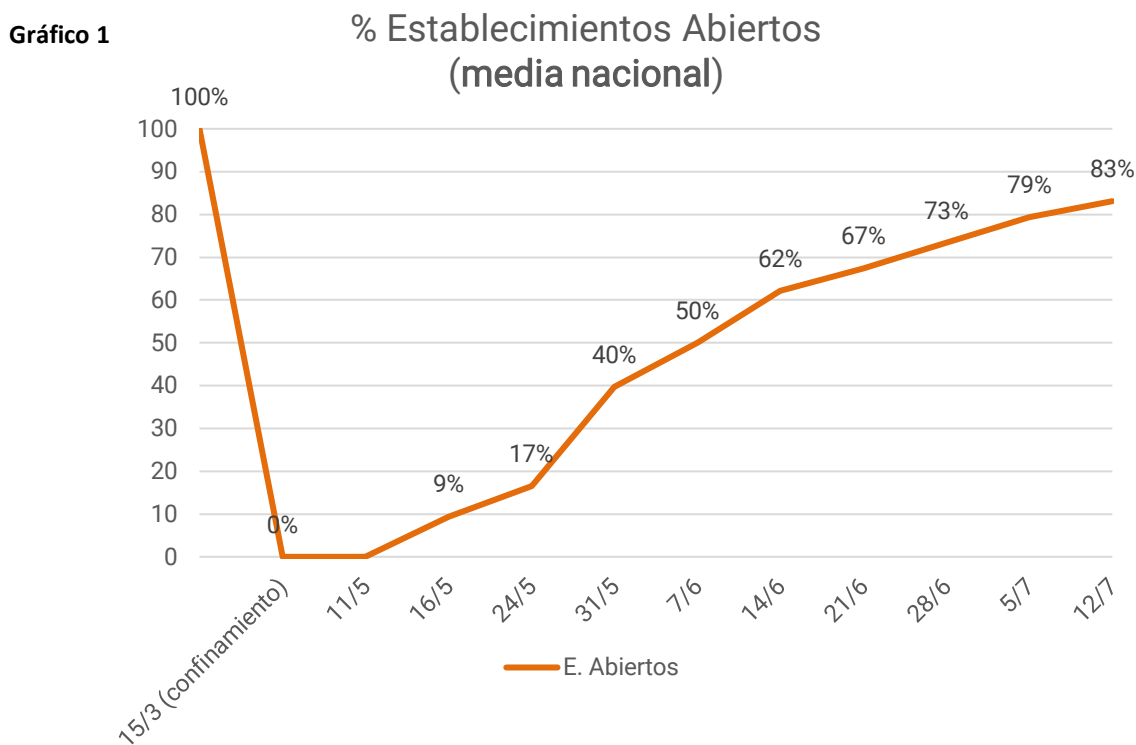


Observatorio de la Desescalada de los Bares y Restaurantes en ESPAÑA (ODBR)

Barcelona
16 de julio de 2020

1. Ritmo de aperturas

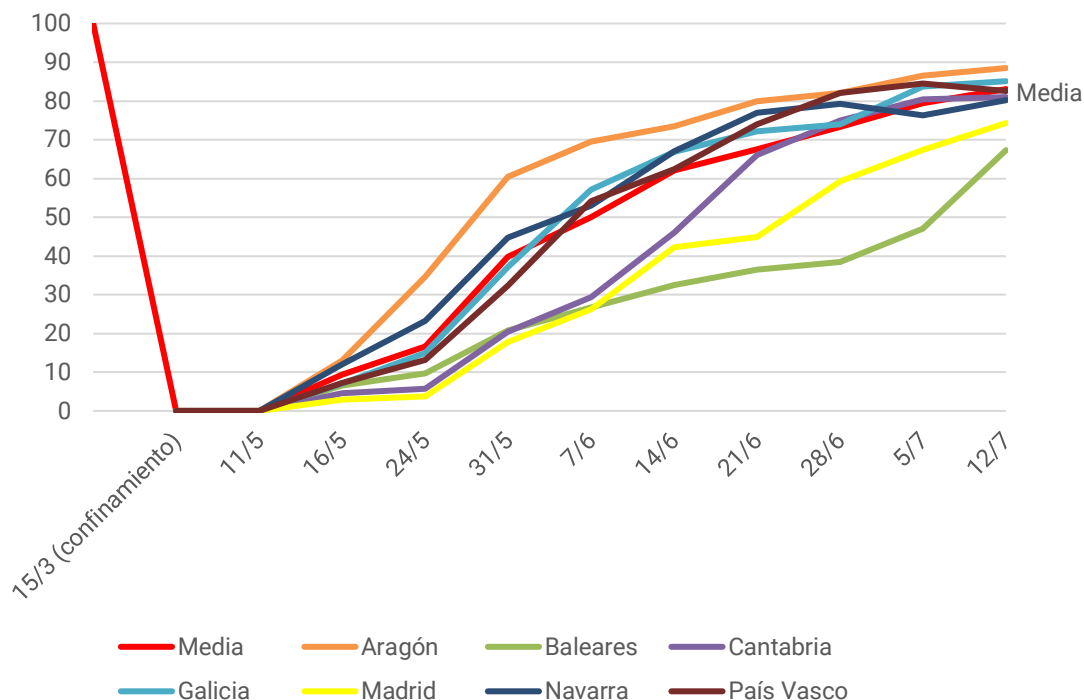
En esta sección se analiza la evolución en las aperturas de los establecimientos de HORECA en las diferentes Comunidades Autónomas. El porcentaje indica el número de establecimientos abiertos durante cada una de las semanas analizadas.



En la segunda semana de Julio se sigue moderando la curva del porcentaje de reaperturas.

