

GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE MEDIO AMBIENTE
Y MEDIO RURAL Y MARINO

SECRETARÍA GENERAL DE MEDIO RURAL

**DIRECCIÓN GENERAL DE INDUSTRIA Y
MERCADOS ALIMENTARIOS**

**SUB. GRAL DE ESTRUCTURA DE LA CADENA
ALIMENTARIA**

M^a del Carmen FUENTES BOL
Jefe de Área de Análisis de Consumo

Presente y Futuro de la Distribución en el Sector de la Restauración

**V Salón de las Denominaciones de Origen
y “Delicatessen”. Octubre 2008**



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE MEDIO AMBIENTE
Y MEDIO RURAL Y MARINO

ÍNDICE

- 1** **Importancia Económica del Sector de la Hostelería/Restauración (H/R)**
- 2** **Problemática del Sector de la (H/R)**
- 3** **La Distribución Hoy**
- 4** **La Distribución ideal**
- 5** **La Distribución del Futuro**
- 6** **Bibliografía**



1. La importancia Económica del Sector de la H/R



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE MEDIO AMBIENTE
Y MEDIO RURAL Y MARINO

IMPORTANCIA ECONÓMICA DE LA HOSTELERÍA/RESTAURACIÓN

- **Ha tenido una facturación en el año 2007 de más de 100.000 millones de Euros**
- **Ha representado una aportación del 7,07% del PIB**
- **El número de establecimientos ha crecido un 3,3% en el último año.**

Fuente: Dossier Revista Oficial de FEHR , nº 5

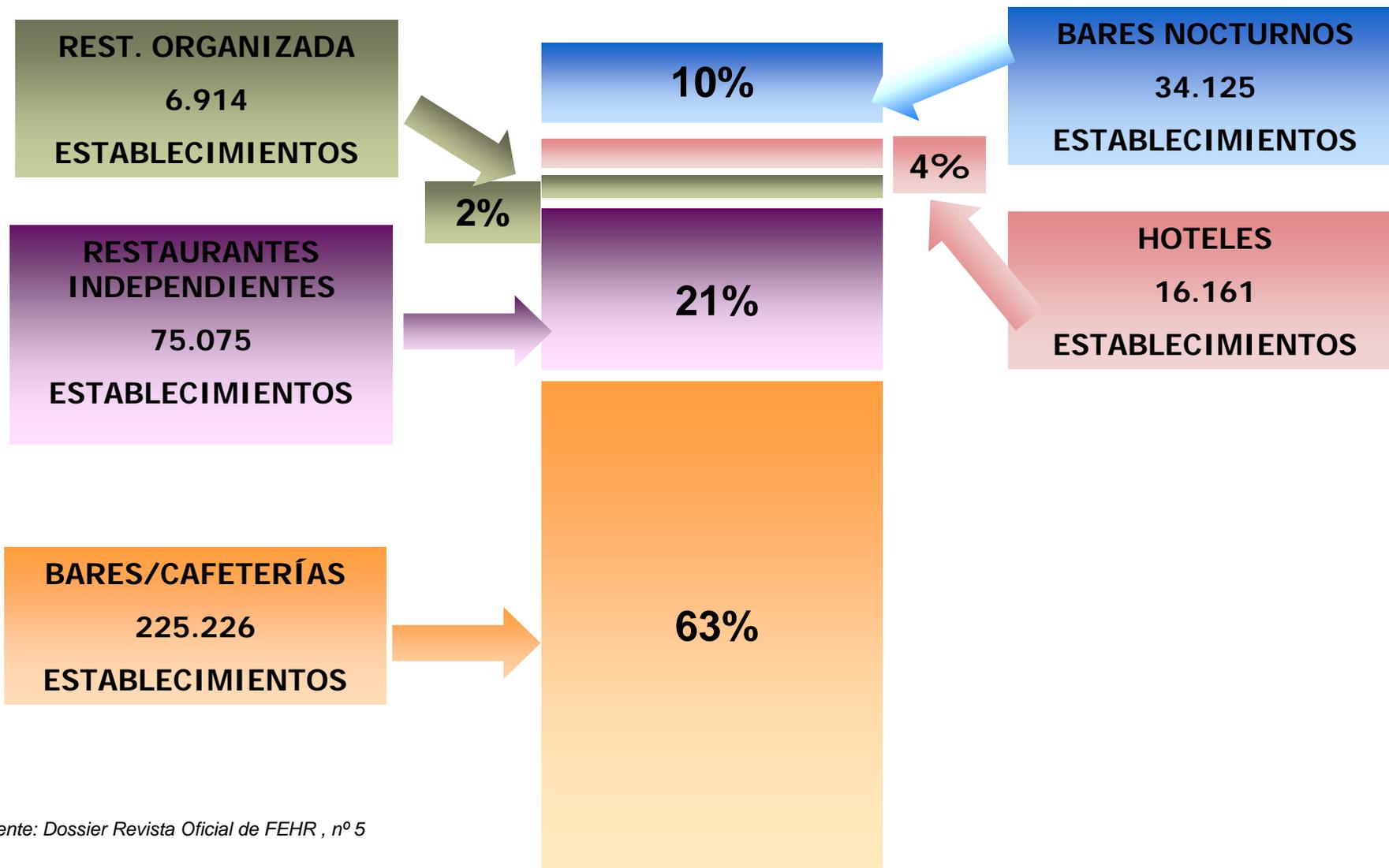


GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE MEDIO AMBIENTE
Y MEDIO RURAL Y MARINO

UNIVERSO DE LA HOSTELERÍA/RESTAURACIÓN COMERCIAL. AÑO 2007

TOTAL ESTABLECIMIENTOS: 357.501



Fuente: Dossier Revista Oficial de FEHR , nº 5



GOBIERNO DE ESPAÑA

MINISTERIO DE MEDIO AMBIENTE Y MEDIO RURAL Y MARINO

2. Problemática del Sector de la H/R



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE MEDIO AMBIENTE
Y MEDIO RURAL Y MARINO

Problemática del canal Hostelería/Restauración

- Sector muy heterogéneo, con grandes diferencias entre todos los segmentos.
- Gran opacidad de la información, lo que dificulta enormemente el análisis estadístico.
- La clasificación de los establecimientos recae en las normativas locales (Ayuntamientos y CC.AA.), que utilizan criterios dispares y hacen muy difícil una segmentación del canal armonizada.
- La mayoría de los puntos de venta son microempresas de menos de cuatro trabajadores.
- El crecimiento natural de este sector (4% anual) le hace interesante tanto para las empresas fabricantes como para pequeños nuevos empresarios.
- Gran atomización de empresas con nivel tecnológico e innovación bajo.

Fuente: El Canal Horeca en España. Análisis de la Situación Actual y Tendencias Futuras. FIAB- IC



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE MEDIO AMBIENTE
Y MEDIO RURAL Y MARINO

Problemática de los Distribuidores del canal Hostelería/Restauración

- Alta fragmentación de los Distribuidores, aunque están en proceso de concentración y empiezan a aparecer centrales de compra.
- Esta alta fragmentación de los Distribuidores se debe, en parte, a la fragmentación del sector de la Hostelería/Restauración, que adolece en muchas ocasiones de pedidos pequeños, con sistemas de pago anacrónicos, en efectivo y a reposición que supone un alto coste.
- La clasificación de los establecimientos de distribución al sector es muy complicado, lo que hace muy difícil una segmentación del canal armonizada. No son canales claros y definidos, sino que existen tipos intermedios de distribución, desde fabricantes con distribuidores propios y único producto, a distribuidores de varios fabricantes, distribuidores con exclusivas de productos varios, centrales de compra, que no se distinguen bien de los mayoristas, etc. Esto dificulta el conocimiento de la cuota de mercado de cada uno de ellos al abastecer al sector y de establecer una situación actual definida.



