/territorial que tendrá la vigente patronal (en seguida se unirá a sus homólogas europeas en FERCO) que, en su origen, tendrá como dinamizadoras autonómicas a AERCOCAM (loable su negociación con el Ministerio de los precios del servicio de comedor y sus “vigilantes”) en la CAM y a ACERCO en Catalunya.

FeadrS empieza a conocerse aún más, cuando -como se ha mencionado anteriormente- pacta con Caterdata una serie de actividades de mutuo interés, tales como Convenciones la una y Simposios la otra, que permitirá a la cadena alimentaria empezar a conocer la dimensión e importancia que iban adquiriendo el sector, con independencia de su vida corporativa propia, importante en aquellos momentos, por ejemplo, en la negociación del tipo de IVA a aplicar a la restauración colectiva (cabe recordar la eficaz labor del Presidente de la FEHR,



Juan A. Llavona, Presidente de FEADRS, firma en el libro de honor de Hostelco 91 en presencia de (izquierda a derecha) Joan A. Oliver, Miguel Mas Clariana Presidente del certamen, Javier Arenillas, Ramón Arenas, Lorenzo Dionis y Mario Cañizal.



Guía de FERCO sobre APPCC.

Pedro Galindo en las gestiones ante Hacienda) o en la presentación, en Hostelco 94, de la Guía de Practicas elaborada por FERCO en Bruselas y donde Josep Llovera (en aquel momento en Eurest) tendrá singular participación, como después Jesús Mañas (Serunion); guía que fue la primera de todas las que después se elaborarían y editarían en el sector alimentario/hostelero.

A través de dichos eventos y participación en ferias profesionales, FeadrS va consiguiendo crecer en asociaciones afiliadas (la gallega APECCHOGA se unirá en 1995) y éstas en incorporación de empresas locales, lo que le permite aumentar su intensidad de interlocución ante el regulador (los temas de implantación del APPCC se incorporan a los laborales y fiscales, en materia de higiene y seguridad alimentaria) y empezar a volar alto (Aercov p.ej. logrará fondos europeos para crear una escuela de formación en Valencia), no sin entrar en períodos de turbulencias al evidenciarse muestras de insolidaridad, de algunas empresas, no siempre afiliadas a las asociaciones citadas, en materia de precios ofrecidos por los servicios requeridos, en las plicas de los concursos y licitaciones públicas.

Afortunadamente, la gestión de los sucesivos presidentes de FeadrS, desde Llavona Montesinos, hasta Ortuño (que lo fue de Ferco), Dionis Raurell, Perez Peris o Llorens, secundados por el equipo de la Secretaría General dirigida por Javier Arenillas, con la ayuda de profesionales de las empresas afiliadas, como Juan Cueto, Josep Llovera o Javier Mañas para temas, por ejemplo, laborales o de higiene, calidad y seguridad alimentaria, hizo abandonar determinadas anómalas prácticas; ante lo que



Jornada profesional de FEADRS en Hostelco 96 celebrado en Ifema (Madrid).

claramente se percibía: no había duros a cuatro pesetas, emulando la frase de Santiago Rusiñol, por lo que empezó a presenciarse como concursos quedaban desiertos, al no presentarse ningún candidato, vistas las condiciones draconianas de su contenido.

En la actualidad FEADRS opera con el nombre de Food Service España y está formada por cinco asociaciones ubicadas en las zonas de mayor concentración industrial del sector (AERCOCAM – Madrid, AESOCOV – Valencia, AERCAR – Aragón y La Rioja, AERCAN – Andalucía, y AERCOCAT – Cataluña).

En cuanto a otras OOPP, podrían enunciarse a nivel de comedores escolares, la CEAPA a nivel estatal (muy sensible en los temas nutricionales de los menús) o de gestión sanitaria a la UCH (Unión Catalana de Hospitales) en Catalunya.

