

Febrer del 2024. Píndola sectorial

El sector del *foodservice* a Catalunya

ACCIÓ
Catalonia &
Trade & Investment

 **Generalitat
de Catalunya**

Fem avui l'**empresa** del demà

El sector del *foodservice* a Catalunya

ACCIÓ
Generalitat de Catalunya



Els continguts d'aquest document estan subjectes a una llicència Creative Commons. Si no s'indica el contrari, se'n permet la reproducció, distribució i comunicació pública sempre que se'n citi l'autor, no se'n faci un ús comercial i no se'n distribueixin obres derivades. Podeu consultar un resum dels termes de la llicència a:

<https://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/>

L'ús de marques i logotips en aquest informe és merament informatiu. Les marques i els logotips esmentats pertanyen als seus respectius titulars i en cap cas són titularitat d'ACCIÓ. Es tracta d'una representació il·lustrativa parcial de les empreses, organitzacions i entitats que formen part de l'ecosistema del sector del *foodservice*. Poden haver-hi empreses, organitzacions i entitats que no hagin estat incloses en l'estudi.

Realització

Unitat d'Estratègia i Intel·ligència Competitiva d'ACCIÓ
Unitat d'Estratègia Empresarial d'ACCIÓ
Eurecat

Col·laboració

Clúster Foodservice

Barcelona, febrer del 2024



Fem avui l'**empresa** del demà

1. El sector del *foodservice* a escala global
2. El sector del *foodservice* a Catalunya
3. Tendències, reptes i oportunitats del sector



1. El sector del *foodservice* a escala global



El sector del *foodservice*

El sector del *foodservice* és el conjunt d'empreses i organitzacions que s'encarreguen de la preparació, distribució i venda d'aliments i begudes per al consum immediat fora de la llar.

Tipus d'organitzacions

Processament d'aliments

- Empreses que s'encarreguen de transformar la matèria primera, els aliments que provenen de l'agricultura i de la ramaderia o d'altres activitats del sector primari, en productes llestos per a la seva distribució a restaurants, empreses de càtering o empreses de restauració social.

Client final

Restauració comercial

- Empreses que es dediquen comercialment a la venda d'aliments llestos per als consumidors finals. El segment HORECA destaca en aquest grup tot i que també es troben els segments de *vending*, *delivery* o la restauració en ruta.

Restauració social

- Les organitzacions enfocades en oferir un servei principal i que per motius de conveniència inclouen menjar llest pel consum a les seves instal·lacions conformen aquest segment, com per exemple escoles, hospitals o centres penitenciaris.

Distribució

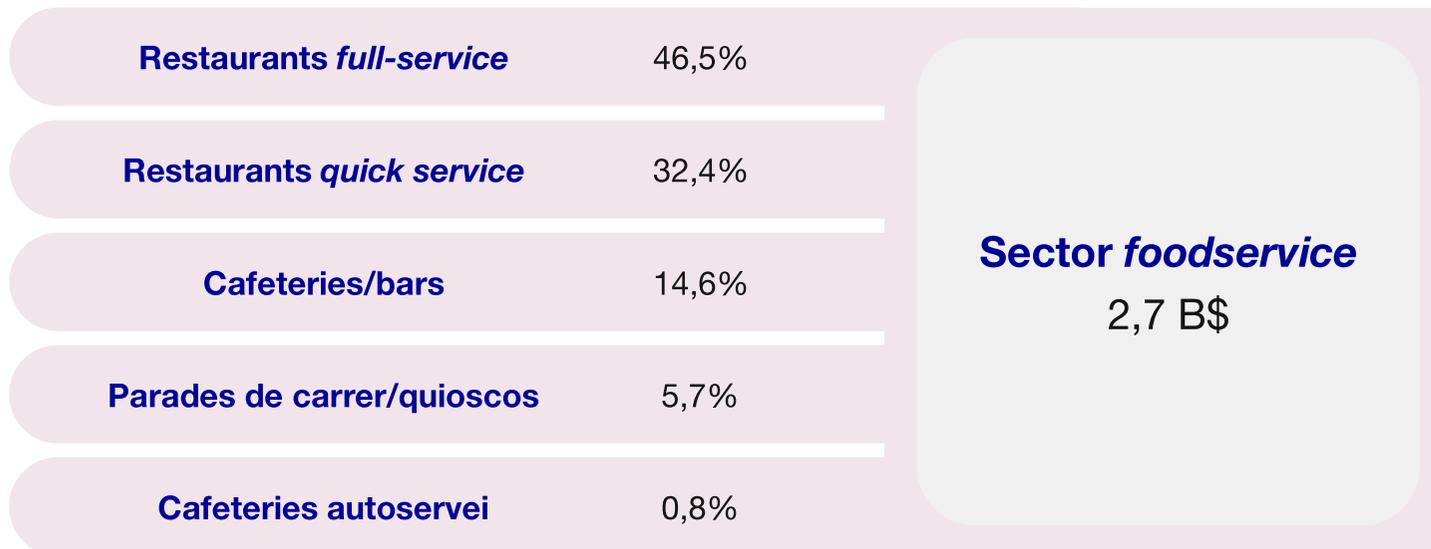
- S'inclouen els grups d'empreses amb enfocament logístic que permeten transportar els productes elaborats per part de les empreses processadores d'aliments al canal de consum final. També s'inclouen empreses enfocades en l'emmagatzematge d'aquests productes.



El sector *foodservice* a escala mundial

La mida de mercat mundial del sector *foodservice* ha assolit els 2,7 B\$ el 2022. D'entre els cinc segments que conformen el sector, els restaurants *full-service* i *limited-service* són els qui presenten una major mida de mercat (78,8%, conjuntament).

Mida de mercat mundial del sector *foodservice*, 2022



Notes: Els restaurants de servei complet atenen els clients des que entren al local fins que en surten: els comensals poden reservar o entrar sense avisar i un cambrer els fa seure immediatament si no hi ha espera. Els restaurants *quick service* ofereixen plats a velocitats i preus immillorables (el servei es redueix al mínim i les interaccions del client amb el personal acaben quan aquest rep el seu menjar. No ofereixen servei de taula)