Gráfico 2

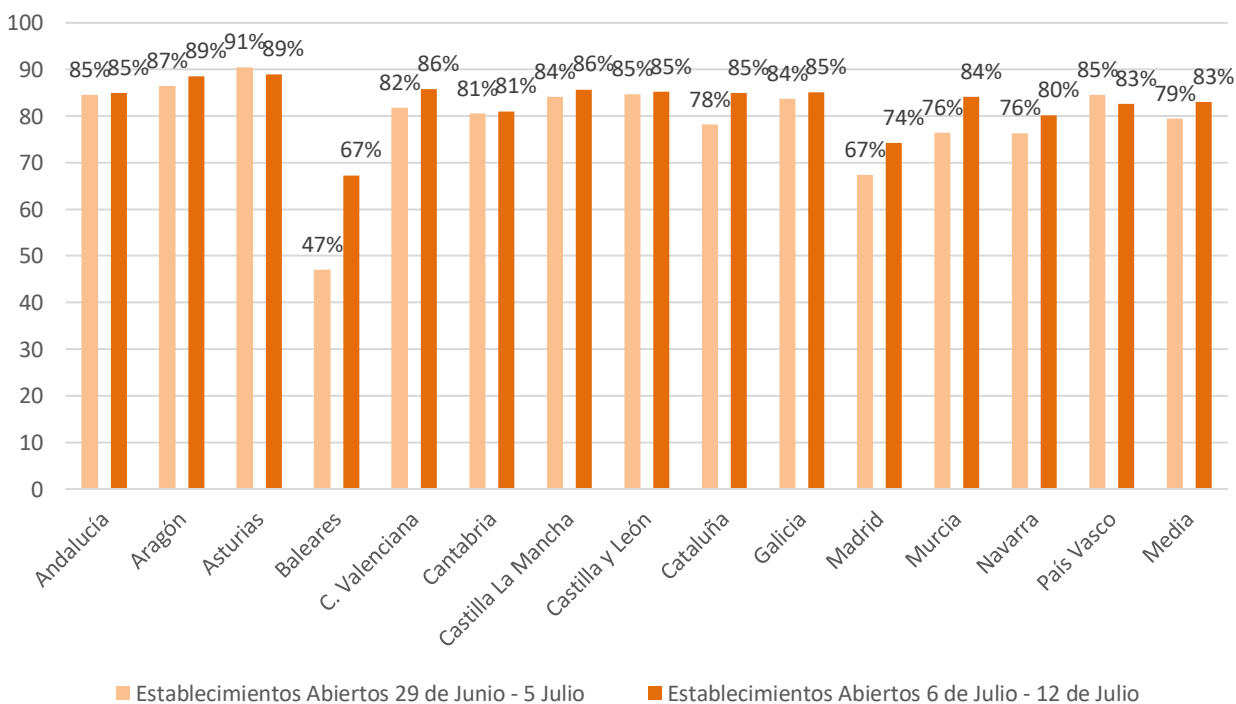
% Establecimientos Abiertos por Comunidad (parcial)



Baleares y Madrid confirman la buena evolución de las últimas semanas y cae la curva en el País Vasco.

Gráfico 3

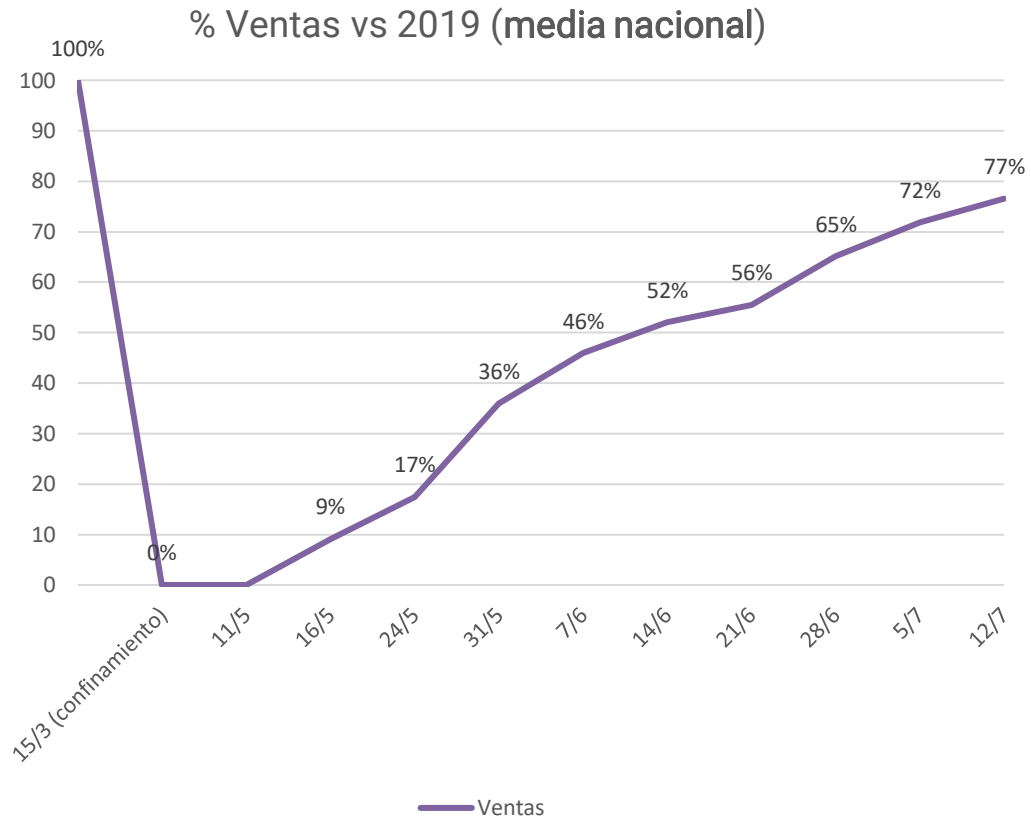
% Establecimientos Abiertos - CCAA



2. Evolución de las ventas

Porcentaje de ventas respecto al mismo periodo en 2019

Gráfico 4



La evolución de las ventas es positiva, si bien con datos inferiores en un 23% respecto a los del año pasado.