En lo que se refiere a otros stakeholders, los proveedores de foodservice también fueron creciendo y acabarían por asociarse conjuntamente, partiendo de una iniciativa de los fundadores de Caterdata y gracias al apoyo ofrecido por la patronal de la industria alimentaria, la FIAB, y el MAPA (Ministerio de Agricultura Pesca y Alimentación) que tuvo respectivamente en Jorge Jordana y en Ismael Díez Yubero, dos incondicionales de la acción colectiva en pos del sector, que se sustanciaría primero en la creación, en 1993, de la Comisión de Restauración y Colectividades en la FIAB (Alfonso Bonmatí Berenguer, será uno de sus primeros coordinadores) y después en la del GRECO (Grupo de Estudios de la Restauración y Colectividades) ya en 1994, inspirado en el GECO francés y que tendrá a Luis M. Martínez Madrid (Unilever), como primer presidente de un colectivo de 35 asociados; empresas todas con oferta especializada para el canal horeca y en su seno para la restauración colectiva.

Desde el punto de vista de profesional especializado en la alimentación colectiva, ya hemos mencionado



Jornada de ANTA en Mercarest 98 celebrada en Mercabarna: de izquierda a derecha: Lourdes Arroyo (actual Directora General de Catergest, Mario Cañizal, Lorenzo Dionis, Montserrat León, Presidenta de ANTA y Carlos Hernández



Javier Rodríguez: Después del COOB92 y Port Aventura entre otros puestos dirigiría Quick Chef y sería Presidente de ANTA.

el caso de los dietistas y nutricionistas con organizaciones pioneras como, el Cesnid (Centre de Enseñanza Superior de Nutrición Humana y Dietética) en 1993, la SEDCA (Sociedad Española de Dietética y Ciencias de la alimentación) en 1986, o la SENC (Sociedad Española de Nutrición Comunitaria) en 1989, con dinamizadores, entre otros, como Pilar Cervera, Javier Aranceta y el Dr. Lluís Serra Majem, auténticos elementos tractores de la consolidación de estas entidades, con vida propia, diferente e intensa, mientras que en la hoy considerada como hostelería hospitalaria, lucharán porque se considere en los organigramas de gestión de los centros de salud, los Herrera, lañez, Pandiello... coadyuvando con su tesón a la creación de la AEHH (Asociación Española de Hostelería Hospitalaria) hoy con 25 años de existencia y foco de perfeccionamiento de quienes, en los centros de salud preferentemente, se encargan de alimentar desde pacientes a sus familiares, pasando por el personal sociosanitario.

Las tareas relacionadas con la dieta y la nutrición tendrán en los centros sanitarios especial relación con las de los bromatólogos (En los hospitales públicos de Andalucía, desde 1988, existirán las Unidades de Nutrición Clínica y Dietética y, dentro de ellas, la figura del bromatólogo) cuyas funciones finalmente se vertebrarán con las primeras, en especial en comunidades como la andaluza a partir de 2008.

En este segmento de la acción colectiva de la actividad considerada habrá también organizaciones non profit, con diferente base jurídica, pero que en aquella etapa contribuirán, muy mucho, a ayudar a lograr objetivos como los de nutrición y salud, tanto en centros de enseñanza como en el socio sanitarios. Citaríamos como referencia en Instituto Danone (1993) con José A. Mateos de dinamizador, para temas de nutrición en comedores escolares o la Fundación Avedis Donabedian (1989) adscrita a la UAB, para temas hospitalarios,



Puri García recibiendo un premio Innovanta en Hostelco.

Entre ellas, una con menores recursos de todo tipo, pero plena de ilusión de sus fundadores (Fernando Abadía, Norberto Navarro, Yves Sinclair, Benet Fernández, Carlos Hernández, Concepció Agustí, Margarita Arderiu...) y desarrolladores figurará ANTA (Asociación de pequeñas y medianas empresas para el fomento del uso de nuevas tecnologías en la alimentación fuera del hogar) que desde 1996 a 2016 (siendo Javier Rodríguez su actual Presidente) se encargará de la ardua tarea (iniciada por Fernando Abadía e Yves Sinclair en 1992 con el VAC CLUB), de ir persuadiendo a directivos y técnicos de las empresas de restauración colectiva, de la necesidad de asumir el reto de contar en su cadena de suministro, con las nuevas tecnologías, en aquel momento centradas en las nuevas gamas de producto y las bases de la cocina diferida: cook chill; sous vide... tan necesarias para afrontar una demanda, la de la alimentación colectiva, que bien mediante autogestión o concesión, crecía



ANTA innovó la formación a distancia en el sector de restauración colectiva en 1997.

en cantidad de servicios y diferentes tipos de colectividades donde prestarlos.

