

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

Barcelona  
16 de Octubre de 2020  
Número 14

Este es el catorceavo informe sobre la desescalada que publicamos gracias a la inestimable colaboración de FEDISHORECA que semanalmente nos hace accesible el resumen de su estudio con la información de más de 100 distribuidores de HORECA en España.

Lejos de normalizarse, hemos comprobado que la situación epidemiológica se ha complicado notablemente las últimas semanas. En consonancia, los gobiernos autonómicos están tomando medidas de contención más o menos agresivas que van de limitación de los aforos o de las barras al cierre total de los establecimientos.

En este sentido, hemos decidido abordar el informe OBDR con carácter mensual. Los datos de éste pertenecen a la semana que terminó el 16 de octubre. El próximo que presentaremos incluirá los totales del mes de octubre. Los iremos actualizando cada cuatro semanas.

Esperamos que esta información contribuya a dar luz objetiva sobre la evolución económica del sector. Agradecemos de nuevo a FEDISHORECA y a todas las empresas distribuidoras que participan en su estudio, la inestimable colaboración para el informe.

En beneficio de todos los agentes de este sector.

## Siguen los malos datos

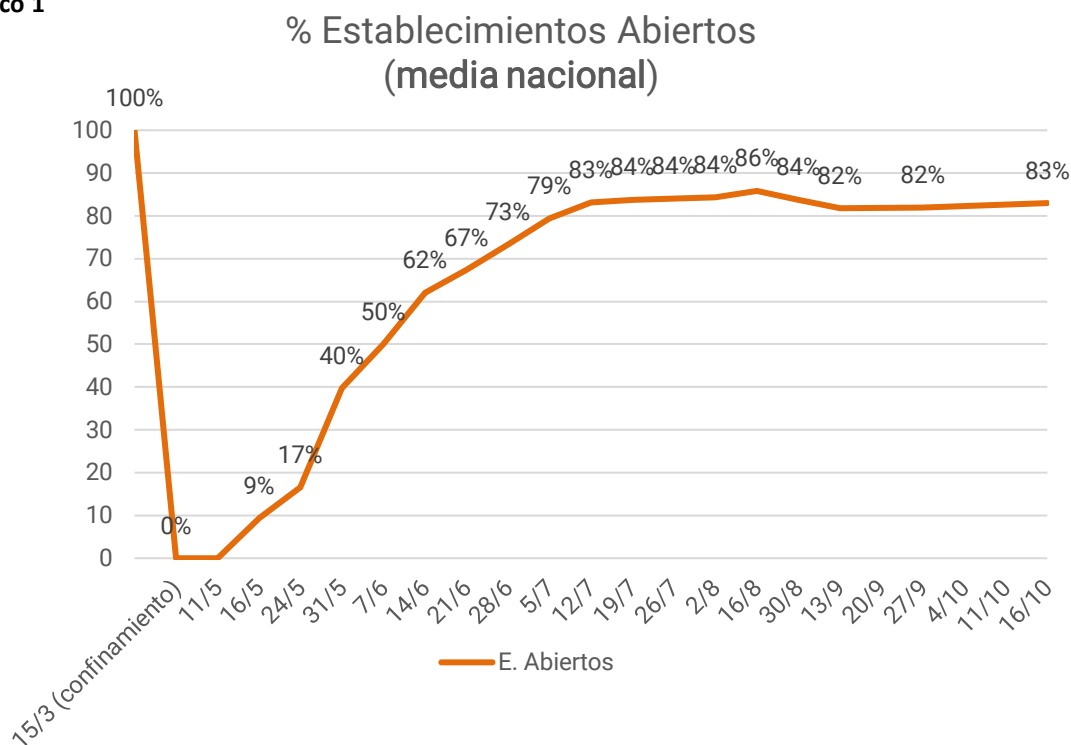
El nuevo curso comenzó con unas ventas al 68% respecto a las de las del año pasado y un 18% de los establecimientos de HORECA cerrados (casi 55.000 y 6.000 más que la semana anterior)

Sigue el bajo nivel de las ventas (67%) y la tasa de aperturas.

### 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



Sigue incrementándose el número de establecimientos cerrados.