Gráfico 5

% Ventas vs 2019 por Comunidad Autónoma (parcial)

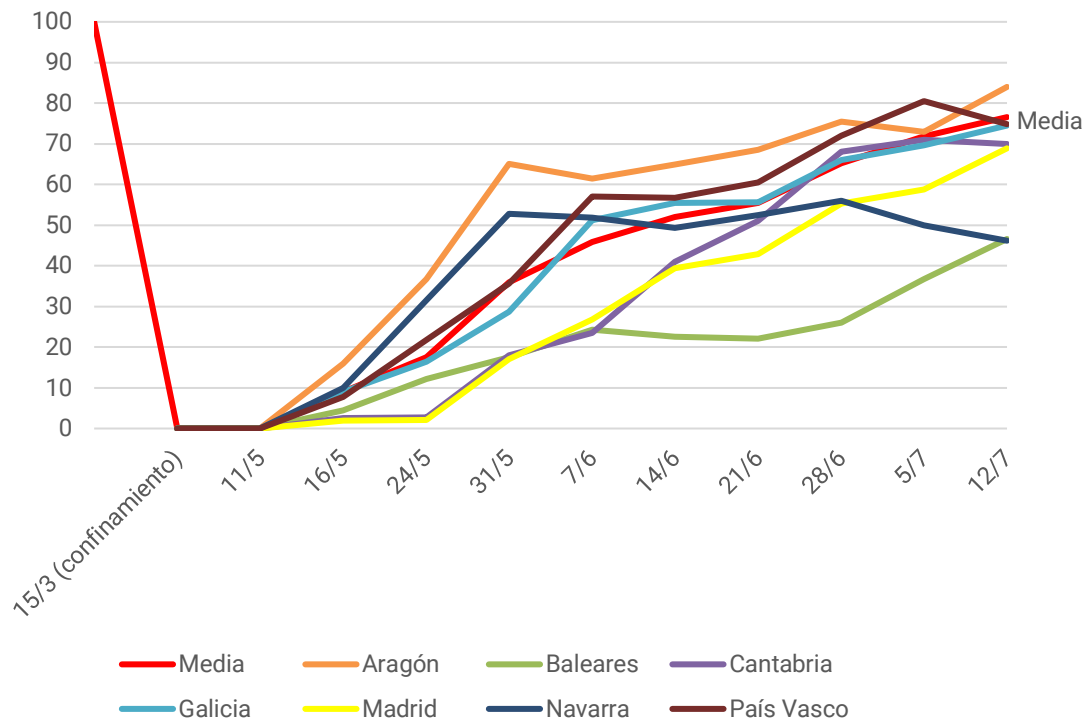
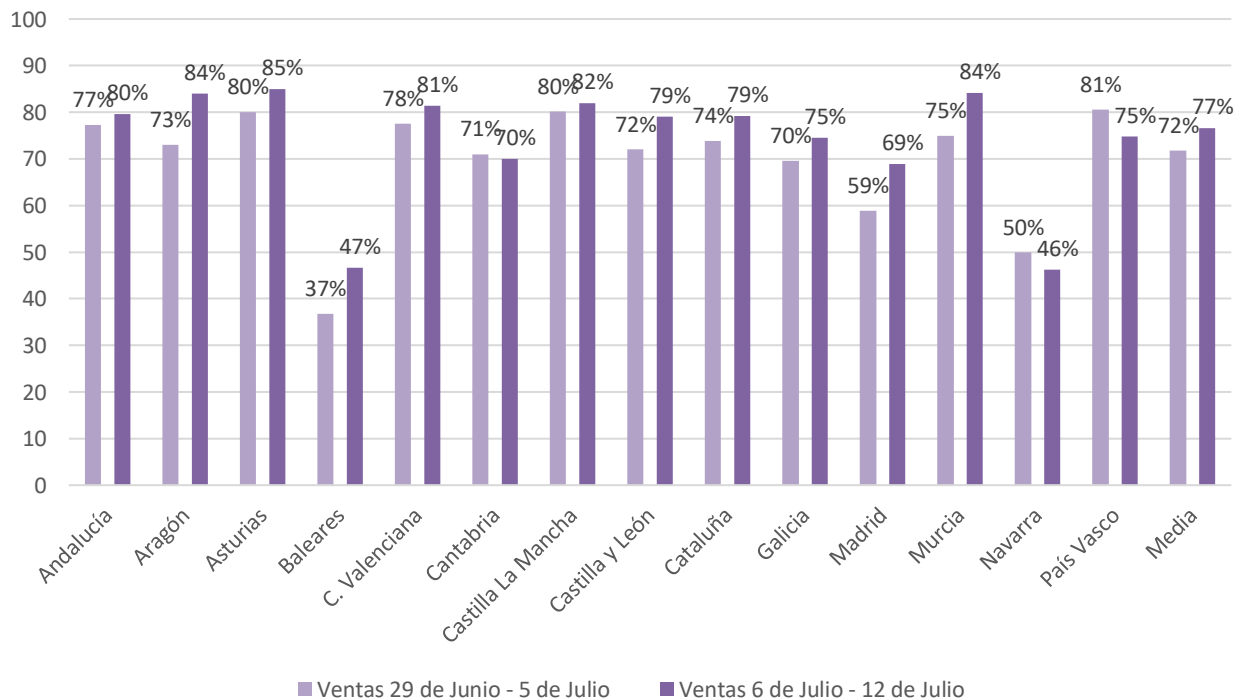


Gráfico 6

% Ventas vs 2019 - CCAA



3. Rendimiento (Establecimientos abiertos / compras al suministrador)

En esta sección analizamos en primer lugar la relación entre las aperturas y el volumen de compra. Ambos porcentajes deberían coincidir a medida que se avanza en la desescalada: a un 10% de establecimientos abiertos debería corresponder un volumen de compras del 10%, a un 20% de aperturas, un 20% de facturación y así sucesivamente.

Si observamos los datos de la tercera semana empieza a haber una desalineación entre ambas cantidades. Es posible, en algunos casos, que al inicio de la desescalada, los establecimientos abiertos, al tener escasa competencia, vendan por encima de lo que les correspondería.

