

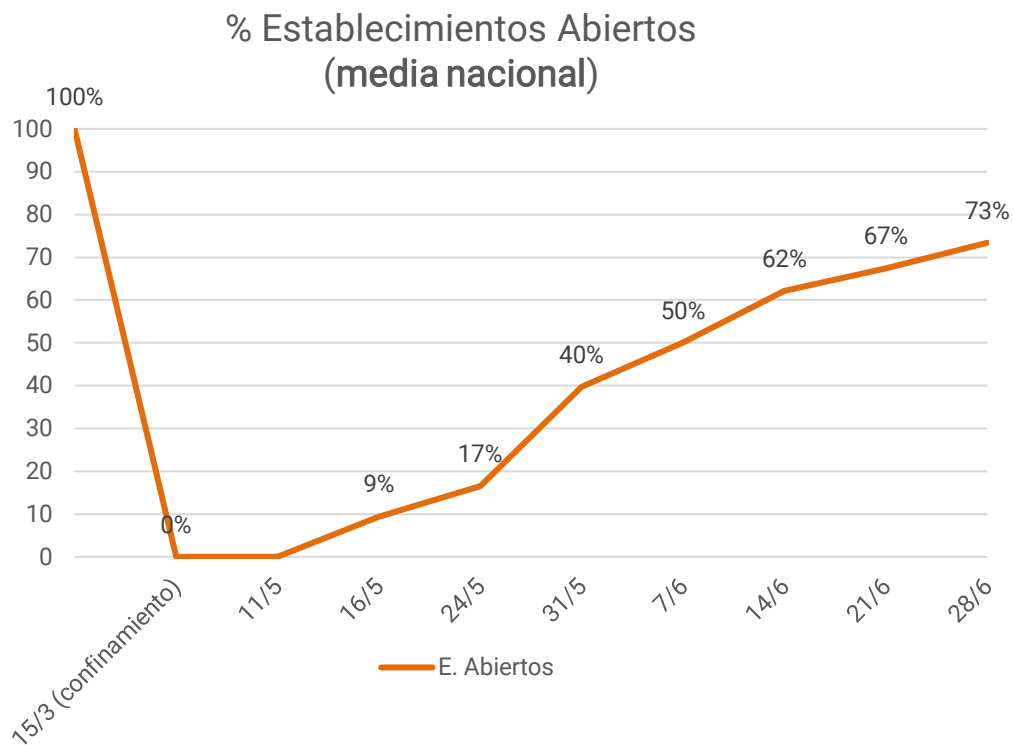
Observatorio de la Desescalada de los Bares y Restaurantes en ESPAÑA (ODBR)

Barcelona
2 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.

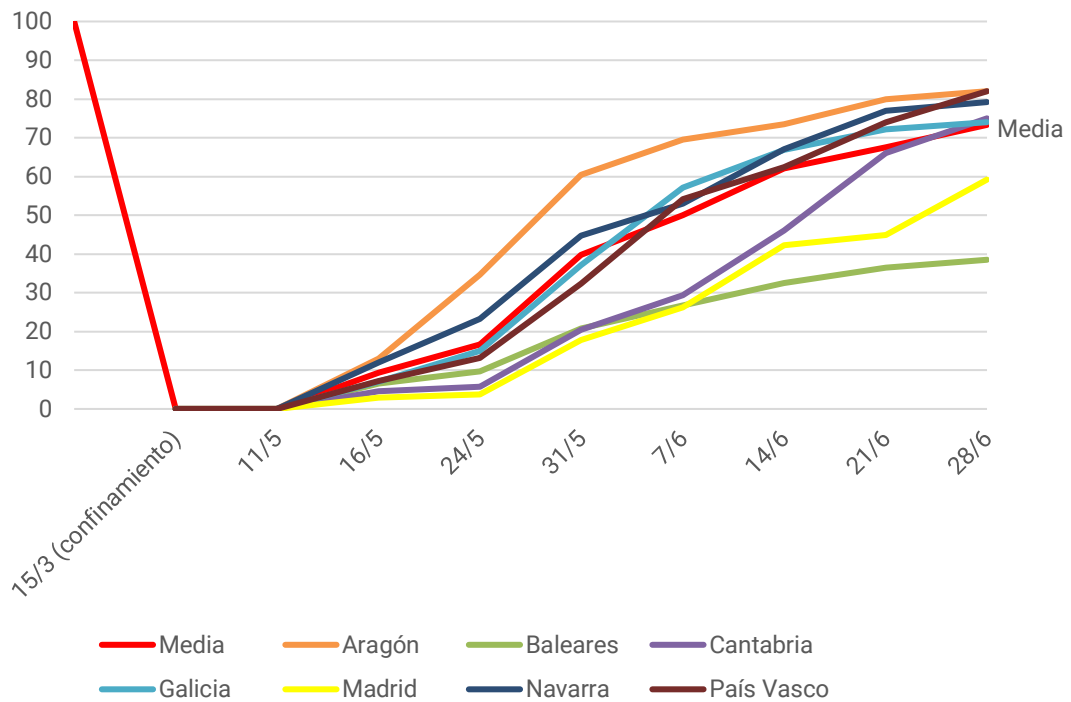
Gráfico 1



Durante la segunda quincena de junio el ritmo de aperturas sigue siendo lento.