La importancia de la segmentación del canal

TIPOLOGÍAS DE PUNTOS DE VENTA Y EL NIVEL DE SERVICIO

		Gestión Centralizada	Elevado nivel de gestión P dV	Frecuencia alta de entrega	Servicio de Atención a Cliente
→	Bar/Cafetería		Pro	Personaliza	Personaliza
→	Restaurante	Fe	Pro	Personaliza	Personaliza
	Hotel	Fe	Pro	Personaliza	Personaliza
	Cadena Hotelera	Fe	Pro	Personaliza	Personaliza
→	Cadena Restauración	Fe	Pro	Personaliza	Personaliza
	Catering	Fe	Pro	Personaliza	Personaliza
	Convenience	Fe	Pro	Personaliza	Personaliza
	Obrador	Fe	Pro	Personaliza	Personaliza
	Ocio/ Estacional	Fe	Pro	Personaliza	Personaliza
	Vending	Fe	Pro	Personaliza	Personaliza

3. La Distribución Hoy



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE MEDIO AMBIENTE
Y MEDIO RURAL Y MARINO

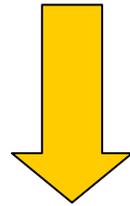
Estudios de HOSTELERÍA/RESTAURACIÓN que se realizan en el M A R M



GOBIERNO
DE ESPAÑA

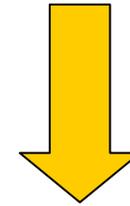
MINISTERIO
DE MEDIO AMBIENTE
Y MEDIO RURAL Y MARINO

DOS TIPOS DE ESTUDIOS



PANEL DE ESTABLECIMIENTOS DEL SECTOR HORECA

**Estudio iniciado en 1987
Cambio de Metodología
en 2007**



ENCUESTAS DIRIGIDAS AL CONSUMIDOR



**Panel de Consumidores
Iniciado en 2007**



**Encuestas Puntuales
realizadas en
2008**

Fuente: Panel Extradoméstico MARM

Panel de Establecimientos de Hostelería/Restauración



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE MEDIO AMBIENTE
Y MEDIO RURAL Y MARINO

LA DISTRIBUCIÓN HOY

Ficha Técnica: Panel de Establecimientos

- **Consiste en una muestra de establecimientos representativa de un universo previamente definido (que permanece estable en el tiempo).**
- **DEFINICIÓN DEL UNIVERSO: Todos los establecimientos de Hostelería y Restauración de España.**

Fuente: Panel Extradoméstico MARM



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE MEDIO AMBIENTE
Y MEDIO RURAL Y MARINO

LA DISTRIBUCIÓN HOY

Ficha Técnica: Universo

- **Tipología de establecimientos que forman parte del Universo:**
 - **Restauración Organizada/moderna**
 - **Hoteles**
 - **Restaurantes**
 - **Consumo nocturno**
 - **Cafeterías y Bares**
 - **Restauración social/colectiva**

Fuente: Panel Extradoméstico MARM



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE MEDIO AMBIENTE
Y MEDIO RURAL Y MARINO

LA DISTRIBUCIÓN HOY

Ficha Técnica: Muestra

- **1.500 establecimientos HORECA + 300 establecimientos de restauración social.**
- **Recogida de la información por un agente encuestador**
- **Distribuidos por áreas geográficas los establecimientos de Hostelería Restauración Comercial.**

Fuente: Panel Extradoméstico MARM



MINISTERIO
DE MEDIO AMBIENTE
Y MEDIO RURAL Y MARINO

LA DISTRIBUCIÓN HOY

Ficha Técnica: Distribuidores del sector de la H/R estudiados en el panel

- **Fabricantes/Productores**
 - **Distribuidores/Operador Logístico/
Mayoristas**
 - **Cash & Carry.**
 - **Libre Servicio**
 - **Tienda Tradicional**
 - **Otros**
- } **Retail**

Fuente: Panel Extradoméstico MARM



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE MEDIO AMBIENTE
Y MEDIO RURAL Y MARINO

