

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

Barcelona  
20 de agosto de 2020

## A peor ya no podemos ir

Ya no se abren más establecimientos y las ventas caen estrepitosamente en Madrid.

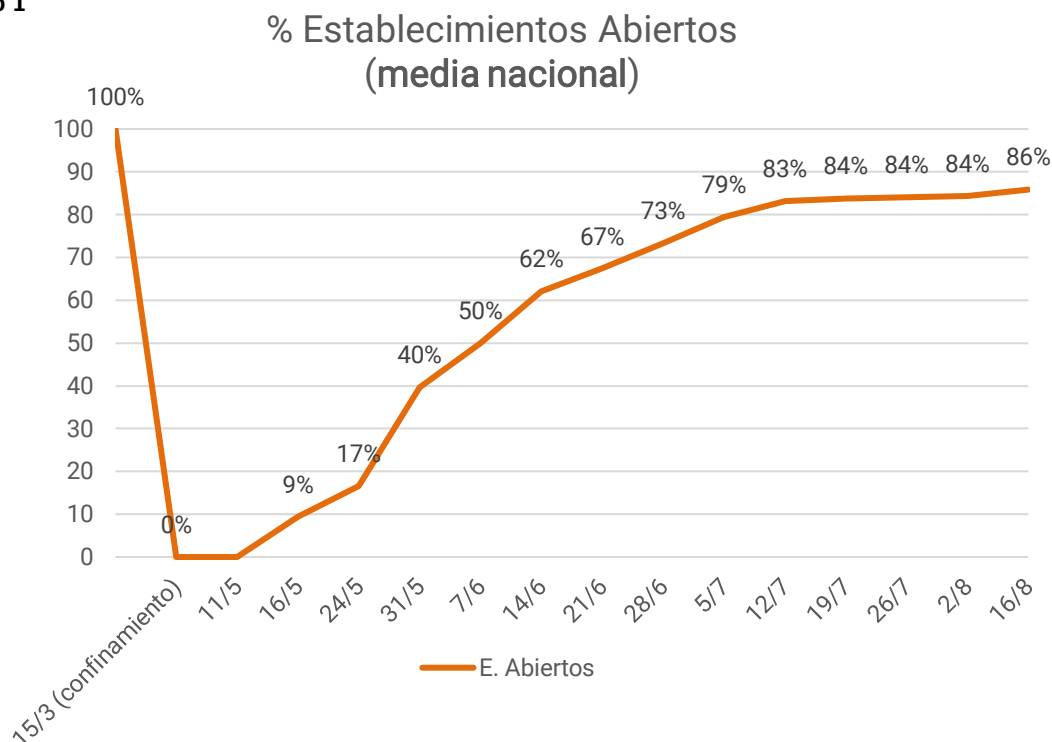
La mejora en Aragón, Cantabria, Castilla y León, Cataluña y Galicia amortigua las caídas de Madrid y Murcia.

Encarando el final de la campaña turística de Agosto, Baleares cerrará con una facturación del 50% comparada con la del 2019.

### 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



Las reaperturas se estabilizan durante el mes de julio con el 14% de establecimientos cerrados.

Gráfico 2

% Establecimientos Abiertos por Comunidad (parcial)