Gráfico 2

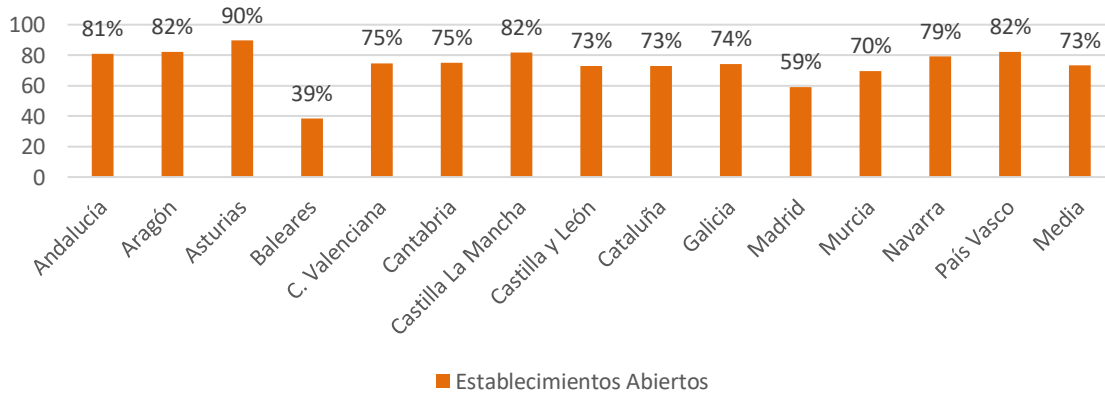
% Establecimientos Abiertos por Comunidad (parcial)



Baleares y Madrid siguen siendo las comunidades con menores aperturas.

Gráfico 3

% Establecimientos Abiertos - CCAA
22 de Junio - 28 de Junio



2. Evolución de las ventas

Porcentaje de ventas respecto al mismo periodo en 2019

Gráfico 4

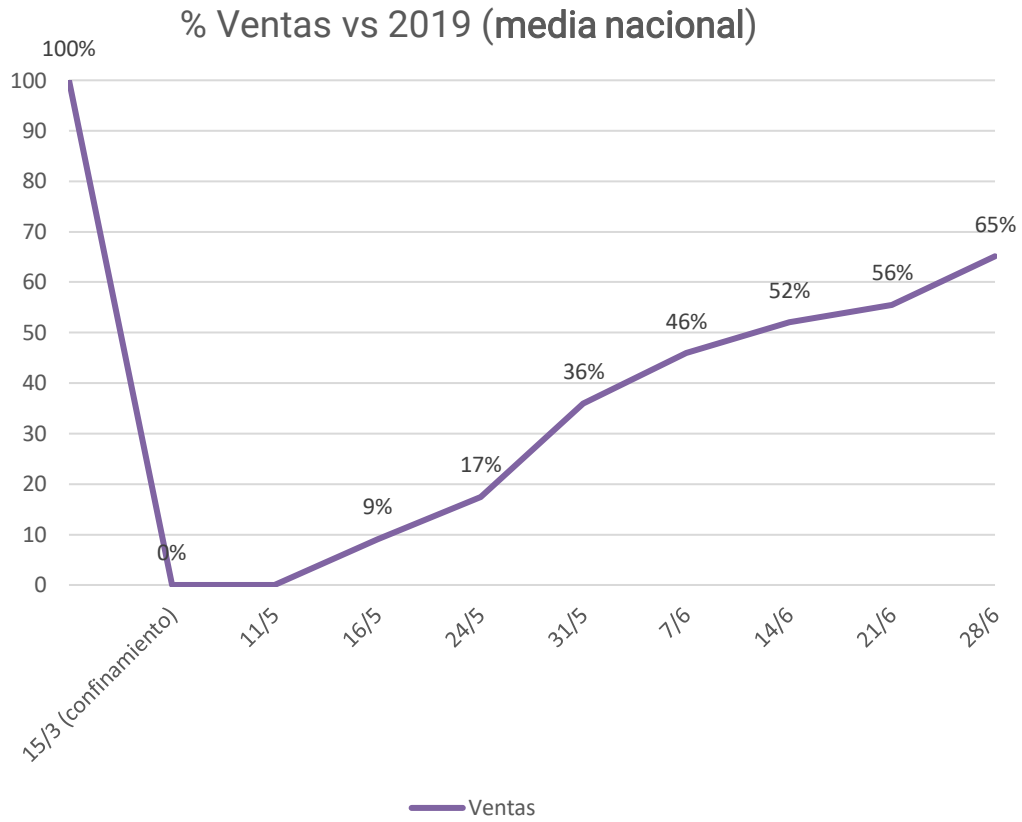


Gráfico 5

% Ventas vs 2019
por Comunidad Autónoma (parcial)