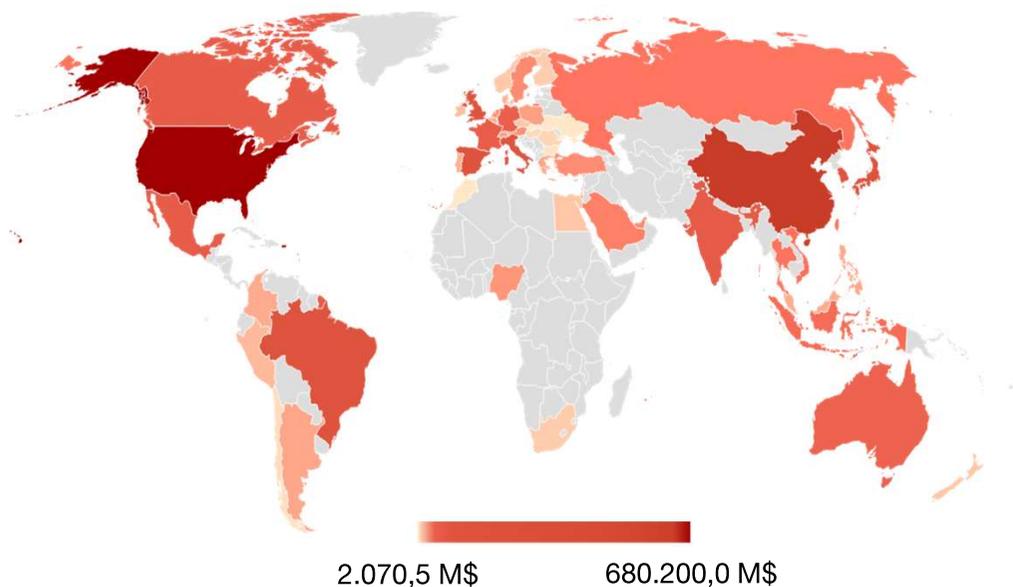
Font: ACCIÓ a partir de “World Market for Consumer Foodservice”, Euromonitor, 2023

Àsia-Pacífic, la regió amb una mida de mercat més gran per al *foodservice*

7

Espanya és la quarta regió de món per vendes del sector del *foodservice* a escala mundial. Àsia-Pacífic és la primera regió per vendes, seguida d'Amèrica del Nord i Europa Occidental.

Vendes del sector *foodservice*, 2022



Top 15 països per vendes, 2022

- | | |
|---|---|
|  1 Estats Units 680.200,0 M\$ |  9 Índia 51.374,2 M\$ |
|  2 Xina 679.307,3 M\$ |  10 Canadà 50.664,8 M\$ |
|  3 Japó 140.817,7 M\$ |  11 Mèxic 50.468,9 M\$ |
|  4 Espanya 87.154,0 M\$ |  12 França 47.833,7 M\$ |
|  5 Brasil 85.739,4 M\$ |  13 Alemanya 43.826,6 M\$ |
|  6 Itàlia 78.427,8 M\$ |  14 Austràlia 38.506,8 M\$ |
|  7 Regne Unit 75.381,5 M\$ |  15 Indonèsia 29.085,6 M\$ |
|  8 Corea del Sud 72.086,0 M\$ | |

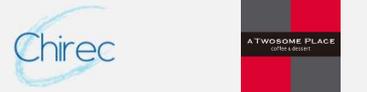
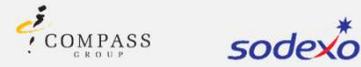
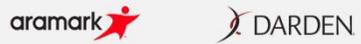
Principals empreses del sector *foodservice* a escala mundial

Restaurants i establiments de menjars

Provisió de menjars preparats per a celebracions

Altres serveis de menjars

Establiments de begudes



La IED en alimentació i begudes assoleix 120.000 M€ en el quinquenni 2019-2023

El **volum d'IED en el sector d'alimentació i begudes** ha assolit els 119.473 M€ en el quinquenni 2019-2023, amb un total de 2.978 projectes que han donat feina a 447.766 persones. Espanya és la quarta destinació a nivell mundial en recepció d'aquesta IED.

La IED en alimentació i begudes al món, 2019-2023

2.978 projectes ▼11,1% (2014-2018) | **119.473 M€ en inversió** ▼11,8% (2014-2018) | **447.766 llocs de treball** ▼14,6% (2014-2018)

Països d'origen per projectes

-  **1** Estats Units | 475 projectes
-  **2** Alemanya | 346 projectes
-  **3** Suïssa | 207 projectes
-  **4** Països Baixos | 192 projectes
-  **5** Regne Unit | 179 projectes

Països de destí per projectes

-  **1** Estats Units | 381 projectes
-  **2** Regne Unit | 202 projectes
-  **3** Alemanya | 168 projectes
-  **4** Espanya | 136 projectes
-  **5** França | 127 projectes

Les 25 principals empreses inversores en el període 2019-2023



Notes: S'han considerat els projectes del sector "food & beverages" entre 2019 i 2023

Font: ACCIÓ a partir d'fDi Markets, 2024

Països d'interès per al sector foodservice

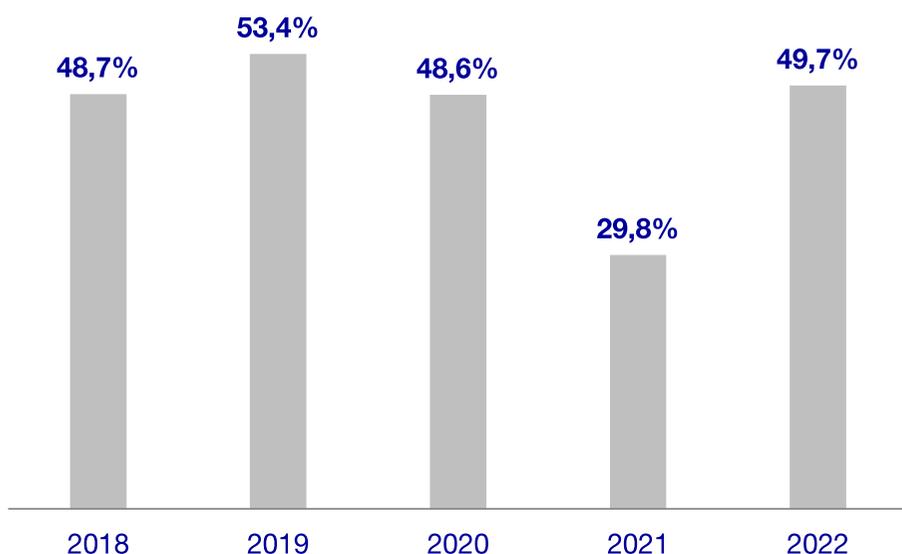


La meitat dels espanyols menja fora de casa, especialment a l'hora del dinar

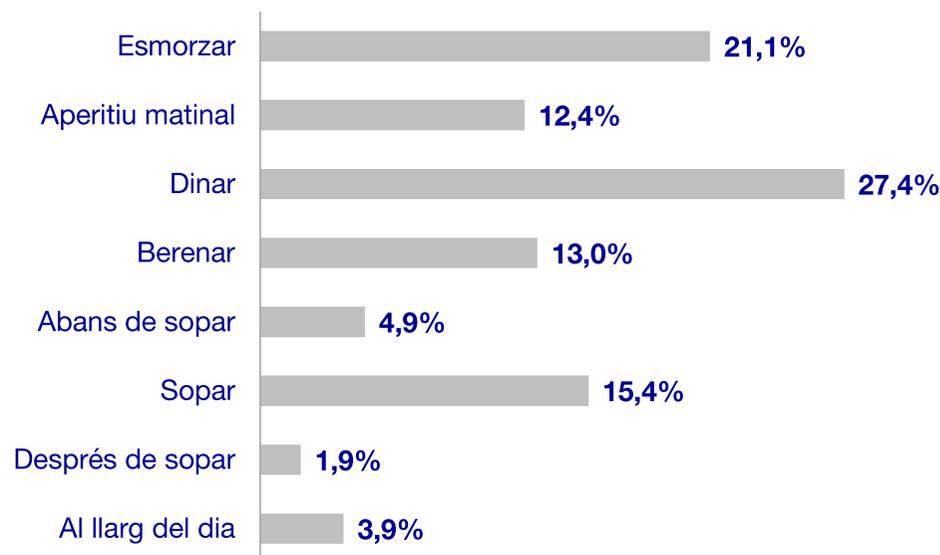
11

Després d'haver descendit a menys del 30% el 2021, el percentatge dels espanyols enquestats que mengen fora de casa s'ha ressituat prop del 50% l'any 2022. L'hora del dinar és la més popular per menjar fora de casa a Espanya: segons l'enquesta, aproximadament el 27% del consum d'aliments i begudes fora de la llar va ocórrer en aquest moment del dia.

