



La contribución de AECOC al entendimiento en la cadena de valor de hostelería y restauración

PATRICIA FERNÁNDEZ DE ARROYABE

Responsable del Desarrollo del Canal Horeca de AECOC

Con más de 24.000 empresas asociadas, AECOC es una de las mayores agrupaciones empresariales del país. Nacida en 1977 para ofrecer al sector de gran consumo un lenguaje común, el código de barras, la asociación ha ido ampliando sus áreas de actividad, trabajando actualmente para unir los esfuerzos de la industria y la distribución en aquellos proyectos que precisan del trabajo conjunto. Desde su creación, AECOC ha apostado siempre por la colaboración, la innovación, el desarrollo tecnológico, la eficiencia y, en general, por todas aquellas prácticas que, desde el esfuerzo conjunto, pueden contribuir a que las empresas españolas sean cada vez más sostenibles,

modernas y competitivas a todos los niveles. A lo largo de estos treinta años, AECOC ha sido testigo y artífice de algunos de los grandes cambios que han experimentado muchas empresas españolas, así como de la gran transformación de los procesos de compra y venta, los modelos de gestión de las empresas y, sobre todo, el consumidor.

EL SECTOR DE LA HOSTELERÍA Y LA RESTAURACIÓN

El sector de la hostelería es, sin duda, un pilar básico de nuestra economía. Con una producción en 2007 de 123.000 millones de euros, este sector representa el

7,07% del PIB y genera empleo para más de un millón y medio de personas, según datos de la Federación Española de Hostelería. Y es que el gasto en consumo fuera del hogar representó el año pasado casi una tercera parte del gasto alimentario de los españoles (MARM) y, lo que es más importante, la hostelería se perfila como uno de los sectores que en los próximos años vivirá una transformación importante derivada de la adaptación a las nuevas necesidades del consumidor. Desde el Comité Horeca de AECOC trabajamos para ayudar a las empresas a ser más eficientes, competitivas y sostenibles a través de la colaboración de toda la cadena de suministro y del acercamiento a estas tendencias del consumi-



dor actual. AECOC pone a disposición de sus asociados las herramientas que ayudarán a las empresas del sector de la hostelería a alcanzar la eficiencia y sostenibilidad necesarias.

EL COMITÉ HORECA DE AECOC

AECOC cuenta desde 2001 con un Comité del Sector de Hostelería y Restauración que es el responsable de fijar las directrices de trabajo en el área con el objetivo de contribuir a hacer más eficientes y sostenibles las relaciones entre intermediarios, a través de la identificación de oportunidades a lo largo de toda la cadena.

Empresas proveedoras: Campofrío, Coca-Cola Gestión, Diageo, Eurobanan, Gallina Blanca, Heineken, Kraft Foods Iberia, Nestlé Food Services, Grupo Leche Pas-

qual, Unilever Food Solutions y Vegamayor.

Cadenas de restauración y hoteleras: Autogrill, Burger King, Comess Group, Compass Group, McDonald's, The Eat Out Group, NH Hoteles, Rodilla, Serunió, Telepizza, Grupo Vips y Zena Grupo de Restauración.

Otros operadores: Canela Foods, Conway, Makro, Miquel Alimentació Grup.

Con la colaboración: FEHR (Federación Española de Hostelería).

Objetivos para 2009

Ante una situación económica menos propicia que en años anteriores, el Comité Horeca de AECOC adquiere un protagonismo más determinante. Fiel a su misión de facilitar la relación entre fabricantes y operadores del foodservice, el Comi-

té trabaja desde diferentes frentes en pro de una mayor eficiencia que haga posible prolongar el crecimiento del sector.

Desde sus inicios, el comité es una plataforma viva para conocer las inquietudes latentes del sector. Este año, el eje principal de trabajo será la situación económica y cómo ésta repercutirá al sector. Nos encontramos en un año donde el análisis interno y externo se convierte en una necesidad; de una lado, la mejora de la eficiencia y la eficacia provocarán una revisión de los modelos de gestión interna, adaptándolos y ajustándolos a la nueva realidad, y, de otro, ahora más que nunca, será necesario sofisticar la propuesta de valor al consumidor y para ello será necesario observarle y anticiparse a sus cambios de hábitos, ya que éstos se convierten en una oportunidad para las empresas del sector.

Por ello, para 2009, desde el Comité Horeca de AECOC se abordarán tres áreas de trabajo:

1. Conocimiento de mercado, cuyos ejes principales serán:
 - Consumidor (en momentos de cambio, estimulación de la demanda y tendencias).
 - Entorno económico en el sector (principales ratios macroeconómicos e impacto en el sector).
2. Mejora de las relaciones entre los tres agentes de la cadena. En esta área se trabajarán bajo tres líneas de actuación:
 - Colaboración (innovación, potenciación marca, comarketing, gestión por categorías...).
 - Facturación electrónica.
 - Cadena de suministro.
3. VII Congreso Horeca de AECOC.