Gráfico 2

% Establecimientos Abiertos por Comunidad (parcial)

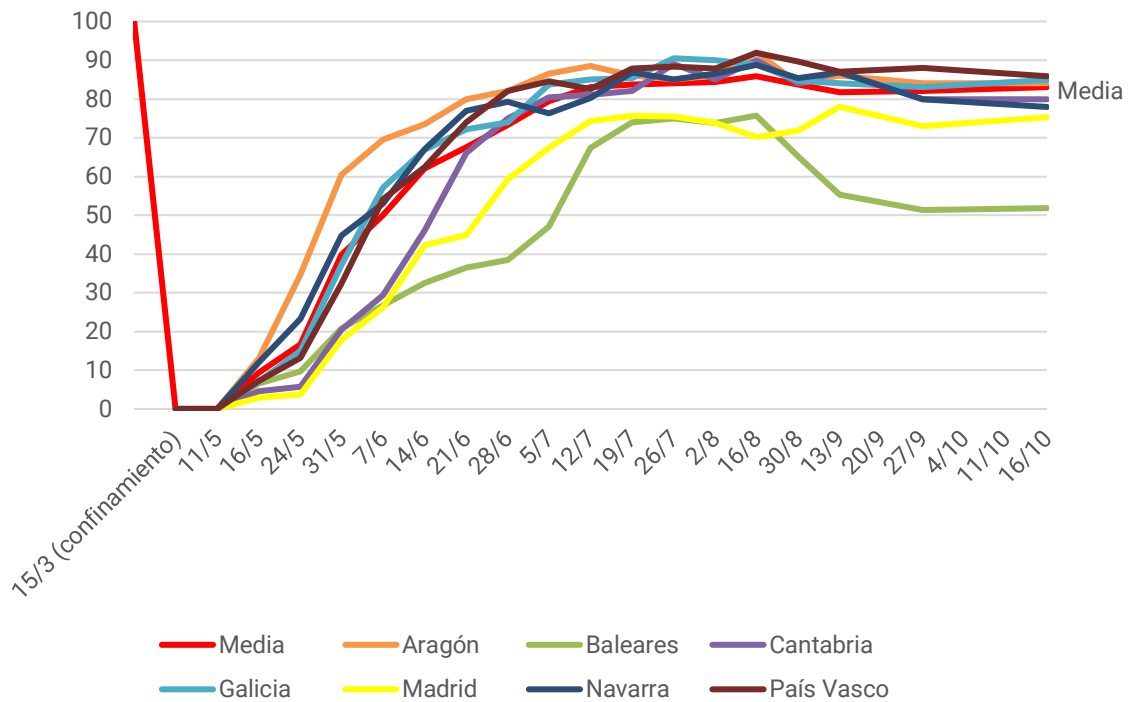
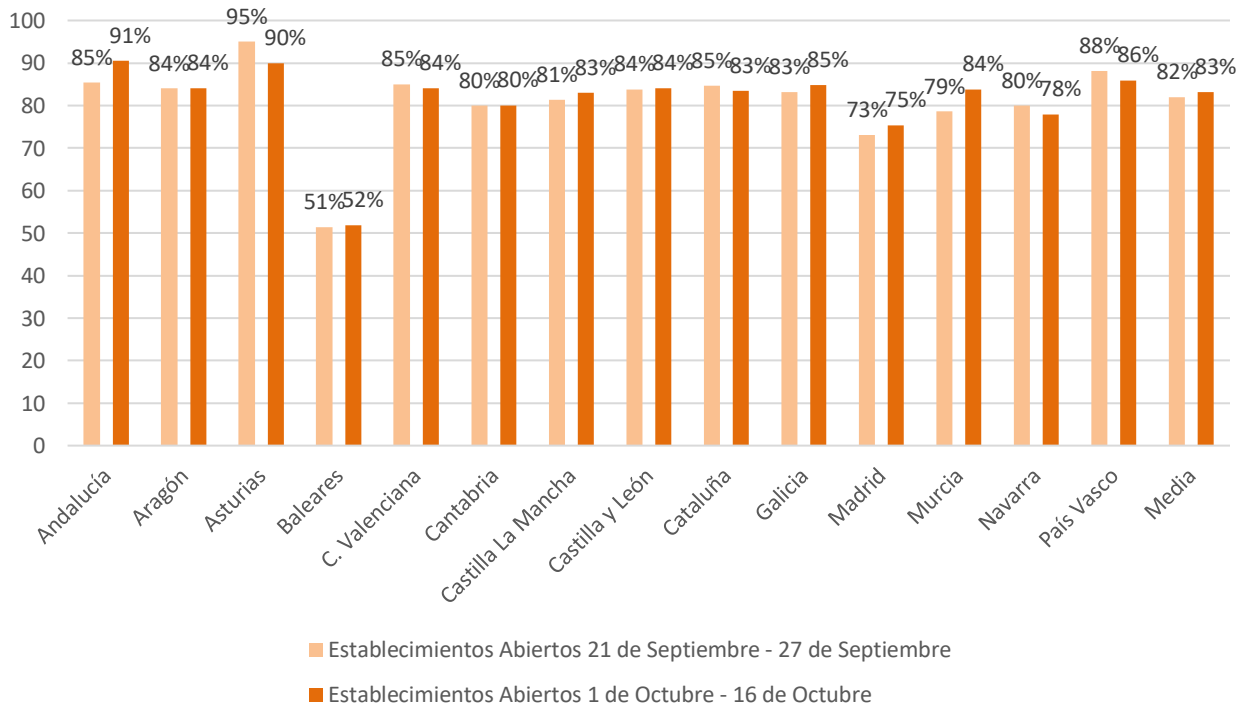