Percentatge d'enquestats que van menjar fora de casa a Espanya, 2018-2022



Distribució del consum d'aliments i begudes fora de la llar a Espanya per moment de l'àpat, 2022



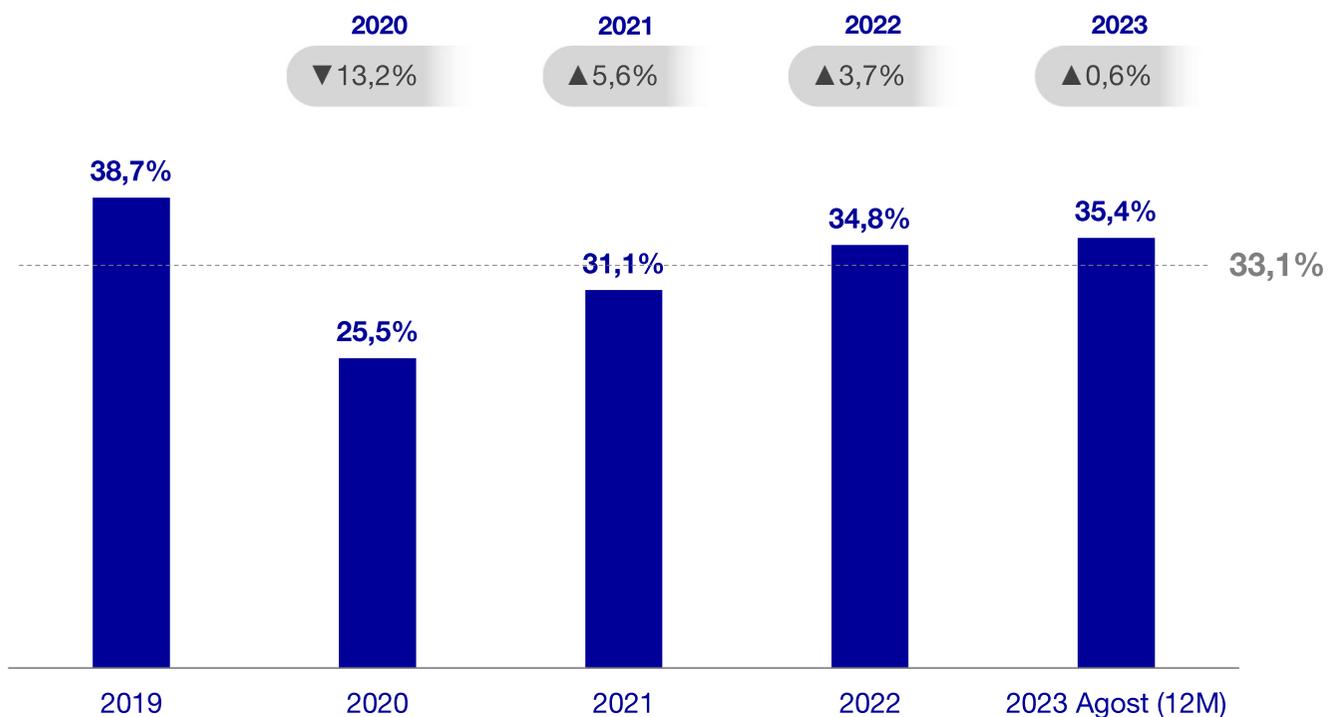
Font: ACCIÓ a partir d'Statista, 2023

El consum en *foodservice* es recupera a Espanya després de la pandèmia

12

Segons la dada més recent, el consum en *foodservice* ha assolit un 35,4% de quota sobre la despesa total realitzada pels espanyols en el sector de l'alimentació i les begudes.

Quota del consum en *foodservice* sobre la despesa total realitzada pels espanyols en alimentació i begudes (*foodservice* + *foodretail*)



Font: ACCIÓ a partir d'“Observatorio de la Restauración de Marca 2023”, KPMG

Fem avui l'empresa del demà



2. El sector del *foodservice* a Catalunya



Cadena de valor del sector *foodservice*

Producció agrícola

Agricultura

Ramaderia

Pesca i aqüicultura

Indústria de l'alimentació i begudes

Processament aliments

Productes càrnics

Molineria

Peix i crustacis

Fleca i pastes

Fruites i hortalisses

Alimentació animal

Olis i greixos

Begudes

Lactis

Indústria auxiliar

Packaging

Química

Maquinària

Distribució

Transport i emmagatzematge

Majorista

Client final

Restauració comercial

HORECA tradicional

Restauració de marca

Restauració en ruta

Delivery & Takeaway

Vending

Restauració social

Educació

Sanitat i geriatría

Menjadors empreses

Càterings esdeveniments

Centres penitenciaris

Forces armades

Transversals

Certificadoras i qualitat

Plataformes i clústers

Centres de recerca i universitats

Fires

Serveis i consultoria

Administració pública

Laboratoris i anàlisis de seguretat

Dades clau del sector *foodservice* a Catalunya (I)



Nota: Dades econòmiques de l'últim any disponible, majoritàriament 2022.

Nota: El mapatge de Foodservice s'ha realitzat a partir dels CNAEs relacionats amb alimentació i les empreses d'altres informes i directoris d'ACCIÓ. Només s'han considerat les empreses que facturen més de 2M€ anuals amb excepció de les del canal final, que s'inclouen a partir de més de 0,5M€. Les dades econòmiques de les empreses es calculen ad hoc en funció de la seva vinculació amb el sector.

