RESTAURACIÓN CONVENCIONAL Y TENDENCIAS

Málaga, 14 de mayo de 2002

Juan José Mejías
Compass Group PLC

COMPASS GROUP

CONVENCIONAL Y COMPLEMENTARIA

RESTAURACIÓNCOLECTIVA SEGÚN COLECTIVO

- SOCIAL / INSTITUCIONAL
- PÚBLICA / COMERCIAL

COMPASS GROUP

CONVENCIONAL Y COMPLEMENTARIA

RESTAURACIÓNCOLECTIVA SEGÚN SISTEMA DE PRODUCCIÓN

- INDUSTRIAL
- TRADICIONAL

COMPASS GROUP

CONVENCIONAL Y COMPLEMENTARIA

RESTAURACIÓN COLECTIVA TRADICIONAL

- MEDIOS TRADICIONALES
- LÍNEA CALIENTE
- LÍNEA FRÍA
- CONSUMO INMEDIATO

COMPASS GROUP

CONVENCIONAL Y COMPLEMENTARIA

PRINCIPALES RIESGOS
DE LA RESTAURACIÓN COLECTIVA TRADICIONAL

- GRADO ELEVADO DE MANIPULACIÓN
- CONTROL DE LAS TEMPERATURAS
- CONTROL DEL TIEMPO

COMPASS GROUP

CONVENCIONAL Y COMPLEMENTARIA

SEGMENTOS DE ACTIVIDAD

- Colegios
- Empresas
- Eventos
- Vending
- Sanidad
- 3ª Edad
- Medios de transporte
- Remotos
- Fuerzas armadas

COMPASS GROUP

CONVENCIONAL Y COMPLEMENTARIA

PUNTOS CLAVE DESFAVORABLES

- Gran número de centros de producción
- Elevada dispersión geográfica
- Características propias del sector
- Prestaciones múltiples renovadas diariamente
- Múltiples fuentes de aprovisionamiento
- Producción en locales propiedad del cliente
- Diferentes sistemas de gestión de los centros
- Diferentes niveles de percepción de la calidad

COMPASS GROUP

¿QUE ESTÁ CAMBIANDO A NUESTRO ALREDEDOR?

COMPASS GROUP

CONVENCIONAL Y COMPLEMENTARIA

- Restaurantes-eating

- Restaurantes-dining

COMPASS GROUP

NUEVAS TENDENCIAS

ASPECTOS DEMOGRÁFICOS-SOCIALES

- Incorporación de la mujer al trabajo
- Envejecimiento de la población
- Movimientos migratorios
- Valoración del ocio

MUNDO LABORAL

- Aumenta flexibilidad laboral. Menos fidelidad del trabajador.
- Exigencia de mayor seguridad del trabajador
- Necesidad de mayor formación en nuevas tecnologías

COMPASS GROUP

NUEVAS TENDENCIAS

REPERCUSIONES EN LA RESTAURACIÓN COLECTIVA

COMPASS GROUP

NUEVAS TENDENCIAS

- **Disminuye el tiempo de la toma alimentaria:**
  - ***Partición de la comida del mediodía (menús)***
  - ***Incrementa demanda de Fast-Food***
- **Preocupación por la salud y el bienestar**
  - ***Alimentos más ligeros***
  - ***Menos cantidades, más calidad.***
  - ***Tendencias gastronómicas hacia la cocina mediterránea***

COMPASS GROUP

NUEVAS TENDENCIAS

- Transparencia en la elaboración
  - *Producción a la vista*

- Profesionalización del personal
  - *Mayor implicación y contacto con el cliente*
  - *Más polivalente*
  - *Más formado*
  - *Exige mejores condiciones económicas*
  - *Más movilidad de los empleados, menos estabilidad laboral*

COMPASS GROUP

NUEVAS TENDENCIAS

- Auge de la restauración en centros comerciales y grandes superficies:
  - *Mayor libertad de elección*
  - *Venta de impulso*
  - *Tiendas de conveniencia*
  - *Compra asociada al ocio*
- Implantación de nuevas tecnologías

