

**JORNADA DE ALIMENTACIÓN  
ECOLÓGICA**  
**Encuentro entre empresas de  
Catering y Proveedores**  
**28 de mayo 2015**

---

JUAN JOSE CARRASCO MARTÍNEZ

**FINALIDAD**

# QUE ES UN CATERING DE COLECTIVIDADES



**ACERCAR POSOCIONES**

# CATERING DE COLECTIVIDADES

## NUESTRO SERVICIO NO SON LAS BBC



# CATERING DE COLECTIVIDADES

**SERVIMOS COMIDAS EN COMEDORES ESCOLARES,  
EMPRESAS, HOSPITALES, 3ª EDAD.....**



## QUIEN ES SERUNION?

- **EMPRESA MULTINACIONAL CON PRESENCIA EN 18 PAISES**
- **EN ESPAÑA SEDE EN MADRID Y BARCELONA**
- **23 DELEGACIONES EN TODO EL TERRITORIO NACIONAL**
- **30 AÑOS DE SERVICIO**
- **CERCA DE 500.000 MENÚS DIARIOS**
- **13.000 EMPLEADOS**
- **10 COCINAS CENTRALES + 1 PROXIMA APERTURA**
- **49 MILLONES DE KG EN MATERIA PRIMA**

# SERUNION EN ANDALUCÍA

- **3 DELEGACIONES Y TRES COCINAS CENTRALES**
  - Sevilla
  - Málaga
  - Almería
- **752 CENTROS DE SERVICIO**
  - 52 Centros insitu dentro del proyecto ecológico
- **30.000 MENUS DIARIOS**
- **6 MILLONES DE KG EN MATERIA PRIMA**
  - 2,4 MILLONES kg MENÚS ISE
  - 780.000 KG EN PRODUCTOS ECOLÓGICOS
    - Pasta, Arroces, Legumbres
    - Fruta y verdura fresca y congelada
    - Pan
    - Fruta 4ª gama
    - Aceites, cremas
    - Zumo de naranja y Gazpacho

# DONDE HACEMOS LA COMIDA

## COCINAS CENTRALES

- TRANSPORTADA EN FRIO CTH
- TRANSPORTADA EN CALIENTE



## CENTROS INSITU

- EN EL MISMO CENTRO



# DIFICULTADES Y NECESIDADES

- GARANTIA DE ABASTECIMIENTO.
- VARIEDAD DE PRODUCTOS. FORMATOS
- DISTRIBUCIÓN.
- “CALIDAD” DE LA MATERIA PRIMA
  - Calibres
  - Aceptación del consumidor
- DIFERENCIAL PRECIOS CONVENCIONAL
- FORMAS DE PAGO Y CONDICIONES

# GARANTIA DE AVASTECIMIENTO

- GRANDES CANTIDADES. MINIFUNDIOS. MUCHOS PROVEEDORES
- PREVISIÓN DE CONSUMO PERO NO GARANTIA DE SUMINISTRO.

