Àmbit

Restauració

La restauració és un sector vibrant, motor econòmic i part fonamental de la vida social i cultural del país. Però també és un dels àmbits amb més precarietat, jornades intenses i dificultats per conciliar. Quins són els seus reptes i com s'hi està responent?

5 remeis a 5 maldecaps

01 / Inversió inicial molt elevada

Posar en marxa un negoci de restauració comporta una inversió inicial elevada: cal condicionar un local, adquirir maquinària específica, complir amb normatives sanitàries i obtenir diverses llicències. Això suposa una barrera important per a moltes persones emprenedores, especialment si no tenen suport financer o accés a finançament assequible.

Un remei → Finançament àgil i lloguer d'equipaments

Per fer front a la inversió inicial en locals i equipaments, cada cop més projectes de restauració opten per fórmules de finançament flexibles i serveis de lloguer operatiu.

Banc Sabadell facilita la renovació d'equipaments essencials del negoci, climatització, mobiliari, equips de cuina, terrasses o cafeteres professionals, amb una quota fixa mensual i total llibertat d'elecció de proveïdor, fet que permet mantenir la qualitat sense comprometre la tresoreria.

També és recomanable aprofitar els recursos públics existents. Entitats com Barcelona Activa ofereixen assessorament personalitzat, formació gratuïta i recursos pràctics per a projectes de restauració en fase d'arrencada o consolidació.

Solucions per a bars i restaurants

Portal amb informació sobre productes financers, serveis i assessorament específic per al sector de la restauració, incloent-hi rènting i línies de finançament adaptades.

+ INFO

Lloguer d'equipaments

Solució de lloguer operatiu per renovar equipaments del teu negoci (equips de cuina, mòbil, terrasses...) amb una única quota fixa i llibertat de proveïdor.

+ INFO

Formació i programes per al comerç i restauració

Ofereix cursos, tallers i programes d'acompanyament per a emprenedors i empreses de restauració, amb eines per a la gestió, el màrqueting i la innovació.

+ INFO

Gremi de Restauració de Barcelona

Entitat de referència que ofereix assessorament especialitzat en totes les fases del negoci: suport jurídic, tècnic, fiscal i laboral per a bars i restaurants que busquen créixer amb seguretat.

+ INFO

02 / Els preus de les matèries primeres no deixen de pujar

L'encariment dels subministraments, les matèries primeres i els lloguers fa que molts bars i restaurants treballin amb marges molt ajustats. En els darrers anys, l'augment sostingut de l'índex de preus al consum (IPC) i la pujada de costos com els aliments frescos, l'oli, l'electricitat o el gas han impactat directament en la rendibilitat del sector. Aquesta situació obliga a prendre decisions més eficients, optimitzar processos i fer un seguiment rigorós dels costos per garantir la viabilitat del negoci.

Un remei → Carta adaptada i gestió eficient dels costos

Davant l'escalada generalitzada de preus, una gestió intel·ligent dels costos és clau per mantenir la viabilitat dels negocis de restauració. Una bona estratègia comença per revisar la carta, adaptant-la a productes de temporada i proximitat, que sovint tenen millor relació qualitat-preu i redueixen la dependència de mercats externs. A més, simplificar l'oferta pot ajudar a millorar la rotació de productes, evitar malbarataments i optimitzar els processos de cuina.

Negociar condicions amb proveïdors, compartir compres amb altres establiments o introduir criteris d'eficiència energètica també són accions que poden tenir un impacte directe en la rendibilitat. En aquest sentit, eines digitals com Gstock permeten fer un seguiment precís de l'estoc, analitzar el rendiment de cada plat i identificar fugues de beneficis, ajudant a prendre decisions basades en dades reals.

Pel que fa al finançament del dia a dia, la Línia de Pagaments Online de Banc Sabadell és una solució àgil i online, que permet fer front a despeses habituals com el pagament a proveïdors, nòmines, l'IVA, l'IRPF o l'impost de societats sense haver de recórrer a altres crèdits més lents o complexos. Aquesta línia pot ser especialment útil en períodes de menys ingressos, o davant imprevistos que posin pressió a la tresoreria.