Dades clau del sector *foodservice* a Catalunya (II)

	Nombre d'empreses 2023	Vol. de negoci 2022 (M€)	Persones ocupades 2022
Producció agrícola	278 (4,8%)	1.088 (4,5%)	2.037 (1,7%)
Agricultura	51	244	719
Ramaderia	219	834	1.262
Pesca i aqüicultura	8	10	56
Indústria de l'alimentació i begudes	1.071 (18,6%)	11.735 (48,9%)	25.597 (22,0%)
Processament aliments	733	9.985	20.759
Productes càrnics	206	3.289	7.595
Peix i crustacis	13	25	125
Fruites i hortalisses	24	214	633
Olis i greixos	31	778	534
Lactis	25	434	782
Molineria	16	310	267
Fleca i pastes	86	462	2.308
Alimentació animal	63	1.025	690
Begudes	102	1.279	2.343
Altres	167	2.169	5.483
Indústria auxiliar	338	1.750	4.838
Distribució	1.491 (25,9%)	5.743 (23,9%)	8.788 (7,5%)
Canal Final	2.908 (50,6%)	5.450 (22,7%)	80.102 (68,8%)
Restauració comercial	2.738 (47,6%)	4.403 (18,3%)	53.449 (45,9%)
Empreses de restauració	2.371	3.876	47.506
Bars, cafeteries i similars	284	290	3.824
Grups hotelers	71	32	269
Altres	12	205	1.851
Restauració social	170 (2,9%)	1.047 (4,4%)	26.653 (22,9%)
TOTAL	5.748	24.017	116.524

Nota: Tots els segments inclouen empreses a partir d'una facturació de 2M€; el canal final, en canvi, inclou empreses a partir d'una facturació de 0,5M€. **Font:** ACCIÓ

Dades clau del sector *foodservice* a Catalunya (III)

5.748 empreses



- El **91,1%** de les empreses són petites o mitjanes empreses (menys de 50 M€ de facturació).
- El **68,8%** de les empreses es van establir fa més de 10 anys.
- El **32,2%** de les empreses són exportadores i el **23,6%** són exportadores regulars.
- El **4,8%** de les empreses són filials d'empreses estrangeres.

Facturació: 24.017 M€



- La facturació equivaldria al **8,9% del PIB total de Catalunya**.
- Les **grans empreses** (el 4,5% del total d'empreses) **facturen el 59,7% del total** de facturació del sector.

Distribució territorial



- El **66,1%** de les empreses estan ubicades a la **província de Barcelona**.
- El **67,6%** de la facturació total i el **77,5%** del total de persones ocupades del sector provenen d'empreses de la província de Barcelona.
- El **Barcelonès, el Vallès Occidental, el Baix Llobregat, Maresme i Segrià** són les comarques amb més empreses relacionades amb el sector de *foodservice*.

116.524 llocs de treball



- El **79,7%** treballa en **empreses consolidades** (10 anys o més).
- El **34,8%** treballa en **grans empreses** (més de 50 treballadors).

Cadena de valor del sector *foodservice* (I)

Producció agrícola

Agricultura



Ramaderia



Pesca i aquicultura



Indústria de l'alimentació i begudes

Processament aliments



Industria auxiliar

Packaging



Maquinària



Química



Distribució



Nota: representació parcial amb l'objectiu d'il·lustrar els proveïdors de la cadena de valor del sector de la *foodservice* a Catalunya, tot i que hi poden haver altres empreses que no s'han inclòs a l'estudi. **Nota:** cada empresa ha estat assignada a una categoria de la cadena de valor. **Font:** ACCIÓ

Cadena de valor del sector *foodservice* (II)

19

Startups

Indústria de l'alimentació i begudes



nora



zyrcular
foods



XOCOLATING



delectatech

prezò.

gozerowaste

Distribució i client final

Glovo?

VICIO



heura



:Degusta Box

INCAPTO

myrealfood

Nota: representació parcial amb l'objectiu d'il·lustrar els proveïdors de la cadena de valor del sector de la *foodservice* a Catalunya, tot i que hi poden haver altres empreses que no s'han inclòs a l'estudi. **Nota:** cada empresa ha estat assignada a una categoria de la cadena de valor. **Font:** ACCIÓ

Cadena de valor del sector *foodservice* (III)

Distribució

Logística especialitzada (transport i emmagatzematge)



Majoristes



Nota: representació parcial amb l'objectiu d'il·lustrar els proveïdors de la cadena de valor del sector de la *foodservice* a Catalunya, tot i que hi poden haver altres empreses que no s'han inclòs a l'estudi. **Nota:** cada empresa ha estat assignada a una categoria de la cadena de valor. **Font:** ACCIÓ

Cadena de valor del sector *foodservice* (IV)

21

Restauració comercial

HORECA tradicional



Cafeteries



Restauració en ruta



Delivery & Takeaway



Vending



Restauració de marca



Nota: representació parcial amb l'objectiu d'il·lustrar els proveïdors de la cadena de valor del sector de la *foodservice* a Catalunya, tot i que hi poden haver altres empreses que no s'han inclòs a l'estudi. **Nota:** cada empresa ha estat assignada a una categoria de la cadena de valor. **Font:** ACCIÓ

Cadena de valor del sector *foodservice* (V)

Restauració social

Educació



Sanitat



Residències



Empreses



Càterings esdeveniments



Nota: representació parcial amb l'objectiu d'il·lustrar els proveïdors de la cadena de valor del sector de la *foodservice* a Catalunya, tot i que hi poden haver altres empreses que no s'han inclòs a l'estudi. **Nota:** cada empresa ha estat assignada a una categoria de la cadena de valor però pot vendre en més d'un canal dins la restauració social. **Font:** ACCIÓ

Fem avui l'empresa del demà

Catalunya torna a ser, l'any 2024, la regió d'Espanya amb més quantitat d'estrelles Michelin repartides al seu territori.



5 restaurants
amb tres estrelles
Michelin el 2024



Disfrutar
LASARTE
-RESTAURANT-
ABaC
COCINER
HERMANOS TORRES
RESTAURANT
EL CELLER DE CAN ROCA

6 restaurants
amb dues estrelles
Michelin el 2024



BO.TIC
RESTAURANT
CINC SENTITS
Momenta
PACO PÉREZ
LES COLS
FINA PUIGDEVALL-NOGAREDA
MARTINA PUIGVERT PUIGDEVALL
MIRAMAR
LLANÇÀ, 1939

47 restaurants
amb una estrella
Michelin el 2024



Mostra d'alguns dels establiments

Aleia ANGLE RESTAURANT CAN BOSCH
dos palillos LES MOLES RESTAURANT

Ecosistema Català del sector del *foodservice* a Catalunya

Associacions empresarials *foodservice*



Clústers acreditats per ACCIÓ



Fires



Centres tecnològics **TECNIO**



Centres especialitzats en el sector alimentari



Centres especialitzats en el sector dels vins i del cava



Centres universitaris catalans que imparteixen formació relacionada amb el sector del *foodservice*