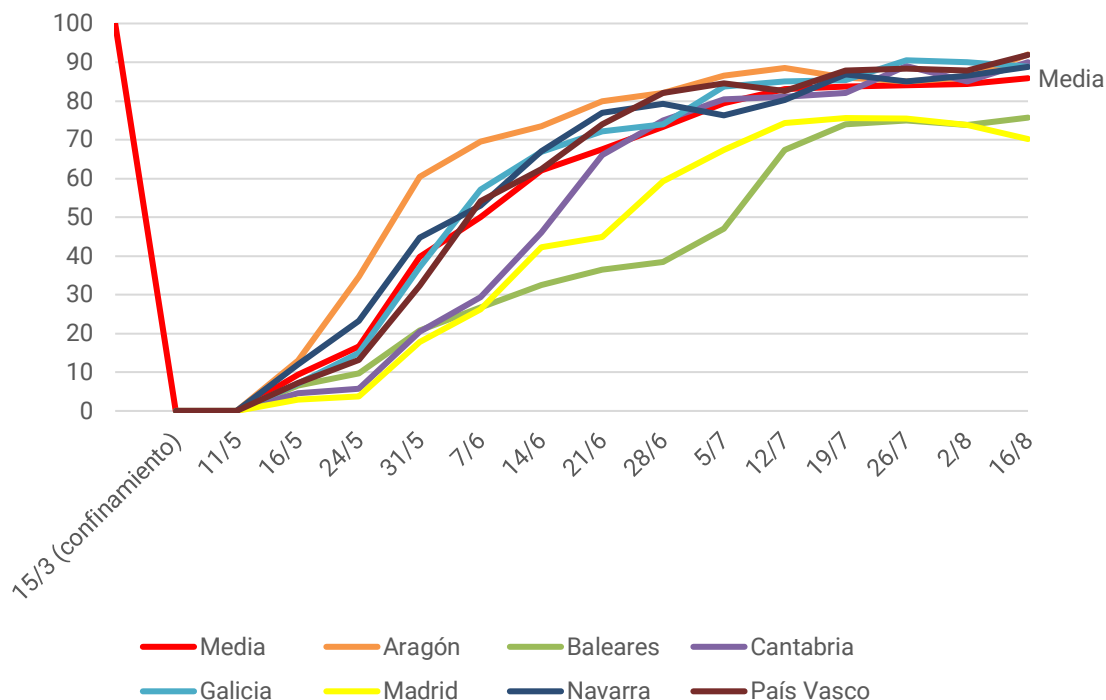
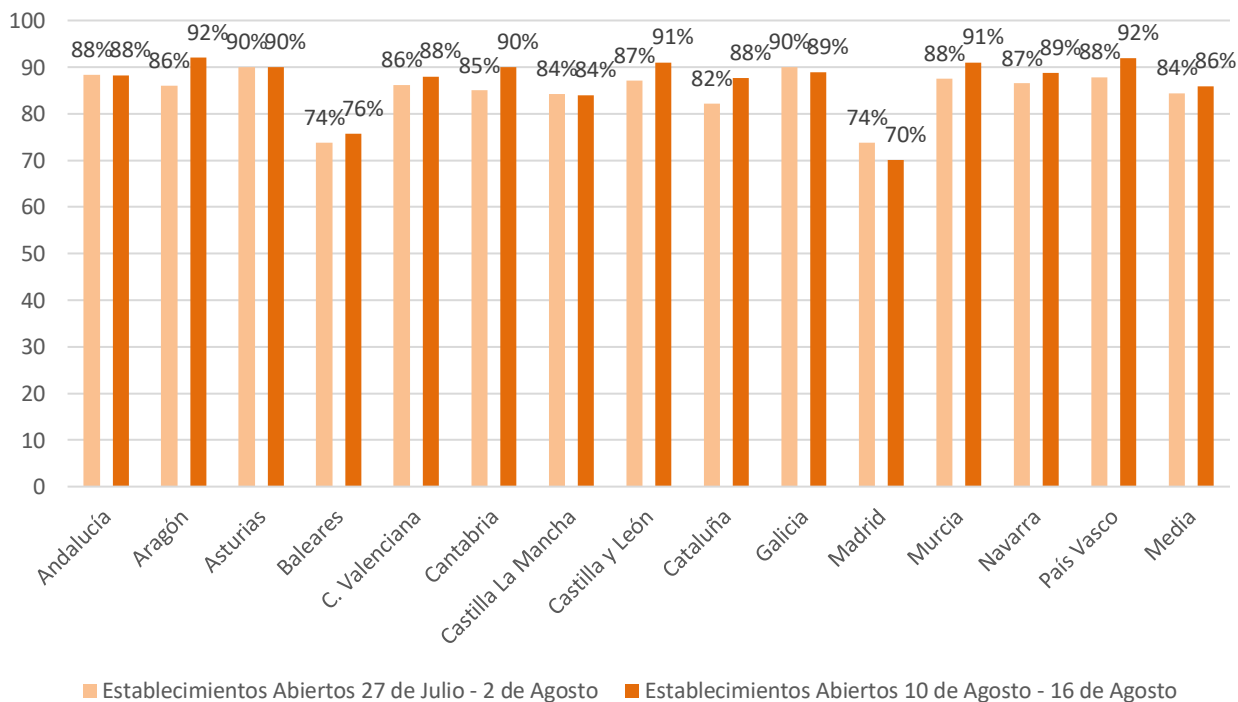


