

### III. OTRAS DISPOSICIONES

#### MINISTERIO DE TRABAJO Y ECONOMÍA SOCIAL

**5345** *Resolución de 17 de febrero de 2023, de la Dirección General de Trabajo, por la que se registra y publica el Acuerdo de prórroga y modificación del Convenio colectivo de Restauravia Food, SLU, y Black Rice, SLU.*

Visto el texto del acuerdo de prórroga y modificación del Convenio colectivo de las empresas Restauravia Food, SLU, y Black Rice, SLU (Grupo de empresas Restauravia) –código de convenio n.º 90104033012022–, publicado en el «Boletín Oficial del Estado» de 17 de marzo de 2022, acuerdo que fue suscrito con fecha 9 de enero de 2023, de una parte por los designados por la dirección del grupo empresarial en representación de las empresas del mismo, y de otra por los sindicatos CC. OO. Servicios y FeSMC-UGT en representación de los trabajadores, y de conformidad con lo dispuesto en el artículo 90, apartado 2 y 3, de la Ley del Estatuto de los Trabajadores, texto refundido aprobado por el Real Decreto Legislativo 2/2015, de 23 de octubre (BOE de 24 de octubre), y en el Real Decreto 713/2010, de 28 de mayo, sobre registro y depósito de convenios colectivos, acuerdos colectivos de trabajo y planes de igualdad,

Esta Dirección General de Trabajo resuelve:

Primero.

Ordenar la inscripción del citado acuerdo de prórroga y modificación en el correspondiente Registro de convenios colectivos, acuerdos colectivos de trabajo y planes de igualdad con funcionamiento a través de medios electrónicos de este centro directivo, con notificación a la comisión negociadora.

Segundo.

Disponer su publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

Madrid, 17 de febrero de 2023.–La Directora General de Trabajo, Verónica Martínez Barbero.

#### ANEXO

##### **Acta de Acuerdo para la prórroga temporal y modificación del Convenio colectivo de empresas vinculadas: Restauravia Food, SLU, y Black Rice, SLU**

En Madrid, a 9 de enero de 2023, se reúnen en representación de los trabajadores afectados la Federación Estatal de Servicios de Comisiones Obreras (CC. OO.-Servicios), la Federación Estatal de Servicios, Movilidad y Consumo de la Unión General de Trabajadores (FeSMC-UGT) y los representantes de las empresas de las empresas vinculadas que se relacionan al final del texto, que son los miembros de la comisión negociadora del convenio colectivo, reconociéndose ambas partes como interlocutores válidos con capacidad y legitimación necesaria de acuerdo con lo dispuesto en el título III del Estatuto de los Trabajadores.

Manifestando que es interés de ambas partes prorrogar el vigente Convenio colectivo 2020/2021 hasta el 31 de diciembre de 2024, y en este sentido se articula el siguiente acuerdo:

Primero. *Cláusulas de prórroga y modificación del convenio.*

Artículo 3. Vigencia, duración y prórroga.

Las partes acuerdan la modificación del artículo 3, que queda redactado del siguiente modo:

«El presente convenio colectivo entrara en vigor el día 1 de enero de 2023 y su duración será de dos años, por lo que su vigencia finalizara el 31 de diciembre de 2024.

El convenio podrá denunciarse por cualquiera de las partes. Esta denuncia deberá realizarse de forma fehaciente y con tres meses de antelación a la fecha de su vencimiento inicial o de cualquiera de sus prorrogas. Denunciado el convenio y hasta tanto no se logre acuerdo expreso se mantendrá en vigor, salvo en aquellos aspectos en que de forma expresa o concreta se prevean otras consecuencias.

En el supuesto de ser denunciado, y hasta que se alcance un nuevo acuerdo, se mantendrá vigente el presente convenio colectivo.»

Artículo 7. Sistema de clasificación profesional.

Las partes acuerdan la modificación del artículo 7, que queda redactado del siguiente modo:

«Las personas trabajadoras afectadas por el presente convenio estarán clasificadas dentro del área funcional tercera, como restauración moderna y encuadrados en los grupos profesionales 1, 2 y 3 del Acuerdo laboral estatal de hostelería, bajo la siguiente adscripción salarial, tal y como establece el del Convenio colectivo sectorial estatal de marcas de restauración moderna (código de convenio 99100275012022):

- Gerente y Subgerente de restauración moderna. Grupo 1 del ALEH. Nivel salarial I del Convenio colectivo sectorial estatal de marcas de restauración moderna.
- Supervisor de restauración moderna. Grupo 2 del ALEH. Nivel salarial II del del Convenio colectivo sectorial estatal de marcas de restauración moderna.
- Preparador de restauración moderna. Grupo 2 del ALEH. Nivel salarial III del Convenio sectorial estatal de marcas de restauración moderna.
- Asistente de restauración moderna. Grupo 3 del ALEH. Nivel salarial IV del Convenio colectivo sectorial estatal de marcas de restauración moderna.