Gráfico 7

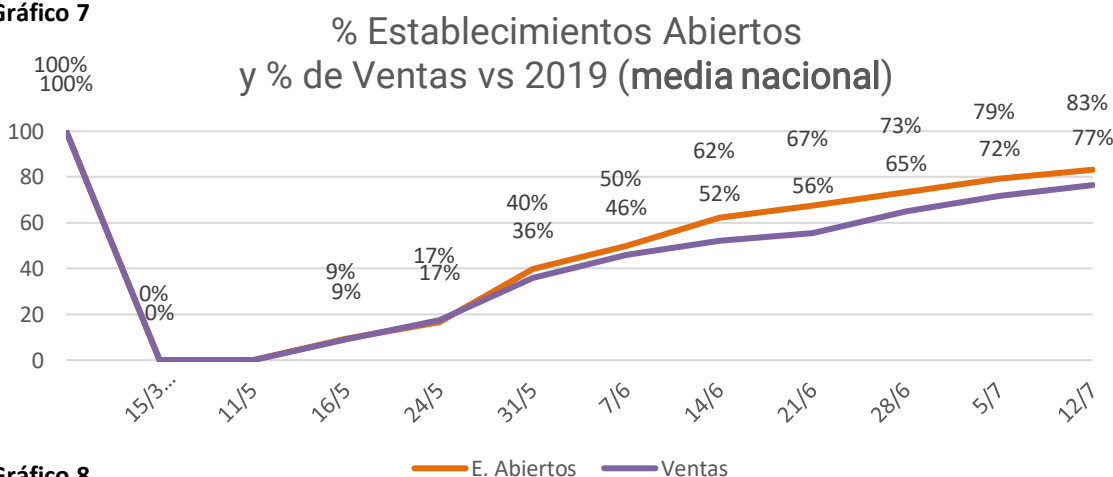


Gráfico 8

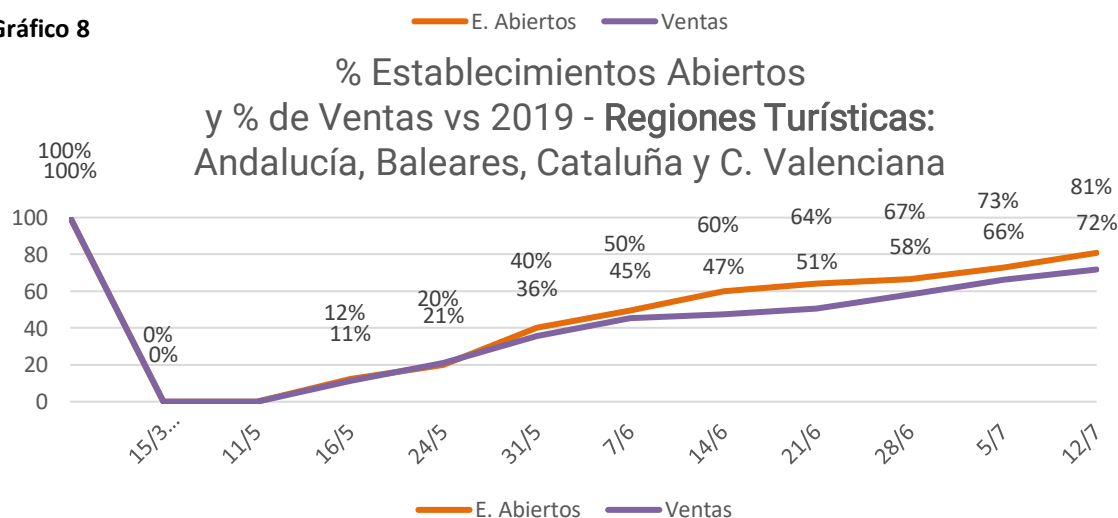


Gráfico 9

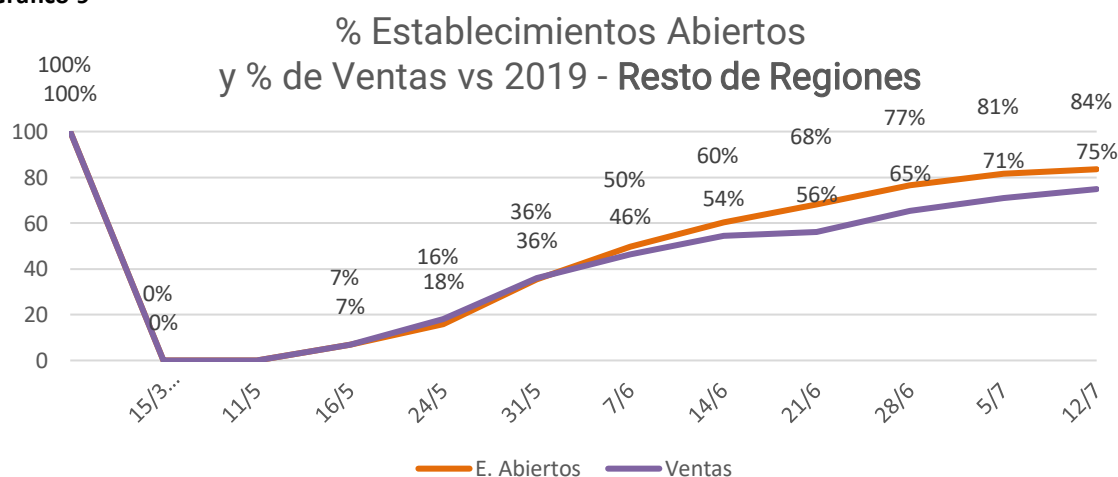
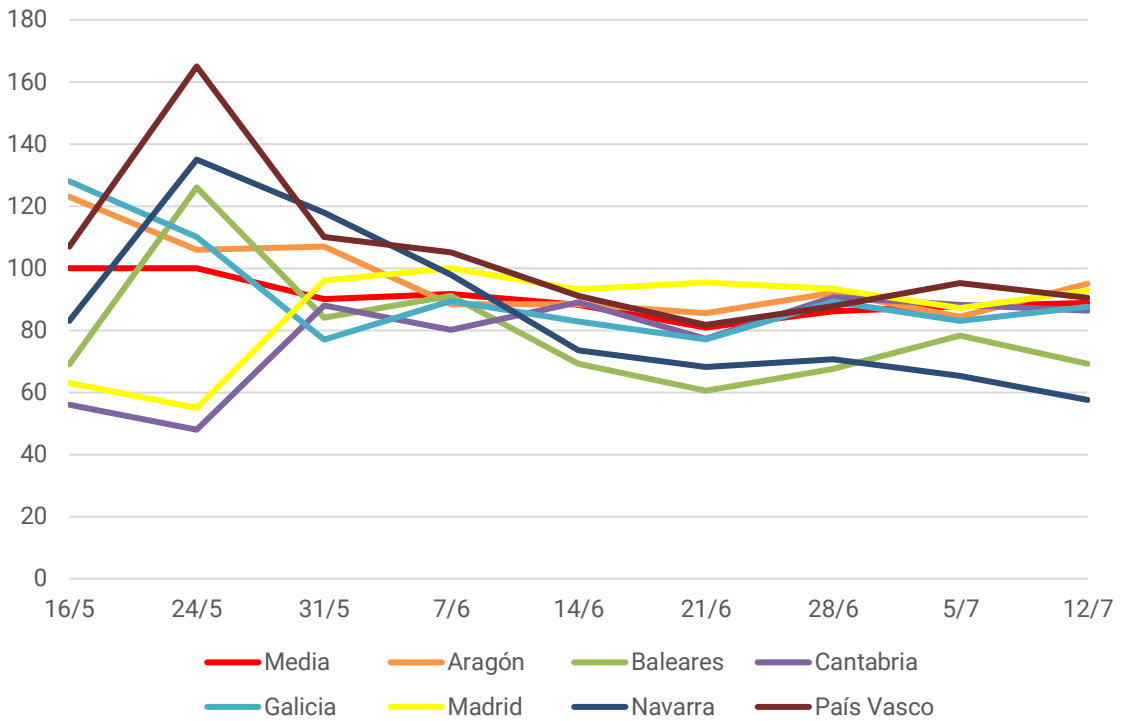


Gráfico 10

(%) Ratio de Ventas vs Establecimientos Abiertos por Comunidad y semana (parcial)



Es manifiesta la progresiva convergencia de todos los valores por debajo de los de las ventas del año anterior, a excepción como es lógico, de Baleares, y también de Navarra por la suspensión de los Sanfermines.

4. Ranking

A continuación se presentan tres rankings que muestran el desarrollo de la hostelería en las diferentes comunidades objeto de este Observatorio.

El primero se refiere a las aperturas, el segundo a las ventas de los establecimientos abiertos (en relación a las mismas del pasado año) y el tercero al que indica la relación entre aperturas y ventas.

