



# ACEITES DE OLIVA EN LA RESTAURACIÓN COLECTIVA EN ESPAÑA



**aWp**  
services



## CONOCIMIENTO DE MERCADO

Conocer de los principales operadores, su volumen de mercado el peso por cada una de las áreas.



## PRESENCIA DE ACEITES DE OLIVA

Volumen de negocio, competidores y principales usos del aceite en sus diferentes variedades (gasto total en aceites vegetales, de oliva, grasas).

## IDENTIFICAR OPORTUNIDADES DE PARA EL SECTOR

Oportunidades de colaboración por área de mercado y por tipo de operador, posibilidad de acuerdos estratégicos para potenciar el uso y la imagen de aceite de oliva con los principales operadores.



# La restauración colectiva en España

## Principales cifras del mercado

### Mercado de 4.000 M€

El mercado de la restauración colectiva alcanzó en el año 2019 una facturación global de 3.843 M€ de facturación total.



### +900 Empresas

Si bien, más del 60% del mercado se encuentra **concentrado en 10 grandes empresas**, existe un gran número de pequeñas empresas que potencian la economía local y el desarrollo regional.

### + 82.000 Empleos directos

La restauración colectiva es un sector económico intensivo en mano de obra con gran dispersión geográfica y que genera de manera directa +82.000 puestos de trabajo.



Anualmente se sirven mas de 1.000 millones de comidas

# Segmentos de mercado

Existen tres grandes grupos con características diferenciales tanto en los procesos productivos como en los productos ofrecidos.



# Colectividades

El mercado se organiza en 3 grandes áreas en el que están presentes todas las empresas con especializaciones sectoriales y locales.



## Socio-sanitaria

Hospitales, residencias de  
acianos, clínicas.

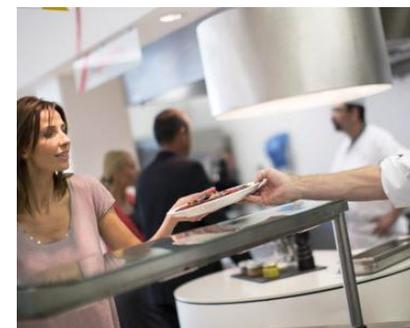
**1.418 M€**



## Enseñanza

Comedores escolares,  
Universidades.

**1.090 M€**



## Empresa

Comedores empresa.

**543 M€**

**Cada área presenta unas características y requisitos diferentes por lo que se hace necesario un estudio integral adaptado por segmento.**

# Aspectos competitivos de mercado



## Dependencia de contratación pública

Gran parte del mercado de restauración colectiva está supeditada a concursos públicos con las diferentes administraciones.



## Mercado precios regulados

En sectores como la educación los precios del servicio están fijados por las administraciones.



## Normativa sobre estructura de oferta

Los tipos de menús así como su composición cuentan con una regulación genérica.



## Importante impacto social

Sector que está bajo permanente presión social y que necesita prestigiarse con productos y servicios de calidad.



Todos estos aspectos competitivos hacen que la optimización de los costes sea un elemento clave para la competitividad de las empresas

# Usos de los aceites de oliva por segmento

1. Solamente se emplean aceites de girasol y aceites de oliva 0,4°.
2. El aceite de oliva se emplea principalmente para la elaboración de sopas, salsas y ensaladas. Para el resto el uso de aceites de girasol es la norma.
3. Como norma general el aceite para fritos y empanados es de un solo uso y se tira una vez terminada la preparación de alimentos.

1

## Socio-Sanitario

- El 90% de los servicios se realizan en bandejas en las habitaciones.
- Los aceites de oliva se presentan fundamentalmente en monodosis.
- En los buffets de las cafeterías está presente para aliño de ensaladas.

2

## Educación

- Se buscan aceites con poco sabor para evitar el rechazo por parte de los alumnos.
- Las ensaladas se sirven ya aliñadas por lo que la presencia física del aceite en los comedores es inexistente.

