vinetur

La restauración colectiva pide revisar los precios de los contratos públicos para adaptarse a la realidad actual

El sector reclama marcos legislativos flexibles y actualizaciones de precios para garantizar la calidad y sostenibilidad del servicio

miércoles 25 de marzo de 2026

La Federación Española de Restauración Colectiva, Food Service España, ha participado en dos mesas redondas celebradas en el marco de la 50ª edición de Alimentaria, que tiene lugar en Barcelona del 23 al 26 de marzo. Alimentaria, junto a Hostelco, se consolida como uno de los principales puntos de encuentro para los profesionales de la industria de la alimentación, bebidas y food service. En este contexto, se desarrolla el VII Congreso de Restauración Colectiva, dedicado a analizar los grandes retos, tendencias y oportunidades del sector.

Durante las jornadas, representantes de las principales compañías y asociaciones del sector han analizado los desafíos estructurales que afectan a un servicio esencial que alimenta a más de ocho millones de personas al día en España. La restauración colectiva opera principalmente en centros educativos, sociosanitarios y corporativos, y se enfrenta a una transformación de los hábitos de consumo, nuevas regulaciones y el avance tecnológico.

En la primera mesa redonda, titulada ‘Mirando al futuro: retos de un sector en continua evolución’, se ha abordado la necesidad de responder a los retos actuales de la industria. Han participado Roser Bonancia, responsable de Recursos Humanos de

Serunion-Grupo Elior; Juan Manuel Perea, responsable del Departamento jurídico y RRHH de Hermanos González; y Javier Jiménez de Eugenio, abogado de Food Service España. El debate ha sido moderado por Mario Agudo, director de marketing y comunicación en Servicios Hosteleros a Colectividades y portavoz de Food Service España.

Uno de los temas principales ha sido el papel de la Inteligencia Artificial en los procesos de selección de personal. Según Roser Bonancia, ya se están viendo los primeros resultados en el ahorro de tiempo en la gestión de recursos humanos. Además, se ha subrayado la importancia de retener talento, impulsar la innovación y optimizar procesos para garantizar un servicio de calidad. Juan Manuel Perea ha destacado que, aunque los contratos se firman en despachos, se ejecutan en las cocinas y comedores escolares, y que el factor humano es fundamental en un sector que alimenta diariamente a más de 8 millones de personas.

La segunda mesa redonda, bajo el título ‘Desafíos estructurales y reivindicaciones de la restauración colectiva’, se ha desarrollado dentro de la iniciativa AlianzAS, que agrupa a organizaciones de servicios esenciales con intereses comunes en contratación pública, marco laboral y sostenibilidad. Han intervenido Javier Sigüenza, presidente de la Confederación Estatal de Servicios Esenciales, AlianzAS; Victor Manuel González, director general de Algadi (Grupo Ucalsa); y Egdar Peña, CEO de Coemco. El debate ha sido moderado por Javier Arenillas, secretario general de Food Service España.

En este espacio se ha puesto sobre la mesa la necesidad de revisar los mecanismos de actualización de los precios de los contratos públicos de servicios. El objetivo es que estos contratos puedan adaptarse a factores estructurales como las revisiones salariales pactadas en convenio, la evolución del Salario Mínimo Interprofesional y acontecimientos internacionales como los actuales conflictos bélicos. Javier Sigüenza ha señalado que la restauración colectiva es un servicio esencial que requiere marcos de contratación pública capaces de adaptarse a la realidad económica y laboral. Ha añadido que la petición de revisión de precios se realiza junto a los sindicatos, en un pacto social.

Los participantes han coincidido en la importancia de avanzar hacia modelos legislativos y de trabajo que permitan adaptar los servicios esenciales a la realidad económica, laboral y social. Un marco normativo alineado con esta realidad es clave para garantizar la sostenibilidad, la calidad y la continuidad de unos servicios que forman parte del día a día de millones de personas.

Food Service España, creada en 1991, integra a más de 140 empresas que dan de comer cada día a más de 8,5 millones de consumidores de todas las edades. El sector factura anualmente más de 3.600 millones de euros, genera en torno a 92.000 empleos directos y sirve más de 4 millones de menús al día. La federación mantiene un fuerte compromiso con la seguridad alimentaria, la lucha contra la obesidad y la sostenibilidad medioambiental, social y económica.