Gráfico 11

% Establecimientos Abiertos 6 de Julio - 12 de Julio

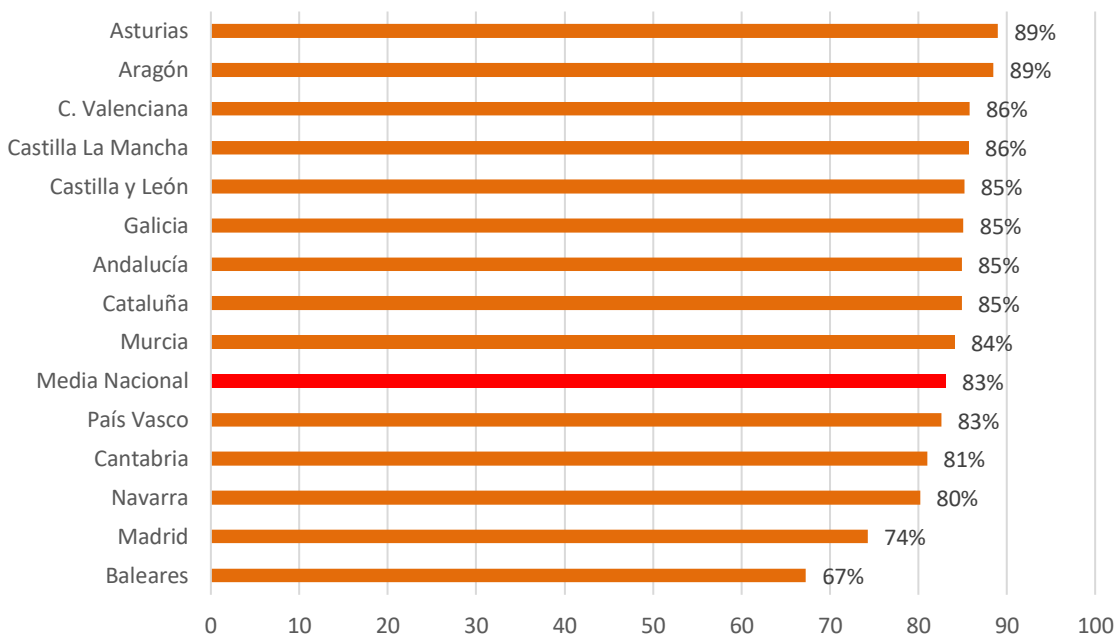


Gráfico 12

% Ventas vs 2019 6 de Julio - 12 de Julio

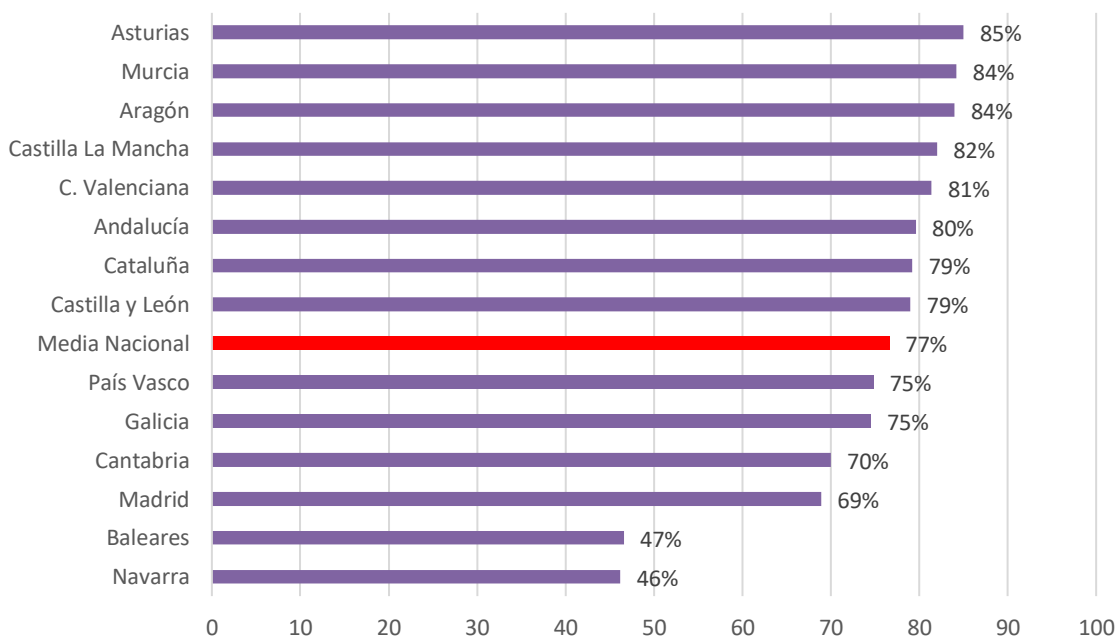
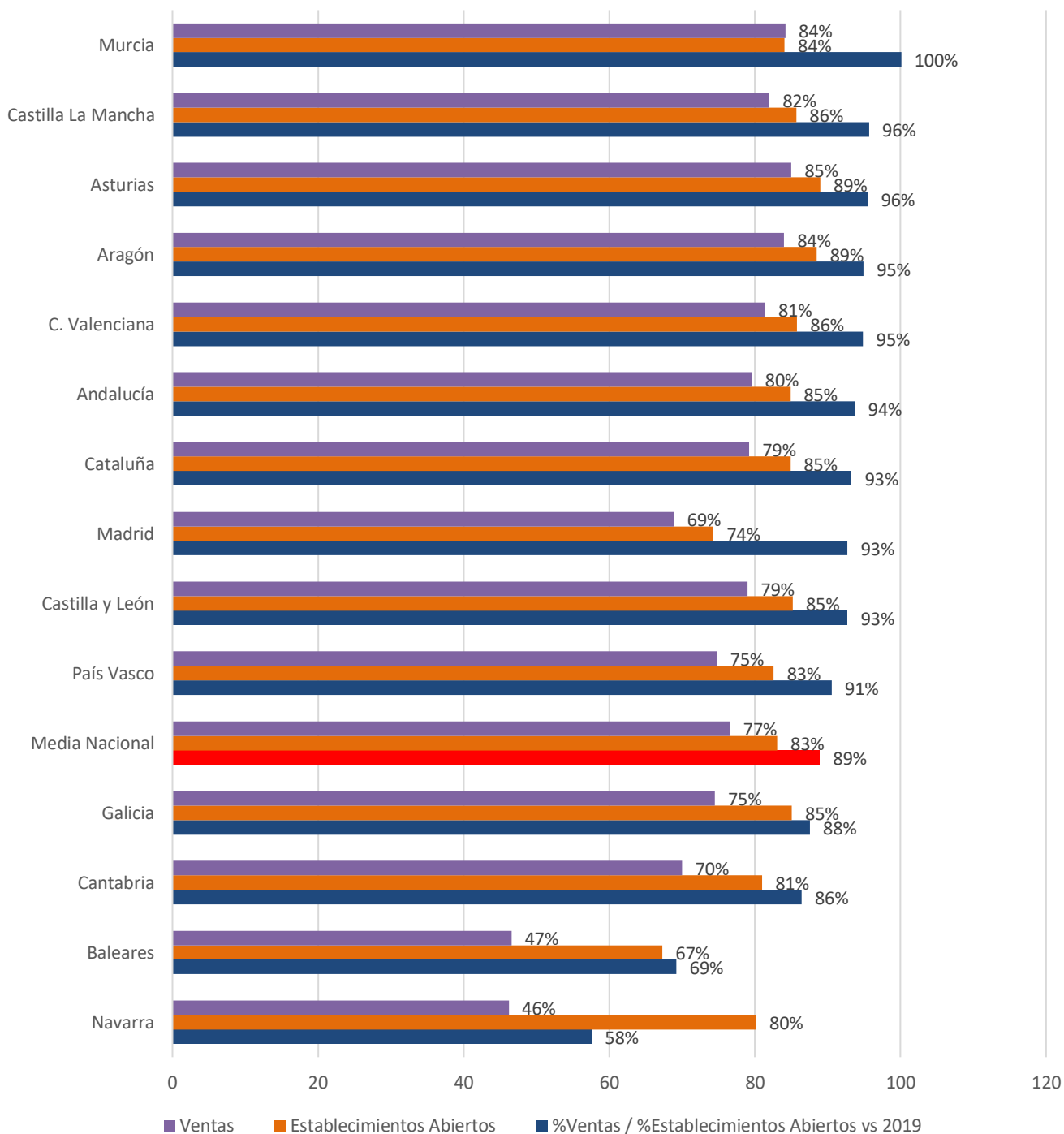


Gráfico 13

Ratio %Ventas / %Establecimientos vs 2019
6 de Julio - 12 de Julio



5. Conclusiones

En esta segunda semana de Julio **la caída global**, de media en toda España, **de la actividad del sector Hostelería y del sector de la Distribución que los suministra, es todavía del 23%** sumando los establecimientos cerrados (17%) y la pérdida de ventas de los que ya han abierto. **La evolución en la caída de actividad sobre la semana anterior (28%) se ha moderado y ha supuesto solo 5 puntos porcentuales de aumento en la actividad.**

Superada la desescalada y después de tres semanas en situación de “normalidad” en todas las CCAA, **solo han estado abiertos el 83% de los establecimientos de hostelería** (el 79% la semana anterior). Con una caída de las ventas de los distribuidores del 17% en relación con el año anterior.