Estas áreas de trabajo o inquietudes se cubrirán a través de distintas acciones durante 2009:

Punto de Encuentro en el VII Congreso Horeca de AECOC

Los días 29 y 30 de septiembre, el Congreso Horeca de AECOC volverá a ser el

Punto de Encuentro de la Hostelería y Restauración moderna en España, que reúne a más de 450 posiciones directivas del sector. A través de figuras clave nacionales e internacionales, desde el Congreso Horeca de AECOC se identificarán los retos y oportunidades más relevantes a los que tiene que hacer frente el sector, se analizarán las experiencias de éxito más destacadas, se mostrarán las últimas tendencias y se marcarán las pautas futuras del canal. En colaboración con la FEHR, el Congreso Horeca de AECOC es la cita ineludible del sector.

Grupos de Trabajo para el desarrollo del Sector

El Comité Horeca de AECOC arrancó en 2007 dos proyectos en pro de la eficiencia del sector: de un lado, el proyecto de EDI (intercambio de datos electrónicos) y, de otro, el de oportunidades de mejora entre la relación operador-proveedor.

En 2009, la búsqueda de la eficiencia a lo largo de la cadena de suministro se convierte en una necesidad para el sector. Por ello, estos dos grupos, participados por una veintena de compañías proveedoras y operadoras, ganan peso en un escenario como el actual. Asimismo, en 2009 se arrancará un grupo para la mejora logística en el canal, a través de la revisión de la recomendación AECOC para la logística en horeca:

- **Grupo de Trabajo Oportunidades de Mejora en las Relaciones entre operadores y proveedores.** Este grupo de trabajo tiene como objetivo desarrollar una recomendación sobre las oportunidades de mejora entre fabricantes y operadores del foodservice. Este desarrollo pretende identificar los puntos críticos y problemáticas que tienen tanto operadores como fabricantes en el canal con el fin de trabajar y consensuar las posibles soluciones para crecer conjuntamente de forma eficiente y sostenible.

- **Grupo de Trabajo Impulso del EDI en el sector.** Este grupo de trabajo tiene co-

mo objetivo la implantación del EDI (Intercambio Electrónico de Datos) en el sector para mejorar así la eficiencia y la conectividad entre las empresas. El EDI supone a las compañías una mayor eficiencia así como un ahorro significativo en gastos de gestión. De hecho, cada factura electrónica enviada con firma electrónica supone un ahorro total en la cadena de suministro de 3,48 euros. Está formado por 27 compañías –proveedores, cadenas de restauración, cadenas hoteleras, colectividades, operadores logísticos y cash & carries.

- **Grupo de Trabajo Revisión RAL en Horeca (recomendaciones AECOC en logística).** Recomendar a las empresas del sector las mejores prácticas en procesos logísticos es el objetivo de este grupo de trabajo. A partir de la recomendación ya realizada en el sector Horeca, el objetivo en 2009 es el de revisión de esta recomendación y adaptación a la situación actual en materia logística.

FORMACIÓN. V Seminario Internacional para el Sector HORECA

Identificar oportunidades de crecimiento y buenas prácticas en un determinado país es el objetivo de los seminarios internacionales de AECOC. Con una duración de entre 2 y 3 días y un número de asistentes reducido, el Seminario Internacional Horeca de AECOC es una ocasión inmejorable para compartir experiencias, visitar los conceptos más innovadores y exitosos de un país extranjero y mantener reuniones con las posiciones directivas de proveedores, operadores o intermediarios del sector con el fin de mejorar las relaciones y buenas prácticas en nuestro país.

- **Jornada “El consumidor fuera del hogar ante el cambio de ciclo”.** Uno de los objetivos que se perfilan desde el Comité Horeca de AECOC es el conocimiento del consumidor y cómo las variables económicas afectarán a nuestro sector: ¿hacia dónde se modela el con-



sumo fuera del hogar? ¿Cuáles serán las variables e índices macro a tener en cuenta en 2009-2010? ¿Qué tendencias triunfarán en este nuevo marco económico? Conoceremos, de la mano de varios expertos, cuáles serán las nuevas reglas del consumidor y cómo la industria deberá adaptarse para seguir creciendo en ese nuevo marco.