Con relación a la evolución profesional y retributiva de los empleados/as se estará a lo dispuesto en el artículo 18 del Convenio colectivo sectorial estatal de marcas de restauración moderna, al ser las funciones del nivel III y del nivel IV análogas, diferenciándose por la aportación del valor añadido del empleado/a al negocio de la empresa, lo que redundará en una mayor experiencia del mismo, basada en la permanencia durante el tiempo del colaborador/a en la empresa, a través de un mayor y mejor conocimiento de los sistema de producción de los productos, los métodos de elaboración de los mismos, y un mejor conocimiento en el tiempo de la clientela que acude a los restaurantes incluidos dentro del ámbito funcional del convenio.

Funciones a realizar por el personal de nivel I:

Realizar de manera cualificada las funciones de dirección, planificación, organización y control del sector de su responsabilidad y las funciones de control y coordinación de todos los trabajos.

Organizar, dirigir y coordinar el trabajo del personal a su cargo. Instruir y evaluar al personal a su cargo. Impulsar la implantación de sistemas de calidad total en la empresa.

Realizar inventarios y controles de materiales, mercancías, etc. Supervisar y controlar el mantenimiento y uso de la maquinaria, materiales, utillaje, etc., realizando los correspondientes inventarios y propuestas de reposición. Organizar, controlar y coordinar todo el proceso de distribución de la producción a su cargo. Cuidar de que la producción reúna las condiciones exigidas, tanto higiénicas como de montaje. Elaborar las estadísticas e informes de sus competencias para la dirección de la empresa y otros departamentos. Elaborar las programaciones diarias para su distribución, responsabilizándose de su cumplimiento. Recibir y transmitir las peticiones de servicio y sus modificaciones. Implicarse activamente en los planes de seguridad y salud laboral.

Estarán incluidos en este grupo profesional, entre otras, las funciones de Gerente y de Subgerente.

Funciones a realizar por el personal de nivel II:

Realizar de manera cualificada, con iniciativa y responsabilidad el seguimiento de las funciones relacionadas con el proceso de preparación y distribución de las comidas en el centro correspondiente. Organizar el trabajo del personal a su cargo y las actividades de estos. Distribuir al personal a su cargo en el servicio, cocina y zona emplatado, lavado y comedor. Participar con alguna autonomía y responsabilidad en el servicio y venta de alimentos y bebidas. Realizar labores auxiliares. Conservar adecuadamente su zona y utensilios de trabajo. Preparar áreas de trabajo para el servicio. Colaborar en el servicio al cliente. Apoyar al director, sustituyéndolo cuando este esté temporalmente ausente con las tareas de gestión de personal, realización de horarios y control y análisis del coste de producto.

Funciones a realizar por el personal del nivel III:

– Funciones a realizar por el personal de equipo de sala:

Las funciones asignadas a este personal serán, entre otras, las establecidas a continuación:

- Atender a los clientes recogiendo y sirviendo pedidos en las cajas registradoras.
- Poner y sacar patatas, panes en las tostadoras automáticas, preparar para entregar una vez realizadas las operaciones previas de añadir los condimentos ya elaborados, hamburguesas de pollo, trozos de pollo y aquellos productos que la empresa vaya ofreciendo en cada momento.
- Limpieza del salón, mesas, sillas, mármol, suelos, cristales, entrada del restaurante, acera exterior.
- Lavado de todo tipo de utensilios relacionados con su puesto de trabajo.
- Retirar basura de Sala.

– Funciones a realizar por el personal de equipo de cocina:

Las funciones asignadas a este personal serán, entre otras, las establecidas a continuación:

- Encender freidoras, preparar mesas de empanar, harinas, preparar pollo marinado y la descongelación de productos para su cocinado.
- Cocinar pollo, filetes, hotwings, así como todos aquellos productos que sean necesarios realizar en freidoras pitco y hhpp.