Los 6 puntos porcentuales de diferencia entre los locales abiertos (83%) y las ventas de los distribuidores (77%) suponen que **los establecimientos ya abiertos han comprado (y vendido), de media, un 8% menos que el año anterior, con el 17% de establecimientos todavía cerrados.**

En relación a los establecimientos abiertos:

- **Las nueve CCAA que en la primera semana de Julio ya superaban el 80% de establecimientos abiertos** (Asturias, Aragón, Castilla León, Andalucía, País Vasco, Castilla La Mancha, Galicia, Comunidad Valenciana y Cantabria), de media, **aumentan menos de un punto porcentual los abiertos en esta semana** alcanzando el 85,3% de reaperturas. En el caso de Asturias y País Vasco bajan casi dos puntos el porcentaje de establecimientos abiertos. Este dato confirma que **el porcentaje de reaperturas de establecimientos se estabiliza en torno al 85%**
- En cambio, **en el resto de Comunidades**, que en la semana anterior todavía no superaban el 75% de establecimientos abiertos, **han aumentado de media 6 puntos porcentuales los abiertos en la semana** (Murcia 8 puntos, Madrid y Cataluña 7, y Navarra 4 puntos) La excepción es Baleares que aumenta en esta semana más de veinte puntos el porcentaje de establecimientos abiertos.

En cuanto a las ventas:

- Tres Comunidades del norte **bajan en esta semana 3,5 puntos porcentuales de media el resultado de ventas** alcanzado la semana anterior. **El País Vasco baja 6 puntos, Navarra 4 y Cantabria 1 punto**, y se sitúan de media en el 64% de las ventas del año anterior.
- **Baleares, Madrid y Aragón**, en cambio, **suben de media en más de 10 puntos el resultado de ventas** de la semana anterior (Baleares y Madrid 10 puntos, y Aragón 11 puntos)
- **Las demás Comunidades**, de media, **mejoran sus ventas sobre la semana anterior en 5 puntos porcentuales** y alcanzan en su conjunto el 81% de las ventas sobre el mismo periodo del año anterior.

Entre las CCAA y sus diferentes zonas se mantienen importantes diferencias:

- **En las zonas muy dependientes del turismo extranjero y con muchos Hoteles**, como Baleares y Benidorm, y como el centro de las ciudades de Madrid, Barcelona, Valencia, Málaga y otras, aunque en esta semana han notado una mejora **la actividad de la hostelería está todavía entre el 45 y el 50% de la del año anterior** (sumando los establecimientos cerrados y la menor venta media de los que han abierto).
- **En Baleares** esta semana ha aumentado 20 puntos el porcentaje de establecimientos abiertos, aunque **todavía permanecen cerrados el 33%**, y los que están ya **abiertos venden de media un 31% menos que el año anterior**.
- **En Madrid** continúa la recuperación en esta semana, pero **siguen cerrados el 26% de los establecimientos**, y **las zonas del centro de la ciudad** se mantienen todavía **con caídas de actividad del 50%**
- Las seis Comunidades con más establecimientos abiertos (Asturias, Aragón, C. Valenciana, Castilla La Mancha, Castilla León y Galicia) alcanzan de media al 87% de reaperturas, pero la actividad total de la hostelería cae de media el 19% respecto al año anterior.

6. Nota técnica

En el negocio de los bares y restaurantes las cifras suelen ser aproximadas y la cuantificación escasa.

Son endémicas, por ejemplo, la falta de un censo detallado y descriptivo de establecimientos abiertos y la ausencia de una concreción exhaustiva de las ventas de los diferentes productos y marcas.

Existen empresas especializadas en describir y actualizar el censo de los establecimientos de bebidas abiertos (es el caso de UVE Solutions) que se enfrentan a la dificultad añadida que conlleva una tasa aproximada de cambios en la titularidad de los establecimientos cerca del 20% anual.

El elevado número de establecimientos (entre los 277.539 del INE -2018- y los más de 300.000 censados por UVE), la diversidad de los mismos, así como la amplia variedad entre los consumos de productos de alimentación y bebidas hace especialmente complejo el cálculo de la cifra del negocio y su evolución.

La diversidad del sector y la complejidad de las fases en la desescalada complican la puesta en marcha de los establecimientos de hostelería. Son muchos los que consideran que las restricciones de la desescalada impiden un desarrollo sano del negocio y que iniciar la actividad con las terrazas a baja capacidad o con la imposibilidad de poner en marcha el servicio a clientes en la barra, implica no cubrir los costes fijos. De esta inquietud nace el ODBR.

El “Observatorio de la Desescalada del sector de Bares y Restaurantes en España” es el resultado de agregar la información que proporcionan más de 100 empresas de distribución sobre sus ventas de productos de alimentación y bebidas a más de 100.000 establecimientos de Horeca. Este trasiego ordenado de información es posible gracias a la gestión de Fedishoreca -Federación Española de empresas de Distribución a Hostelería y Restauración- que solicita, recibe y estandariza todos los resultados, en función de la fase de desescalada, publicando semanalmente los resultados del porcentaje de establecimientos abiertos y de las compras realizadas.

El objetivo de ODBR es traducir esta información consistente y representativa en datos objetivos sobre establecimientos operativos -abiertos- y sus cifras de negocio -de compra- en comparación con los del ejercicio anterior para definir así la velocidad e intensidad de la desescalada.