Gráfico 3

% Establecimientos Abiertos - CCAA

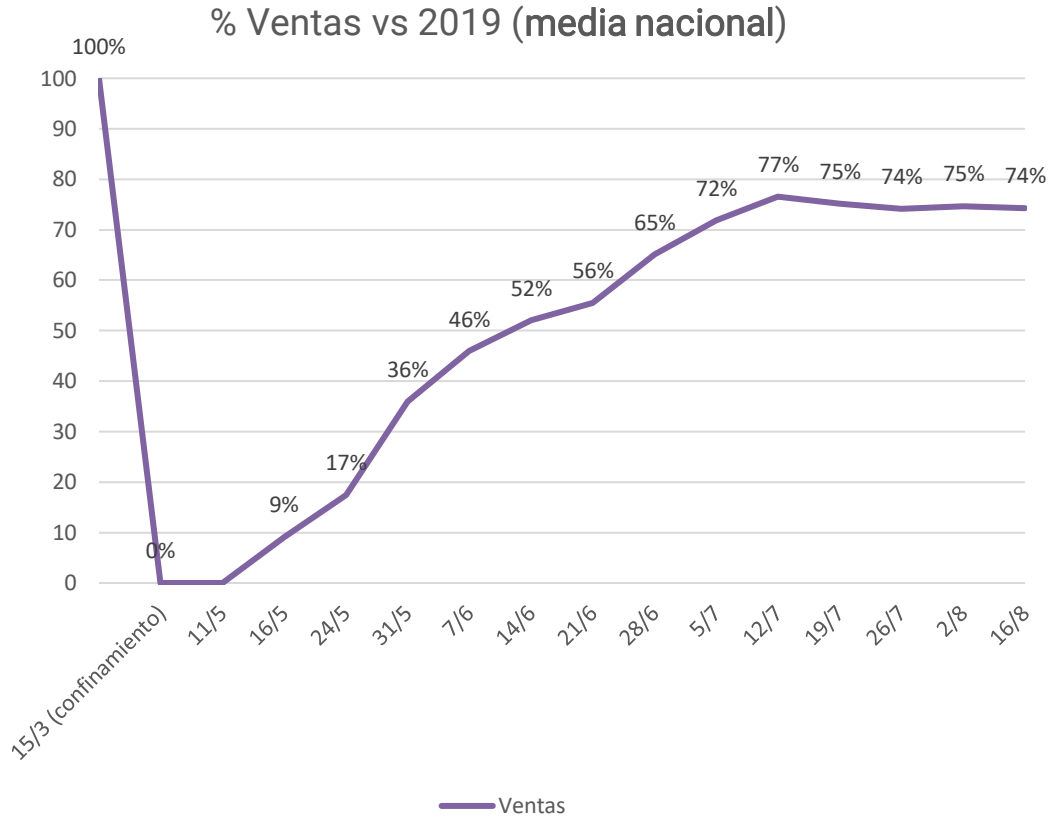


Se mantienen e incluso crecen las aperturas. Salvo en Madrid.

## 2. Evolución de las ventas

Porcentaje de ventas respecto al mismo periodo en 2019