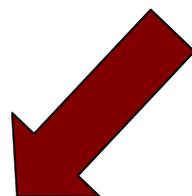
LA DISTRIBUCIÓN HOY

Cuotas de Mercado obtenidas en el Panel de Hostelería/Restauración

Fuente: Panel Extradoméstico MARM

VOLUMEN Y GASTO REALIZADO POR EL SECTOR DE LA H/R EN EL AÑO MÓVIL JUL'07-JUN'08

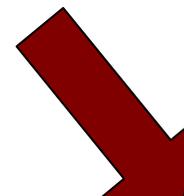
La Hostelería/Restauración



Ha comprado

9.757 millones de kg/l

de alimentos



Ha gastado

22.000 millones de

Euros

Fuente: Panel Extradoméstico MARM



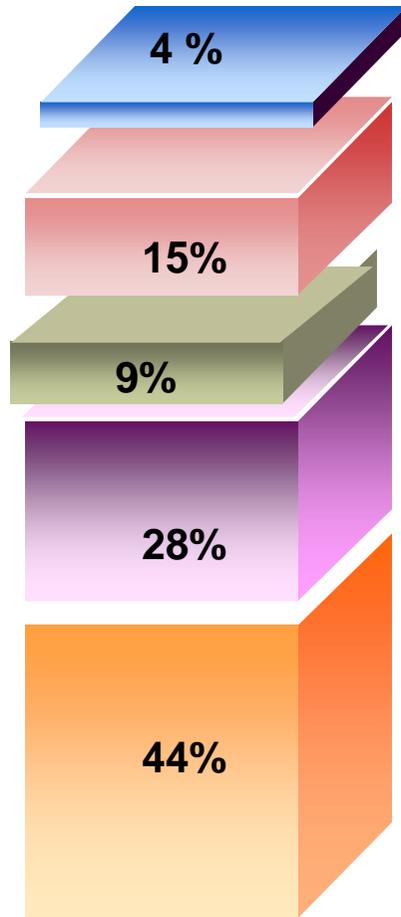
GOBIERNO DE ESPAÑA

MINISTERIO DE MEDIO AMBIENTE Y MEDIO RURAL Y MARINO

LA DISTRIBUCIÓN HOY

Estructura del Volumen comprado y del Gasto realizado

AÑO MÓVIL JUL'07-JUN'08



VOLUMEN TOTAL 9.757
Millones de kg/l



GASTO TOTAL 22.000
Millones de €



GOBIERNO DE ESPAÑA

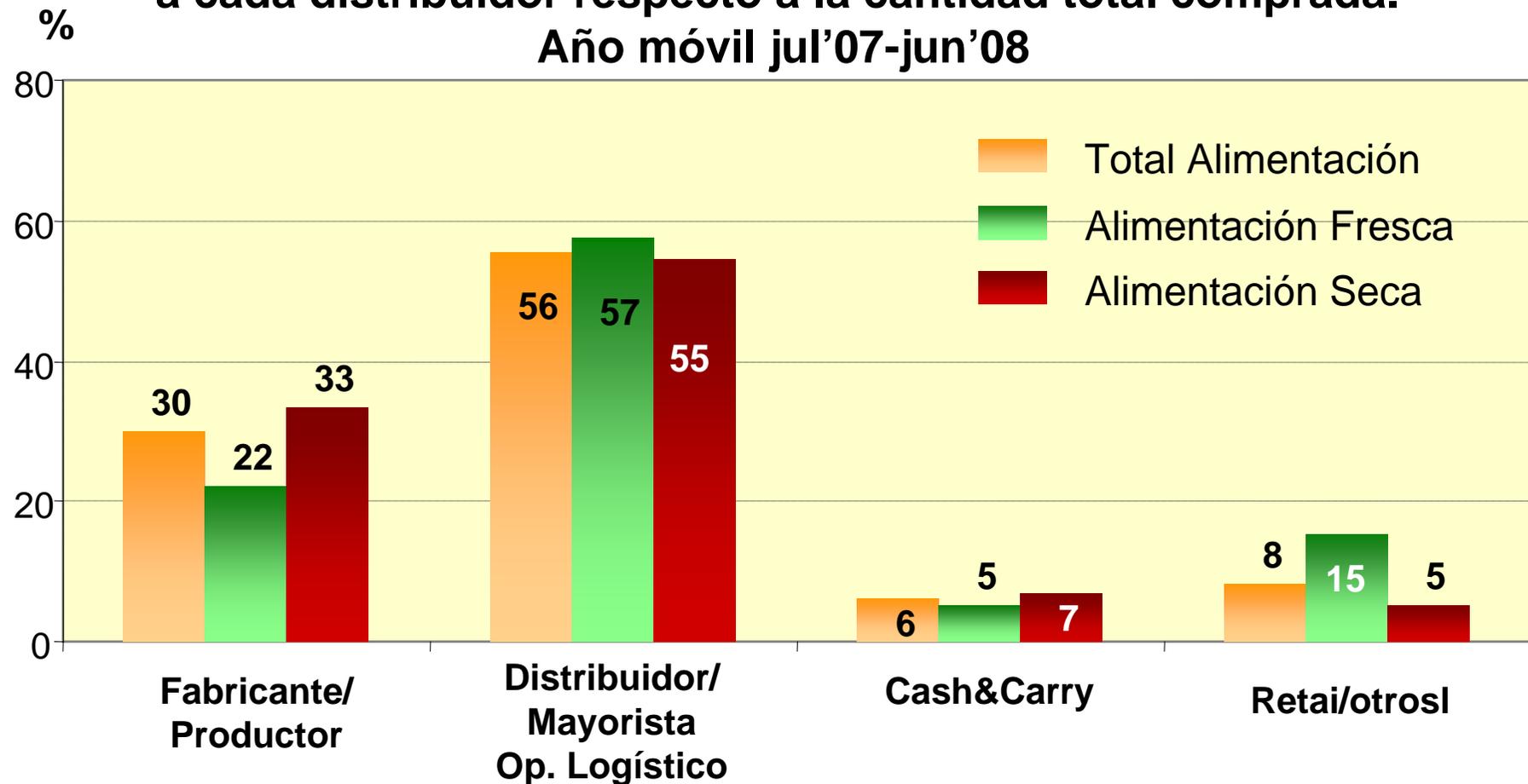
MINISTERIO DE MEDIO AMBIENTE Y MEDIO RURAL Y MARINO

Fuente: Panel Extradoméstico MARM

LA DISTRIBUCIÓN HOY

CUOTA DE MERCADO EN VOLUMEN EN H/R COMERCIAL

Porcentaje de la cantidad comprada a cada distribuidor respecto a la cantidad total comprada.
Año móvil jul'07-jun'08



Alimentación Fresca incluye: Huevos, Carnes Frescas, Leche de corta duración, Pan fresco, Patatas/Verduras/Hortalizas frescas y Frutas frescas

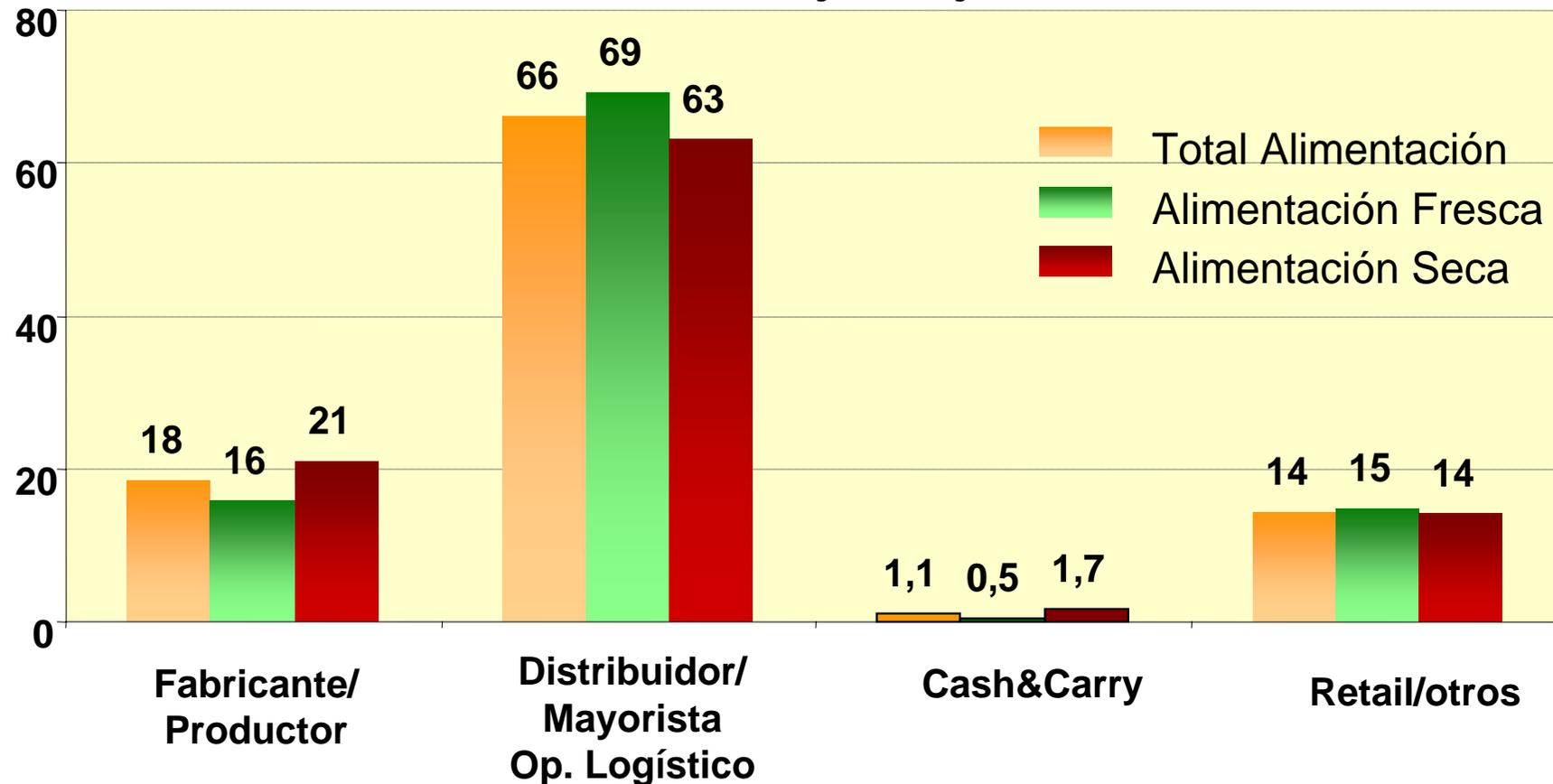


GOBIERNO DE ESPAÑA

MINISTERIO DE MEDIO AMBIENTE Y MEDIO RURAL Y MARINO

CUOTA DE MERCADO EN VOLUMEN EN H/R SOCIAL-COLECTIVA

Porcentaje de la cantidad comprada a cada distribuidor respecto a la cantidad total comprada.
Año móvil jul'07-jun'08



Alimentación Fresca incluye: Huevos, Carnes Frescas, Pescado/Marisco fresco, Pan fresco, Patatas/Verduras/Hortalizas frescas y Frutas frescas