Para terminar este apartado, no puede omitirse la aportación de entidades públicas, vinculadas a temas escolares u hospitalarios, fueran procedentes de los Ministerios de Educación y Ciencia o de Salud y Seguridad Social. Así p.ej en el primer caso ha tenido singular aportación de profesionales Universidad de como María Riestra o Isabel García Jalón, ya citados, mientras que en temas de salud Trinidad Rivas o Mary Luz Carretero desde el MISACO, o el Instituto Carlos III y la Escuela Nacional de Sanidad se preocuparon, permanentemente, de aportar su conocimiento a la causa de la alimentación colectiva, teniendo a Consuelo Lopez Nomdedeu como una de las más brillantes representantes de sus trabajos.

A nivel autonómico dejar constancia de labores de investigación aplicada tanto en Catalunya (el Irta dirigido por Josep Tarragó) como en la C.Valenciana, donde el Instituto de Ingeniería de Alimentos-Food UPV contaría con una joven Purificación García, hoy catedrática de la UPV, en materia de Tecnología de Alimentos.



6

The image features a minimalist abstract design. A large, light beige circle serves as the background. Overlapping its left side is a smaller, semi-transparent light grey circle. In the upper-left quadrant, a solid brown square is positioned. To its right is a solid grey square. Below the brown square is a smaller, solid purple square. The number '6' is printed in a bold, white, sans-serif font, centered within the brown square.

La confirmación o reválida: Port Aventura 95

Comentar en el contexto de este trabajo, lo que fueron los preparativos, inauguración y arranque de un parque temático, en aquel momento, como Port Aventura, tiene plena justificación.

No en vano su excelencia operacional va a ser prevista y ejecutada por una serie de directivos y profesionales, procedentes del mundo de la alimentación colectiva y sus empresas, con casos de éxito en los JJOO de Barcelona, en el Xacobeo gallego o en un monasterio, como la Abadía de Montserrat que recibe, anualmente, a más de dos millones de devotos y turistas.

Además, el modelo de explotación partía de restricciones importantes en cuanto a los procedimientos u opciones que se podían elegir;

desde centralizar la producción de comidas, cosa que no se hizo, al dotar a cada “nudo” (área temática) de su propio y genuino equipamiento hostelero, hasta no priorizar las ventajas de trabajar con partners marquistas, ya fueran de restauración o de foodservice, para garantizar la atracción del público hacia momentos y motivos de consumo, pasando por simultanear líneas de self service, con el free flow en los buffets, uso estratégico de carritos móviles, o disponer de un importante número de restaurantes con servicio en mesa, algo inaudito para los promotores internacionales de parques temáticos, en aquella época.

Todos estos retos fueron asumidos por un equipo profesional que debería atender, según el proyecto inicial, a 2,5 millones de personas, en 156 días, a través de una oferta de restauración instalada en cinco nudos que totalizarían 46 puntos de servicio, entre cafeterías y restaurantes, kioscos y carritos móviles (los famosos supercars), para ofrecer desde comida mediterránea a étnica, en versión street food, casual o up grade, con una gestión centralizada capaz de atender la demanda de picos de hasta 50.000 personas y donde la calidad, higiene y seguridad alimentaria más el confort (en las instalaciones fijas), serán sus puntos cardinales.

Baste recordar a La Cantina, en el nudo Mexico, con cuatro líneas de self y capacidad para mil personas, capaz de lograr ingresos, durante su apertura por temporada, del orden de 500 millones de pesetas (en 1996 llegará a dar en un día 7.000 servicios), o unos supercars, buscando el tráfico hacia las atracciones, pensados para vender alimentos y bebidas por 10 millones de pesetas, cada unidad, de modo que el global de la oferta de instalaciones pudiera aportar a los ingresos globales del parque, hasta el 20% de lo presupuestado.