Gráfico 3

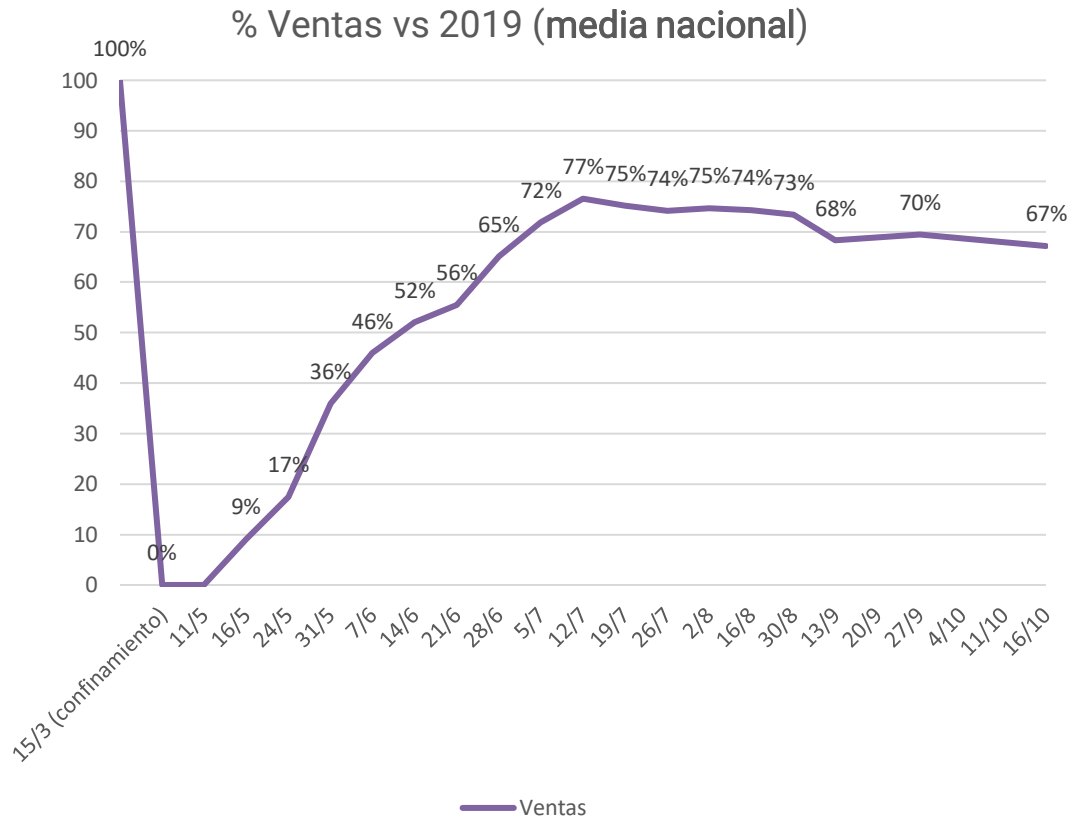
% Establecimientos Abiertos - CCAA



## 2. Evolución de las ventas

Porcentaje de ventas respecto al mismo periodo en 2019

Gráfico 4



La evolución de las ventas empieza a parecerse a una montaña rusa. Las ventas varían notablemente en prácticamente todas las áreas analizadas. Las restricciones de Aragón en este mes se han cobrado una notoria reducción de la cifra de ventas.

La tendencia no presagia nada bueno.

Gráfico 5

% Ventas vs 2019 por Comunidad Autónoma (parcial)