Instruments públics de la generalitat de foment i difusió sectorial



Instruments públics de foment i difusió sectorials



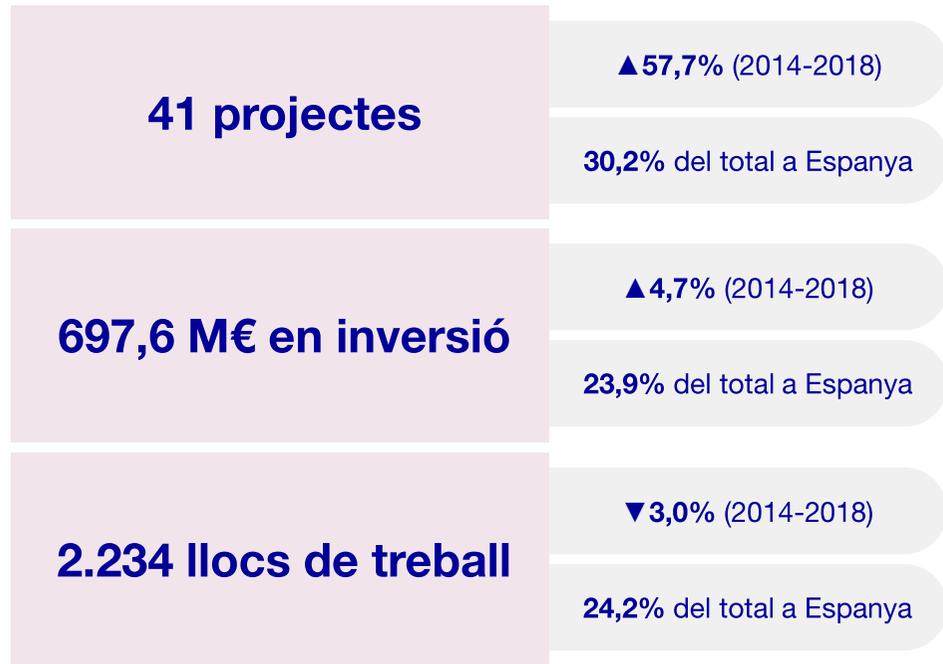
Instruments privats de foment i difusió sectorial



Nota: Representació parcial amb l'objectiu d'il·lustrar l'ecosistema del sector *foodservice* a Catalunya. **Font:** ACCIÓ

Fem avui l'**empresa** del demà

Catalunya registra 700 M€ d'IED en alimentació i begudes entre el 2019 i el 2023



Països d'origen per projectes, 2019-2023

- | | |
|------------------------------|---------------------------|
| 1 Alemanya 11 projectes | 6 Itàlia 2 projectes |
| 2 França 6 projectes | 7 Argentina 1 projectes |
| 3 Bèlgica 5 projectes | 8 Grècia 1 projectes |
| 3 Estats Units 4 projectes | 9 Islàndia 1 projectes |
| 5 Suïssa 3 projectes | 10 Irlanda 1 projectes |

Les 20 principals empreses inversores en el període 2019-2023



Notes: S'han considerat els projectes del sector "food & beverages" entre 2019 i 2023

Font: ACCIÓ a partir d'fDi Markets, 2024

Fem avui l'empresa del demà

Catalunya, la 5a regió de la UE en nombre de projectes d'IED en alimentació i begudes

En el quinquenni 2019-2023, Catalunya ocupa una posició notable a la Unió Europea en matèria d'IED en alimentació i begudes. Se situa com la **cinquena regió en nombre de projectes**, la **vuitena en capital invertit** i la **cinquena en llocs de treball creats**.



5a regió en nombre de projectes (▲2, 2014-2018)

4,7% respecte del total de la UE



8a regió en capital invertit (▲2, 2014-2018)

3,3% respecte del total de la UE



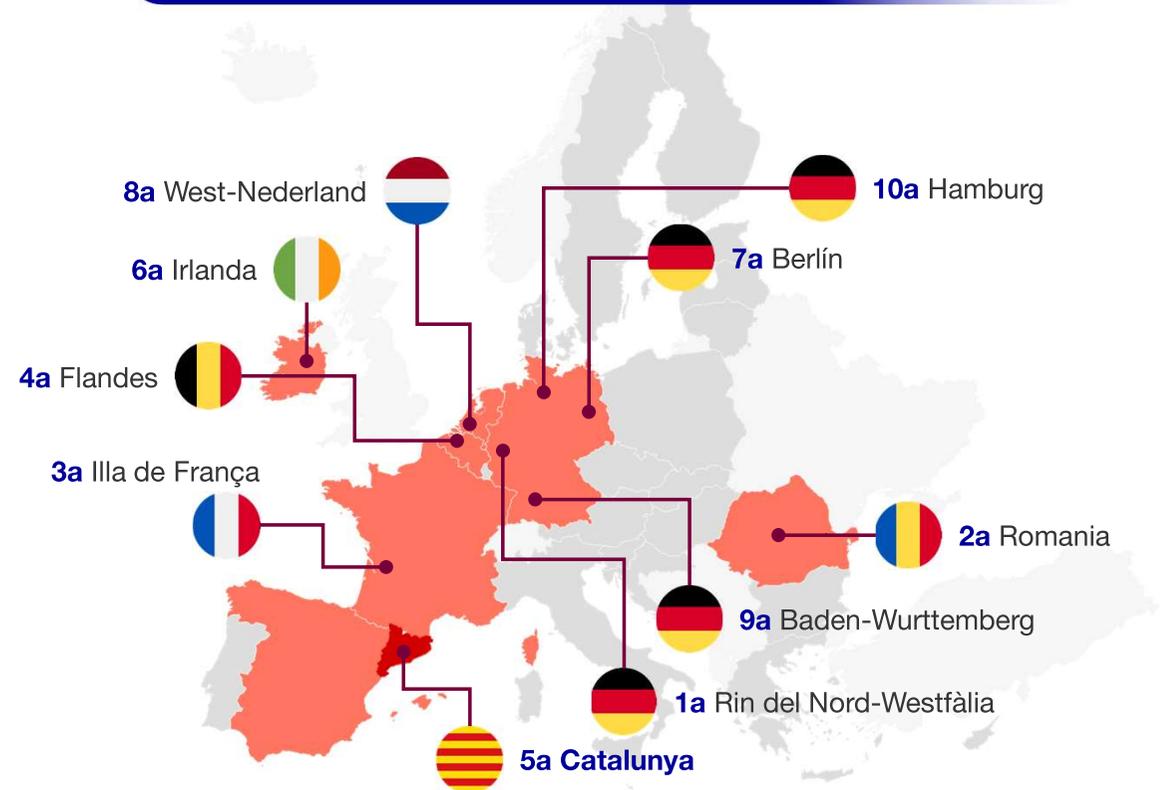
5a regió en llocs de treball creats (▲2, 2014-2018)

3,1% respecte del total de la UE

Notes: S'han considerat els projectes del sector "food & beverages" entre 2019 i 2023

Font: ACCIÓ a partir d'fDi Markets, 2024

IED a la UE (per projectes), 2019-2023



Casos d'èxit del sector *foodservice*

27

Repte

Solució



Cada país presenta les seves pròpies característiques culturals, gastronòmiques i socials, i és per això que a **Areas** adapten la seva oferta per ajustar-se a les preferències de cada mercat local.

L'empresa es defineix com a "GLOCAL": valora i potencia el poder de l'àmbit local, mentre aporta la força i l'experiència de les seves marques pròpies, així com de les marques ja establertes i reconegudes a cada país.



Mahou San Miguel llança al 2022 un Pla Global de Transformació de l'Hostaleria. Dins aquest ambiciós pla de transformació, RENTABILIBAR és un dels eixos clau enfocat a contribuir a impulsar la digitalització.