- Disponer el pollo una vez cocinado en gabinete caliente y display.
- Almacenar y hacer rotar los productos secos y congelados.
- Limpieza de cocina, tanto a nivel de suelos, pasillos y utensilios relacionados con su puesto de trabajo, además del mantenimiento de maquinaria como son: Planchas freidoras, tostadoras, valorizadoras, conductos externos de aire acondicionados y de campanas extractoras de humos, limpieza de mesas de empanar y preparación, mantener limpias y ordenadas las cámaras frigoríficas, filtrar máquinas pitco y hhpp, así como cambios de aceite y limpieza de carros.

- Retirar basura de cocina.

– Funciones exclusivas para el personal de equipo encargado de formación:

- El personal de equipo que realice funciones de entrenamiento del personal de nuevo ingreso ayudará a la gerencia del restaurante en la formación de aquellos, corrigiendo los procedimientos de los mismos una vez formados.
- Llevará a cabo revisiones periódicas del trabajo de dicho personal, mediante listas de observaciones a cualquier otro medio adecuado a tal fin.
- Esta estructura profesional pretende obtener una estructura productiva más razonable y adaptada a la especial actividad de la empresa, todo ello sin merma de la dignidad, oportunidad de promoción y adecuada retribución de los trabajadores, siempre dentro del respeto a lo previsto en el Acuerdo Laboral Estatal de Hostelería.

Funciones a realizar por el asistente del nivel VI:

Todas las tareas asignadas al grupo II preparador nivel III, con la salvedad que será bajo supervisión y formación continua hasta su pase al grupo II nivel III, por el mero paso del tiempo estipulado en convenio.

El cambio de los/as trabajadores/as de nivel III a nivel II cuyas tareas implican confianza, mando y coordinación será de libre designación por la empresa teniendo en cuenta la experiencia demostrada en la buena gestión del personal, la dinamización de equipos y su integración y el mayor conocimiento de los sistemas productivos de la empresa, estableciendo estos mismos criterios para el cambio de nivel II a nivel I.

La comisión paritaria del convenio colectivo tiene otorgadas expresas funciones relativas a las dudas que puedan surgir relativas al encuadramiento de los empleados que presten servicios dentro del ámbito funcional del convenio colectivo, y en especial de cara a la integración del personal en el nuevo sistema de clasificación profesional, a los efectos de lo cual las partes, se reunirán para tratar estos extremos cuando concurrese la necesidad de encuadrar al personal que se les vaya a aplicar el convenio colectivo por primera vez por integración dentro de la estructura aquí definida, a los efectos de una correcta aplicación del mismo en lo que a encuadramiento profesional se refiere.»

Artículo 14. Contratos a tiempo parciales.

Las partes acuerdan la modificación del artículo 14, que queda redactado del siguiente modo:

«Sobre esta materia se estará a la totalidad de lo dispuesto en el artículo 11 del Convenio colectivo sectorial estatal de marcas de restauración moderna (código de convenio 99100275012022), teniendo en cuenta la siguiente especialidad:

– En el caso de contratos inferiores a veinte horas semanales, se establece que no se podrán formalizar pactos de horas complementarias obligatorias.»

## Artículo 19. Salario base.

Las partes acuerdan la modificación del artículo 19, que queda redactado del siguiente modo:

«A partir del 1 de enero del 2023, las retribuciones de las personas trabajadoras incluidas en el ámbito de aplicación de este convenio se regirán en su totalidad por lo contemplado en el capítulo VI (artículos 17, 18, 19, 20, 21 y 22) del Convenio colectivo sectorial estatal de marcas de restauración moderna (código de convenio 99100275012022).»

## Artículo 20. Plus de capacitación y especialización.

Las partes acuerdan la supresión del artículo 20 del convenio colectivo.

## Artículo 21. Gratificaciones extraordinarias.

«Sobre esta materia se estará a la totalidad de lo dispuesto en el artículo 19 del Convenio colectivo sectorial estatal de marcas de restauración moderna (código de convenio 99100275012022), teniendo en cuenta las siguientes especialidades:

– Las pagas extraordinarias tendrán la misma cuantía que el salario base más plus *ad personam*, para quien la viniera percibiendo.»

## Artículo 24. Plus de nocturnidad.

Las partes acuerdan la modificación del artículo 24, que queda redactado del siguiente modo:

«A partir del 1 de enero del 2023, en materia de nocturnidad se estará a lo establecido en el artículo 23 del del Convenio colectivo sectorial estatal de marcas de restauración moderna (código de convenio 99100275012022), entendiéndose por salario fijo hora a estos efectos: salario base hora del Convenio colectivo sectorial estatal de marcas de restauración moderna + complemento *ad personam*.»