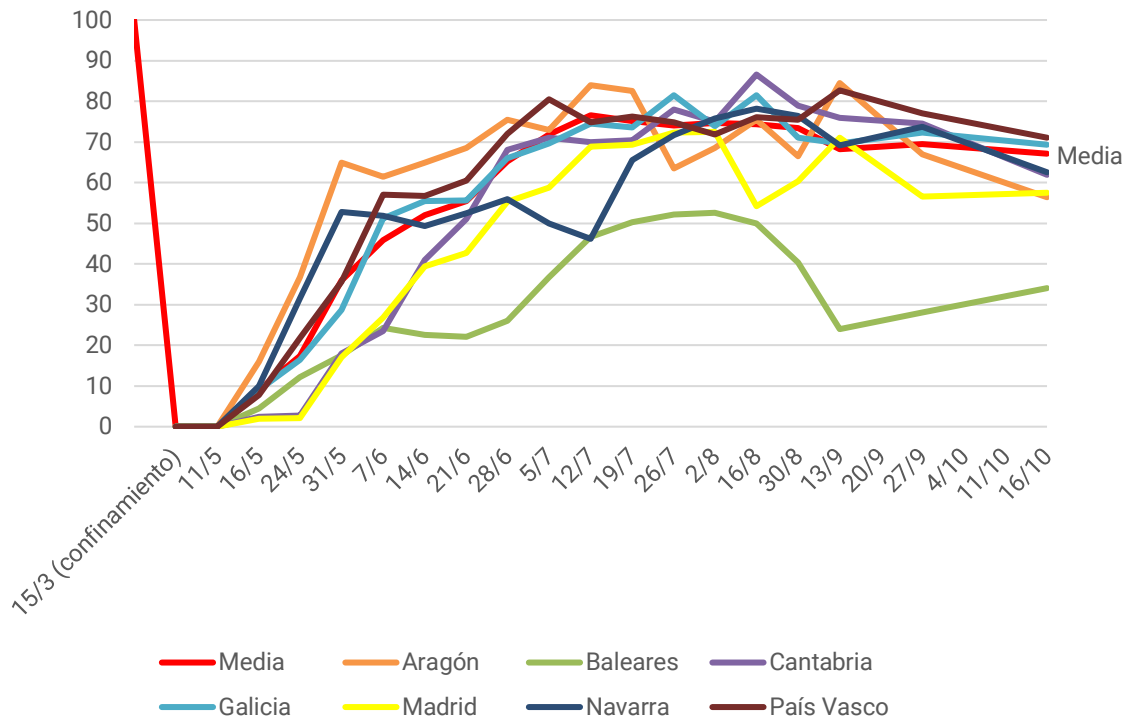
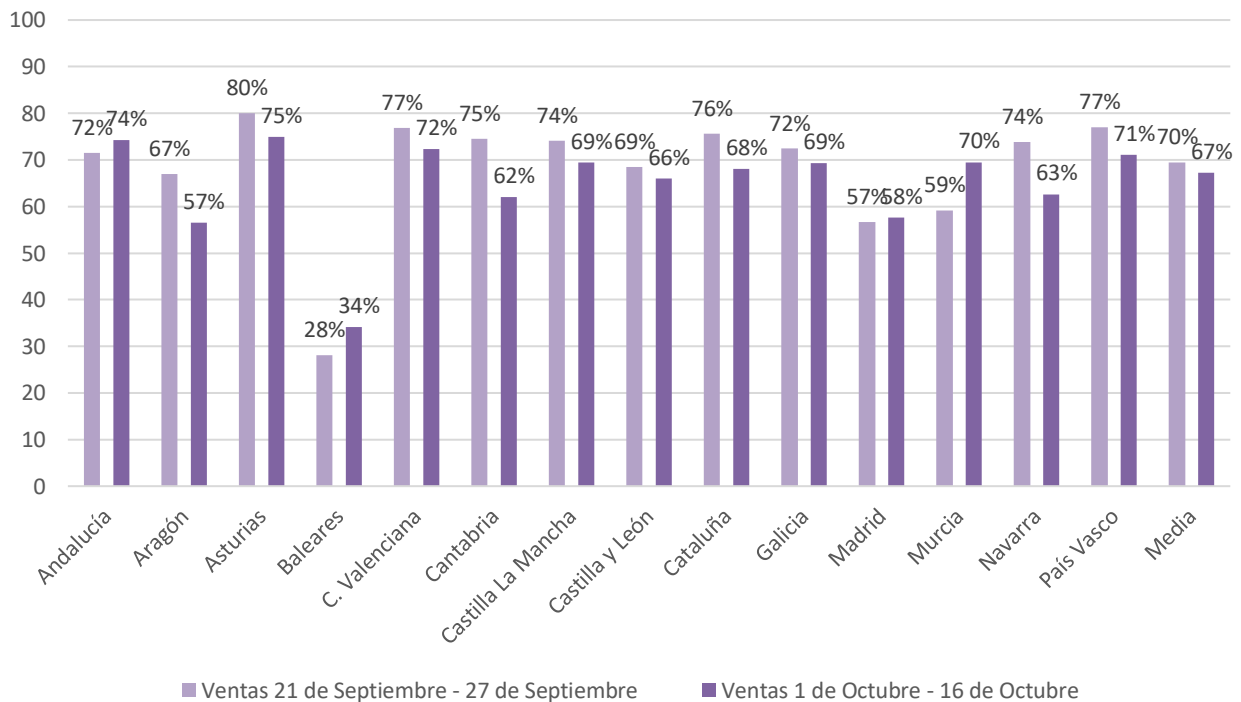