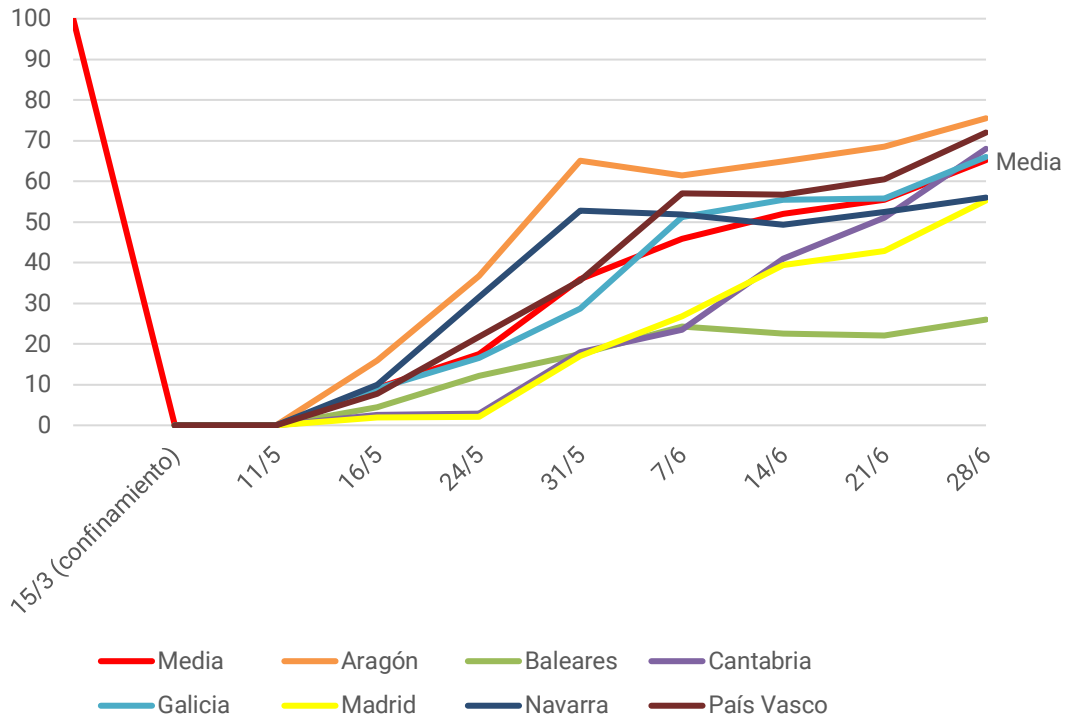
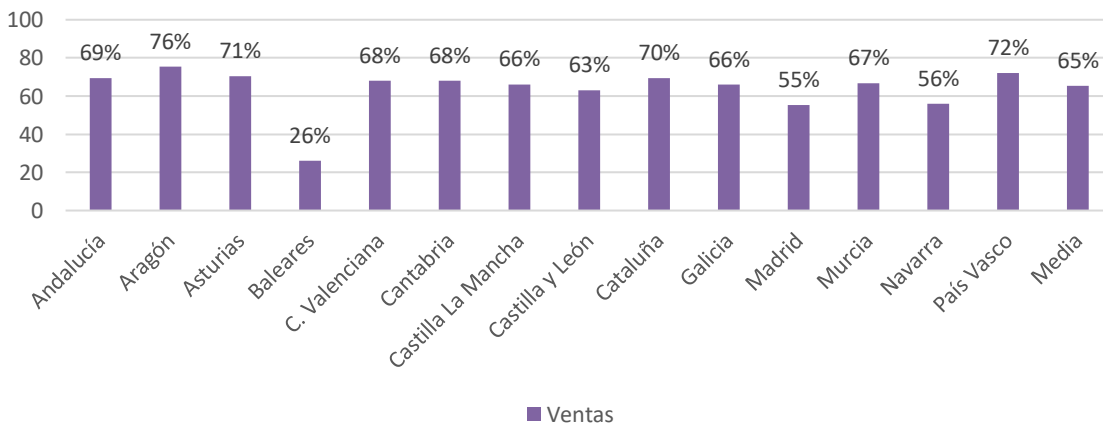