Gráfico 4



El nivel de ventas se mantiene un 25% inferior respecto al año anterior.

Gráfico 5

% Ventas vs 2019 por Comunidad Autónoma (parcial)

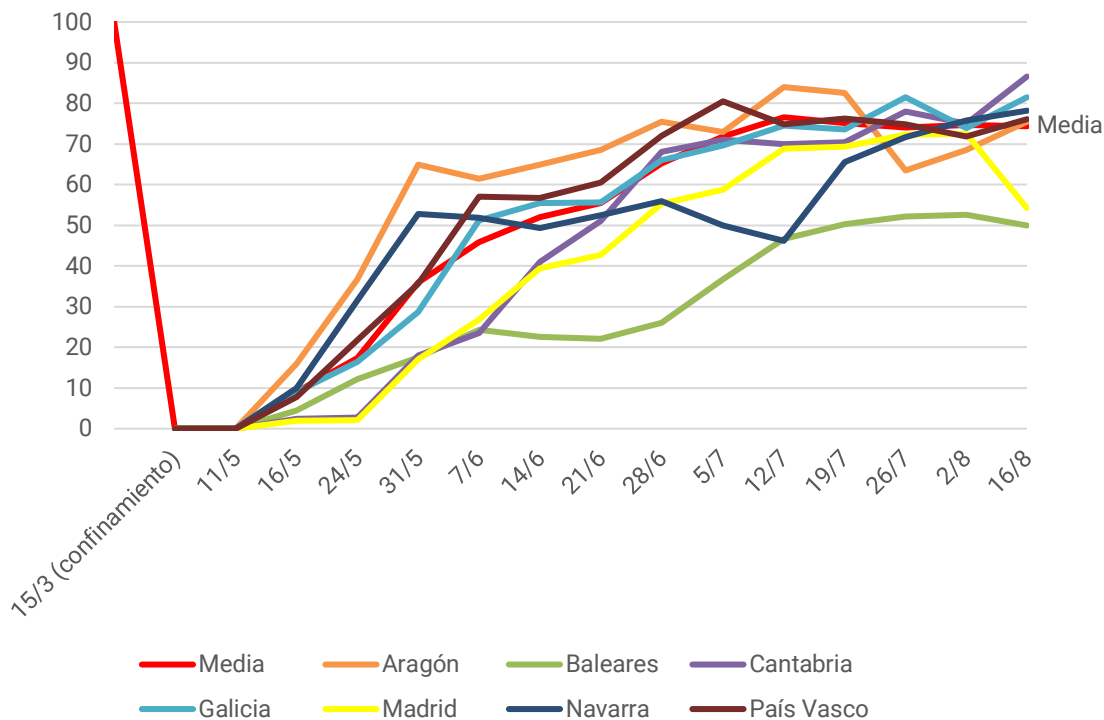
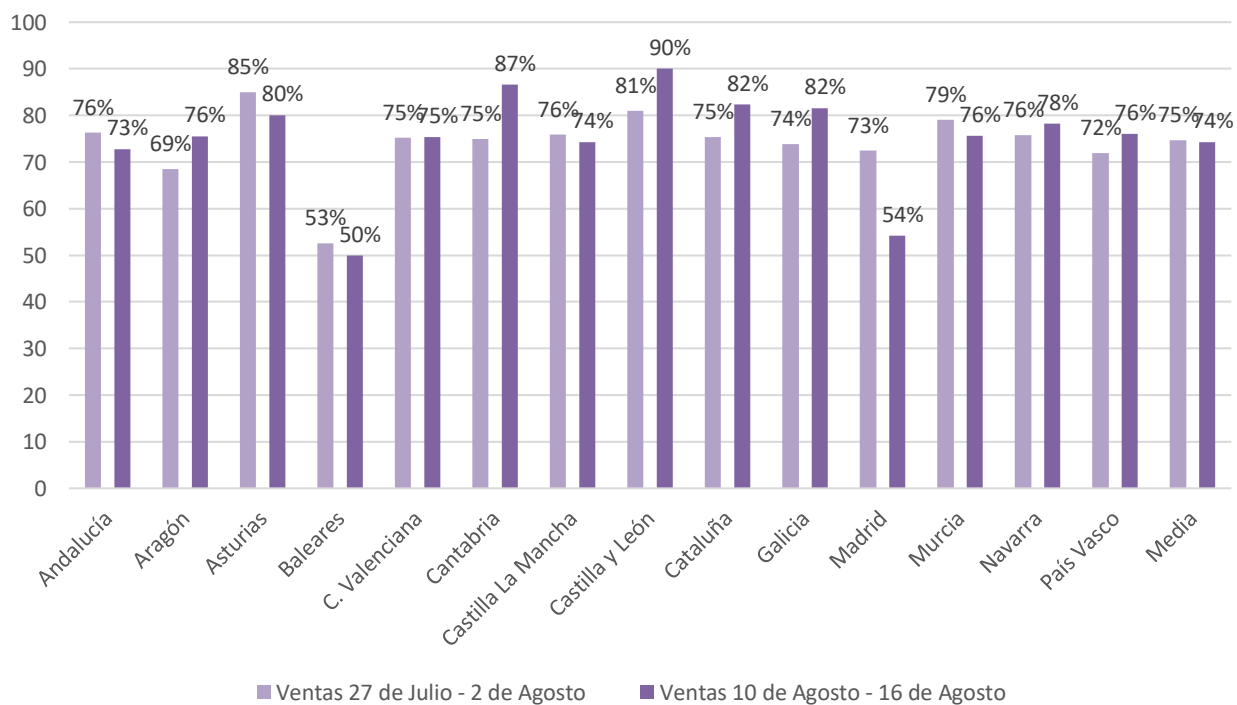