El acuerdo entre Fedishoreca y los equipos de Grupo Caterdata y de el Food Service Institute hacen posible la interpretación de los datos, en un informe divulgativo y útil para todos los operadores del sector.

Este informe se actualizará cada semana y se dará a conocer a través de la publicación FoodRetail, el newsletter de Grupo Caterdata y los comunicados de Food Service Institute.

Nota técnica del estudio

Los datos en base a los que se realiza este trabajo proceden de la información que aportan una base de más de 100 empresas del sector Distribución a Horeca que operan en España y dan servicio para su abastecimiento a más de 100.000 bares y restaurantes distribuidos por toda la geografía nacional.

Esta muestra representa la tercera parte de los establecimientos totales censados en España (INE) y en las diversas Comunidades Autónomas.

Son datos de ventas en valor (sell-in) al canal y por tanto sujetas a ciertas limitaciones: se desconocen la cifra de los stocks y por tanto de las ventas reales. Es muy posible que las cantidades iniciales sean algo desproporcionadas (las de la primera semana de la reapertura) ya que las compras se han producido después de más de dos meses de cierre de los negocios, no reflejan tampoco los productos que han circulado sin coste -o menor coste- como consecuencia de las numerosas promociones que se están produciendo para incentivar el consumo.

Los datos, una vez recibidos, son tratados y estandarizados por parte del equipo de José Manuel Fernández, Director General de Fedishoreca

Autores del estudio

El Consejo de redacción de los informes está compuesto por: **Antonio Manuel Agustín**, socio Fundador de Food Service Institute, **José Manuel Fernández**, Director General de Fedishoreca, **Alfonso Pastor**, Director General de Grupo Caterdata y **Javier Rueda**, Secretario General de FSI.

Las fases de la desescalada de restaurantes y bares en España

El plan de desescalada que anticipó el gobierno consiste en las siguientes fases:

FASE 0: 4 Mayo

Pueden abrir los restaurantes con servicio de comida para llevar sin consumo en el local. El servicio deberá prestarse con la máxima protección individual.

A lo largo de esta Fase 0 se intensificará la preparación de todos los locales públicos con señalización y medidas de protección para preparar el comienzo de la siguiente fase, que es la Fase I.

FASE I: 11 Mayo

La fase I fue la inicial en Formentera, La Graciosa, El Hierro y La Gomera, y comenzó el 11 de mayo en aquellas provincias que han podido dar el salto de escalón una vez evaluada su evolución. Es a partir de este momento cuando las terrazas abren, si bien han de hacerlo con el 50% de mesas permitidas en años anteriores o con algunas más si el Ayuntamiento de la localidad permite más espacio disponible y se realiza un incremento proporcional del espacio peatonal en el tramo de la vía pública. No se podrá consumir en el interior. Además se abrirán los hoteles pero sin posibilidad de utilizar las zonas comunes y con restricciones, por ejemplo, en restauración.

En todo caso, se deberá mantener un distanciamiento social de al menos dos metros entre las mesas o agrupaciones de mesas, en las que sólo se podrá atender a un máximo de 10 personas. Entre un cliente y otro, se desinfectarán mesas y todas aquellas superficies de contacto de uso compartido, se evitará el uso de cartas de uso común y se fomentará el pago con tarjeta. Además, se eliminarán de las mesas productos de autoservicio como aceiteras, vinagreras, servilleteros o dispensadores de palillos.

FASE II: 25 Mayo

La fase II, prevista para el 25 de mayo salvo en las ya mencionadas excepciones, supondrá la apertura de los restaurantes. No obstante, tendrán aún bastantes limitaciones: el servicio en mesa deberá contar con una garantía de separación entre clientes y entre las propias mesas, mientras que el aforo estará limitado a un tercio de la capacidad habitual. Además, los clientes no podrán consumir en la barra, sólo sentados. Por otra parte, las discotecas y bares nocturnos seguirán cerrados. Los hoteles podrán abrir sus zonas comunes limitando también a un tercio su aforo, pero los servicios de cafetería y restauración seguirán sujetos a las restricciones anteriores.

FASE III: 8 Junio

Ya en la fase avanzada, que como muy pronto comenzará el 8 de junio, se extenderá el aforo de los locales al 50% de la capacidad y se permitirá que los clientes consuman en la barra con una separación mínima de 1,5 metros. En principio, no cambiarán las condiciones para las terrazas, que seguirán al 50% salvo nueva orden. Llegará también el momento de abrir las discotecas y bares nocturnos, que podrán hacerlo si garantizan un tercio de su aforo, como máximo. La última frontera también llega a los hoteles con la apertura de las zonas comunes, que estarán limitadas a la mitad de su aforo, excepto en los servicios de restauración, que seguirán las normas generales de este sector.

Duración total de la desescalada:

En el mejor de los casos, la etapa de la desescalada tendrá una duración mínima en cada territorio de seis semanas, aproximadamente un mes y medio. Y la duración máxima, en el caso de que todo transcurra como hasta ahora, sería de ocho semanas para todo el territorio. De este modo, a finales de Junio estaríamos en la nueva normalidad siempre y cuando la evolución de la epidemia esté controlada en todos los territorios.

Desescalada por Comunidades Autónomas

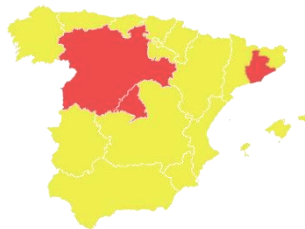
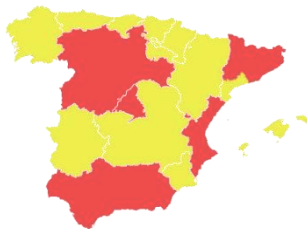
Gráfico 14

Semana 11-16 Mayo

Semana 18-24 Mayo

Semana 25-31 Mayo

Semana 1-7 Junio



Semana 8-14 Junio

Semana 15-21 Junio

22 de Junio - Actualidad



■ Fase 0

■ Fase 1

■ Fase 2

■ Fase 3

■ Normal