Calendari de fruites i hortalisses de temporada

Eina pràctica per saber quins productes són de temporada i planificar la carta amb criteris de sostenibilitat i estalvi.

+ INFO

Publicacions sobre productes de temporada

Articles i recursos de la Fundació Alícia per conèixer millor els aliments de temporada i incorporar-los amb creativitat a les cartes.

+ INFO

Línia de Pagaments Online

Finançament àgil per cobrir despeses habituals com impostos o pagaments a proveïdors, sense esperes i 100% online.

+ INFO

Gestió intel·ligent per a restaurants

Plataforma per controlar estocs, minimitzar pèrdues i optimitzar la rendibilitat del negoci a partir de dades reals.

+ INFO

03 / Pressió per adaptar-se als criteris de sostenibilitat

Cada cop més normatives i expectatives socials exigeixen que bars i restaurants adoptin pràctiques sostenibles: reduir el malbaratament alimentari, gestionar millor els residus, eliminar plàstics d'un sol ús, o apostar per proveïdors de proximitat. Tot i que són canvis necessaris i ambiciosos, poden generar una càrrega afegida per a negocis petits, sovint amb pocs recursos o personal per gestionar aquesta transició.

Un remei → Transició verda amb assessorament i suport

Molts establiments ja estan incorporant petits canvis amb gran impacte: oferir aigua filtrada, substituir els envasos d'un sol ús, donar sortida creativa a les minves o revisar els horaris d'equipaments per reduir el consum energètic. L'important és començar per accions assumibles, adaptades a la realitat de cada negoci.

Plataformes com Rezero ofereixen guies i formacions per reduir residus a l'hostaleria. També es pot comptar amb suport de gremis i iniciatives públiques que faciliten recursos i materials per fer el pas cap a una restauració més sostenible. La Fundació Restaurantes Sostenibles, per exemple, és una entitat referent que ofereix assessorament especialitzat, formació i distintius digitals per a restaurants que volen fer una transició real cap a la sostenibilitat.

Entitats bancàries com Banc Sabadell també ofereixen serveis pensats per acompanyar els negocis en la seva transició cap a una economia més sostenible. A través de productes financers adaptats a cada necessitat, faciliten el finançament de projectes com la instal·lació de plaques solars fotovoltaiques, bateries d'emmagatzematge, vehicles elèctrics o amb etiqueta eco, dispositius de mobilitat personal, maquinària electrificada i altament eficient, o bombes de calor de baix consum.

Per fer el pas següent i fer visible aquest compromís, existeixen certificacions adaptades a tota classe de negocis. Una opció reconeguda és el segell Biosphere Sustainable Lifestyle, que avalua l'aplicació de bones pràctiques sostenibles i permet comunicar-les als clients de manera clara i fiable.

Segell Biosphere Sustainable

Certificació internacional adaptada a tot tipus d'establiments turístics i de restauració que promouen la sostenibilitat.

+ INFO

Fundació Restaurantes Sostenibles

Entitat que ofereix formació i assessorament per integrar la sostenibilitat en producte, gestió i operativa.

+ INFO

Finançament sostenible de Banc Sabadell

Productes dirigits a empreses per impulsar projectes renovables, mobilitat elèctrica, equipament eficient i instal·lació de bombes de calor.

+ INFO

Reducció de residus a l'hostaleria

Guies pràctiques i formacions per a la reducció de plàstics i residus en empreses restauradores.

+ INFO

04 / Dificultat per trobar personal

Un dels grans maldecaps del sector és la manca de personal qualificat, especialment en moments d'alta demanda com les temporades turístiques. A aquesta realitat s'hi suma la rotació elevada, les condicions laborals exigents i la percepció de poca estabilitat o projecció de futur, factors que dificulten retenir el talent. També costa trobar perfils formats en les noves competències que el sector necessita: coneixement de tecnologies digitals, sensibilitat per la sostenibilitat o habilitats comunicatives.