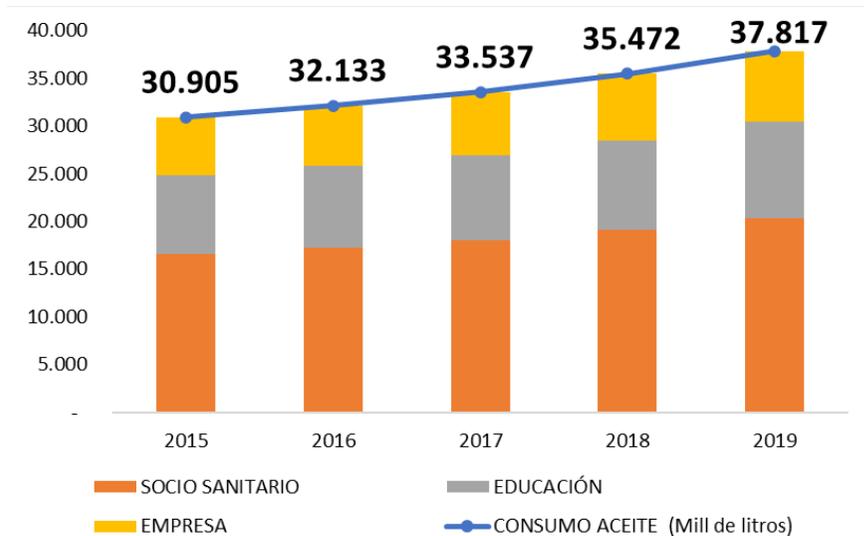
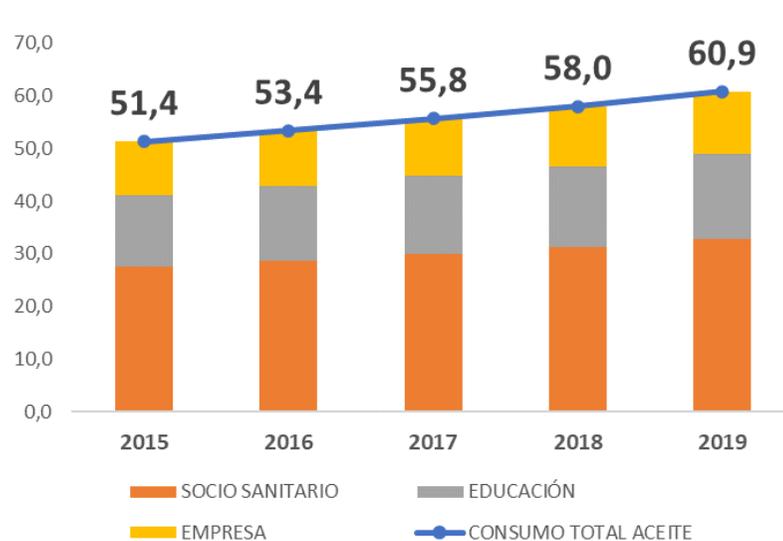
3

## Empresas

- Desde el punto de vista de presencia el aceite de oliva está disponible en los buffet de ensaladas, y también en monodosis con envasado premium en zonas de autoservicio.

# Aceites vegetales en restauración colectiva

Volumen de mercado en M€ y M/litros



**61 M€**

Es el volumen que representa la restauración colectiva para el mercado del aceite.

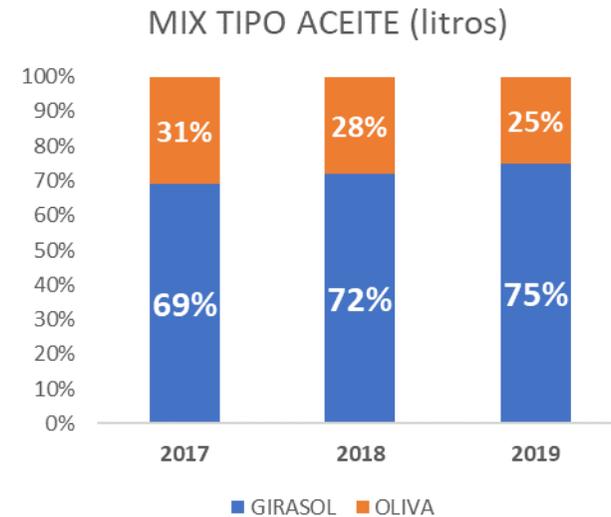
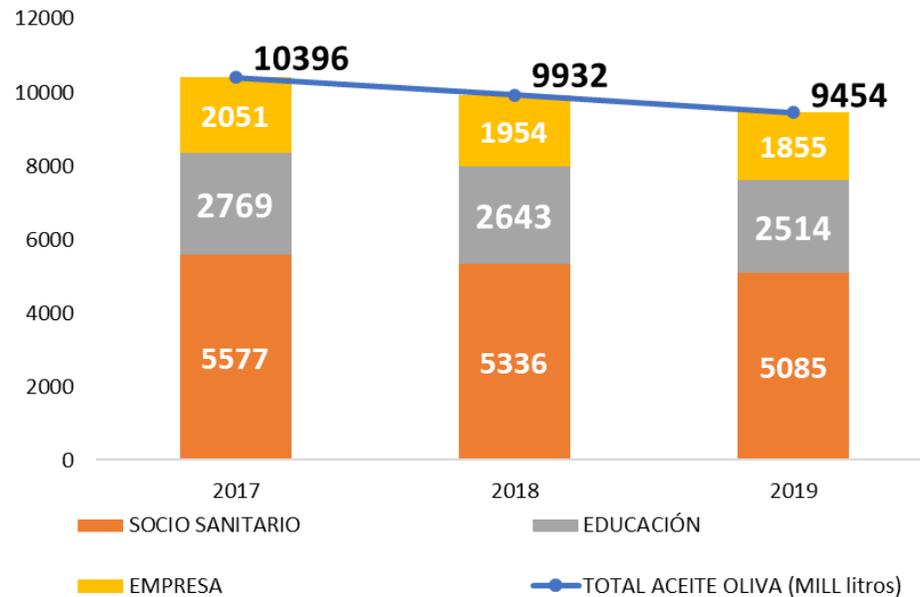
**37.800 Mlitros**

