[notasdeprensa.jpg](http://www.notasdeprensa.es)Publicado en Madrid el 24/11/2020

# [Primeras lecciones de una Pandemia en el sector Horeca](http://www.notasdeprensa.es)

## El sector Horeca es sin duda uno de los sectores más afectados por la pandemia

En breve se cumplirá un año desde que se inició la pandemia que azota a nivel mundial, no habiendo todavía un horizonte claro a la vista. Además, y hablando en grandes números, las cifras de caída en cada sector son: REDUCCIÓN SUBSECTOR80% MICE70% HOTELES60% RESTAURACIÓN COMERCIAL50% RESTAURACIÓN COLECTIVA50% FOOD SERVICE Estos indicadores auguran que el 35% de los negocios relacionados con el sector Horeca van a tener que disolverse o cerrar. Desde Dégerman, empresa de contenedores isotérmicos y carros para el transporte de comidas, Rafael Lázaro explica las primeras lecciones para aprender como empresa del sector Horeca: "1º Como pasa en la naturaleza, estamos siempre expuestos a grandes cambios pero el ser humano se acostumbra pronto a ellos.2º Que la globalización no es solo un sistema para exportar o viajar mejor. En los meses que llevamos esta pandemia ha dado ya dos veces la vuelta al mundo.3º Que como comunidad y como individuos tenemos mucho que evolucionar y sin demora.4º Tendremos que sobrevivir con la mitad del negocio y la mitad del margen. Por y para ello tendremos que contener el gasto, ofrecer flexibilidad en los servicios, enfocarnos en el core de la empresa y desarrollar marketing de demanda.5º Impulso definitivo en la digitalización.Plataformas de oferta: proveedor/operador.Plataformas de demanda: operador/consumidor.6º Colisión catastrófica entre la pandemia y paradigma relacional que es la marca de país; un sector que representa 1/3 del PIB Nacional pero que además supone 2/3 del PIB relacional/ país.7º Desarrollo y tendencia de la Restauración de Conveniencia; Multitienda de alimentos, Gastronomía Multiservicio, Delivery, Take Away, Servicio Domiciliario Social, Operaciones de Restauración Automática, etc.8º Nuevos protocolos de servicio, de seguridad e higiene en el trabajo, nuevos costes internos, desvinculo relacional, sostenibilidad, despilfarro alimentario.9º Debo resaltar con gran tristeza que el único dato que crece exponencialmente es el de los 2 millones de personas que dependen hoy en nuestro país de la caridad, solidaridad social, de Instituciones sociales y/o religiosas para su alimentación diaria. Esto supone un 5% de la población total, un detalle que no podemos obviar10º Desde el punto de vista del trabajo, lo más perverso es que este virus a quien más afecta y contagia es a aquellas personas que no pueden permitirse dejar de trabajar".

**Datos de contacto:**

Marta Ciruelos

675356409

Nota de prensa publicada en: [https://www.notasdeprensa.es/primeras-lecciones-de-una-pandemia-en-el](http://www.notasdeprensa.es/educalivecom-disfruta-de-cursos-presenciales-y-clases-particulares-a-traves-de-internet)

Categorias: Nacional Medicina Finanzas Gastronomía Sociedad Turismo Emprendedores Restauración Consumo

[notasdeprensa.jpg](http://www.notasdeprensa.es)

[**http://www.notasdeprensa.es**](http://www.notasdeprensa.es)