

Hostelería y súper pugnan por conquistar la mesa

El negocio del futuro, dicen, pasará por destruir las cocinas y cambiarlas por platos preparados

S. Cabrero

El año 2020 reescribió gran parte de las normas que regían el consumo de los españoles (y, para qué engañarnos, las de prácticamente todo el mundo). El encierro entre las cuatro paredes de casa al que nos llevó la irrupción del coronavirus, provocó que muchos se replantearan la forma de disfrutar del ocio y, aunque la antigua normalidad parece haberse asentado entre los ciudadanos de forma definitiva, hay cosas que el pequeño bicho cambió para siempre. Los españoles siguen siendo ese pueblo que habita los barrios y llena las calles con una caña en la mano, pero lo cierto es que cenar en casa y disfrutar de la gastronomía des-

de el salón del hogar gana cada vez más adeptos. Y ahora, los restaurantes y su *delivery* ya no son la opción escogida en el cien por cien de los casos. A ellos les ha salido una competencia: los supermercados.

Los platos preparados viven en particular época dorada, tal y como refleja el último informe elaborado por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, que recoge un crecimiento del 6,4 % en el volumen acumulado de doce meses hasta marzo del 2025. Así, el consumo per cápita de este tipo de alimentos está ya en los 17,47 kilos por habitante y año, el nivel más alto registrado hasta ahora.

«La pregunta ya no es dónde comemos, sino cómo y por qué elegimos cada formato. Y es ahí donde el plato preparado gana protagonismo. El listo para comer ofrece oportunidades tanto a los distribuidores como a la restauración y, por supuesto, a los fabricantes, pero hay que entender que ya no se compite en campos diferentes, sino en el mismo terreno de juego», explican desde Kantar Worldplanet, que recientemente publicó un estudio con datos bastante reveladores. El listo para comer por el que cada vez apuestan más los supermercadistas ha registrado un crecimiento del 49 % en solo tres años (desde el 2022).

Y quienes caen rendidos ante esta opción no lo hacen solo por la comodidad que supone meter en el carrito cualquiera de estas comidas y disfrutarla en el momento. Hay muchos que dicen apostar por platos preparados por el placer, el sabor o incluso la salud.

La apuesta es tal que hace no mucho, el presidente de una



Imagen de un supermercado alemán en el que se venden varios platos preparados simplemente listos para meter en el micro y consumir.
Foto: Jana Rodenbusch
Reuters

cadena de supermercados vaticinó que a mitad de siglo las cocinas habrán desaparecido prácticamente de los hogares y que la tecnología y la comodidad de estas opciones redibujarán por completo la forma que tenemos los consumidores de alimentarnos cada día. De hecho, un informe de KPMG puso de manifiesto hace poco que el acto de cocinar lleva tiempo perdiendo adeptos: «Entre otros motivos, porque los hogares son más pequeños, debido a diferencias sociodemográficas y socioeconómicas, y porque el tiempo libre se ha convertido en un activo más escaso y valioso en una sociedad con un ritmo de vida frenético. Además, la digitalización ha incrementado la exigencia de inmediatez en todos los ámbitos, incluidos hábitos tan básicos como comer», explican desde la consultora.

Hay quien habla ya de que los supermercados se convertirán en «mercaurantes», con una clara apuesta por transformar el surtido y ofrecer a los clientes algo más allá de los ingredientes para elaborar sus propios platos en casa. El objetivo será aumentar cada vez más los productos preparados, y más sofisticados y cómodos: «La distribución alimentaria evolucionará de un enfoque de llenar la nevera de sus compradores a llenar el estómago de sus clientes», resumen desde KPMG.

CONSULTORIO LABORAL

La elaboración de un protocolo interno de registro de jornada

Pese a que la propuesta de real decreto por el que se desarrolla el texto refundido de la Ley del Estatuto de los Trabajadores en materia de registro de jornada no ha sido todavía aprobada, su contenido promociona un cambio significativo que las empresas deben prever de cara al próximo año

La futura norma (que se está tramitando por el procedimiento de urgencia) tiene por objeto desarrollar los artículos 12.4.c, 34.9 y 35.5 del Estatuto de los Trabajadores y, fundamentalmente, persigue reforzar la obligación empresarial de disponer de un sistema de registro diario de jornada que sea objetivo, fiable y accesible, a través de medios digitales y que cuenten con una serie de garantías de trazabilidad y de protección de datos.