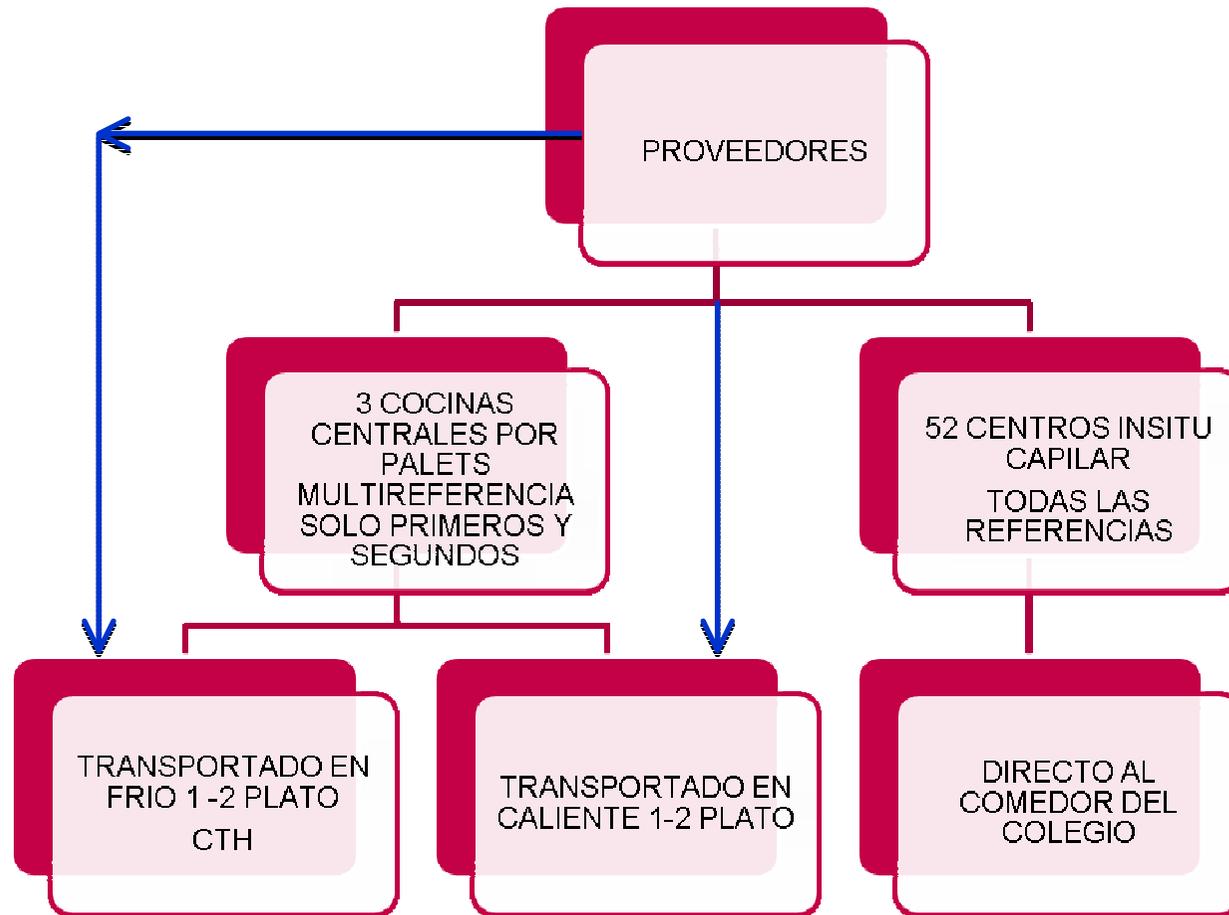


# VARIEDAD DE PRODUCTOS

- NO DISPONIBILIDAD DE TODAS LAS FAMILIAS DE PRODUCTOS.
  - 4ª Gama
  - Carnes
  - Dietas
- FORMATOS NO ADECUADOS.



# DISTRIBUCIÓN



# “CALIDAD DE LA MATERIA PRIMA”

- CALIBRE IRREGULAR.
- ASPECTO NO ACEPTADO.
- PRESENCIA DE INSECTOS.
- CONSERVACIÓN.



# DIFERENCIAL DE PRECIOS

- MISMO PRECIO PARA UN PLATO CONVENCIONAL QUE ECOLÓGICO, PERO COSTES DIFERENTES
- DIFERENCIAL EN %
  - Arroces 63%
  - Pastas 68%
  - Pan 70%
  - Fruta Fresca 58%
  - Patata 4ªgama 60%
  - Gazpacho 32 %
  - Zumo de Naranja 46 %
  - Aceite de Oliva Virgen 79%
  - Verdura congelada 43 %
  - Legumbres 51 %



# PLAZOS DE PAGO Y CONDICIONES

- IMPOSIBLE SOPORTAR LOS PLAZOS DE PAGO ACORDE CON LOS PLAZOS DE COBRO DE LOS CATERING. COSTES DE FINANCIACIÓN SE INCREMENTA AL PRECIO DE POR SI ELEVADO.

- DIFICIL QUE CUMPLAN CONDICIONES
  - Facturación
  - Trazabilidad
  - Albaranes
  - Proceso de alta como proveedor
  - Etc





**Gracias por su atención**

