vinetur

5 beneficios de trabajar con proveedores localesen la restauración colectiva

Productos de calidad, fomentando la economía local y la reducción del desperdicio son algunos de los beneficios que supone recurrir a un modelo de cercanía

miércoles 18 de junio de 2025

ESCRITO POR ALFONSO GARRIDO



El sector de la restauración continúa trabajando estratégicamente en la labor de ofrecer menús más saludables, sostenibles y responsables con el entorno. Se trata de un objetivo que desde hace tiempo ha cobrado una prioridad con mayúsculas. Un aspecto diferencial en el que se ha puesto el foco para lograrlo es la colaboración más

íntima y directa con proveedores locales; una práctica que lleva implícita grandes beneficios tanto para consumidores como para empresas y productores.

Además de este aspecto, el sector mira con detalle cómo los hábitos de consumo de los usuarios también están reforzando esta tendencia. De hecho, el 56% de los hogares españoles prioriza la compra de productos frescos de temporada, según recoge la sexta edición del 'Observatorio de Productos Frescos de Aldi en España', lo que refleja una creciente demanda por alimentos de calidad y de cercanía.

Alineada con esta visión, Mediterránea Group defiende la importancia de apostar por productores de proximidad, en todos los casos en los que sea posible, frente a un modelo centralizado, más propio de las grandes centrales de compras, que a menudo estandarizan la oferta y reducen la capacidad de adaptación a las necesidades específicas de cada usuario. Conscientes de los múltiples beneficios que este modelo aporta tanto a la calidad del servicio como al bienestar social y medioambiental, la compañía ha identificado las principales ventajas de trabajar con proveedores locales en el sector de la restauración colectiva:

Más frescura y calidad en los productos

Uno de los principales beneficios de contar con proveedores locales es la posibilidad de acceder a productos con menor tiempo de almacenamiento y transporte, lo que a su vez significa una mayor frescura y calidad en las materias primas. Los alimentos frescos, además de conservar mejor sus propiedades, mantienen un alto valor nutricional en comparación con aquellos que han sido sometidos a largos periodos de distribución o conservación en cámaras frigoríficas.

Además, el factor cercanía permite trabajar con ingredientes de temporada, asegurando que los productos estén disponibles para el consumo en su punto óptimo. Esto, unido a una relación más directa con los productores, eleva las posibilidades de personalización de los pedidos según las necesidades particulares del servicio, permitiendo ajustar cantidades y características del producto en cuestión.

Mejora de la seguridad alimentaria y la trazabilidad

Cuanto más corto sea el recorrido de un producto desde su origen hasta el momento de su consumo, menor será el riesgo de contaminación o deterioro. Al trabajar con proveedores locales, se establece una relación más cercana y transparente, lo que se traduce en una trazabilidad más exhaustiva.

Saber de primera mano el origen de los productos y tener la certeza de cómo han sido cultivados, criados o elaborados, supone una capa de seguridad adicional a la hora de implementar protocolos más estrictos, y reduce las posibilidades de transferencia de alérgenos. Además, poner esta información en conocimiento del usuario final tiene un impacto positivo, reforzando su confianza y seguridad.

Impulso a la economía y gastronomía local

El impacto positivo en la economía local es uno de los argumentos más sólidos a favor de la elección de proveedores de proximidad. Apostar por productores y distribuidores autóctonos contribuye a fortalecer el tejido empresarial de la región, fomentando la creación de empleo y favoreciendo la sostenibilidad de las empresas agroalimentarias, especialmente aquellas de menor tamaño.

Este modelo, a su vez, favorece un vínculo más estrecho entre quienes producen los alimentos y quienes los consumen, reforzando el sentimiento de pertenencia a una comunidad. Esto hace que los usuarios comprendan y valoren el esfuerzo que hay detrás de cada producto, al tiempo que ayudan a preservar la tradición gastronómica y a potenciar la identidad culinaria de cada zona.

Menor impacto ambiental y reducción del desperdicio

La sostenibilidad es una de las principales preocupaciones del sector restaurador, y el transporte de alimentos de larga distancia genera una elevada huella de carbono debido a las emisiones asociadas a la logística. Apostar por productos de proximidad reduce significativamente estas emisiones, favoreciendo un modelo de consumo con redes de distribución más cortas, y más respetuoso con el medioambiente.

Esto tiene un beneficio doble, ya que trabajar con proveedores locales permite una mejor gestión del desperdicio alimentario. Una relación directa con los productores facilita la planificación de pedidos más ajustados a la demanda real, evitando la acumulación de excedentes y reduciendo la cantidad de alimentos desechados. Al implementar un suministro estable, también se cubre la problemática inversa: es más sencillo minimizar el riesgo de desabastecimiento y se optimiza el uso de los recursos disponibles.

Mayor capacidad de adaptación y respuesta ante imprevistos

Los problemas logísticos, las interrupciones en el suministro y los cortes en la cadena de frío pueden afectar a la operativa de los servicios de restauración, comprometiendo la disponibilidad de determinados productos en tiempo y hora. Contar con una red de proveedores en la corta distancia mitiga en gran medida estos efectos, ya que la cercanía geográfica facilita la entrega en tiempos más cortos y con una mayor flexibilidad, adaptándose a cambios de última hora sin las restricciones que imponen operadores logísticos de mayor envergadura.

De igual manera, recurrir a este modelo favorece la innovación y la diversificación de la oferta. Frente a una central de compras que normalmente se limita a ofrecer un catálogo estandarizado, los proveedores locales pueden desarrollar soluciones a medida, respondiendo a las necesidades específicas de cada cliente y ofreciendo productos personalizados que aportan un valor añadido al servicio.

"La apuesta por los proveedores locales no se reduce simplemente a ofrecer productos frescos y de calidad; también se alinea con valores de cercanía y cuidado del bienestar. De esta forma, siempre que es posible, apoyamos el desarrollo económico de cada región en la que estamos presentes y fomentamos la creación de un sentimiento de comunidad. Al final, trabajar cerca de las personas permite crear un entorno próspero y sostenible, en el que cada plato servido es una oportunidad para velar por el bienestar a nivel colectivo", sostiene Marta Ruiz, directora de Calidad, PRL y Sostenibilidad de Mediterránea Group.