## Artículo 26. Jornada de trabajo.

Las partes acuerdan la modificación del artículo 26, que queda redactado del siguiente modo:

«Sobre esta materia se estará se estará a la totalidad de lo dispuesto en el artículo 12 del Convenio colectivo sectorial estatal de marcas de restauración moderna (código de convenio 99100275012022).»

## Artículo 27. Descanso semanal.

Las partes acuerdan la modificación del artículo 27, que queda redactado del siguiente modo:

«Sobre esta materia se estará se estará a la totalidad de lo dispuesto en el artículo 13 del Convenio colectivo sectorial estatal de marcas de restauración moderna (código de convenio 99100275012022).»

## Artículo 32. Horarios.

Las partes acuerdan la modificación del artículo 30, que queda redactado del siguiente modo:

«Sobre esta materia se estará se estará a la totalidad de lo dispuesto en el artículo 12 del Convenio colectivo sectorial estatal de marcas de restauración moderna (código de convenio 99100275012022).»

Artículo 36. Incapacidad transitoria.

Las partes acuerdan la modificación del artículo 36, que queda redactado del siguiente modo:

«A partir del 1 de enero del 2023, en materia de cobertura social de la incapacidad temporal, se estará a lo dispuesto en el artículo 24 del Convenio colectivo sectorial estatal de marcas de restauración (código de convenio 99100275012022) con la siguiente especialidad:

– La empresa abonará las posibles diferencias que puedan existir entre las percepciones por IT, derivadas exclusivamente de accidente de trabajo o enfermedad profesional y la base reguladora del mes anterior a la baja, desde el primer día de baja y hasta un máximo de dieciocho meses.»

Disposición adicional cuarta. Readecuación salarial.

Las partes acuerdan la modificación de la disposición adicional cuarta, que queda redactada del siguiente modo:

«Disposición adicional cuarta. *Adaptación a la nueva estructura retributiva del Convenio colectivo sectorial de marcas de restauración.*

En virtud de la afectación salarial del I Convenio colectivo sectorial de marcas de restauración desde el 1 de enero de 2023, a las entidades jurídicas referenciadas en el artículo 1 del Convenio colectivo de empresas vinculadas, y con el objetivo de cumplir con los mandatos recogidos tanto en el artículo 21 del convenio colectivo sectorial, como en su disposición transitoria 1.<sup>a</sup>, se establece el siguiente transito hacia la nueva estructura retributiva del I Convenio colectivo sectorial de marcas de restauración:

1. Las personas trabajadoras percibirán en el año 2023 y siguientes, el importe del Salario Base recogido en el artículo 21 del Convenio colectivo sectorial de marcas de restauración para cada uno de sus años, en atención al encuadramiento funcional recogido en el artículo 7 del Convenio colectivo de empresas vinculadas.

2. Para alcanzar el salario base recogido en el artículo 21 del Convenio colectivo sectorial para el citado año y para cada grupo profesional, se tendrán en cuenta los siguientes conceptos en el siguiente orden:

(i) Salario base que viniese percibiendo la persona trabajadora en el convenio colectivo de empresas vinculadas durante el año 2022: SB.

(ii) Plus de especialización y explus de especialización que pudiese venir percibiendo la persona trabajadora durante el año 2022:

(iii) Mejora voluntaria que pudiese venir percibiendo la persona trabajadora durante el año 2022: MV.

(iv) Complemento *ad personam* personal que pudiese venir percibiendo la persona trabajadora durante el año 2022.

3. El posible exceso retributivo que pudiera derivarse tras la aplicación de la regla anterior, y solamente cuando ese exceso provenga de los conceptos (i) (ii) y (iv) identificados anteriormente, el mismo, se llevará a un complemento salarial con la siguiente denominación: “complemento *ad personam*”.

El citado “complemento *ad personam*” únicamente será compensable y absorbible para adaptarse durante los años 2023 y 2024 a la estructura salarial y cuantías previstas en el Convenio Colectivo Sectorial de Marcas de Restauración para los citados años.

4. Las revalorizaciones del “complemento *ad personam*”, serán las mismas que las fijadas por el Convenio sectorial para del “salario base”, con la excepción de los años 2023 y 2024, cuya revalorización se encuentra fijada de forma expresa en la disposición transitoria 1.<sup>a</sup> del Convenio colectivo sectorial de marcas de restauración.