COMPASS GROUP

NUEVAS TENDENCIAS

- Cambios en los segmentos de mercado
  - *Disminuyen comedores de empresa (trabajo en casa, reducción horas de trabajo)*
  - *Aumenta el segmento de la 3ª edad*
- Recuperación de la gastronomía autóctona
  - *Permanencia y auge de las recetas de toda la vida*
- Implantación de sistemas de protección medio-ambientales:
  - *Reciclado de residuos alimentarios*

COMPASS GROUP

NUEVAS TENDENCIAS

Nuevas prestaciones

- *Desayunos en el sector empresa y colegios*
- *Meriendas en el sector colegios*
- *Comidas para llevar (dentro de la misma oficina)*
- *Comidas a domicilio (3ª edad)*
- *Incremento del servicio de VENDING*

COMPASS GROUP

NUEVAS TENDENCIAS

La restauración moderna será el equilibrio entre:

- Tipo de producto
- Tipo de servicio
- Ambiente
- Precio

NUEVAS TENDENCIAS

Opciones de menú que permitan adaptarse a la nueva demanda.

TRADICIONAL

- Un primer plato (3 opciones)
- Un segundo plato (3 opciones)
- Un postre a elegir entre variedad
- Pan
- Una bebida a elegir

NUEVAS FORMULAS

- Pastas
- Pizzas
- Grills
- Bocadillos
- Ensaladas
- Sopas y gazpachos
- Helados
- Bebidas a granel

COMPASS GROUP

NUEVAS TENDENCIAS

Nuevos conceptos de producción

- Apoyo de cocinas centrales
- Ahorro de personal
- Ahorro de energía
- Reducción en las pérdidas de materia prima
- Uso de alimentos de 4ª gama y ahorro en volúmenes de almacenamiento.

COMPASS GROUP

NUEVAS TENDENCIAS

Innovación en los sistemas de distribución de la comida:

- Implantación de nuevos elementos y formas de disponer los platos (sustituir bandejas gastronorm...)
- Utilización de nuevos materiales en las estructuras de distribución (sustituir acero inoxidable)
- Solución: Técnicas complementarias

Free-Flow + Show cooking

COMPASS GROUP

NUEVAS TENDENCIAS

Crear un equipo de personas que promueva:

- Confianza mutua
- Cooperación
- Apoyo y ánimo
- Innovación
- Creatividad
- Huir de la improvisación

COMPASS GROUP

TENDENCIAS

- Desaparición de las empresas más débiles (“guerra de precios”)
- Concentración de empresas del mercado
- Especialización de empresas medianas y pequeñas
- Implantación progresiva de línea fría y envasado al vacío
- Residencias y geriátricos en alza

COMPASS GROUP

NUEVAS TENDENCIAS

CONCLUSIONES

“TODO CAMBIA, NADA PERMANECE”
(Heráclito)

La adaptación no es suficiente
La innovación es absolutamente necesaria

COMPASS GROUP

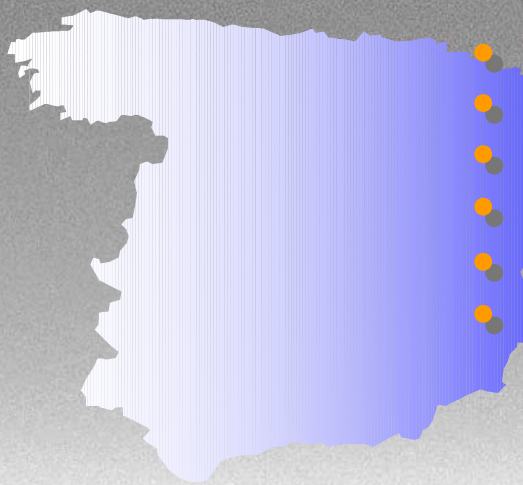
NUEVAS TENDENCIAS

NUEVOS EQUIPOS Y TÉCNICAS

- *Hornos convección*
- *Hornos vapor*
- *Hornos mixtos*
- *Freidoras*
- *Placas de inducción*
- *Marmitas basculantes*
- *Sartenes basculantes*
- *Microondas*
- *Cocción al vacio*

COMPASS GROUP

Eurest Colectividades, S. A.



- Empresa de Compass Group
- 175.000 comidas/día
- 1000 restaurantes
- 6.000 colaboradores
- 155 cifra de ingresos'00/01 (millones de Euros)
- 15 delegaciones y oficinas

(Datos a 30 de septiembre de 2001)

COMPASS GROUP