Un remei → Formació i vincles amb escoles professionals

Una de les claus per revertir aquesta tendència és enfortir els vincles amb escoles d'hostaleria i centres de formació professional per fomentar l'interès pel sector i assegurar una borsa de treball més sòlida. També és important invertir en la formació interna i en la millora de les condicions laborals per retenir el talent: horaris més flexibles, claredat en les expectatives i recorreguts professionals reals poden fer la diferència.

Plataformes com Barcelona Activa ofereixen formació específica i serveis de connexió amb talent jove, i entitats com el Gremi de Restauració impulsen iniciatives per dignificar la professió i crear itineraris més atractius dins del sector. Al portal Tria Educativa de la Generalitat de Catalunya es pot trobar tota l'oferta formativa pensada per al sector de la restauració. El Servei d'Ocupació de Catalunya també disposa d'una eina per localitzar cursos de formació ocupacional i especialitats formatives en turisme i hostaleria a tot Catalunya. Finalment, la Cambra de Comerç de Barcelona també ofereix formacions en gestió de recursos humans.

D'altra banda, cada cop més establiments recorren a serveis especialitzats de selecció i formació per a l'hostaleria, com Linkers o Hosco, que connecten negocis amb perfils formats i motivats. També poden ser útils els programes de formació subvencionada de Fundae, que permeten reciclar o promocionar l'equip sense costos afegits per a l'empresa.

Cercador de cursos del SOC

Eina per localitzar cursos de formació ocupacional i especialitats formatives en turisme i hostaleria a tot Catalunya.

+ INFO

Cambra de Comerç de Barcelona - Formació i recursos humans

Programes especialitzats en gestió d'equips i captació de talent per a empreses del sector serveis. Inclou formació a mida i eines de suport a la contractació.

+ INFO

Fundae, formació subvencionada per a empreses

La Fundació Estatal per a la Formació a l'Ocupació ofereix accés a formació bonificada per millorar les competències dels equips, sense cost per a l'empresa.

+ INFO

Linkers, selecció de personal per a restauració

Consultoria experta en reclutament per al sector de l'hostaleria, amb borsa de treball pròpia i serveis de selecció adaptats a cada negoci.

+ INFO

05 / Dificultat per conciliar vida laboral i personal

Els horaris extensos, les jornades fragmentades i la necessitat de disponibilitat en caps de setmana i festius fan especialment complicat conciliar la feina amb la vida personal al sector de la restauració. Aquesta realitat afecta tant les persones autònomes com les contractades, i genera fatiga, rotació elevada i dificultats per retenir talent. A més, la manca de referents de bones pràctiques en conciliació dins del sector complica la implantació de mesures efectives.

Un remei → Mesures per reduir l'estrès

Establir torns més estables, promoure el repartiment equilibrat dels horaris i fomentar una cultura d'equip més empàtica són accions clau per reduir l'estrès i millorar la fidelització del personal. Algunes empreses estan començant a aplicar sistemes de rotació que garanteixin descansos regulars i caps de setmana lliures rotatius. Formacions en lideratge emocional o eines com l'anàlisi del clima laboral poden ajudar a detectar i prevenir el desgast. L'Agència de Salut Pública de Catalunya disposa del programa "Conciliació de la vida familiar, personal i laboral", que pretén donar suport a les empreses i dotar-les d'eines perquè posin en marxa i desenvolupin accions per millorar la gestió dels recursos humans i el creixement de la satisfacció empresarial i personal mitjançant l'aplicació de mesures concretes com horaris d'entrada i sortida flexibles, teletreball, reducció de la jornada, etc.

D’altra banda, per a professionals autònoms que sovint no disposen de xarxes de protecció, Banc Sabadell ofereix el Subsidi Autònoms, una assegurança que garanteix ingressos en cas de baixa laboral (per malaltia, accident o intervenció mèdica). La persona assegurada pot rebre 30, 50, 75 o 100 euros al dia (segons la cobertura contractada), des del primer dia de la baixa, sense necessitat d’esperar l’alta mèdica.

Subsidi per a autònoms de Banc Sabadell

Per a professionals autònoms Banc Sabadell ofereix una assegurança que garanteix ingressos en cas de baixa laboral.