Una de las principales novedades es la exigencia de elaborar un protocolo interno sobre «organización y documentación del registro de jornadas», previa información y consulta a la representación legal de las personas trabajadoras. Dicho protocolo deberá definir el procedimiento para realizar los asientos y sus modificaciones, la información mínima que debe reflejarse en dichos asientos y un sistema de

evaluación periódica del registro. Además, la empresa deberá garantizar formación e información suficientes sobre el protocolo y sobre el funcionamiento y manejo del sistema de fichaje, considerándose el tiempo dedicado a dicha formación e información como trabajo efectivo.

Si bien dicho Real Decreto aún no ha sido aprobado, la previsible entrada en vigor a corto plazo aconseja que las empresas inicien cuanto antes la adaptación de sus sistemas de control horario a las nuevas exigencias legales y se anticipen con la redacción de un protocolo interno al efecto.

Anticiparse a su inminente aprobación no solo facilitará el cumplimiento normativo, sino que permitirá contar con un instrumento eficaz y transparente que asegure la correcta gestión del tiempo de trabajo, la salud laboral y reduzca riesgos sancionadores una vez que la norma entre plenamente en vigor.

Analía Alonso Santomé

Abogada laborista de Vento abogados y asesores. www.vento.es

CONSULTORIO EMPRESARIAL

Tributación de las atenciones que se tienen con los clientes

Mi empresa, en agradecimiento a la fidelidad mostrada y con ánimo de mejorar las relaciones comerciales, invita todos los años a sus clientes a una comida navideña que realizamos en un restaurante de la ciudad. ¿Qué tratamiento tiene este gasto en cuenta al Impuesto sobre Sociedades y el IVA?

El mundo tributario presenta a menudo situaciones paradójicas, y la consulta planteada nos lleva a una de ellas, en la que un mismo gasto es plenamente deducible cuando es aplicado a un impuesto —dentro de unos límites—, pero recibe un trato totalmente diferente cuando en otro impuesto.

Dada la naturaleza del gasto, debemos fijarnos en lo que establece el artículo 15.e de la Ley del Impuesto sobre Sociedades, al determinar que este tipo de operaciones —vinculadas con atenciones a clientes— serán deducibles con el límite del 1 % del importe neto de la cifra de negocio. Por lo tanto, al realizar el cierre del ejercicio, debe revisarse esta cifra, por si esta fuera superior al límite indicado, y procederá el correspondiente ajuste fiscal sobre el exceso, en cuyo caso, estaríamos ante una liberalidad no deducible en el impuesto.

Si embargo, conforme a lo establecido en el artículo 96 de la Ley del Impuesto

sobre el Valor Añadido, la cuota de IVA soportada en la factura recibida del restaurante no es deducible en ninguna proporción; sin que sea necesario, siquiera, valorar la vinculación de la prestación del servicio con la actividad empresarial.

Este asunto ha sido fuente de abundante litigiosidad en razón de las dudas de compatibilidad de esta limitación tributaria con el derecho europeo (cláusula standstill). Así, el Tribunal de Justicia de la UE tiene pendiente resolver un procedimiento prejudicial sobre el cual se ha pronunciado el Abogado General, mostrando su conformidad con el criterio restrictivo seguido por la AEAT en el tratamiento del IVA de estas operaciones.

En definitiva, la factura de la comida navideña con los clientes de la empresa será un gasto deducible en el Impuesto sobre Sociedades —con el límite del 1 % sobre la cifra de negocios—, pero no se podrá deducir el IVA soportado en la misma factura.

Caruncho y Tomé

Abogados y asesores fiscales. Miembro de Hispajuris. www.caruncho-tome.com