El volumen ha ido creciendo en la medida que crece la facturación del sector.

El volumen de mercado de aceite se ha incrementado en la medida en que ha crecido el mercado de restauración colectiva.

# Aceites de oliva en restauración colectiva

Volumen de mercado en M € y mix de producto



**9,4 M litros**

En los últimos tres años se ha reducido el consumo en casi 1 M/litros

**25%**

El peso de los aceites de oliva en la restauración se ha visto reducido durante los últimos años.

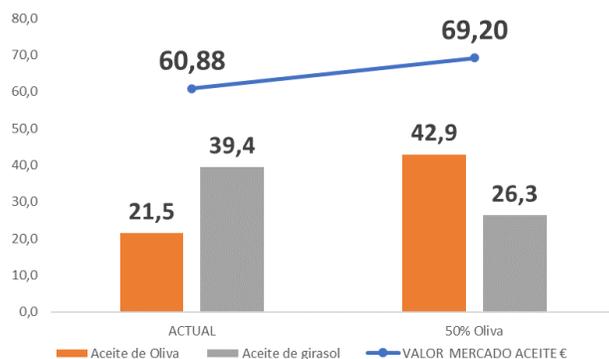
A pesar del crecimiento del mercado de aceite, el peso del aceite de oliva se ha visto reducido en los últimos años.

# Escenarios mercado (M€)

Se simulan tres escenarios partiendo de los datos de 2019 en los supuestos de que los aceites de oliva representaran el **50%, 70% y 95%** del total de aceites utilizados en la restauración colectiva.

1

## Peso del 50% de uso aceites de oliva en RC



**Incremento valor de 8M€ de mercado aceite.**

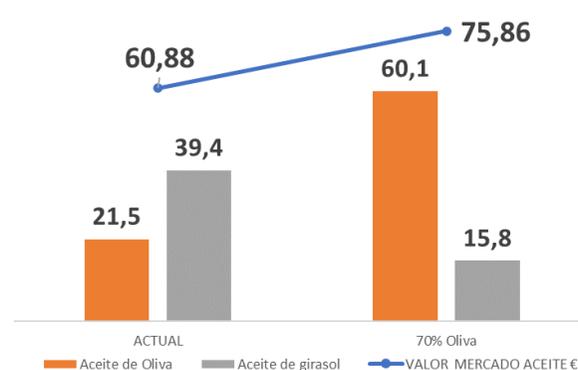
**Incremento de valor de 21,4M€ el mercado aceite oliva.**

**Incremento coste unitario menú mes:**

- Socio sanitario: 0,97 €/mes cama
- Educación : 0,23 €/mes alumno
- Empresas: 0,46 €/mes menú