Gráfico 6

% 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

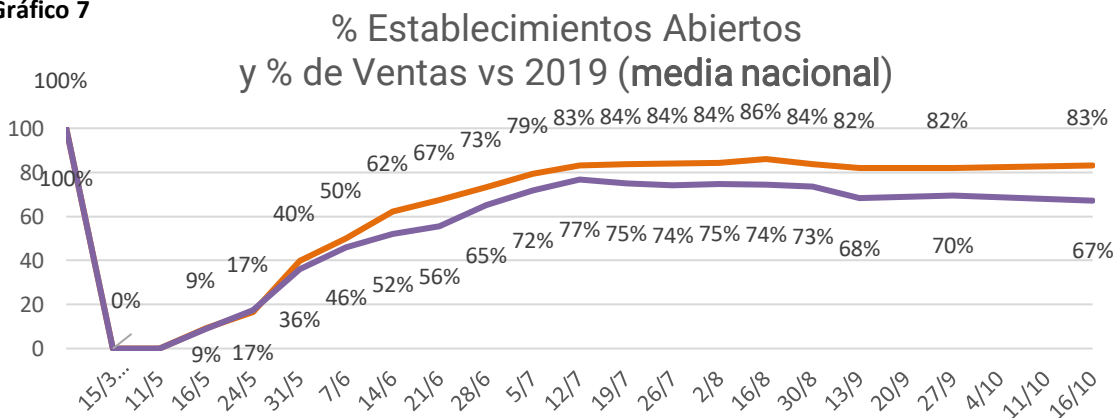


Gráfico 8

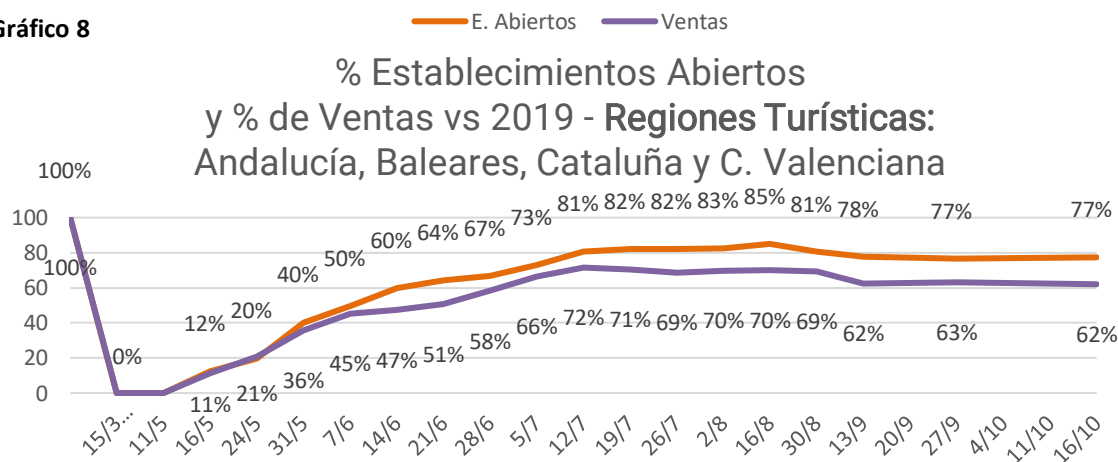


Gráfico 9

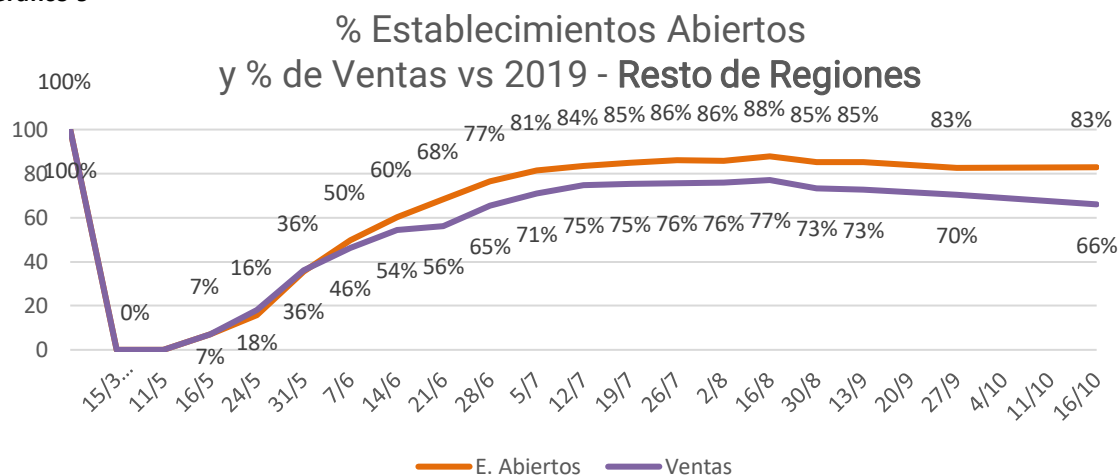
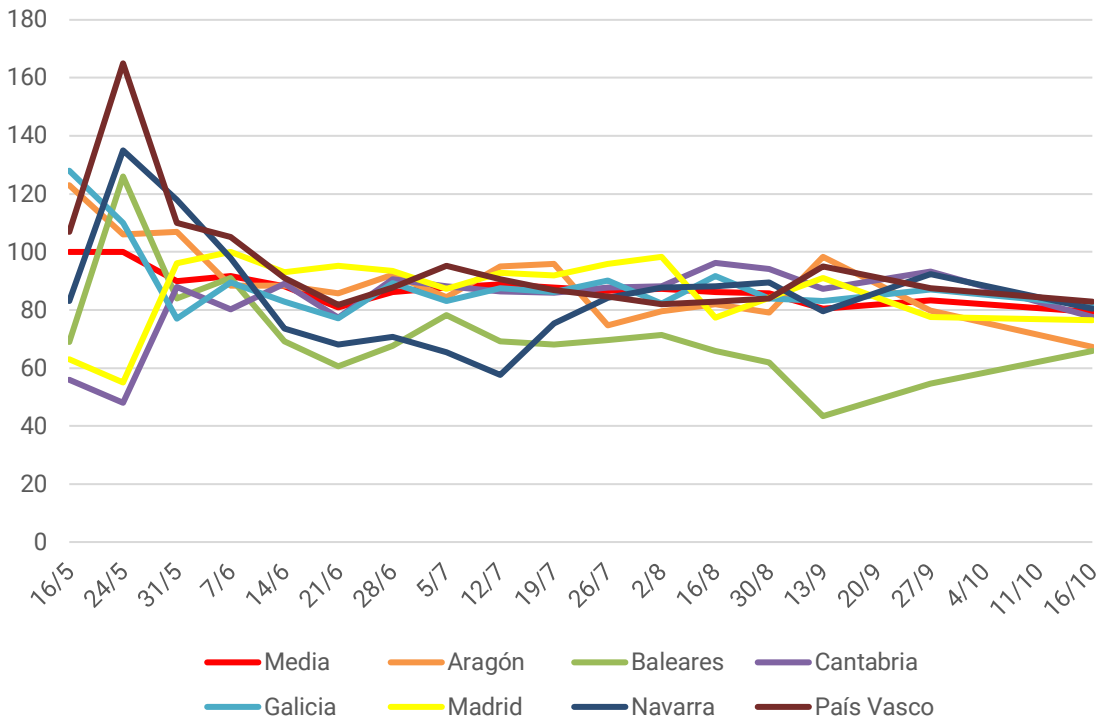