RENTABILIBAR està dissenyat per aportar valor a totes les etapes del cicle de vida de l'hostaler, oferint-los eines, dades i el coneixement que necessita per al seu negoci. A més, està en renovació constant per atendre les necessitats canviants.



Serhs food, amb una dimensió més modesta, vol competir de tu a tu amb les grans multinacionals líders indiscutibles en un sector on el volum de negoci i la massa crítica és clau, donada la rellevància de l'economia d'escala en aquest mercat. I fer-ho de manera , atractiva, fiable i econòmicament viable.

SERHS Food ofereix una solució molt enfocada a la satisfacció individual de cada usuari. Basada en Know-how propi molt innovadora i escalable amb millores objectives que afavoreixen la sostenibilitat mediambiental i la conciliació laboral. Tenint com a pilars fonamentals la qualitat nutricional, molt especialitzats en l'alimentació basada en el respecte cultural i el benefici de la salut de cada persona

3. Tendències, reptes i oportunitats del sector



Tendències de consum

Consumidor d'experiències



Reforçat mitjançant l'ús intensiu de les xarxes socials, s'ha augmentat en gran manera el nombre de consumidors que opten per opcions de restauració que ofereixen experiències diferenciades no necessàriament relacionades amb el menjar.

Consumidor basat en el preu



A causa de l'efecte dominó de la desacceleració econòmica i l'augment de la inflació, molts consumidors cerquen les ofertes i els preus promocionals i tenen més interès en les maques blanques.

Consumidor saludable i conscient



Continua cerca del benestar sense renunciar a la qualitat ni al gust. El consum de suplementes alimentaris com la vitamina C, l'omega 3 o el zinc augmenta entre els grups de més edat.

Consumidor gourmet



La cuina de laboratori amb el llançament de nous productes Premium, la cerca de novetats, la innovació constant, el disseny, els envasos, la ubicació de les botigues i l'experiència a la botiga (omnicanal) és una marcada tendència de consum.

Consumidor social



El grup majoritari de consumidors centren part de les seves relacions socials en els àpats socials, fent de la seva experiència social als restaurants i als bars que visiten un punt focal a l'hora de decidir on volen anar.

Tecnologies involucrades al sector del *foodservice*

SOCIETAT DIGITAL

- IoT i sensors
- *Big Data* + IA
- DLT/*Blockchain*
- Ciberseguretat
- Connectivitat
- Fotònica/Quàntica
- *New Space*
- *E-commerce*

SALUT

- Alimentació funcional
- Òmiques

TRANSFORMACIÓ VERDA

- *Agritech*
- *Blue Economy*
- *Nature Based Solutions*
- Tecnologies del cicle de l'aigua
- *Foodtech*
- Bio Economia
- Reciclatge i valorització

RESILIÈNCIA INDUSTRIAL

- Robots/Cobots
- Fabricació additiva
- Simulació
- Automatització
- Drons
- Reciclatge químic
- Materials sostenibles
- Materials de frontera

Tecnologies involucrades al sector del *foodservice* (I)



TRANSFORMACIÓ VERDA



Agritech

Ús de la tecnologia per millorar el rendiment i l'eficiència en l'agricultura. Tecnologies com Big Data, IoT i IA per fer prediccions de les collites o la detecció precoç d'anomalies als cultius o al bestiar, entre altres aplicacions.



Foodtech

Explora la manera d'aprofitar els avenços tecnològics per millorar l'eficiència i la sostenibilitat en el disseny, la producció, l'elecció, el lliurament i el gaudi dels aliments.



Bio Economia

És la producció basada en el coneixement, la utilització de recursos biològics i el flux de residus orgànics, de manera sostenible. L'objectiu és la protecció al medi ambient, evitar la sobreexplotació de recursos naturals, potenciar la biodiversitat i impulsar el desenvolupament sostenible i la circularitat.



Nature Based Solutions

Solucions inspirades en la naturalesa que proporcionen beneficis ambientals, socials i econòmics. Solucions que s'utilitzaran cada vegada més tecnologies digitals per aportar solucions de mitigació i adaptació al canvi climàtic.

Tecnologies involucrades al sector del *foodservice* (II)



SOCIETAT DIGITAL



IoT i sensors

L'*Internet of Things* al món agroalimentari s'utilitza, per recopilar dades d'humitat del sòl en agricultura, sensoritzar la cadena de processament, assegurar la cadena de fred en la distribució, o com a etiquetes intel·ligents als productes que arriben al restaurant.



Big Data + IA

Big Data i la IA es nodreixen de les dades obtingudes per la IoT i la sensòrica, per fer anàlisis i processaments de dades concretes que ajuden a fer prediccions de comandes per optimitzar l'abastiment de productes.



DLT/Blockchain

Les Tecnologies de Registre Distribuït (DLT) és un paraigua que serveix per a agrupar les tecnologies que emmagatzemen, distribueixen i faciliten l'intercanvi de valor entre usuaris. A la cadena alimentària poden ajudar a garantir l'origen i la traçabilitat dels aliments.



Ciberseguretat

Protecció digital de les empreses, persones i sistemes davant d'atacs digitals. En el sistema agroalimentari ajuda a evitar interrupcions del procés per causes externes, o evitar el furt de dades d'una cadena de restaurants.

Tecnologies involucrades al sector del *foodservice* (III)

RESILIÈNCIA INDUSTRIAL



Robots/Cobots

Els robots i cobots tenen aplicació a activitats repetitives dintre dels mateixos restaurants o al propi menjador per ajudar en tasques atenent clients



Fabricació additiva

La fabricació additiva s'està utilitzant per a la producció de peces i maquinària personalitzada i per la impressió d'aliments a partir d'ingredients frescos.



Drons

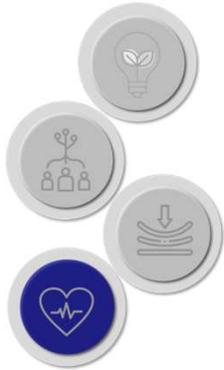
Els drons i els vehicles autònoms s'estan emprant per exemple, en la fumigació dels camps, el moviment de productes en la indústria, o en el *delivery* final del producte.



Materials sostenibles

Solucions inspirades en la naturalesa que proporcionen beneficis ambientals, socials i econòmics. Solucions que s'utilitzaran cada vegada més tecnologies digitals per aportar solucions de mitigació i adaptació al canvi climàtic.

Tecnologies involucrades al sector del *foodservice* (IV)



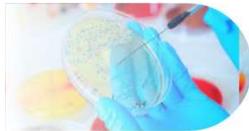
SALUT



Alimentació funcional

Bioteχνologia i tecnologia per al disseny d'aliments que va més enllà del seu valor nutritiu, aporten beneficis específics per a la salut i el benestar dels consumidors a través de la formulació dels productes alimentaris o l'addició de certs ingredients que ajudin a prevenir o retardar l'aparició de malalties reduint factors de risc.