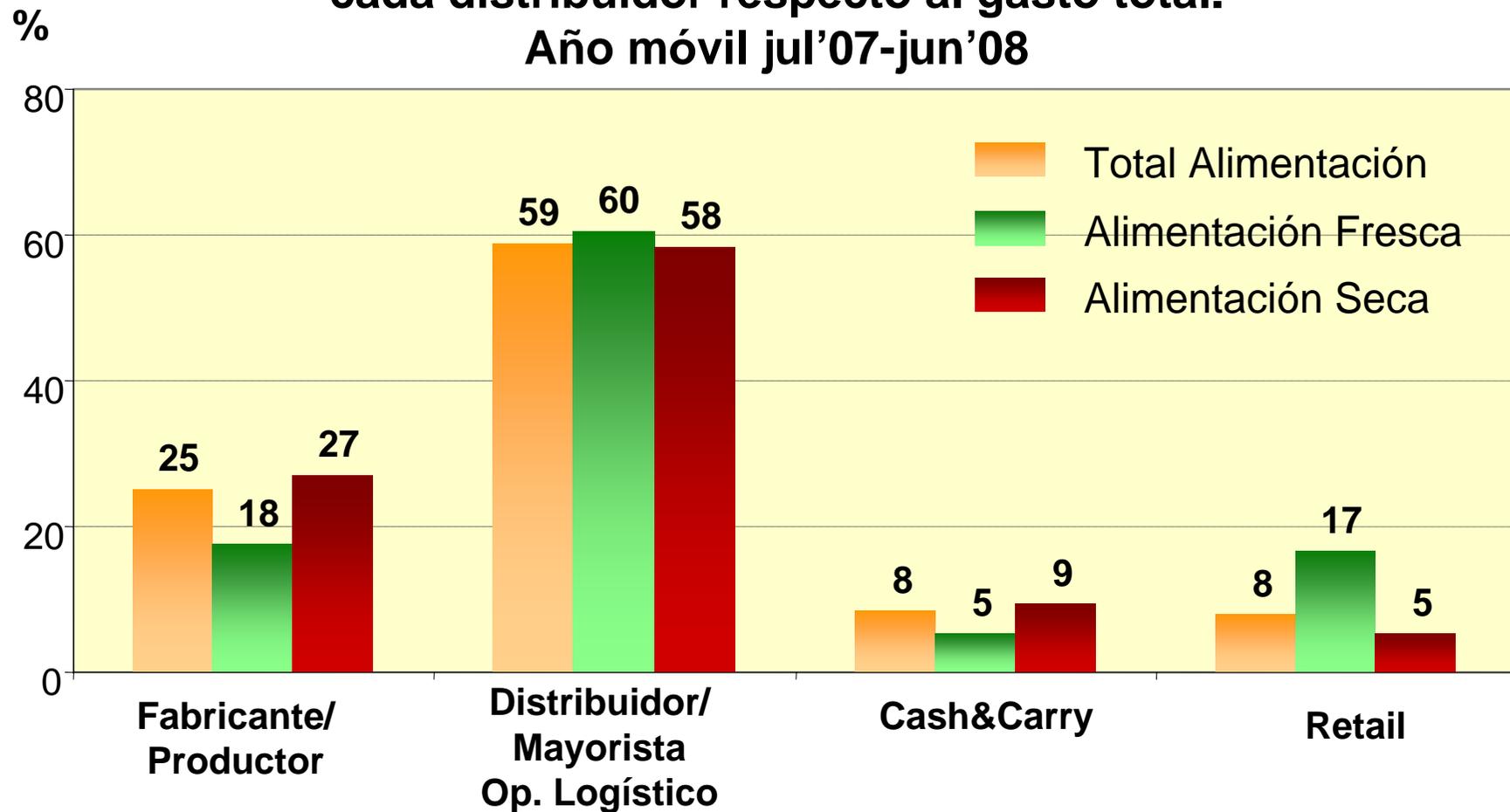
GOBIERNO DE ESPAÑA

MINISTERIO DE MEDIO AMBIENTE Y MEDIO RURAL Y MARINO

CUOTA DE MERCADO EN VALOR DE LA ALIMENTACIÓN TOTAL

Porcentaje del gasto realizado en alimentación en cada distribuidor respecto al gasto total.

Año móvil jul'07-jun'08



Alimentación Fresca incluye: Huevos, Carnes Frescas, Leche de corta duración, Pan fresco, Patatas/Verduras/Hortalizas frescas y Frutas frescas