- **Jornada “Modelos de colaboración de éxito en hostelería”.** La colaboración en 2009 es otro de los ejes centrales de trabajo desde AECOC. La transparencia, la búsqueda continua del win-to-win entre operadores, proveedores e intermediarios o la revisión de las ineficiencias a lo largo de la cadena de suministro será una importante labor a realizar interna y externamente en nuestras empresas. La jornada sobre “Modelos de colaboración de éxito en hostelería” abordará algunos de los casos que ya están triunfando a través de esta colaboración entre agentes.

- **Las claves del canal Horeca en España.** Con el objetivo de aportar una visión teórica y práctica de la situación del mercado Horeca organizado en España y conocer los principales agentes, estrategias, así como las claves para trabajar en



un canal complejo pero con excelentes oportunidades de negocio, este curso de una jornada está dirigido a responsables de marketing, comercial y compras de compañías introducidas o próximas a hacerlo en el canal de hostelería, personal de reciente incorporación a empresas que ya trabajan en el sector Horeca y a todo profesional que quiera actualizar sus conocimientos de este mercado.

Otros Proyectos del comité HORECA de AECOC

Desde la creación del Comité Horeca de AECOC en 2001, se han ido desarrollando líneas de trabajo, cubriendo así las necesidades de estos últimos años de la industria en materia de eficiencia y sostenibilidad entre proveedores y operadores del sector Horeca.

RECOMENDACIONES

• **Recomendaciones de AECOC para la logística en el sector Horeca.** Esta recomendación, realizada por un grupo de tra-

bajo en el que participaron directores de logística de distintas empresas del sector, pretende identificar una serie de buenas prácticas y recomendaciones en materia de flujos de mercancías entre proveedores y clientes con el propósito de mejorar la eficiencia sectorial en materia de logística.

• **Manuales de gestión interna y coordinada ante escenarios de crisis alimentaria.** Este manual, desarrollado por directores de calidad y seguridad alimentaria, pretende ayudar a las empresas en la preparación necesaria para una correcta y eficiente gestión ante una crisis alimentaria, minimizando las consecuencias provocadas por ésta. Ante un escenario hipotético de crisis, la coordinación y comunicación entre proveedores y clientes es necesaria para una rápida y eficiente respuesta al mercado optimizando así la percepción de seguridad alimentaria por parte del consumidor.

ESTUDIOS

• **Retos y oportunidades de la cadena de suministro del sector Horeca.** Este estudio, realizado en colaboración con Accenture, y en el que participaron una cincuenta de empresas del sector, identifica las principales oportunidades y áreas de trabajo existentes en la relación entre proveedores y operadores del sector en materia de logística, facturación electrónica y seguridad alimentaria.

• **Grado de preparación de las empresas ante escenario de crisis alimentaria.** Este estudio, realizado desde el Comité Horeca de AECOC, valora el grado de preparación de las compañías del sector en materia de seguridad e identifica los retos existentes de las compañías en esta materia. Para ello, se contó con la participación de prácticamente 50 empresas.

• **Hábitos y tendencias en alimentación fuera del hogar.** Realizado en colaboración con TNS, este estudio aporta información acerca de una de las asignaturas pendientes, el consumidor. A través de un trabajo cualitativo y de reuniones de con-

sumidores, el estudio identifica motivaciones y patrones de comportamiento ante un consumo fuera del hogar.

LIDERAZGO MUNDIAL

AECOC es el representante único en España de GS1, la organización que lidera a nivel mundial el desarrollo y la implantación de estándares para los negocios, como el código de barras, el intercambio electrónico de documentos (EDI), o el EPC (Electronic Product Code). Más de un millón de compañías de los cinco continentes emplean los estándares promovidos por GS1, con los que a diario se realizan en el mundo más de 10 millones de transacciones.

GS1 integra a 108 organizaciones nacionales, en más de 150 países que emplean sus estándares para los negocios, con 1,3 millones de compañías asociadas.

PUBLICACIONES

AECOC cuenta con una serie de publicaciones que informan a nuestros asociados sobre las principales actividades de la asociación, así como las tendencias más vanguardistas tanto nacionales como internacionales:

• **Código 84.** La revista de AECOC para los profesionales de la fabricación y la distribución.

• **AECOC Info.** El boletín mensual que informa puntualmente de las noticias y actividades de la asociación.

• **Clipping Internacional.** Información esencial, de lectura rápida, sobre gran consumo en el mundo. AECOC selecciona, traduce y resume cada mes las noticias más relevantes recogidas de la prensa internacional del sector.

• **TDN Tendencias de Negocio.** La revista para los líderes del gran consumo en nuestro país. TDN muestra las tendencias más innovadoras y entrevista a los empresarios de mayor éxito y a los gurús más prestigiosos. ■