Para ello, los iniciales accionistas del parque: Tussaud, Anheuser Busch, Fecsa y La Caixa, confiaron en Luis Rullán (procedente de Riu Hotels) para llevar la dirección general de la empresa y para manejar la división de restauración, en una serie de profesionales con experiencia en eventos



Portada Revista Caternews 16/94.

o venues como los citados, mientras que para el equipamiento hostelero se tomó la decisión de simplificar las relaciones con sus proveedores, eligiendo dos de la altura de Zanussi (montaje en dos nudos) y la división de hostelería de el Corte Inglés (tres nudos y en el seno de la de Mexico, el ejemplar restaurante de La Cantina).

Para citar a los artífices, de la prestación de servicios de restauración, en la primera temporada del parque, de nuevo seguro que omitimos profesionales que se lo merecen. Nos atrevemos a mencionar como referentes a Josep María Prieto como director, procedente de la División de Alimentación del COOB 92 y a cuatro colaboradores directos: Javier Rodríguez en el área logística (que incluía almacenaje, compras y mantenimiento) a Jaume Batista en el área operacional (del que dependerán los gerentes de nudo) y a Mercedes de Pablo en programación y control, la cual años después, terminaría por ser directora general del parque, ahora denominado Port Aventura World. En el organigrama figurará también Joan Cortés como chef corporativo.

Cinco simples nombres de entre los 1.200 profesionales que empezaron a hacer servir las instalaciones hosteleras para que, a final de la temporada con 2,7 millones de visitantes (20% turistas y 80% público hispano) que supuso un



Jaume Batista (Restauración), M^a Dolores del Pozo (Operaciones) y Javier Rodríguez (Logística).