Gráfico 10

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



## 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 1 de Octubre - 16 de Octubre

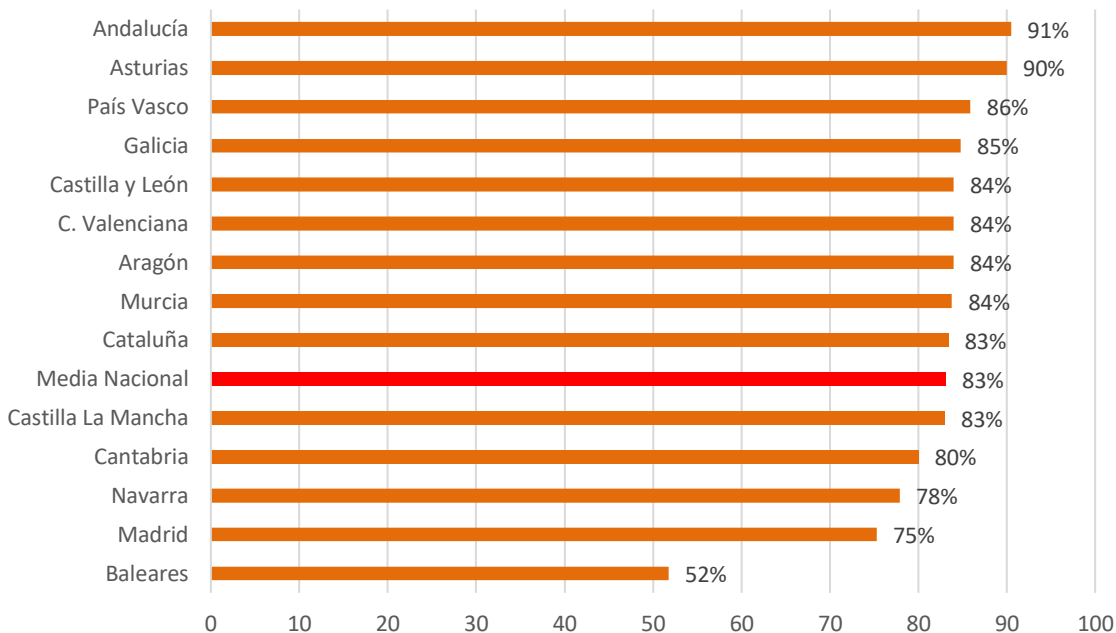