Òmiques



Les ciències òmiques són un conjunt de disciplines vinculades amb la bioquímica i la biologia molecular, a través de les quals es pot assolir un coneixement profund, en termes analítics, de les característiques i del contingut global d'una mostra biològica. Per exemple, les tecnologies òmiques ofereixen una opció inestimable per detectar l'autenticitat i la integritat dels aliments.

Tendències de mercat

Alimentació saludable i sostenible



- **Plant-based:** Creix l'interès pels productes provinents de fonts vegetals.
- **Reducció en l'ús i explotació de l'aigua.**
- **Decreix el consum de begudes amb alcohol.**
- Oferta d'**àpats sense gluten** a restaurants de menjar ràpid

Noves opcions de restauració



- **Restaurants temàtics** basats en conceptes innovadors i tendències
- **Food court:** diferents restaurants comparteixen la zona de menjador.
- **Fast casual:** menjar ràpid de gran qualitat
- **Experiència més enllà de l'àpat:** on la proposta de valor no és únicament el menjar

Restauració 4.0



- **Robòtica i automatització:** robots a sala i a cuina i us de plataformes i softwares que automatitzen tasques de gestió.
- **Data quality:** recull i anàlisi de dades per a la traçabilitat.
- **Restaurant digital:** digitalització dels menús o altres aspectes de l'oferta de restauració.

Exclusivitat



- **Menjar i moda:** col·laboracions entre marques i franquícies de restauració.
- **Àpats temporals:** i exclusius en col·laboració amb actors del sector de l'entreteniment per promocions conjuntes.
- **Xef privat:** menús personalitzats directament a casa dels comensals.

Relació 360° amb els clients



- **Cocreació:** sistemes on els consumidors poden ser participants del procés creatiu.
- **Restauració inclusiva:** ofertes de restauració que posen en valor grups en risc d'exclusió social.
- **Creació de comunitats:** per a clients amb un alt grau de fidelització i canals de comunicació bidireccionals.

Font: ACCIÓ

Tendències de mercat (I)

ALIMENTACIÓ SALUDABLE I SOSTENIBLE

Plant-based:

Tendències en alimentació provinent de fonts vegetals.



Restaurant basa l'elecció del seu menú en opcions sostenibles i basades en vegetals i tracta aspectes innovadors com la gastrobotànica o nous estils de maridatge de menús de luxe a base de kombutxa, *tepaches* i verdures vinificades.

Consum aigua:

Reducció en l'ús i explotació de l'aigua.



Nou pla de gestió i ús sostenible de l'aigua al menjador té com a finalitat disminuir els consums d'aigua i l'ús d'envasos, fent estalviar a l'hospital una mitjana de 72.540 envasos de plàstic d'un sol ús cada any.

Begudes sense alcohol:

Decreixement en el consum de begudes amb alcohol, nou consum.



Desenvolupament d'alternatives sense alcohol amb perfils de sabor que rivalitzen amb les seves contraparts amb alcohol, afegint una dimensió més complexa i apetitosa a aquest mercat emergent.

Menjar ràpid sense gluten:

Oferta d'àpats sense gluten a restaurants de menjar ràpid.



Associació per a la divulgació sobre la celiaquia, creadora de l'Escola Celicidad, una plataforma en línia especialitzada en cursos i que compta amb una *aplicació per a dispositius mòbils per trobar restaurants sense gluten a Espanya*.

Font: ACCIÓ

Tendències de mercat (II)

NOVES OPCIONS DE RESTAURACIÓ

Restaurants temàtics: Nous dissenys en restaurants basats en conceptes innovadors i tendències actuals.



Restaurant temàtic, col·laboració entre Nintendo, Universal Studios Hollywood i Universal Studios Japan, ha creat un menú inspirat en l'univers de Mario Bros.

Food court:

Reducció en l'ús i explotació de l'aigua.

eat
street

Empresa que organitza i col·labora en esdeveniments gastronòmics a l'aire lliure a Barcelona. Aposta per reunir xefs locals i cuina internacional, experimentant constantment amb maneres noves i creatives de promocionar els seus esdeveniments.

Fast Casual: Opcions de restauració en què s'ofereix menjar de forma ràpida de gran qualitat.



Hamburgueseria que ofereix productes basats en combinar la rapidesa del *fast food* amb la qualitat, la varietat del *casual dining* i l'evolució de les tecnologies a l'horeca, que permeten automatitzar processos i proporcionar una millor experiència al client.

Experiència més enllà de l'àpat: Oferir als clients experiències en què la proposta de valor no és únicament el menjar.



Dins d'Europa Park, a Alemanya, Eatrenalin és una proposta de restauració que desperta tots els sentits i desencadena emocions. Eatrenalin redefinix completament l'experiència culinària, combinant elements gustatius, olfactius, físics i audiovisuals.

Font: ACCIÓ

Fem avui l'**empresa** del demà

Tendències de mercat (III)

RESTAURACIÓ 4.0

Robòtica i automatització:

Aparició de robots en el servei de sala i cuina d'un restaurant així com de plataformes i *softwares* que automatitzen tasques de gestió.



Br5 i Mimcook. Han creat la primera “paella robòtica” del món elaborada completament per un robot, tot combinant la tecnologia de robots col·laboratius amb l'estandardització de temperatures i temps de cocció.

Data Quality:

Eines de recollida i anàlisi de dades que permeten la traçabilitat de la cadena de valor del sector *foodservice*.



Omplenta a les cuines l'assistent digital Andy. Amb això es garanteix que els seus *poke bowls*, a més de ser de qualitat, són de la màxima seguretat alimentària, en digitalitzar, estandarditzar i centralitzar tots els protocols en aquesta matèria.

Restaurant digital:

Tendència en digitalitzar els menús del restaurant o altres aspectes de l'oferta de restauració tradicionalment no digitals.



Aprofitarà els suports de menú digitals per poder oferir preus dinàmics als seus establiments. Alguns dels beneficis de la implementació d'aquest sistema són: les actualitzacions en temps real, funcions interactives, recollida de dades, costos reduïts, etc.

Tendències de mercat (IV)

EXCLUSIVITAT

Menjar i moda:

Col·laboracions entre marques de roba i franquícies de restauració.

GUCCI
OSTERIA
da Massimo Bottura

El restaurant es troba a una de les sales laterals de la seva botiga *boutique* i ofereix una cuina fresca d'inspiració italiana del xef Massimo Bottura, propietari del restaurant Osteria Francescana. El seu èxit es basa en una combinació de gastronomia d'alta qualitat, un ambient elegant i sofisticat i una experiència única i memorable, i ofereix una experiència gastronòmica única i atractiva.

Àpats temporals:

Oferta temporal d'àpats exclusius en col·laboració amb grups de música o sèries de televisió per fer promocions conjuntes.



Associat amb Universal Music Group Korea per celebrar el llançament del nou àlbum de Sam Smith. Coincidint amb Sant Valentí, i per temps limitat, els baristes de la marca es van inspirar en la seva música i creativitat per crear algunes begudes especials que porten el nom d'algunes de les cançons publicades al nou àlbum.