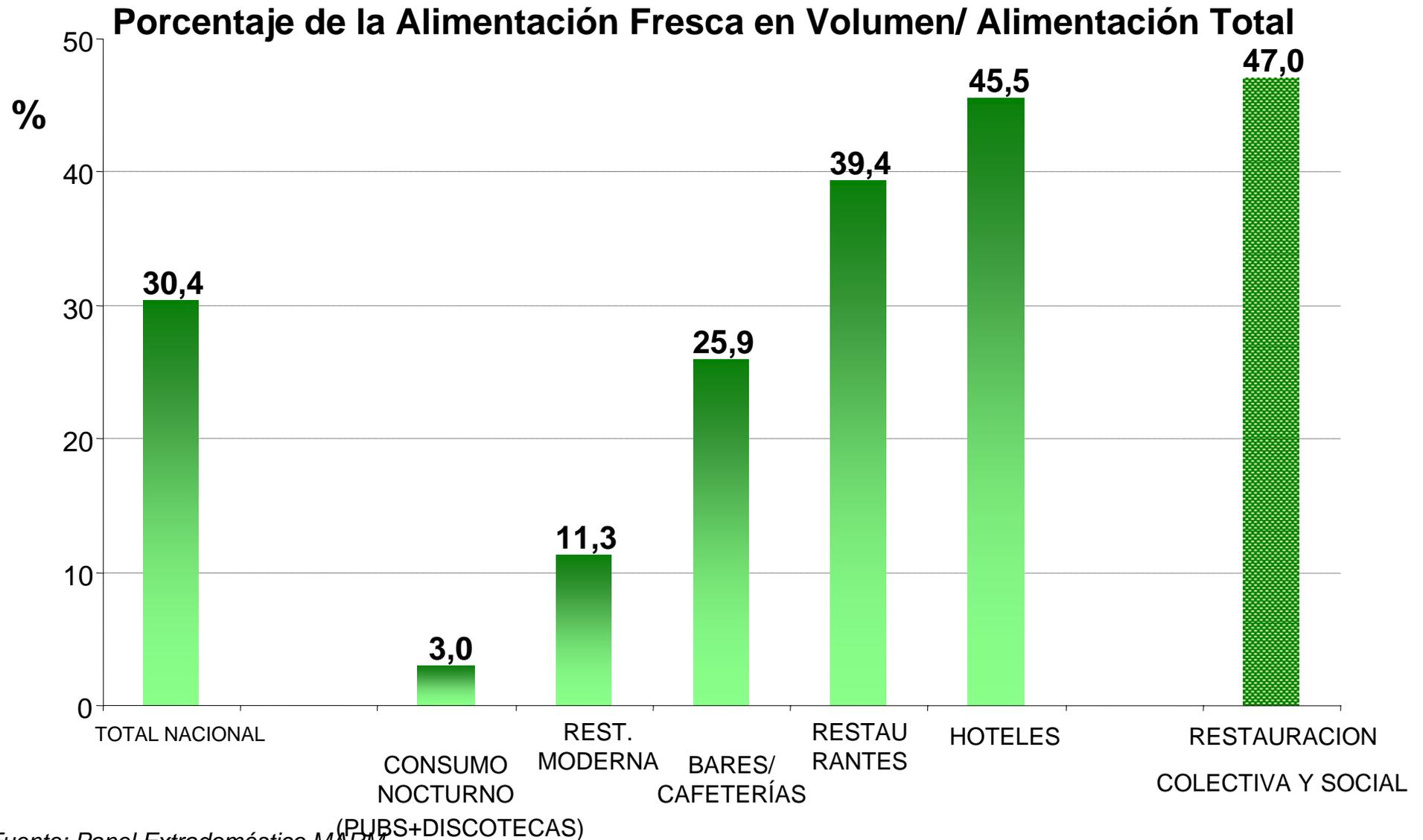


GOBIERNO DE ESPAÑA

MINISTERIO DE MEDIO AMBIENTE Y MEDIO RURAL Y MARINO

LA DISTRIBUCIÓN HOY

HOTELES Y LA RESTAURACIÓN SOCIAL, LOS QUE COMPRAN EN PROPORCIÓN MÁS ALIMENTACIÓN FRESCA



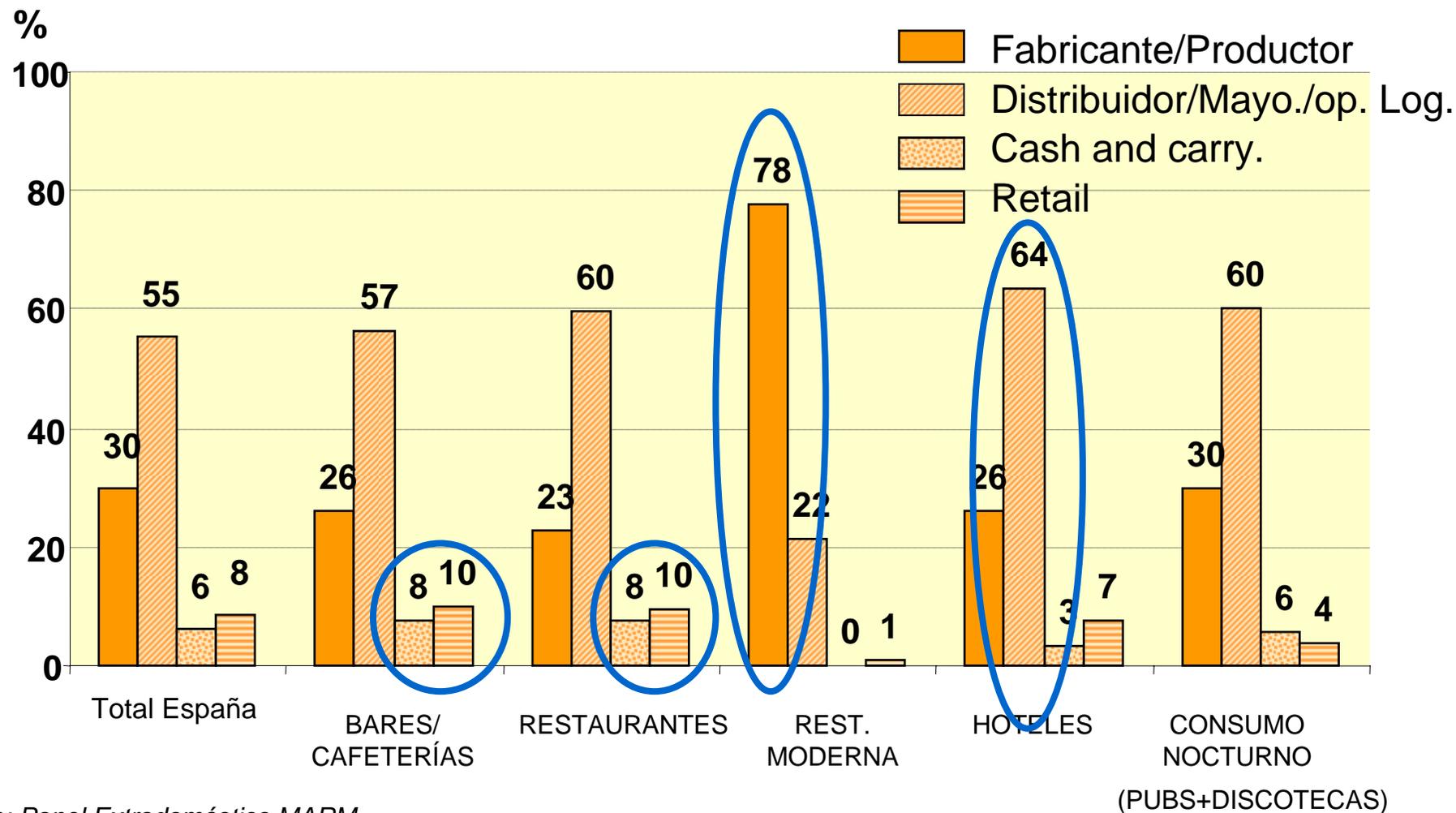
Fuente: Panel Extradoméstico MARM



Alimentación Fresca incluye: Huevos, Carnes Frescas, Leche de corta duración, Pan fresco, Patatas/Verduras/Hortalizas frescas y Frutas frescas

