

El encarecimiento de las cartas de los restaurantes es la consecuencia principal de las subidas de precios de las materias primas en el sector Horeca

Los productos derivados del cereal o los lácteos sufren un mayor incremento de precios, lo que provoca que una pizza sea un 10% más cara hoy que en enero de 2020

Empresas como Pascual, McCain, Serunion, y Grupo Saona, entre otras, debatieron en el Supply Chain Summit de HIP2022 sobre los incrementos en los precios de los productos y la afectación que supone en toda la cadena de valor

Madrid, 04 de abril de 2022. – El sector de la restauración y la hostelería está viviendo un momento complicado derivado de las últimas disrupciones en la cadena de suministro a nivel global. El impacto de la pandemia, los cambios de hábitos de consumo y el reciente conflicto en Ucrania han provocado que, actualmente, sea muy complejo conseguir el producto, la calidad y el servicio que se necesita al mejor precio posible. Se ha producido un incremento de costes por el aumento de precios de las materias primas y las empresas han visto reducidos sus márgenes. Asimismo, el poder adquisitivo del consumidor se está viendo reducido, tanto por la subida en la cesta de la compra como por el incremento de precios en las cartas de los restaurantes.

En el Supply Chain Summit, celebrado en el marco de [HIP – Horeca Professional Expo 2022](#), se analizaron los retos a los que se enfrentan hoy en día los directores de compras en el sector Horeca. Profesionales como **Pablo Plaza**, Senior Director Retail Europe de McCain; **Blanca del Noval López de Montenegro**, Chef investigador de Basque Culinary Center; **Albert Planas**, Director de Compras y Logística de Serunion; y **Merche Vidal**, Directora de Supply Chain y Calidad de Grupo Saona, entre otros, evaluaron cómo asegurar producto, calidad, precio y suministro en el contexto actual.

Las cartas de los restaurantes, un 8,43% más caras que hace dos años

Una de las cuestiones de debate por su vinculación con el cliente final fue el aumento de precios en la restauración como consecuencia del alza de las materias primas. Tal y como puso de manifiesto **Xavier Mallo**, CEO y cofundador de Delectatech, la inflación ha repercutido en el precio medio de las cartas de los establecimientos, que **han subido un 8,43% respecto a enero de 2020**, antes de la pandemia.

En el caso de productos derivados de algunas materias primas, como el trigo, el alza ha llegado hasta el 10%, de forma que pedirse una pizza o pan en un restaurante puede costar hoy hasta un 10% más que hace dos años. Lo mismo ocurre con los aceites vegetales, como el de girasol, que se usan para las frituras y que en el sector Horeca, en datos de enero y sin haber sufrido aún el “efecto Ucrania”, habían subido de precio en carta casi en un 5%. La pasta ha incrementado sus tarifas casi un 2%; la bollería, un 10%; la leche, un 7,7%; y el café se prevé que también lo haga, aunque hoy en día es el propio sector quien está absorbiendo esa subida.

Para ahorrar costes y ganar competitividad, una de las claves analizadas por **Diego Guerrero**, chef 2* Michelin y Propietario en DSTAgE y Dspeakeasy, es el aprovechamiento del 100% de las materias primas.

HIP es un evento de:

De este modo, la **sostenibilidad** no solo se materializa en comprar producto de cercanía o eliminando materias no reciclables, sino en palabras de Diego, “esto va más de cambiar la mirada, para poder sacar provecho de todo lo que entra en tu restaurante, en hacer útil lo que hasta ahora considerábamos inútil, revalorizando el “residuo” como recurso”.

La recuperación, reflejada en el aumento del consumo fuera del hogar

Otra de las tendencias que se analizó en el Supply Chain Summit fue el **creciente consumo fuera del hogar** gracias a la mejora de la situación sanitaria. De acuerdo con los datos de Kantar expuestos en HIP, el consumo se ha ido recuperando poco a poco a lo largo del 2021, poniendo el foco en los momentos experienciales lúdicos durante los fines de semana que suponen el 63% del gasto acumulado. “*Esta recuperación trae consigo cambios, algunos de ellos previsiblemente estructurales, que hacen que debamos replantearnos la implementación de estrategias*”, apunta **Cristina García**, OOH, Restauración & Foodservice Business Director de Kantar Worldpanel. Sin embargo, este tipo de consumo no reemplaza al **delivery**, ya que el 45% de la población utiliza el servicio de comida a domicilio, de acuerdo con los datos de Kantar.

Según detalla **Ovidio López**, General Manager de Raminatrans USA, una de las consecuencias del auge vivido del comercio electrónico, sumado al encarecimiento de los costes energéticos, es la **elevada presión sobre las redes de distribución**. Aun así, López añade que “*la logística tiene la responsabilidad de adaptarse a los contextos actuales para garantizar el cumplimiento de los planes de suministro*”.

Escucha activa y adaptación como remedios para anticiparse al golpe

Para combatir las dicotomías en logística y compras del sector Horeca, la mayoría de los expertos participantes han coincidido en que la búsqueda de alternativas a la falta de materias primas, la flexibilización de las normativas comunitarias -por ejemplo, a nivel de etiquetado- y la adaptación constante son básicas para crear una industria resiliente. Según **Pedro Marín**, Director de Logística y Planificación de la Demanda & Distribución de Calidad Pascual, “*tenemos que prestar atención al cliente, anticiparnos a sus requerimientos y centrarnos en ofrecer una buena calidad de servicio*”.

Y respecto a la interrelación de todos los actores de la cadena de suministro, **Mayte Ballesteros**, Directora del Supply Chain Summit, comenta “*mientras no naturalicemos el conflicto y entendamos que la escucha activa es imprescindible para construir, seguiremos sufriendo roturas de stock o, lo que es peor, recibiendo calidades no acordadas. Es responsabilidad de todos buscar estrategias conjuntas que construyan valor para ambas partes y fomenten el desarrollo mutuo*”.

HIP es un evento de:

NEBEX.T
NEXT BUSINESS EXHIBITIONS

IFEMA
MADRID