Xef privat:

Contractació de xefs privats que cuinen menús personalitzats directament a casa dels comensals.

takeachef

Ofereix una àmplia gamma d'opcions gastronòmiques, des de cuina tradicional fins a cuina internacional en què els clients poden triar entre diferents tipus de menús, incloent-hi menús personalitzats, vegetarians o vegans. Els preus són competitius i els xefs són professionals amb experiència.

Tendències de mercat (V)

RELACIÓ 360° AMB ELS CLIENTS

Cocreació:

Establiment de sistemes on els consumidors finals poden ser participants del procés creatiu de la nostra empresa..



Un espai que permet la cocreació en un espai gastronòmic entre els principals agents d'aquest ecosistema: sector HORECA, startups, sector industrial i consumidors finals. Aquest espai compta amb laboratori d'experimentació, en el qual també es poden desenvolupar i testejar solucions tecnològiques en entorn real.

Restauració inclusiva:

Ofertes de restauració per a grups en risc d'exclusió social.



Gràcies a les possibilitats laborals en el sector de la restauració la Fundació AMAS fomenta la inclusió de persones amb diferents graus de discapacitat a bars i restaurants com [Gallinas y Focas](#) a Madrid o INOUT a Barcelona i en serveis de càtering propis.

Creació de comunitats:

Plataformes en què es generen comunitats de clients amb un alt grau de fidelització i canals de comunicació bidireccionals.



La iniciativa de Run Run Run destaca per l'excel·lència de la seva oferta gastronòmica, centrada en oferir una cuina saludable a través de plats inspirats en el concepte *Clean Eating*. El seu compromís amb la transparència i la connexió amb les comunitats fa que aquesta tingui també un enfocament educatiu i divulgatiu, on els consumidors busquen experiències que vagin més enllà del merament gastronòmic.

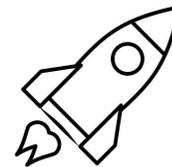
Font: ACCIÓ

MERCAT I CONSUM



PRINCIPALS REPTES ESTRATÈGICS

- Diferència d'hàbits entre consumidors, **alta segmentació i diversificació**.
- **Fidelització del client final**.
- **Falta de personal** en restauració i **absentisme** laboral.
- Apujada **preu matèries primeres**.
- **Poca col·laboració publico-privada**.
- **Unificació criteris de compra** de l'administració en restauració social.



PRINCIPALS OPORTUNITATS

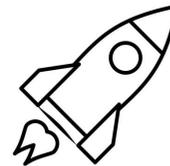
- **Nous nínxols de mercat** entorn dels **productes alts en proteïna i *plant-based***. És un bon moment per desenvolupar nous productes.
- Les **aliances amb entitats públiques** poden facilitar **programes de capacitació i formació per desenvolupar habilitats digitals** al personal per facilitar la implementació de solucions omnicanal més accessibles i efectives, tot millorant l'experiència del client.
- **Diferents preferències dels consumidors** representen una **oportunitat** de poder dirigir-te a un **grup** de consumidors específic que encarta **no estigui cobert**.

SALUT



PRINCIPALS REPTES ESTRATÈGICS

- Baixa el segment de botiga de proximitat i **prolifereu botigues de conveniència** que compten amb menys producte fresc, fet que provoca una pèrdua de la dieta mediterrània i fa créixer el segment d'indulgència.
- El **consum de cafeïna** en segments **joves** està **creixent**.
- La **tendència de tenir osmosis al segment HORECA** pot provocar un **control menys exhaustiu de la qualitat** alimentària.
- **La nutrició**, tot i ser un pilar entorn de la salut, **encara no** té un **paper rellevant** en la discussió al sector alimentari.



PRINCIPALS OPORTUNITATS

- Oportunitat de conscienciar les persones mitjançant l'alimentació i de proporcionar aliments saludables i transmetre bones pràctiques als clients.

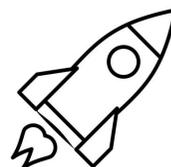
Principals reptes i oportunitats de negoci per a l'empresa catalana en el sector *foodservice* (III)

SOSTENIBILITAT I CANVI CLIMÀTIC



PRINCIPALS REPTES ESTRATÈGICS

- No s'aconsegueix **cobrir tota la demanda de producte de proximitat i ecològic** per manca d'oferta.
- La majoria dels **productes no estan eco dissenyats**.
- Afavorir la **utilització responsable del plàstic** en determinats usos.
- **Evitar el malbaratament alimentari**.
- La menor oferta per proveïdor de producte de proximitat comporta un **augment en la logística i la contaminació**.
- **No hi ha prou oferta de PET reciclat** per cobrir la demanda.



PRINCIPALS OPORTUNITATS

- La **col·laboració** entre les empreses i els productors locals pot ajudar a **oferir productes i serveis més personalitzats**, adaptats a les necessitats individuals dels consumidors i a la disponibilitat d'ingredients locals.
- **Estratègies** que vinculin l'oferta de **productes locals amb la reducció del malbaratament** alimentari i implementar **sistemes logístics més eficients** per a productes de proximitat, minimitzant el temps de transport i emmagatzematge per reduir caducitats i disminuir així la contaminació associada a la logística.
- **Estratègies de sostenibilitat** per **controlar els costos operatius en reduir el malbaratament**. L'automatització i la digitalització de processos poden millorar l'eficiència operativa, reduir costos i permetre una gestió més efectiva de recursos.

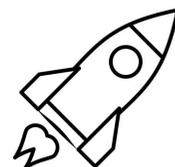
Font: ACCIÓ

TECNOLOGIA I DIGITALITZACIÓ



PRINCIPALS REPTES ESTRATÈGICS

- **Interconnexió de sistemes informàtics.**
- **Captació i formació** de personal en **perfils digitals.**
- Les **plataformes** d'agregació de comandes **tenen el control de la majoria de les dades del sector.**
- Actualment, **no es tenen dades** agregades de consum que siguin **representatives del mercat.**



PRINCIPALS OPORTUNITATS

- La flexibilitat del **treball remot** ofereix una oportunitat de deslocalitzar els equips. S'ha de **vetllar**, però per generar una **bona cohesió** i establir **polítiques de desconexió digital.**
- **Utilitzar *insights*** recollits de les xarxes socials i altres bases de dades sobre les **preferències dels clients** per desenvolupar **nous productes** que satisfacin les necessitats específiques.
- **Invertir en tecnologia i fer servir dades** per a **millorar l'eficiència** en la gestió de recursos (matèries primeres i personal).
- **Segmentar els clients** segons les **preferències i els hàbits** de consum per identificar àrees geogràfiques amb demanda similar, facilitant **l'expansió focalitzada a noves ubicacions.**
- **Incorporació de la IA generativa** per millorar la **productivitat.**

Font: ACCIÓ

Gràcies!

Passeig de Gràcia, 109
08008 Barcelona

accio.gencat.cat
catalonia.com

 @accio_cat

 @Catalonia_TI

Més informació sobre el sector, notícies i oportunitats:
<https://www.accio.gencat.cat/ca/sectors/alimentacio/>