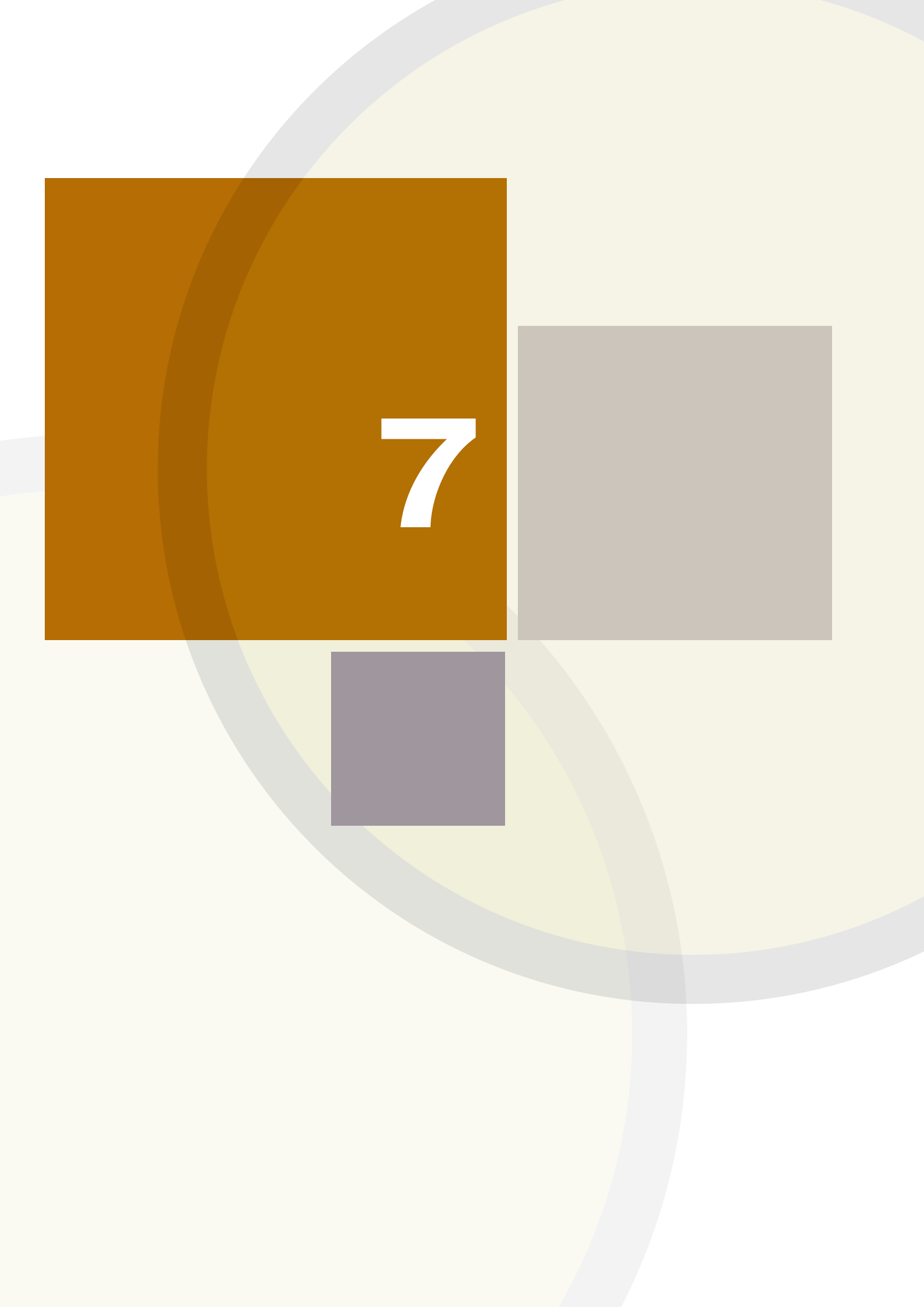


Sala-comedor de Restaurante La Cantina en el nudo Mexico de Port Aventura.

promedio de 15.000 entradas día, con puntas del orden de 25.000 en sonados días estivales, realizaran un gasto medio, en restauración, del orden de 2.000/2.300 pesetas, sobre el total de las 3.500 que llegaron a desembolsar, durante su estancia en el parque.

Parque que clausuró, su primer ejercicio, el 29 de octubre de 1995, fecha que nos sirve también para ir cerrando esta ya larga investigación de quienes, cuando, cómo y dónde, fueron los artífices de que la restauración colectiva en España, se conformara como sector empresarial con propia identidad y que, ante la creciente demanda de su público objetivo, una vez que personas supieron servir a personas, se adentrará en la aplicación de nuevas tecnologías que le permitan atenderla debidamente, pese a que algunas de las barreras y restricciones existentes en el mercado, se hayan mantenido hasta nuestros días.

Pero, ese es otro partido que nuestros jugadores, mencionados o no, más una nueva generación dotada ya de herramientas tecnológicas en las empresas (concesión) o colectividades (autogestión) en que desempeñen su trabajo, van a jugar en una división superior, discuriendo hacia la diversificación unos o la especialización otros; unos eligiendo sólo crecer de modo interno u otros así, pero también externo; en este caso a partir de fusiones y adquisiciones que darán lugar a un escenario, el actual, en ocasiones, totalmente distinto del que se ha venido describiendo en este trabajo.



7

The image features a minimalist abstract design. A large, light beige circle is centered in the background. Overlapping its left side is a smaller, semi-transparent light gray circle. In the foreground, there are three squares: a large brown square on the left containing a white number '7', a medium gray square to its right, and a small purple square below the brown one. The overall aesthetic is clean and modern.

7

To be continued

Cual serie de TV de aquellos años, este trabajo acaba con este capítulo, en su primera parte, ya que hay una segunda.

Pero la siguiente no va a tratar tanto de empresas y profesionales, como de las actividades en las que unas y otros participaron activamente, para lograr llegar hasta nuestros días en las mejores condiciones concurrenciales y listos para atender a una clientela que busca en la oferta de servicios de una colectividad, experiencias complementarias a las que proporciona la alimentación colectiva.

Es cierto que la digitalización y la sostenibilidad están siendo los pilares en los que se asienta el sector, para satisfacer esas nuevas necesidades de la demanda, conduciendo a las empresas hacia ofrecer algo más que servicios gastronómicos, en y fuera, de los comedores colectivos.

Todo ello puede seguirse suficientemente, en la actualidad, en portales como el de www.restauracioncolectiva.com por ejemplo.