El concepto salarial que nazca fruto de la revalorización disposición transitoria 1.<sup>a</sup> del Convenio colectivo sectorial de marcas de restauración, tendrá la denominación CSDT 1.<sup>a</sup>»

Disposición adicional quinta.

Las partes acuerdan la supresión la disposición adicional quinta del convenio colectivo.

Disposición adicional novena.

Las partes acuerdan la modificación de la disposición adicional novena del convenio colectivo, que queda redacta del siguiente modo:

«La dirección empresarial, en cumplimiento de lo recogido en la disposición adicional 2.<sup>a</sup> del convenio colectivo sectorial, se compromete a mantener las condiciones establecidas en los acuerdos de empresa y/o centro de trabajo firmados en sus propios términos con la representación legal de los trabajadores.»

Disposición adicional décima. Régimen de ascensos.

Las partes acuerdan la modificación de la disposición adicional décima, que queda redactada del siguiente modo:

«Sobre esta materia se estará se estará a la totalidad de lo dispuesto en el artículo 9 y a la disposición transitoria 2.<sup>a</sup> del Convenio colectivo sectorial estatal de marcas de restauración moderna (código de convenio 99100275012022).»

Disposición adicional undécima. Descansos de calidad.

Las partes acuerdan la modificación de la disposición adicional undécima, que queda redactada del siguiente modo:

«Sobre esta materia se estará se estará a la totalidad de lo dispuesto en el artículo 13 del Convenio colectivo sectorial estatal de marcas de restauración moderna (código de convenio 99100275012022).»

Disposición transitoria primera. Ex Plus de Especialización.

Las partes acuerdan la supresión de la disposición transitoria primera.

Disposición transitoria segunda. Reclasificación profesional.

Las partes acuerdan la supresión de la disposición transitoria segunda.

Disposición transitoria tercera. Sistema de retribución variable.

Las partes acuerdan la supresión de la disposición transitoria tercera.

Anexo I. Tabla salarial.

Las partes acuerdan la supresión del anexo I del convenio colectivo.

Anexo II. Reclasificación profesional y adscripción salarial al Convenio colectivo sectorial estatal de marcas de restauración:

C) Grupos profesionales del área funcional tercera.		Puestos Restauravia	Nivel salarial CC R. Moderna
Grupo profesional primero.	Gerente de centro.	Gerente y Subgerente.	Nivel I
Grupo profesional segundo.	Supervisor/a restauración moderna.	Supervisor/Encargado.	Nivel II
		Equipo sala/ cocina.	Nivel III
	Preparador/a restauración moderna.	Equipo encargado formación.	Nivel III
Grupo profesional tercero.	Asistente/a restauración moderna.	Equipo de sala/ cocina.	Nivel IV

El presente Acuerdo de prórroga y modificación, se suscribe en representación de los trabajadores afectados por la Federación Estatal de Servicios de Comisiones Obreras (CC. OO.-Servicios), la Federación Estatal de Servicios, Movilidad y Consumo de la Unión General de Trabajadores (FeSMC-UGT) y por los representantes de las empresas del Grupo Restauravia que se relacionan al final del texto, cumpliendo los requisitos legales, será presentado para registro y publicación en los términos del artículo 90 de la vigente Ley del Estatuto de los Trabajadores y el artículo 6.1.a) del Real Decreto 713/2010, de Registro y Depósito de Convenio y Acuerdos Colectivos de Trabajo, de 28 de mayo de 2010.

Expresamente se designa por ambas partes a que don Sergio García Garrido realicen los trámites necesarios para el registro del presente acuerdo ante la Dirección General de Trabajo.

Y no habiendo más asuntos que tratar se levanta la sesión y de ella la presente acta de acuerdo que, una vez leído y encontrado conforme lo firman los asistentes en el lugar y fecha anteriormente indicados.–Los miembros de la Comisión negociadora.–Por la representación de los trabajadores, María Torralba (CC.OO.-Servicios), Carmen González (CC.OO.-Servicios), Luis J. Prieto (CC.OO.-Servicios), Ruth García (CC.OO.-Servicios), Omar Rodríguez (FESMC-UGT), Martín Moreno (FESMC-UGT) y Neus Núñez (FESMC-UGT).–Por la representación de las empresas del grupo, Carlos Marcos y Sergio García.