2

## Peso del 70% de uso aceites de oliva en RC



**Incremento valor de 15 M€ de mercado de aceite.**

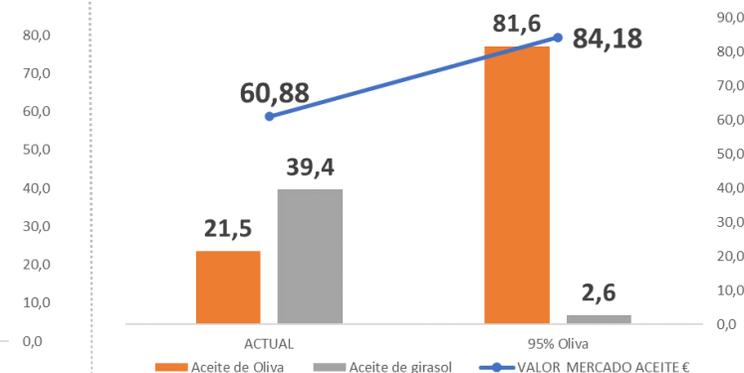
**Incremento de valor 38,6 M€ el mercado aceite oliva.**

**Incremento coste unitario menú:**

- Socio sanitario: 1,7 €/mes cama
- Educación : 0,4 €/mes alumno
- Empresas: 0,8 €/mes menú

3

## Peso del 95% de uso aceites de oliva en RC



**Incremento valor de 23 M€ de mercado aceite.**

**Incremento de valor de 60 M€ el mercado aceite oliva.**

**Incremento coste unitario menú:**

- Socio sanitario: 2,7€/mes cama
- Educación : 0,65 €/mes alumno
- Empresas: 1,3€/mes menú

**Incrementar el peso del aceite de oliva en los menús no supondría un elevado coste para el usuario final**

# Cuenta resultados empresas RC

Los márgenes de operación de las empresas del mercado son muy reducidos siendo el personal y el suministro de MP las principales partidas.

## Análisis impacto en cuenta PyG de los diferentes escenarios planteados

CUESTA RESULTADOS RESTAURACIÓN COLECTIVA	
Materias primas	38,4%
Gastos de personal	42,6%
Gastos de explotación	11,2%
Amortizaciones	4,5%
Rtdo Explotación	3,3%
Rtdo Financieros	1,7%
<b>Resultado Bruto</b>	<b>5,0%</b>

Impacto escenario del 50% de uso aceites AO.

1



Materias primas 38,7%

Resultado Bruto 4,7%

Impacto escenario del 70% de uso aceites AO.

2



Materias primas 38,9%

Resultado Bruto 4,5%

Impacto escenario del 95% de uso aceites AO.

3



Materias primas 39,2%

Resultado Bruto 4,2%

# Impactos Covid-19

La emergencia sanitaria que se vive desde el 14 de marzo de 2020 ha golpeado a la restauración en todas sus modalidades y la colectiva no es una excepción.

Las previsiones iniciales estiman que el sector puede retroceder a las cifras del año 2015



## Enseñanza

- Reducción del global de facturación de entre **325M€ / 380M€**
- Impacto en el mercado del aceite de aprox. **4,9M€ / 5,1M€**.
- Impacto en aceite de oliva aprox. **1,2M€ / 1,27M€**



## Socio-sanitaria

- Este sector no ha sufrido las consecuencias del COVID-19 y en todo caso se incrementará ligeramente la facturación



## Empresa

- Reducción del global de facturación de entre **55M€/80M€**
- Impacto en el mercado del aceite de aprox **1,2M€ / 1,8M€**.
- Impacto en aceite de oliva aprox. **0,3M€ / 0,4M€**

# Conclusiones

01



## Poca presencia Aceite oliva en RC

La presencia del Aceite de oliva en la restauración colectiva es poco significativa y en clara reducción en los últimos años.

02



## Precios servicio fijados

Los precios de prestación de servicio suelen estar fijados en concursos por lo que la competencia se centra en optimización de costes.

03



## La normativa no contempla el aceite

No existe normativa específica para el uso de aceites vegetales al respecto del tipo de aceites a emplear en la elaboración de menú.

06



## Ponderación positiva en concursos

El uso de AO en la elaboración debería de ser un elemento a considerar en la asignación de concursos o fijación de precios.

05



## Poco impacto en coste por menú.

El empleo de AO tiene un impacto mínimo en el coste por menú, si bien, afecta a la rentabilidad de las empresas de RC por lo que debería de trasladarse parte al usuario.

04



## Importancia de AO en alimentación

Es muy importante promover la alimentación saludable en segmentos como educación y socio-sanitarios. El AO es un alimento cardiosaludable, antioxidante y recomendado.

# Gracias