Gráfico 6

% Ventas vs 2019 - CCAA
22 de Junio - 28 de Junio



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

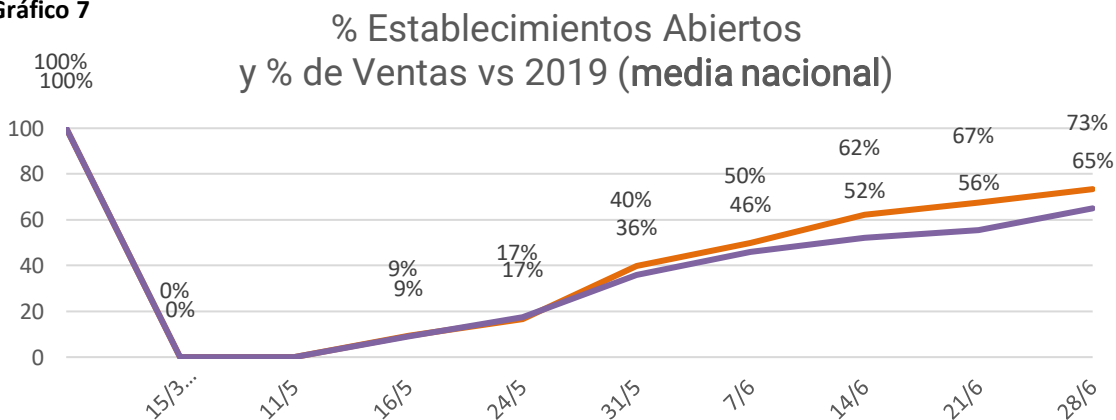


Gráfico 8

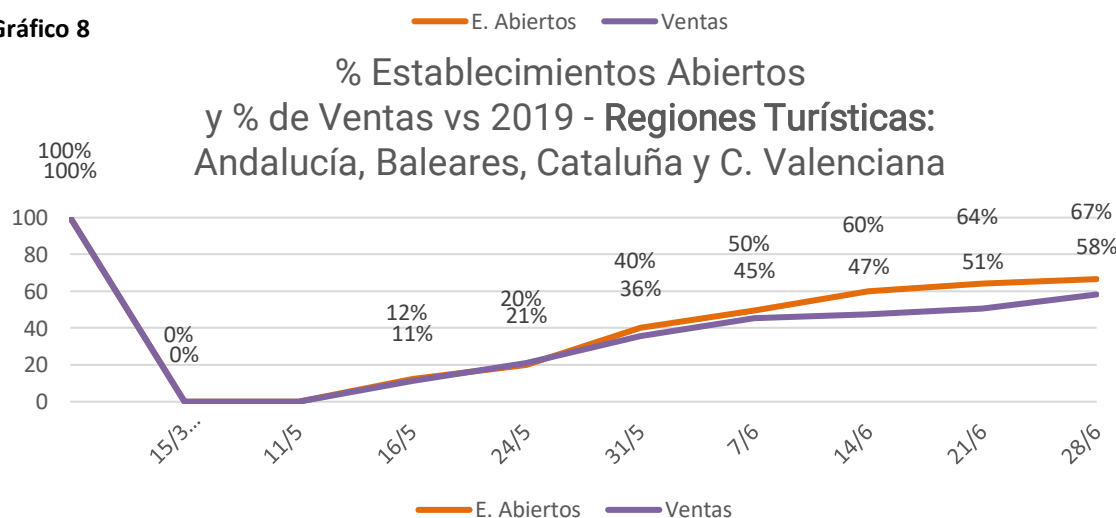


Gráfico 9

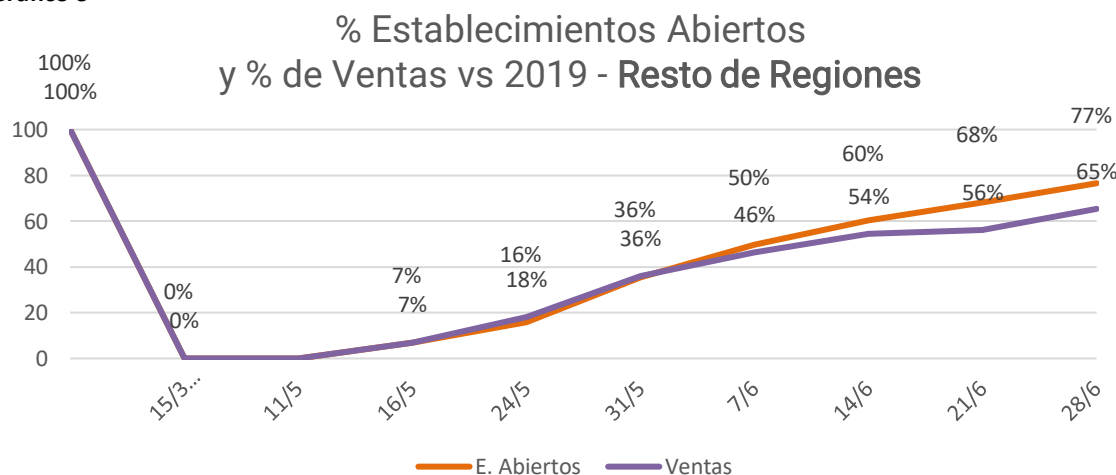


Gráfico 10

(%) Ratio de Ventas vs Establecimientos Abiertos
22 de Junio - 28 de Junio
Regiones Turísticas