Gráfico 6

% 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

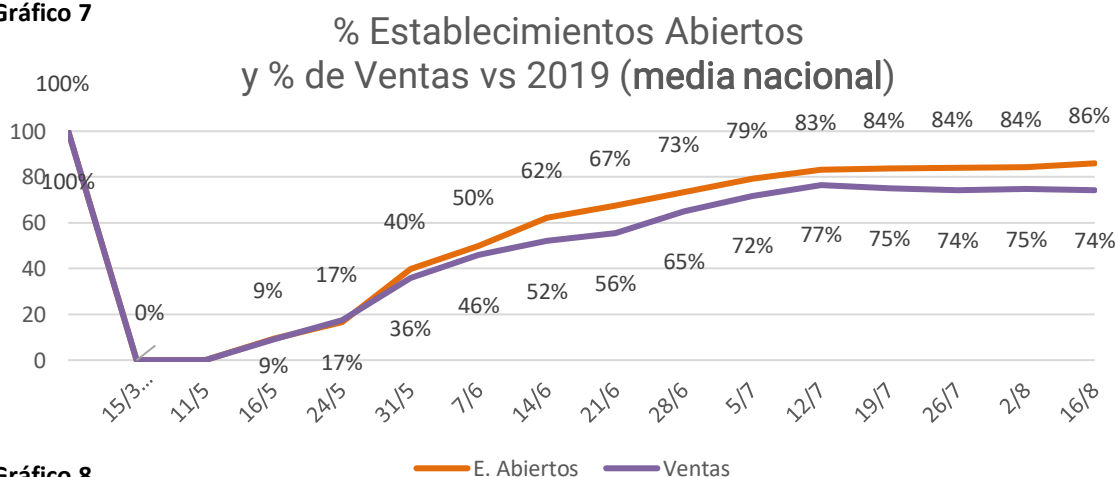


Gráfico 8

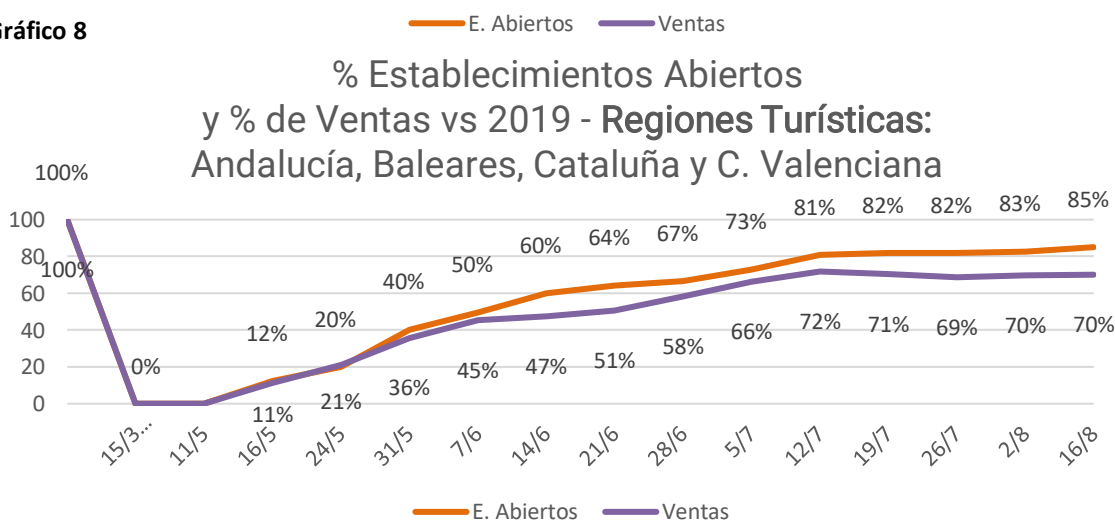


Gráfico 9

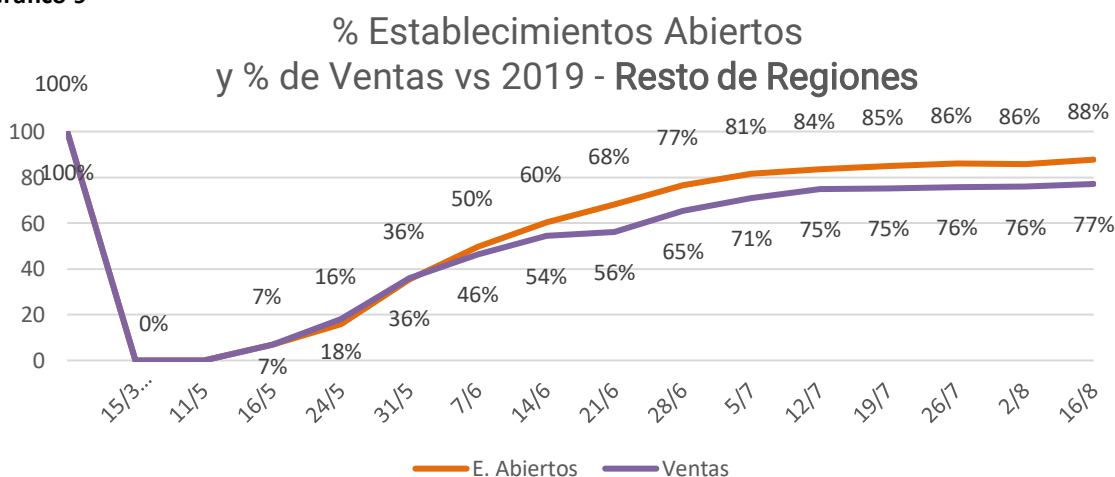
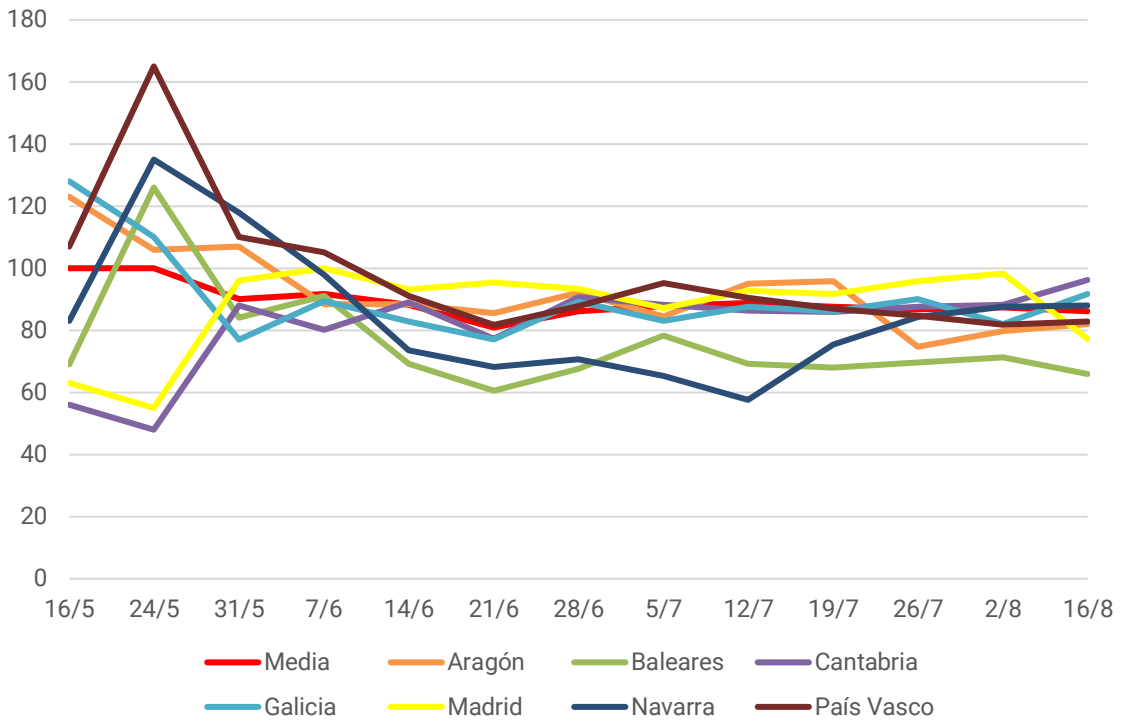


Gráfico 10

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



Más aperturas ya no generan mayores ventas.