Cuota de mercado en volumen según el tipo de Establecimiento

Alimentación Total. Año móvil jul'07-jun'08



Fuente: Panel Extradoméstico MARM

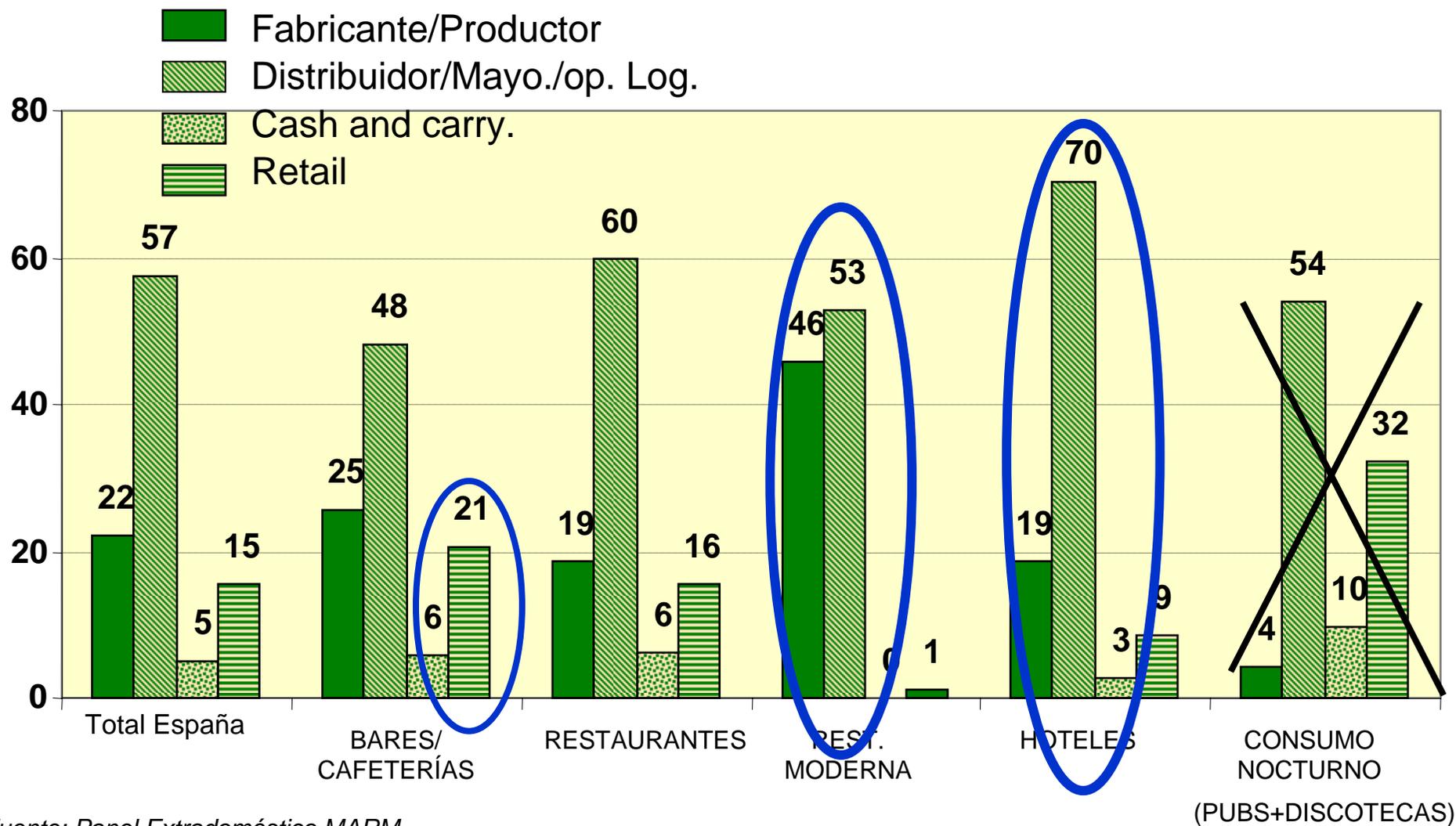


GOBIERNO DE ESPAÑA

MINISTERIO DE MEDIO AMBIENTE Y MEDIO RURAL Y MARINO

Cuota de mercado en volumen según el tipo de Establecimiento

Alimentación Fresca . Año móvil jul'07-jun'08



Fuente: Panel Extradoméstico MARM

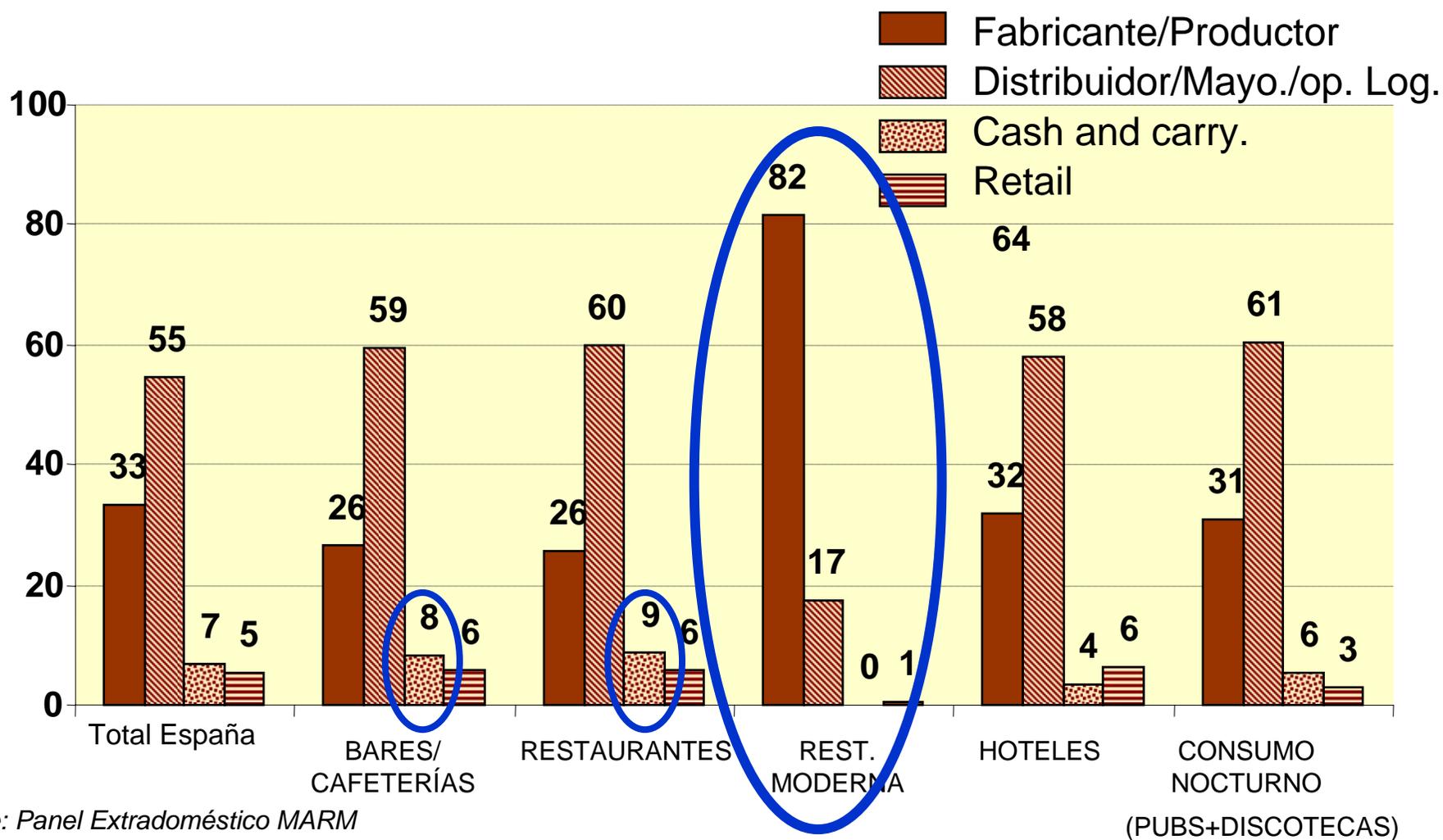


GOBIERNO DE ESPAÑA

MINISTERIO DE MEDIO AMBIENTE Y MEDIO RURAL Y MARINO

Cuota de mercado en volumen según el tipo de Establecimiento

Alimentación Seca . Año móvil jul'07-jun'08



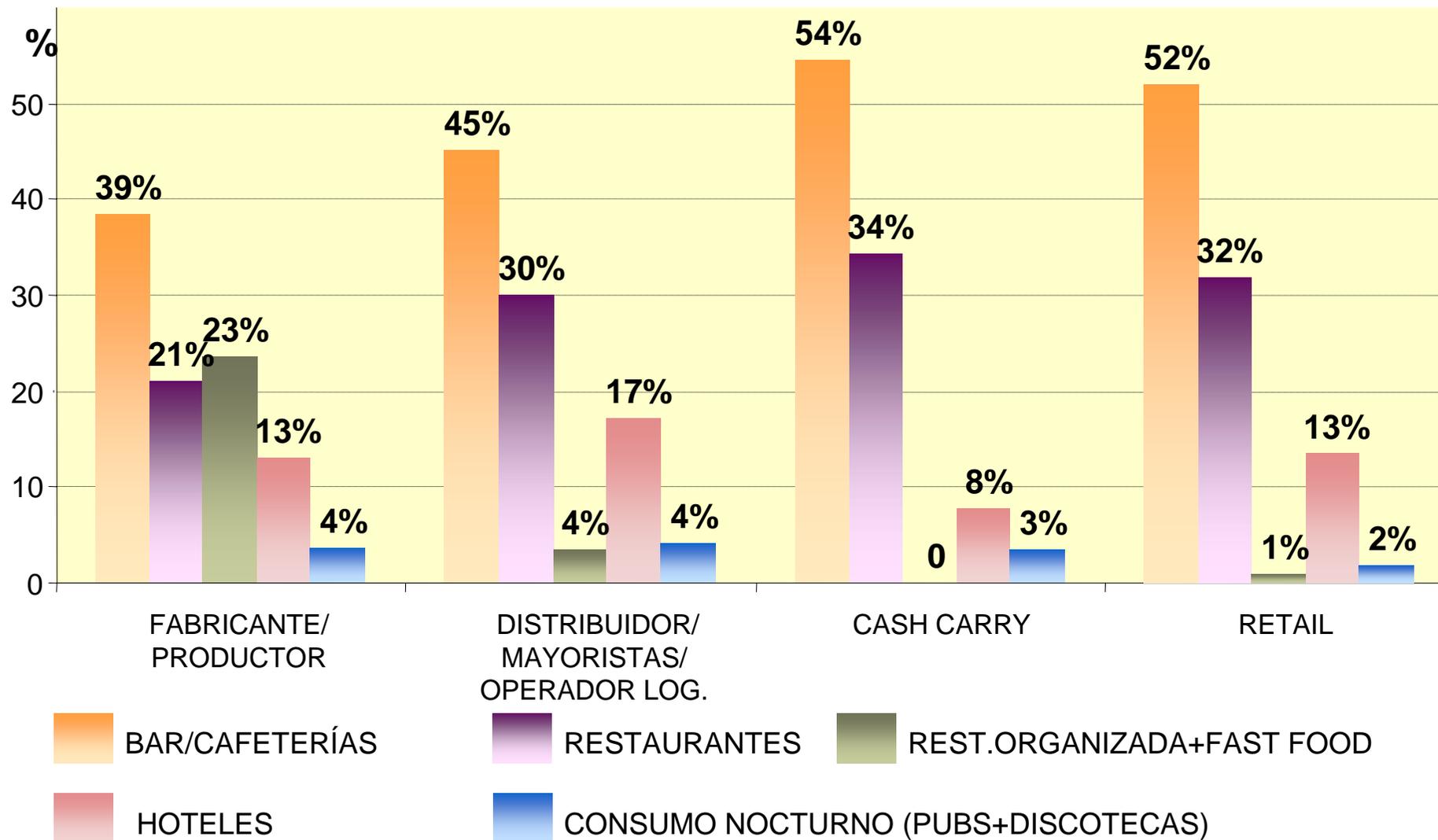
Fuente: Panel Extradoméstico MARM



GOBIERNO DE ESPAÑA

MINISTERIO DE MEDIO AMBIENTE Y MEDIO RURAL Y MARINO

Porcentaje que vende cada distribuidor a los diferentes componentes del sector de la Restauración



Fuente: Panel Extradoméstico MARM

LA DISTRIBUCIÓN HOY

Opinión de los Empresarios de la Hostelería/Restauración



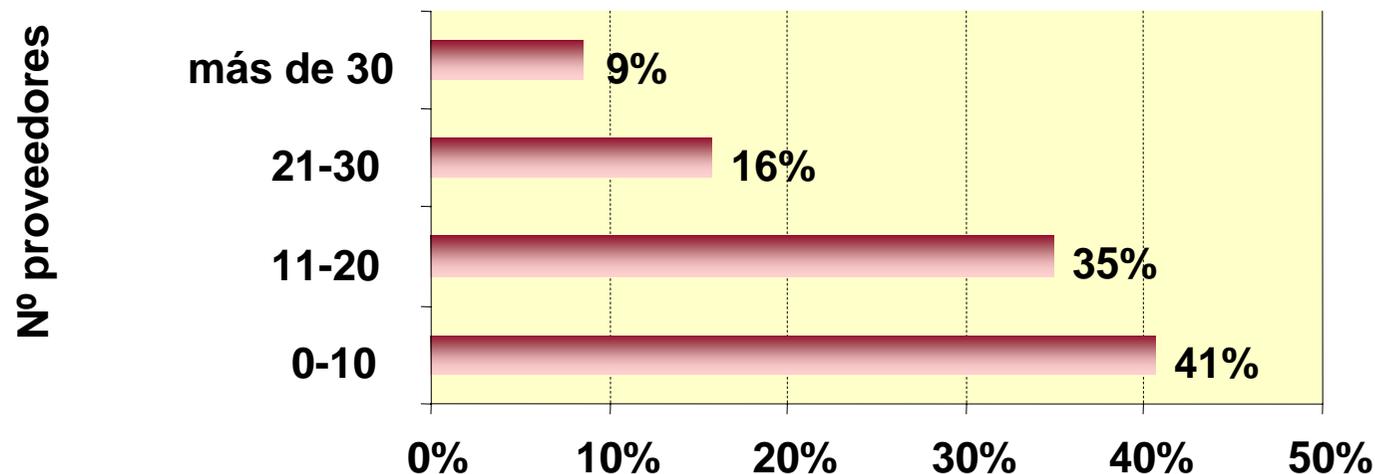
GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE MEDIO AMBIENTE
Y MEDIO RURAL Y MARINO

LA DISTRIBUCIÓN HOY

Numero Medio de Proveedores

Aunque el número de proveedores depende del tamaño del establecimiento, posibilidades de almacenaje y estructura administrativa, podemos deducir que un establecimiento hostelero tiene entre 10 y 15 proveedores habituales (no ocasionales).



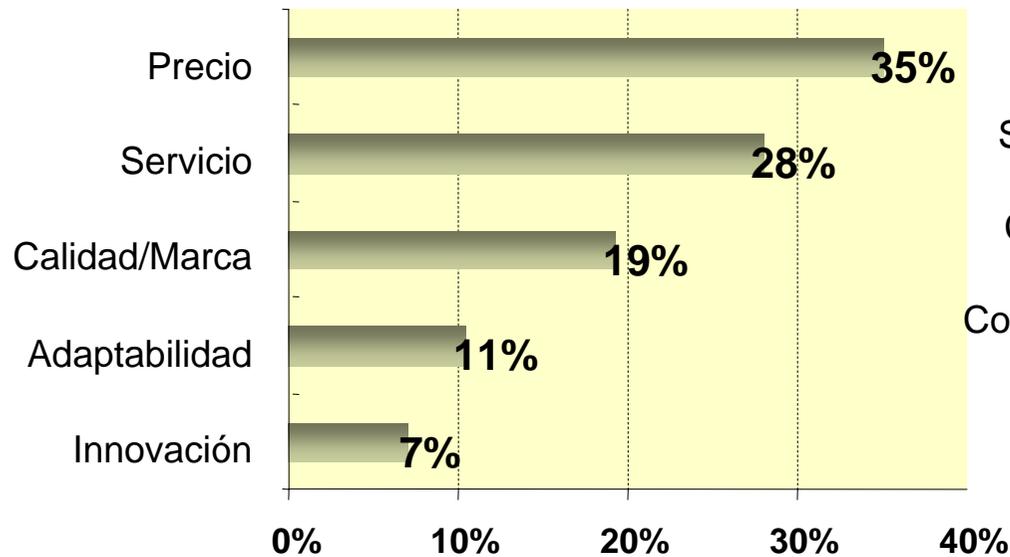
Los restaurantes (60% entre 11y 20 proveedores, y 24% entre 21y 30) y los Hoteles (50% entre 11y 20 proveedores y 27% entre 21 y 30) son los que utilizan mayor nº de proveedores

Fuente: El Canal Horeca en España. Análisis de la Situación Actual y Tendencias Futuras. FIAB- IC

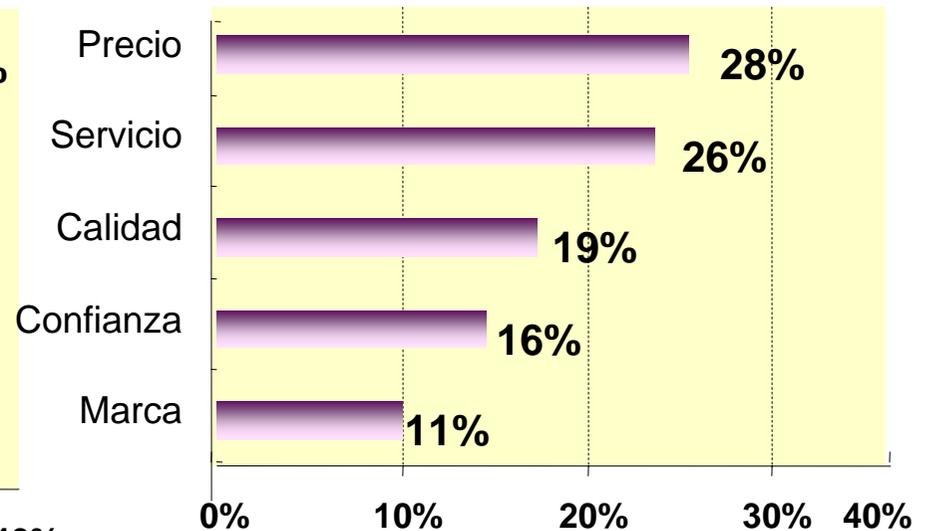


Motivaciones de compra por el Sector H/R

Restauración Organizada

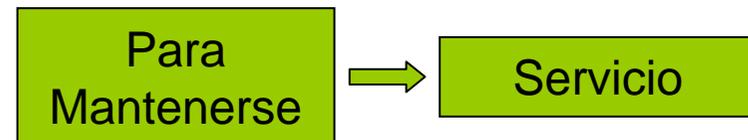
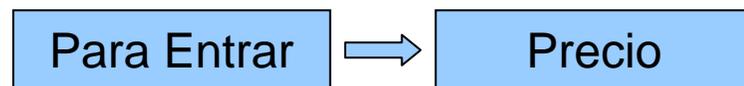


Restauración Independiente



Tanto la Restauración Organizada, como la Independiente eligen como razón para elegir a su proveedor el Precio, seguida del Servicio.