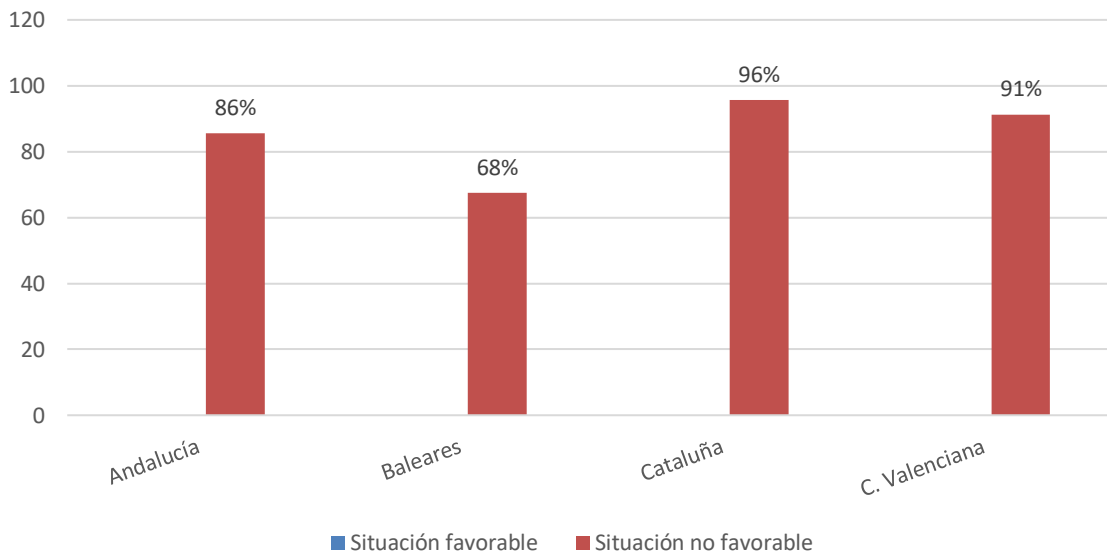


Gráfico 11

(%) Ratio de Ventas vs Establecimientos Abiertos
22 de Junio - 28 de Junio
Resto de Regiones

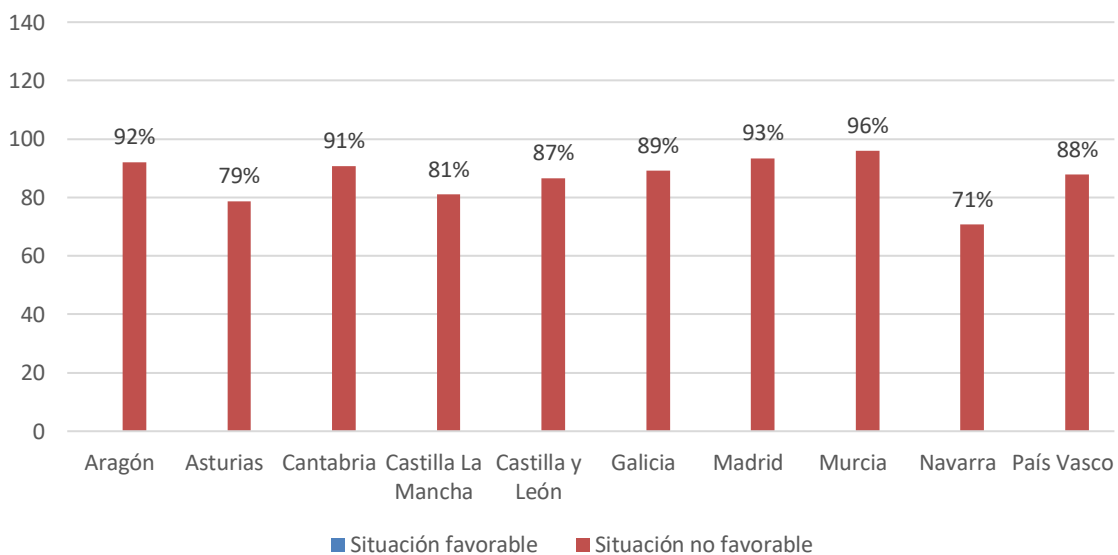
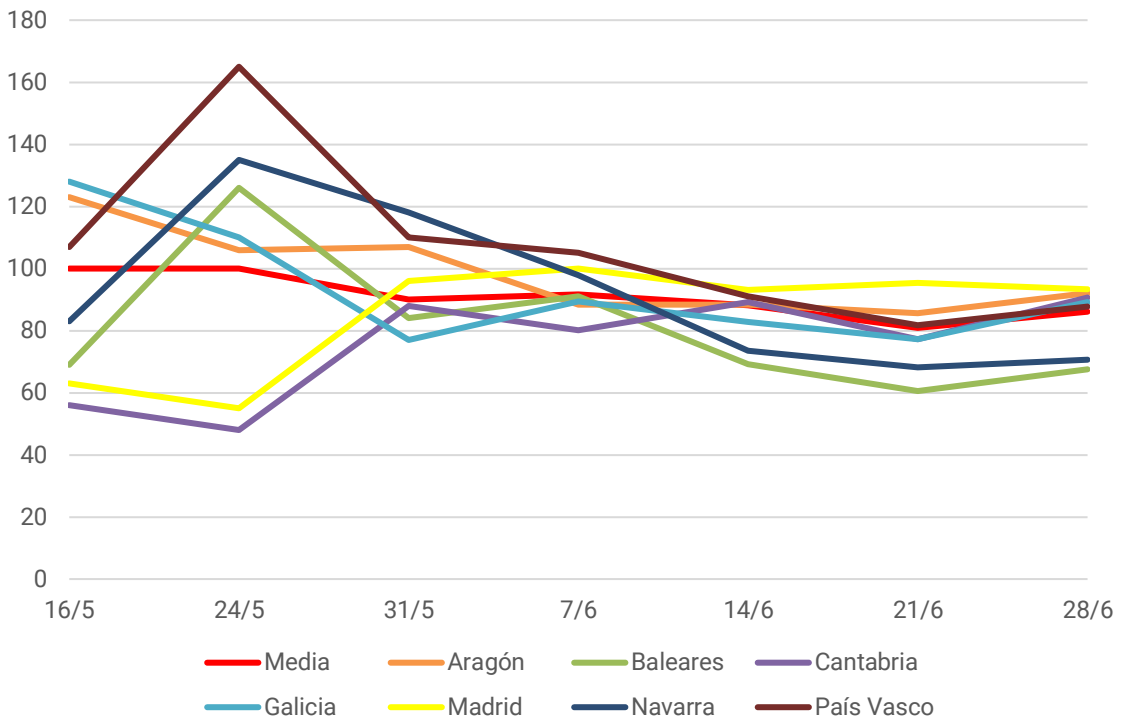