Gráfico 12

### % Ventas vs 2019 1 de Octubre - 16 de Octubre

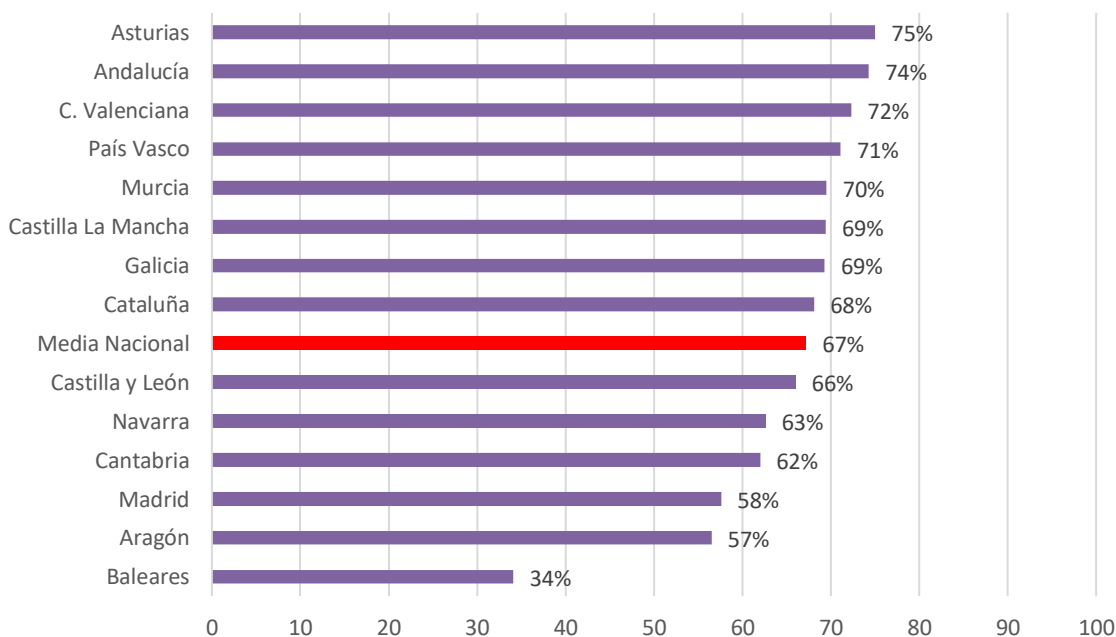
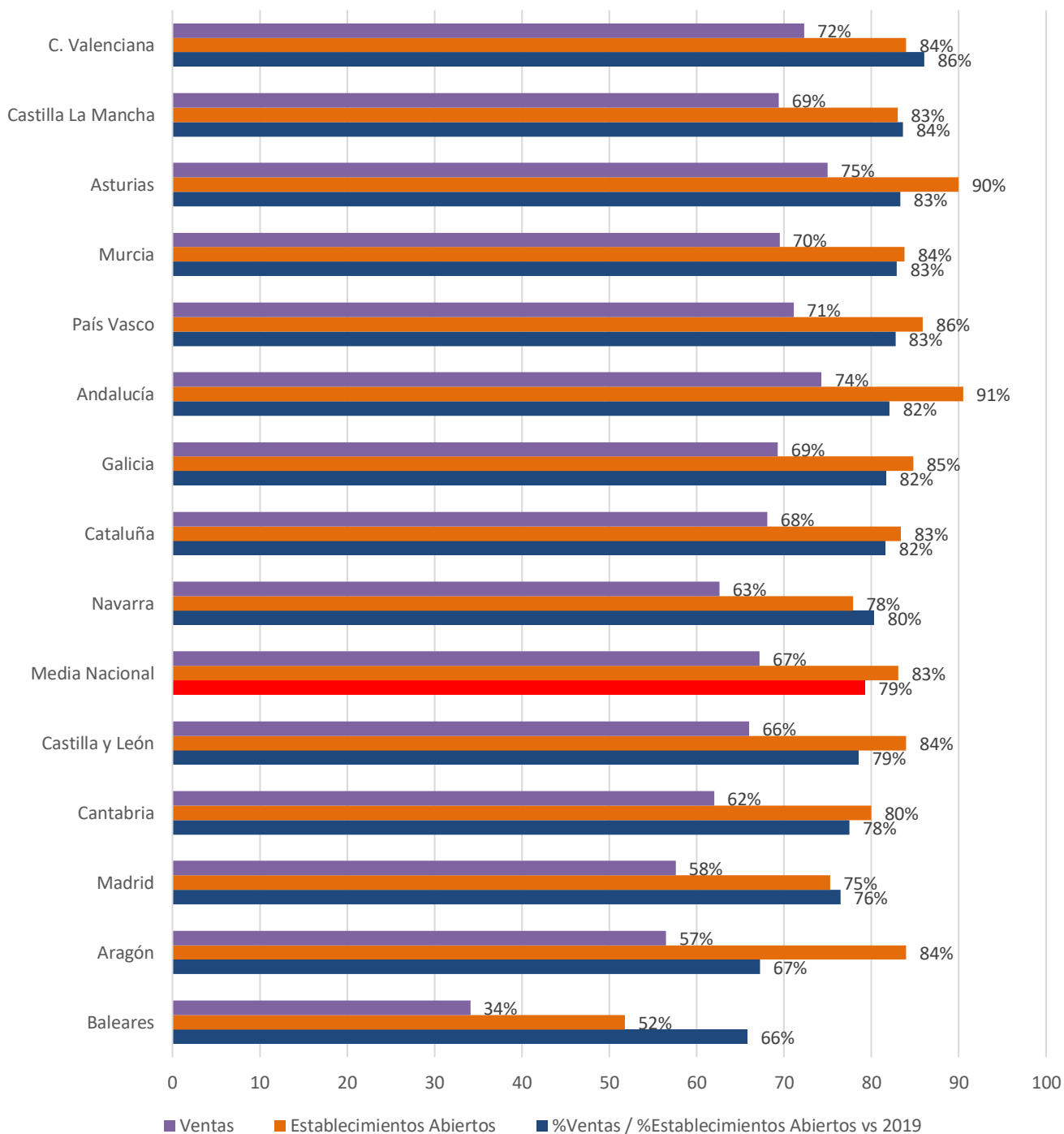