## 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 10 de Agosto - 16 de Agosto

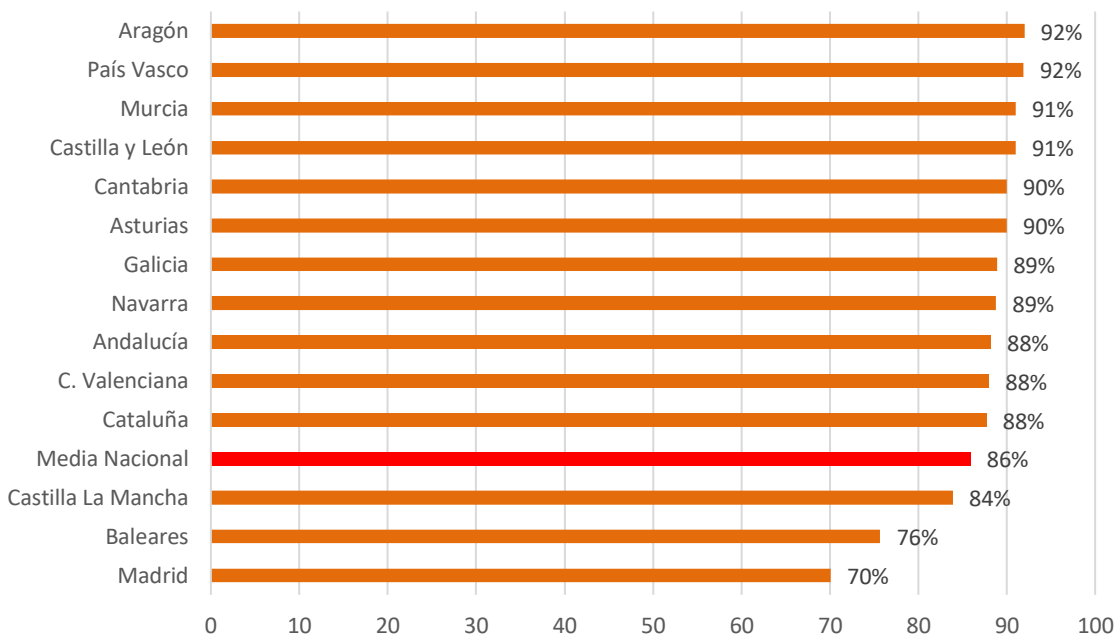


Gráfico 12

### % Ventas vs 2019 10 de Agosto - 16 de Agosto

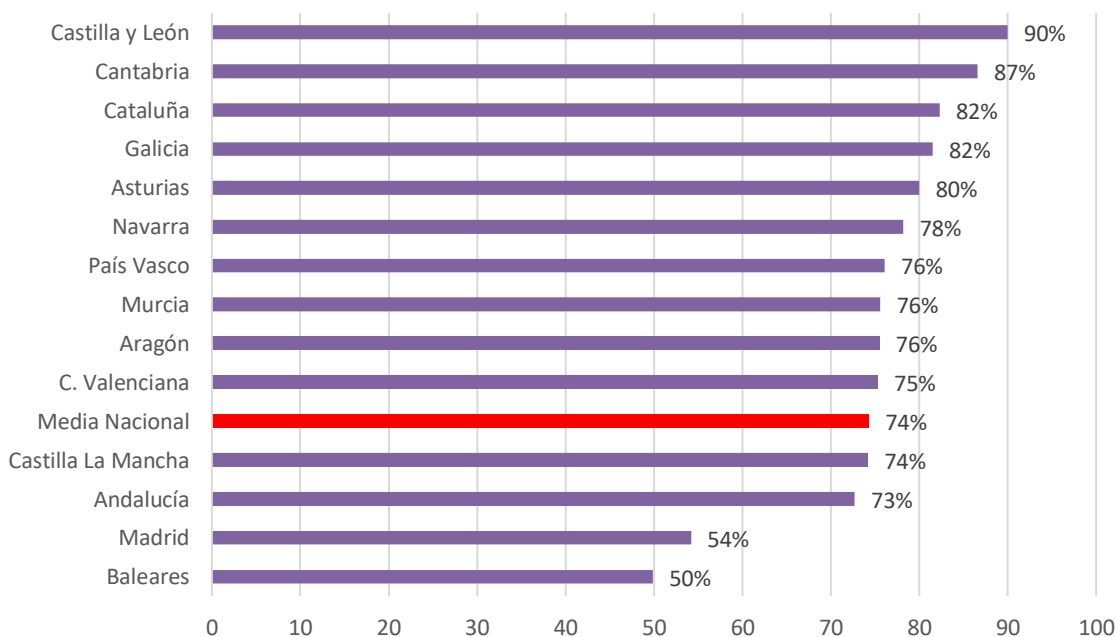
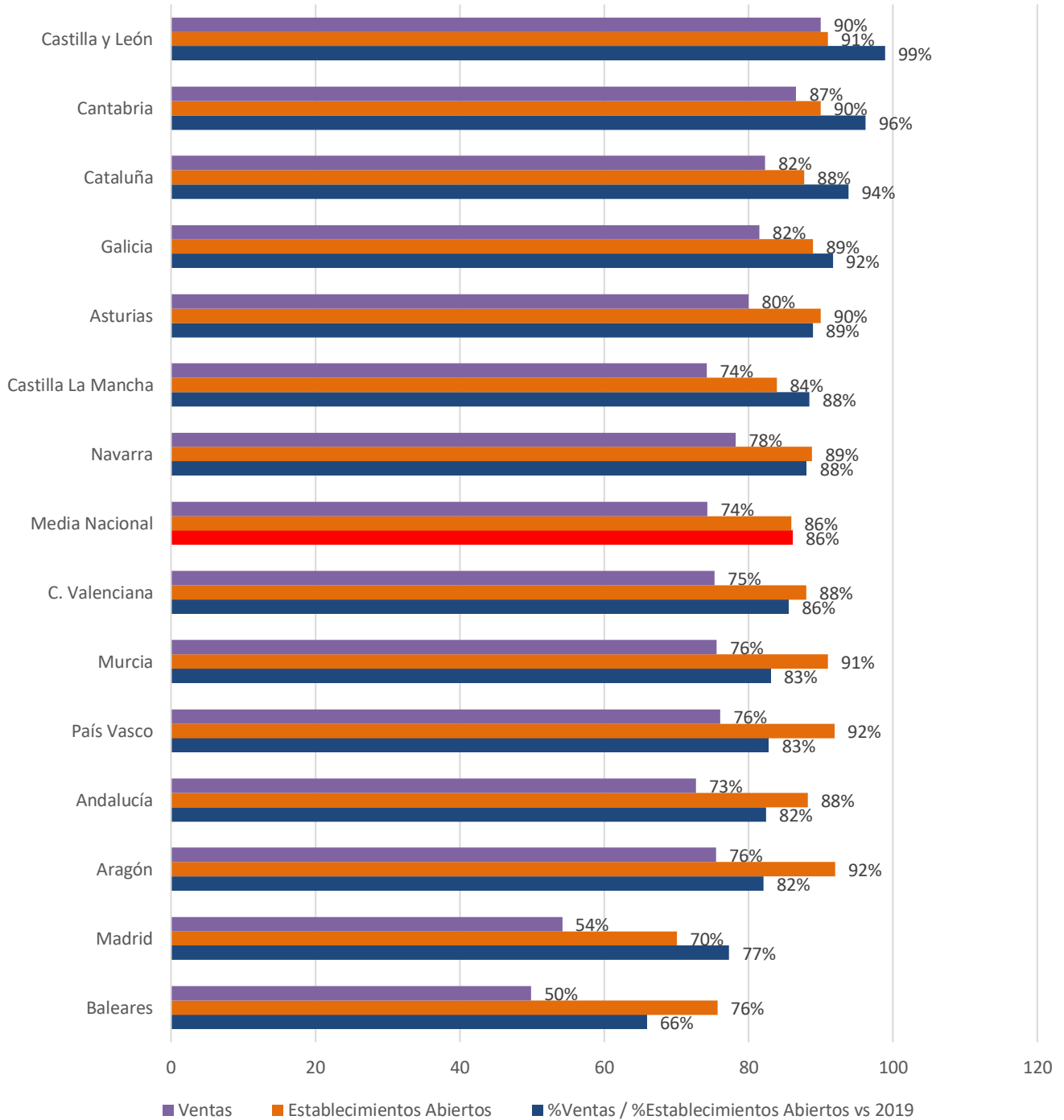


Gráfico 13

Ratio %Ventas / %Establecimientos vs 2019  
10 de Agosto - 16 de Agosto





## 5. Conclusiones

En la semana del 10 al 16 de Agosto, de media en toda España, **la caída de la actividad del sector Hostelería y del sector de la Distribución que los suministra, se mantiene por cuarta semana consecutiva por encima del 25%**, sumando los establecimientos cerrados (14%) y la pérdida de ventas de los que ya han abierto. **La evolución de la actividad en los últimos treinta días ha sufrido una caída de 3 puntos porcentuales (del 23 al 26%).**

Durante esta semana **el porcentaje de aperturas de la hostelería también se estabiliza y sólo han estado abiertos el 86% de los establecimientos** (dos puntos más en cuatro semanas). Con una caída de las ventas de los distribuidores del 26% en relación con el año anterior.

Los 12 puntos porcentuales de diferencia entre los locales abiertos (86%) y las ventas de los distribuidores (74%) suponen que **los establecimientos ya abiertos han comprado (y vendido), de media, un 14% menos que el año anterior, y manteniéndose el 14% de los establecimientos cerrados.**

**En relación a los establecimientos abiertos:**

**La evolución de las dos últimas semanas confirma que la reapertura de los establecimientos de hostelería se ha estabilizado y solo aumenta dos puntos, quedándose en el 86% de establecimientos abiertos**, con caídas en el porcentaje de aperturas en cuatro comunidades autónomas.