Pero antes quisiera reportar en esa anunciada parte II, la transformación tecnológica que sufrió el sector en el período 1996-2016 para llegar al famoso Pacto Verde Europeo o Green Deal .

Y si la parte I tuvo la revista Caternews como hilo conductor, en sus 34 primeros números*, ahora será una asociación de profesionales, interesados en el uso de nuevas tecnologías en el sector del foodservice, quien va a asumir el rol de la revista profesional.

La asociación se llama ANTA y durante el período 1996-2016 no cesó de promover iniciativas para que el uso de nuevas tecnologías de proceso



Cocina central de Serunion en S. Fdo. de Henares (Madrid).

(desde el sous vide a la línea fría, hasta el de modernas técnicas de envasado y conservación de los platos elaborados, pasando por el uso de las altas presiones) o de producto (nuevas gamas como la cuarta o la quinta, sin menoscabo de acercar al sector a los circuitos de comercialización de producto fresco, a través por ejemplo de Mercabarna) reconociendo con los premios Innovanta y Excel45 a aquellas empresas que fueron convirtiéndose en referente, en materia de innovación o uso de cocinas centrales, por ejemplo.

Una asociación cuyos miembros fueron capaces de, iniciándose en tareas de como lograr una mejor eficiencia en el consumo energético, ser pioneros en el conocimiento y posterior implementación de la sostenibilidad en restaurantes, durante la etapa 2016-2020, creando como corolario de sus actuaciones** la Fundación de Restaurantes Sostenibles (www.restaurantesostenibles.com).

* Grupo Caterdata posee en su Hemeroteca toda la colección de la revista Caternews, para que los interesados en saber lo que sucedió después de 1995 puedan conocer cómo, por ejemplo, se sustanciaron las grandes operaciones de fusiones y adquisiciones entre empresas a finales de los años noventa o como ya en la primera década del siglo XXI la irrupción de empresas especializadas en facilities management causó un importante cambio de orientación en la hasta aquel momento, monovalente oferta de servicios a colectividades.

** Un resumen de ellas puede consultarse en el e-book "Lecturas sobre Sostenibilidad en Restaurantes" recopiladas por M. Cañizal.



El autor

Más de 50 cincuenta años, trabajando de forma permanente e intensa en el sector alimentario, tras cursar estudios en las facultades de Económicas y Derecho de la UB, y un postgrado en Cornell NY, están teniendo como colofón dejar sentadas las bases de cómo la memoria histórica del sector de la alimentación fuera del hogar, ha de impregnar la cotidiana labor de las empresas de hostelería.

Medio siglo que tiene en 1992 su punto de inflexión. Hasta esa fecha, estuvo cimentando nuevas estructuras en el *food retail* con el apoyo del IRESCO: desde implantar un lineal y practicar *merchandising*, en las bisoñas cadenas de supermercados, a posicionar ALIMENTARIA, entre las tres ferias más grandes del mundo; fomentando desde ella, las relaciones comerciales entre España, Latam y Oriente Medio, a través de proyectos de cooperación agroindustrial apoyados por el Gobierno de España (éste y el de Venezuela, le galardonarían por su trabajo), dirigiendo misiones comerciales de exportadores españoles o realizando estudios sobre *joint-ventures* para Onudi o la FAO.

Labor que corrió pareja a iniciativas en el mercado español, como la creación de AECOC (fue su primer Secretario General), del primer despacho (JMT) de M&A, o aportando su conocimiento a la gestión de asociaciones de fabricantes marquisitas (Grupo Bonmacor), en especial relacionadas con el sector que, actualmente, se denomina bakery-café.

La ausencia de alianzas estratégicas entre los proveedores de alimentación y la neo-restauración, incipiente en aquellos momentos, con motivo de los cambios en los hábitos de consumo, del hogar a fuera del hogar y la respuesta a ofrecer a la celebración de eventos, como los JJOO de Barcelona y la Expo de Sevilla propició que, junto a otros reconocidos profesionales, creara la sociedad CATERDATA que, con sus publicaciones, estudios y eventos, le permitió conocer en profundidad las raíces del cambio de la hostelería tradicional hacia la restauración moderna.