Gráfico 12

(%) 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 cómo es lógico, de Baleares, y también de Navarra por la suspensión de los Sanfermines.

4. Ranking

A continuación se muestran 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 13

% Establecimientos Abiertos 22 de Junio - 28 de Junio

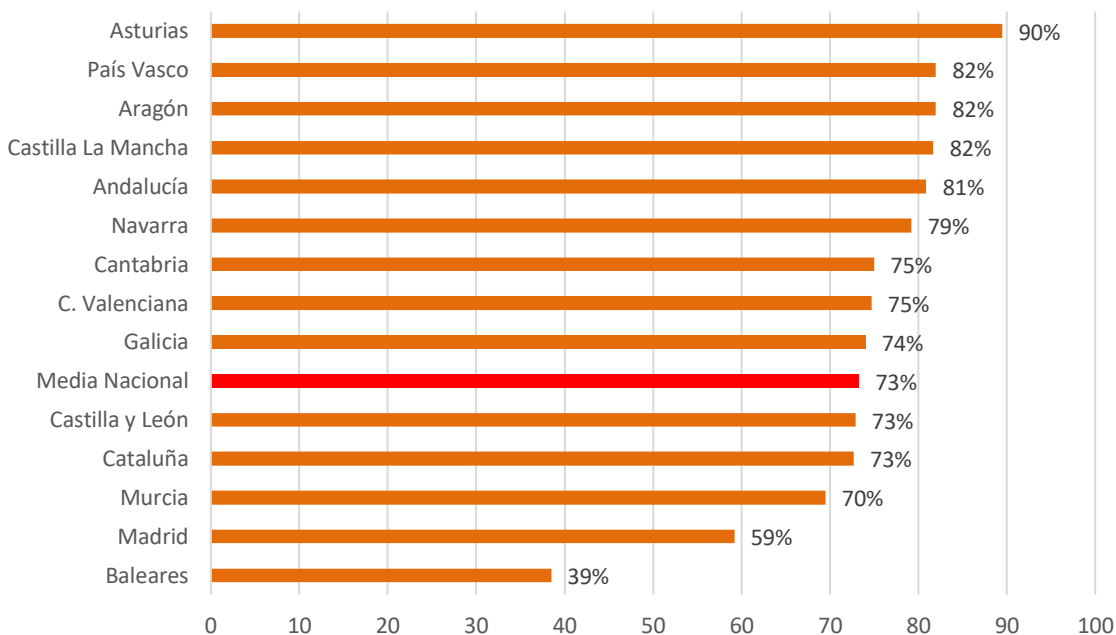


Gráfico 14

% Ventas vs 2019 22 de Junio - 28 de Junio

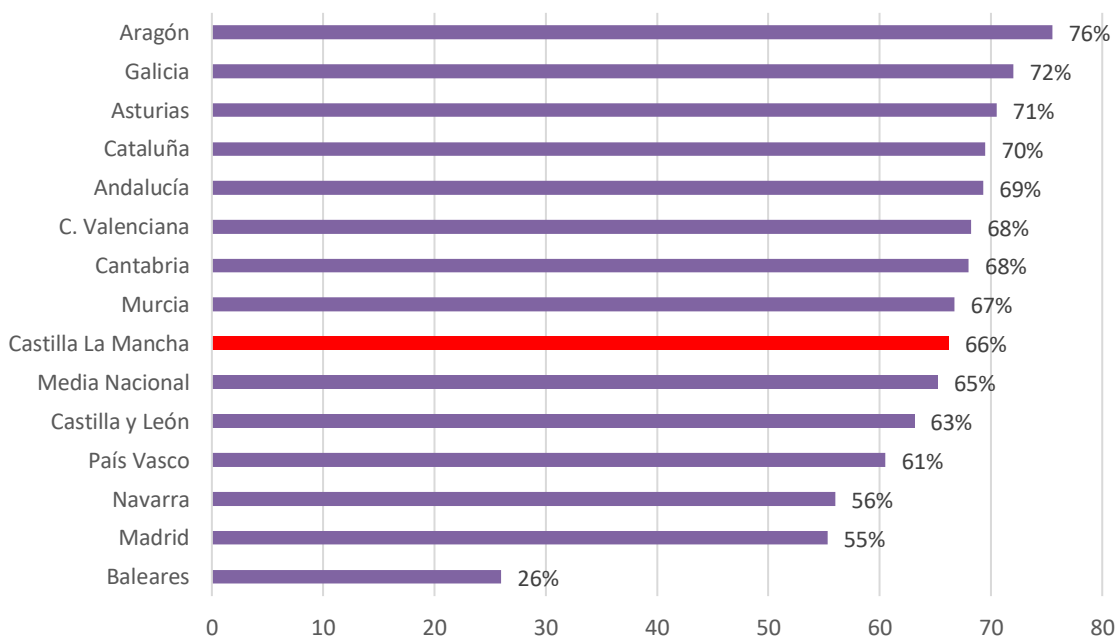


Gráfico 15

Ratio %Ventas / %Establecimientos vs 2019
22 de Junio - 28 de Junio

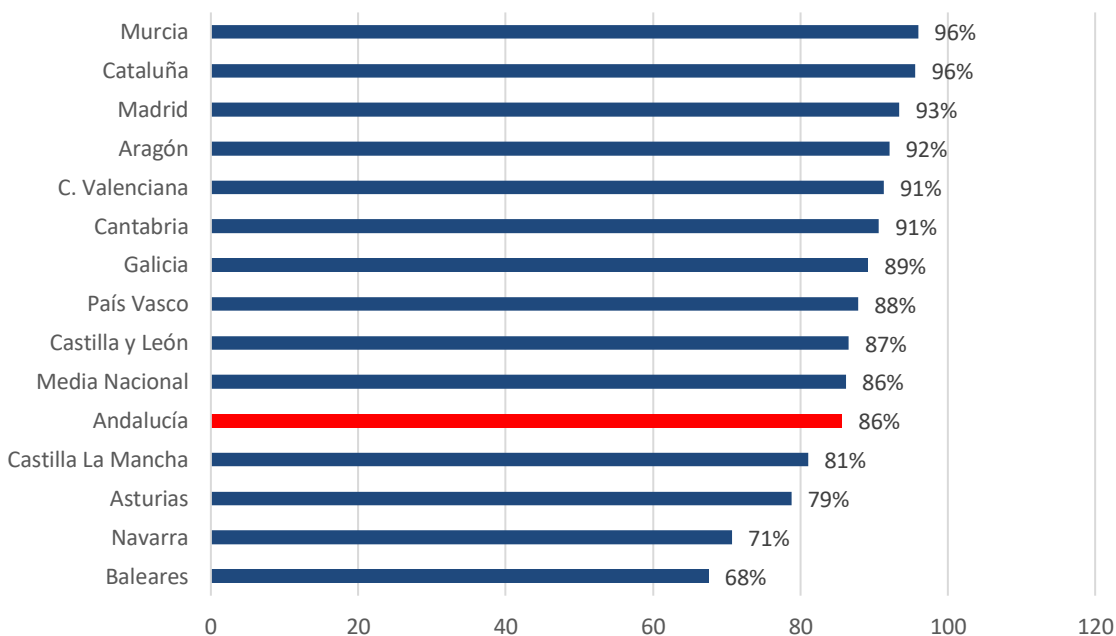
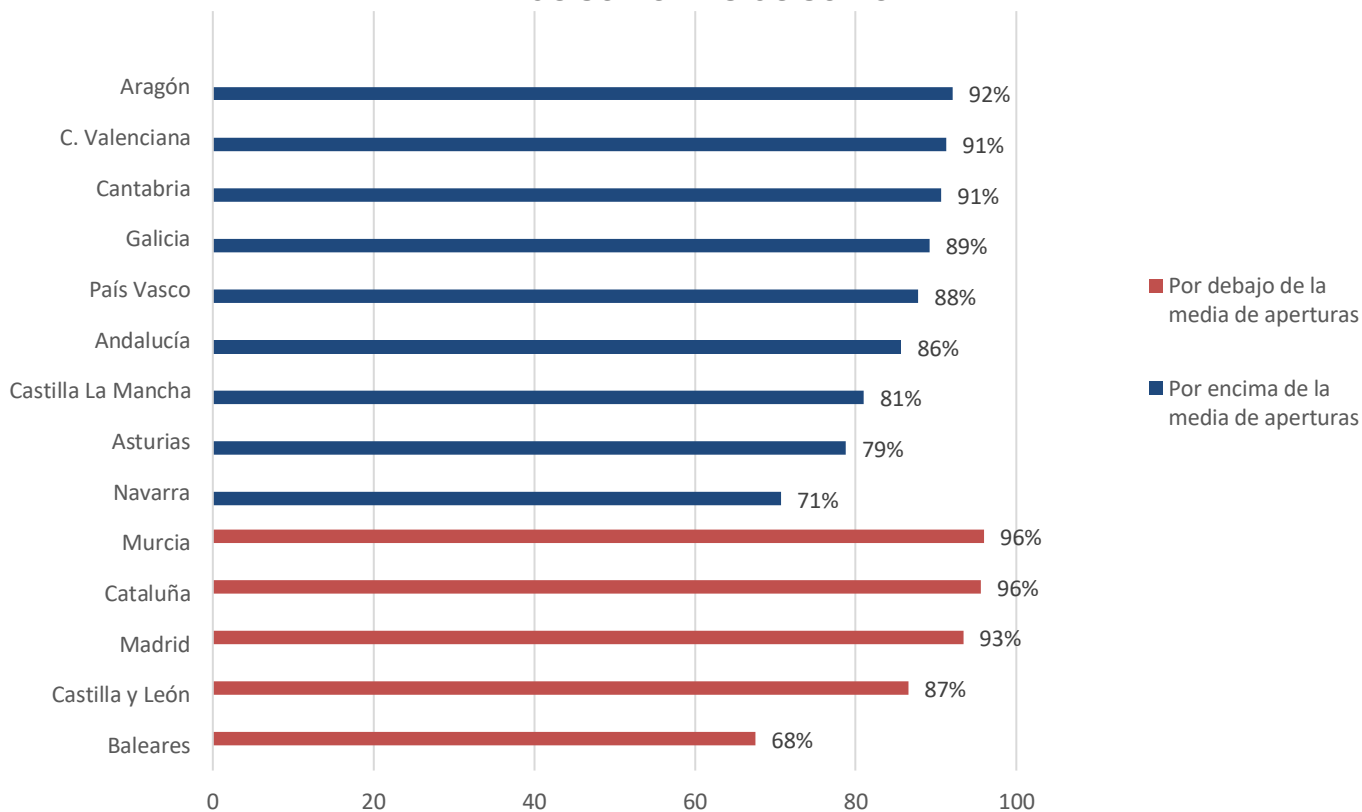