- **Nueve comunidades autónomas aumentan el porcentaje de establecimientos abiertos 3,7 puntos de media.** Aragón y Cataluña 6 puntos, Cantabria y País Vasco 5, Castilla León y Murcia 4; y Navarra, C. Valenciana y Baleares, entre 1 y 2 puntos porcentuales. **De media se sitúan en el 89% de reaperturas.**
- **En otras cuatro comunidades baja el porcentaje de reaperturas 1,3 puntos de media.** Andalucía y Castilla la Mancha menos de 1 punto, Galicia 1 punto, y **Madrid cae 3,7 puntos porcentuales** quedándose a la cola de toda España con el 30% de establecimientos cerrados. De media se quedan en el 83% de reaperturas.

**En cuanto a las ventas:**

**La evolución de estas dos últimas semanas confirma la tendencia anterior y las ventas se estabilizan con una pérdida superior al 25%.** Así, en la semana del 10 al 16 de agosto, el porcentaje de ventas de los establecimientos de hostelería cae un punto porcentual y se sitúa en el 74% sobre el mismo periodo del año anterior. Aunque hay notables diferencias entre Comunidades Autónomas.

- **Seis comunidades caen en esta semana 5,8 puntos porcentuales de media en el resultado de ventas alcanzado hace dos semanas.** Castilla la Mancha baja 2 puntos, Baleares y Murcia 3, Andalucía 4, Asturias 5, y **Madrid 18 puntos porcentuales con unas ventas que solo alcanzan el 54% de las del año anterior.**

- En cambio, **otras ocho comunidades suben en esta semana, de media, 6 puntos el resultado de ventas** de la semana anterior. Cantabria mejora 12 puntos, Castilla León 9, Galicia, Aragón y Cataluña 7, País Vasco 4, Navarra 2 y C. Valenciana menos de 1 punto porcentual.
- Madrid y Baleares bajan esta semana el porcentaje al 54% y 50% de las ventas del año anterior con caídas de 18 y 3 puntos respectivamente.

En todo el proceso de vuelta a la normalidad entre las CCAA y sus diferentes zonas se mantienen importantes diferencias:

- **En la primera quincena de agosto, las zonas 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, **la actividad de la hostelería no ha mejorado y se queda entre el 45 y el 55% de la del año anterior** (sumando los establecimientos cerrados y la menor venta media de los que han abierto).
- **En Baleares** esta segunda semana de agosto se mantienen cerrados el 24% de establecimientos (en el caso de los hoteles el 50%). Los que están **abiertos venden de media un 34% menos que el año anterior y la actividad total de la hostelería se ha situado por debajo del 50%**.
- **En Benidorm han abierto el 70% de establecimientos y la caída de actividad de la hostelería es del 30% gracias al turismo nacional.**
- **En Madrid la primera quincena de agosto ha sido muy negativa.** El porcentaje de los establecimientos abiertos ha caído casi 4 puntos y han estado cerrados el 30%. **Las ventas se han desplomado con una caída de 18 puntos situando la actividad de la hostelería al 54% de la del año anterior.** En las zonas del centro y más turísticas la situación es peor con caídas de actividad del 60% y el 50% de establecimiento cerrados, ambos porcentajes en relación al mismo periodo del año anterior.
- **En Cataluña durante las últimas dos semanas se recuperan tanto el porcentaje de establecimientos abiertos**, en 6 puntos (hasta el 88%), **como el de las ventas**, en 7 puntos (hasta el 82%), con los mejores resultados en su área metropolitana. En cambio, en las zonas de turismo extranjero, como el centro histórico de Barcelona, la actividad se mantiene al 50% del año anterior con el 40% de establecimientos cerrados.
- **En cuatro comunidades del norte de España: Galicia, Asturias, Cantabria y Castilla León, la media de los establecimientos abiertos es del 90% y las ventas alcanzan el 85% de las del mismo periodo del año anterior.**
- **En Andalucía** el porcentaje de establecimientos abiertos se mantiene estable en el 88%, pero **la caída media de la actividad de la Hostelería ha empeorado por cuarta semana consecutiva y se sitúa en el 27%**. En ciudades y zonas importantes como Málaga, Sevilla y Cádiz la pérdida de actividad se acentúa y se sitúa entre el 50 y el 60% de la del año anterior, con un 40% de establecimientos cerrados.

## 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**

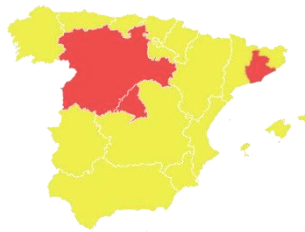
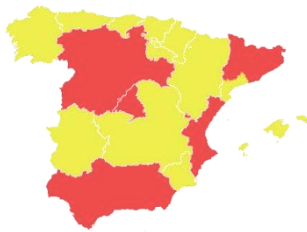
Gráfico 14

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