+ INFO

Conciliació i benestar

Recull de programes, recursos i bones pràctiques de l’Agència de Salut Pública per a empreses promotores de salut que volen fomentar canals de conciliació i benestar laboral.

+ INFO

Fundació Factor Humà

Recursos per promoure entorns de treball més respectuosos amb les persones, amb eines i bones pràctiques per millorar la gestió d’equips.

+ INFO

Observatori Dona Empresa Economia (ODEE)

Estudis i informes sobre conciliació i perspectiva de gènere dins del món empresarial, amb dades i propostes aplicables també a l’hostaleria.

+ INFO

Inspira’t amb un cas d’èxit

Un club selecte per fidelitzar els clients d'un restaurant — VEURE VÍDEO

L’apunt del sector

El sector de la restauració és un dels pilars econòmics i culturals de Catalunya. Genera ocupació, atrau turisme i contribueix a la vida social i comunitària de pobles i ciutats. Tot i això, els professionals del sector han de fer front a una sèrie de reptes estructurals que van més enllà del dia a dia dels fogons o de la gestió de sala. Aquestes són algunes de les principals demandes del sector:

Simplificació administrativa i coordinació normativa

Els tràmits per obrir i mantenir un establiment poden resultar feixucs i dispersos entre diferents nivells administratius. Les normatives sanitàries, laborals i d’activitat sovint són complexes o poc adaptades a la realitat del sector. Per això, es demana una simplificació dels processos i més coordinació entre institucions per facilitar la gestió.

Adaptació a criteris ambientals sense perdre competitivitat

Les exigències creixents en matèria de sostenibilitat (gestió de residus, estalvi energètic, reducció del plàstic) requereixen inversions i canvis operatius que no sempre són fàcils d’assumir, especialment per a petits negocis. Cal suport tècnic i incentius econòmics per fer la transició verda viable.

Reconeixement de la gastronomia com a motor cultural i econòmic

La gastronomia catalana és un actiu identitari, cultural i turístic de primer ordre. Més enllà del seu valor econòmic, el sector demana posar en valor el paper de la cuina com a element clau de cohesió social, innovació i projecció internacional del país. Reconèixer-ne la centralitat també implica invertir-hi, protegir-ne la diversitat i afavorir-ne la professionalització.

L’apunt de l’expert

“Banc Sabadell és un referent dins del sector de la restauració; les nostres campanyes comercials s’ajusten a la realitat dels restauradors i els oferim una àmplia gamma de productes, destacant l’oferta diferencial de terminals de pagament. Quan els potencials clients ens acaben escollint, sempre aconseguim relacions a llarg termini, de confiança. Per a nosaltres el més important és la proximitat amb els negocis, és el valor que més ens representa”

Roser Casanovas Cusco
Directora d’Empreses a l’oficina 0169 (Salou) de Banc Sabadell

Productes i serveis de Banc Sabadell pensats per al sector de la restauració:

Serveis de rènting per adquirir equipaments

Banc Sabadell facilita la renovació d’equipaments essencials del negoci, climatització, mobiliari, equips de cuina, terrasses o cafeteres professionals, amb una quota fixa mensual i total llibertat d’elecció del proveïdor, fet que permet mantenir la qualitat sense comprometre la tresoreria.

Línia de pagaments online

La Línia de Pagaments Online de Banc Sabadell és una solució àgil i online, que permet fer front a despeses habituals com el pagament a proveïdors, nòmines, l’IVA, l’IRPF o l’impost de societats sense haver de recórrer a altres crèdits més lents o complexos. Aquesta línia pot ser especialment útil en períodes de menys ingressos, o davant imprevistos que posin pressió a la tresoreria.

Subsidi per a autònoms

Per a professionals autònoms que sovint no disposen de xarxes de protecció, Banc Sabadell ofereix el Subsidi Autònoms, una assegurança que garanteix ingressos en cas de baixa laboral (per malaltia, accident o intervenció mèdica). La persona assegurada pot rebre 30, 50, 75 o 100 euros al dia (segons la cobertura contractada), des del primer dia de la baixa, sense necessitat d’esperar l’alta mèdica.