Gráfico 13

Ratio %Ventas / %Establecimientos vs 2019  
1 de Octubre - 16 de Octubre



## 5. Conclusiones

**En la quincena del 1 al 16 de OCTUBRE el porcentaje de establecimientos de hostelería que ha permanecido cerrados en toda España es el 17%, lo que supone que tenemos activos 53 mil establecimientos menos que el año anterior en estas fechas.**

**La caída total de la actividad del sector Hostelero y de las ventas de los distribuidores, en esta primera quincena de octubre, ha sido del 33% en relación con el año anterior y acumula en el año una pérdida del 43% de las ventas.**

Las ventas y la actividad del sector han sufrido una caída generalizada, **diez comunidades autónomas pierden de media 7 puntos porcentuales con relación a la situación de final de septiembre** y el porcentaje de ventas sobre el año anterior cae de media del 74% al 67%.

Las mayores caídas del porcentaje de ventas sobre el año anterior durante estos quince días se han dado en Cantabria, que cae 12,5 puntos porcentuales, Navarra cae 11 puntos, Aragón 10, Cataluña 8, País Vasco 6, Asturias, Castilla la Mancha y C. Valenciana caen 5 puntos, y Galicia y Castilla León caen 3 puntos porcentuales. En cambio, Andalucía sube 3 puntos y se sitúa en el 74% de ventas sobre año anterior (siete puntos por encima de la media nacional)

A mediados del mes de octubre, como en todo el proceso posterior a la desescalada y **con las múltiples restricciones que se están imponiendo a la Hostelería**, los datos de la media de toda España no revelan **las grandes diferencias que se dan entre CCAA, entre zonas con mayor o menor turismo y entre ciudades, e incluso dentro de las ciudades. También la caída de actividad es muy diferente según el tipo de establecimiento hostelero** debido a las restricciones de aforo y horarios, a la caída de turistas, a los cambios de hábitos de consumo, al teletrabajo y a las terrazas.

**Baleares sigue con el 49% de establecimientos cerrados (en el caso de los hoteles el porcentaje de cerrados es muy superior) y la actividad de la hostelería está al 34% del año anterior.**

**Madrid mantiene cerrados el 25% de establecimientos y la actividad de la hostelería al 58% de la del año anterior.** En las zonas del centro y más turísticas la situación es peor con caídas de actividad del 60%

## 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**

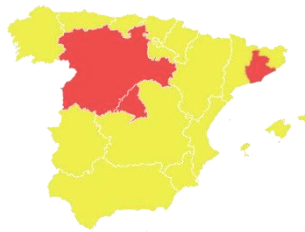
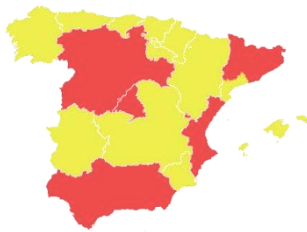
Gráfico 14

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