En ambos casos se quiere asegurar un nivel de calidad de servicio mínimo.



Fuente: El Canal Horeca en España. Análisis de la Situación actual y tendencias Futuras. FIAB- IC



GOBIERNO DE ESPAÑA

MINISTERIO DE MEDIO AMBIENTE Y MEDIO RURAL Y MARINO

LA DISTRIBUCIÓN HOY

La logística en el canal Horeca

- Hay que tener en cuenta que se trata de un sector con unas condiciones particulares;
 - **Demanda impredecible**
 - Productos con ciclo de vida determinado
 - Necesaria una **logística de respuesta rápida**
 - Sector con **franjas horarias** determinadas
 - Y donde el **servicio** es una pieza clave
 - **ROTURAS Y PÉRDIDAS!!!!**
- Por todo ello, se tiende hacia un modelo de logística en la que es clave el desarrollo y la especialización por cliente y por producto

Fuente: *El Proveedor y la Distribución en el Canal Horeca.*



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE MEDIO AMBIENTE
Y MEDIO RURAL Y MARINO

LA DISTRIBUCIÓN HOY

4. La Distribución Ideal



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE MEDIO AMBIENTE
Y MEDIO RURAL Y MARINO

¿Qué valora la Hostelería en sus compras?

→ **EL PROVEEDOR IDEAL EN HOSTELERÍA SE DEFINE POR 4 VARIABLES**

LOGISTICAS

- Entrega en establecimiento
- Cumplimiento niveles de servicio
- Rapidez en entrega
- Adaptabilidad a cantidades solicitadas
- Optimización de almacenaje

RELACIONALES

- Conseguir la confianza de un proveedor especialista en la categoría

DE GESTION

- Buena relación calidad – precio
- Facilidades en la gestión de su cuenta de explotación
- Facilidades de pago
- Promociones y descuentos

DE PRODUCTO

- Producto de calidad
- Trazabilidad de producto y garantía de seguridad alimentaria
- Largas fechas de caducidad de su cuenta de explotación
- Producto solventador de problemas

→ **TODO ELLO DEFINE LA ECUACION CLAVE DEL ÉXITO EN HOSTELERÍA**

CALIDAD + SERVICIO + PRECIO + SURTIDO

¿Qué es un proveedor ideal?

- En resumen, lo que va a definir que un proveedor sea ideal será:
 - Obtener un **producto de calidad**
 - Buenas condiciones de pago
 - Tener una **buena relación con el proveedor**
 - Respetar el precio y condiciones pactadas
 - **Estar siempre disponible**
 - **Que ese proveedor pueda abastecer más de un producto**
- Y ante un canal tan complejo, **ofrecer la misma solución a todos los clientes, es uno de los errores más frecuentes de los proveedores**

Fuente: *El Proveedor y la Distribución en el Canal Horeca.*

 AECOC GS1



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE MEDIO AMBIENTE
Y MEDIO RURAL Y MARINO

LA DISTRIBUCIÓN IDEAL

5. La Distribución del Futuro



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE MEDIO AMBIENTE
Y MEDIO RURAL Y MARINO

Retos de la distribución del canal H/R

- Uno de los grandes retos para el canal de H/R es la integración de la cadena de suministro;
 - Logrando una mayor **eficiencia**
 - Consiguiendo y **garantizando los estándares de calidad, seguridad e higiene**
 - Permitiendo un control exhaustivo de los costes
- En esta integración, la logística se coloca en el punto de mira intentando resolver la ecuación calidad y servicio de la mejor manera.

Fuente: *El Proveedor y la Distribución en el Canal Horeca.*



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE MEDIO AMBIENTE
Y MEDIO RURAL Y MARINO

LA DISTRIBUCIÓN EN EL FUTURO

Retos de la distribución al canal H/R

- Logística no entendida como mero transporte!!!
- Sino entendida como un **servicio integral de distribución** que añade valor a los productos y a los clientes resumiéndolo en tres áreas:
 - **Logística de aprovisionamiento:** Eficiente gestión de stocks y controles de calidad en la cadena de aprovisionamiento desde recepción de producto hasta la entrega a cliente final
 - **Logística de distribución:** Cobertura geográfica al menor coste posible aprovechando sinergias de varios clientes
 - **Logística administrativa:** Sistemas de comunicación electrónica, auditorías internas y externas verificando calidad de servicio

Fuente: *El Proveedor y la Distribución en el Canal Horeca.*



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE MEDIO AMBIENTE
Y MEDIO RURAL Y MARINO

LA DISTRIBUCIÓN EN EL FUTURO

Retos de la distribución al canal H/R

- Los proveedores cada vez más han de pasar de ser “**proveedores de producto**” a “**proveedores de servicio**” (importancia del intangible en hostelería)
- **Integración y Especialización de las Empresas de Distribución.** Dentro del colectivo de mayoristas y distribuidores hay una tendencia clara hacia la profesionalización e integración para tener una mayor adaptación a las necesidades de la hostelería
 - Aparición de operadores integrales de hostelería (Sysco, USFoodService, 3663....)
- **Disminuir Costes.** Cada vez la cadena de valor dejará menos espacio para costes que aporten poco valor:
 - En logística
 - En flujo de información (pedidos, facturas, albaranes, etc....)

Fuente: *El Proveedor y la Distribución en el Canal Horeca.*



Posibles soluciones para mejorar la relación Distribuidor <> Sector H/R



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE MEDIO AMBIENTE
Y MEDIO RURAL Y MARINO

Medios para mejorar las relaciones Distribuidor ↔ Sector H/R

- Mejorar la comunicación entre todos los implicados en el proceso de la distribución, desde el fabricante hasta el Hostelero
- Crear FOROS de diálogo, en los que intervengan todos los componentes de la Cadena:

➤ El MARM está comprometido con esta integración, creando la **Sud. Gral de la Estructura de la Cadena Alimentaria**, en el que uno de sus Objetivos es precisamente promover el dialogo entre todos los implicados en el proceso.

➤ Algunas Asociaciones no gubernamentales también tienen como objetivo fomentar la interlocución entre todos los componentes, como es el caso de AECOC, que ha creado un **Comité Horeca** donde fabricantes, cadenas de restauración y operadores fijan las pautas futuras de este mercado

6. *Bibliografía*



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE MEDIO AMBIENTE
Y MEDIO RURAL Y MARINO

BIBLIOGRAFÍA

**Datos Económicos de la Hostelería en 2007. Revista FEHR
nº5**

Panel de Consumo Extradoméstico del MARM

**El Proveedor y la Distribución en el Canal HORECA.
Presentación AECOC.GS1**

**El Canal Horeca en España. Análisis de la Situación
Actual y Tendencias Futuras. Iliada Consulting para FIAB**





GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE MEDIO AMBIENTE
Y MEDIO RURAL Y MARINO

GRACIAS POR SU ATENCIÓN