Tarea que desarrolló contribuyendo a crear soportes de acciones colectivas, tales como ANTA para el fomento del uso de nuevas tecnologías de producción (*cook chill* y *sous vide*) o gamas de producto (IV y V) ; SANDWICHFORUM para la introducción del bocadillo como plato principal en los menús; el GRECO, para coordinar las estrategias de las divisiones de *food service* de fabricantes marquisitas o la creación de la asociación de cadenas de restaurantes, la actual MARCAS DE RESTAURACION, siendo su primer gerente, sin menoscabo de colaborar estrechamente, en materia de alimentación colectiva, con FEADRS (FOODSERVICE ESPAÑA) y la propia patronal del sector, hoy, HOSTELERIA DE ESPAÑA.

Tal cúmulo de conocimientos y experiencias, las ha querido verter al sector, a través de sus servicios de consultoría y de escribir tres libros sobre *food service* y varios e-book sobre sostenibilidad en restaurantes y el origen de las cadenas de restaurantes, dictar conferencias y charlas en escuelas de negocios como el INSTITUTO DE EMPRESA, el INSTITUTO SAN TELMO o ESADE, facultades gastronómicas como el BASQUE CULINARY CENTER o el CETT y ser editor y redactor de revistas profesionales españolas (en su primera etapa escribió, y mucho, en ARAL y DISTRIBUCION ACTUALIDAD) tales como CATERNEWS, RRR y RESTAURACION NEWS, la francesa NEORESTAURATION MAGAZINE, o la alemana FOOD SERVICE EUROPE.

En los años, 2016-2020, con el apoyo del Ajuntament de Barcelona, asumió, el reto de materializar su inacabado proyecto: instaurar la sostenibilidad en los restaurantes. Para ello, desarrolló un proyecto que constará de, desde reuniones internacionales a módulos formativos, pasando por estudios para su implantación y la creación de una red de asociaciones de restaurantes sostenibles, cuya actividad dará lugar a la creación de la FUNDACION RESTAURANTES SOSTENIBLES.

Entre 2021 y 2024 su labor profesional obtendrá el reconocimiento de entidades tales como MARCAS DE RESTAURACION, FUNDACION DIETA MEDITERRANEA, FOOD SERVICE INSTITUTE o ALIMENTARIA (con un Hostelco-Awards), a través de premios y galardones.

En la actualidad prosigue su labor de recopilar su actividad profesional, desde 1975, a través de trabajos monográficos, presentando ahora la I parte de Restauración Colectiva y dejando pendiente de publicar, para antes de que acabe 2024, la II parte; así como también, la monografía sobre Sandwichforum y El Bocado del Año.

Todos ellos son accesibles solicitándolos a través de news@foodstory.es

Agradecimientos

La labor de análisis de la información que contenían los primeros 34 números de la revista Caternews, más las crónicas de los eventos organizados por el Grupo Caterdata o FEADRS y las experiencias vividas personalmente, en el período considerado, han querido ser contrastadas con opiniones y comentarios de profesionales del sector, algunos auténticos testigos de excepción de parte de lo relatado y otros, los menos, que no viviendo la época, saben de la importancia de no dar la espalda al pasado.

Me gustaría citar especialmente a:

Alfonso Pandiello

Alfonso Pastor

Angel Caracuel

Enrique Ordóñez

Ignacio Rada

Javier Mañas

Jaume Parcerisas

Jose L. Santibáñez

Josep Llovera

Josep M^a Domingo

Luis Lara

Miguel A.Herrera

Xavier de Blas

Javier Rodríguez

Y en cuanto a continente, que no contenido,
la labor de creatividad y maquetación de:
Amando Andradas

También a todos los ausentes que citados en el trabajo,
al no estar entre nosotros, no podrán recordar aquellos años.

Publicaciones sobre el sector de Food Service de Mario Cañizal

1996



AGOTADO

2000



AGOTADO

2005



AGOTADO

2022



2024



2024



Los e-book pueden solicitarse dirigiéndose los interesados a
news@foodstory.es