Gráfico 16

Ratio %Ventas / %Establecimientos vs 2019
Agrupados según media de aperturas
22 de Junio - 28 de Junio



5. Conclusiones

En esta semana **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 35%** sumando los establecimientos cerrados (27%) y la pérdida de ventas de los que ya han abierto. **La evolución sobre la caída de actividad en la semana anterior** (45%) ha mejorado, y **ha supuesto 10 puntos porcentuales de mejora en la actividad**.

Superada la desescalada en todas las CCAA, **sólo han estado abiertos el 73% de los establecimientos de hostelería** (el 67% la semana anterior). Con una caída de las ventas de los distribuidores del 35% en relación con el año anterior.

Estos 8 puntos porcentuales de diferencia entre los locales abiertos (73%) y las ventas de los distribuidores (65%) supone que los establecimientos ya abiertos han comprado (y vendido), de media, un 11% menos que el año anterior, con un 27% de establecimientos cerrados.

En 6 CCAA (País Vasco, C. Valenciana, Galicia, Cataluña, Murcia y Madrid) **el % de las ventas semanales** (sobre el mismo periodo del año anterior) **ha mejorado más de 10 puntos porcentuales con relación a la semana anterior**. Y en las Comunidades de Cantabria y Castilla León han aumentado en 17 y 22 puntos respectivamente.

Entre las CCAA y sus diferentes zonas sigue habiendo 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 y otras, **la actividad de la hostelería esta todavía entre el 25 y el 35% de la del año anterior** (sumando los establecimientos cerrados y la menor venta media de los que han abierto).
- En Baleares están cerrados todavía el 62% de los establecimientos y los que están abiertos venden de media un 33% menos que el año anterior.
- En Madrid, aunque se recuperan en esta semana, siguen cerrados más del 40% de los establecimientos, y las zonas del centro de la ciudad se mantienen todavía con caídas de actividad entre el 80 y el 50%
- Las seis CCAA con más puntos ya abiertos (Andalucía, Aragón, Castilla La Mancha, Asturias, País Vasco y Navarra) llegan de media al 83% de reaperturas, pero la actividad total de la hostelería cae de media el 32% 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

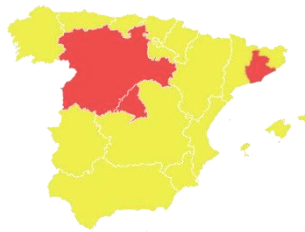
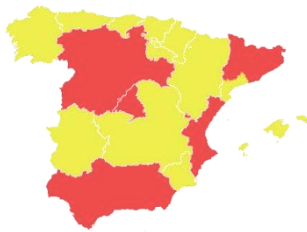
Gráfico 17

Semana 11-16 Mayo

Semana 18-24 Mayo

Semana 25-31 Mayo

Semana 1-7 Junio



Semana 8-14 Junio

Semana 15-21 Junio

Semana 22-28 Junio



■ Fase 0

■ Fase 1

■ Fase 2

■ Fase 3

■ Normal