

IMPACTO DEL COVID-19 EN EL SECTOR DE LA HOSTELERÍA

01-ABRIL-2020

Ayudemos a
#UNOPUNTOSIETE
millones de hosteleros

makro

TU ÉXITO ES NUESTRO COMPROMISO

ÍNDICE

IMPACTO DEL COVID-19 EN EL SECTOR DE LA HOSTELERÍA

I. Presentación. PÁG. 3

II. Metodología. PÁG. 4

III. La situación actual. PÁG. 5

IV. Medidas de control del gasto. PÁG. 8

V. Vuelta a la normalidad. PÁG. 11

VI. Conclusiones. PÁG. 13

I. PRESENTACIÓN

La hostelería, junto al turismo, es uno de los sectores más importantes para la economía de cualquier país, siendo una actividad fundamental que repercute de manera directa en la creación de empleo y, por ende, en la economía en general. Esta situación se intensifica en un país como España, donde la cultura y el turismo gastronómico son protagonistas, así como un elemento fundamental en el día a día de los ciudadanos.

Constantemente vemos como familiares y amigos se reúnen en los establecimientos hosteleros para festejar y disfrutar alrededor de una mesa o de una barra. Y gracias a ello, la hostelería consigue emplear a 1.7 millones de personas en nuestro país, lo que supone el 6,2 del PIB nacional.

En la actualidad, la sociedad a nivel mundial sufre una de las pandemias más relevantes de todos los tiempos generada por el Covid-19. La economía en general y algunos sectores en concreto, como es el caso del hostelero, se ven gravemente perjudicados y están sufriendo un importante freno en su desarrollo y desempeño habitual.

MAKRO, como socio de la hostelería, considera fundamental analizar e impulsar un estudio que permita entender realmente la dimensión y el impacto generado por esta crisis sanitaria en los negocios hosteleros. En definitiva, conocer en detalle cómo esta delicada situación afecta a uno de los sectores imprescindibles para la economía del país y por supuesto, elemento indispensable en la vida cotidiana de los ciudadanos.

En el Informe **"Impacto del COVID-19 en el sector de la hostelería"** se muestra a grandes rasgos los siguientes puntos:

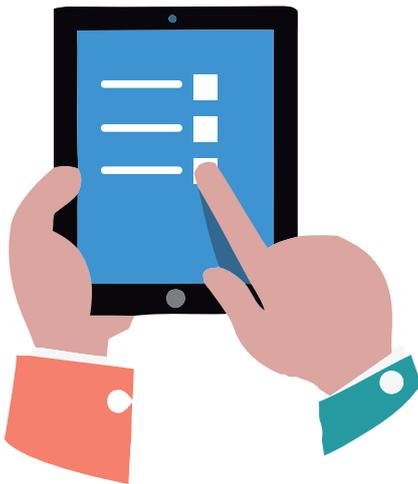
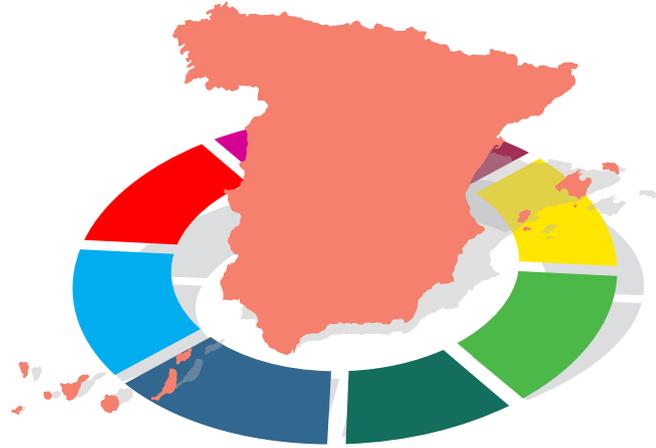
- Los primeros efectos en los negocios hosteleros por el brote del coronavirus.
- Principales medidas desarrolladas por los bares y restaurantes para frenar el impacto.
- Previsión de vuelta a la normalidad desde la perspectiva de los propios hosteleros.



II. METODOLOGÍA

El estudio "Impacto del COVID-19 en el sector de la hostelería" ha sido realizado siguiendo los siguientes parámetros:

ÁMBITO: análisis realizado a nivel nacional, incluyendo encuestados de las diferentes CC.AA. de España.



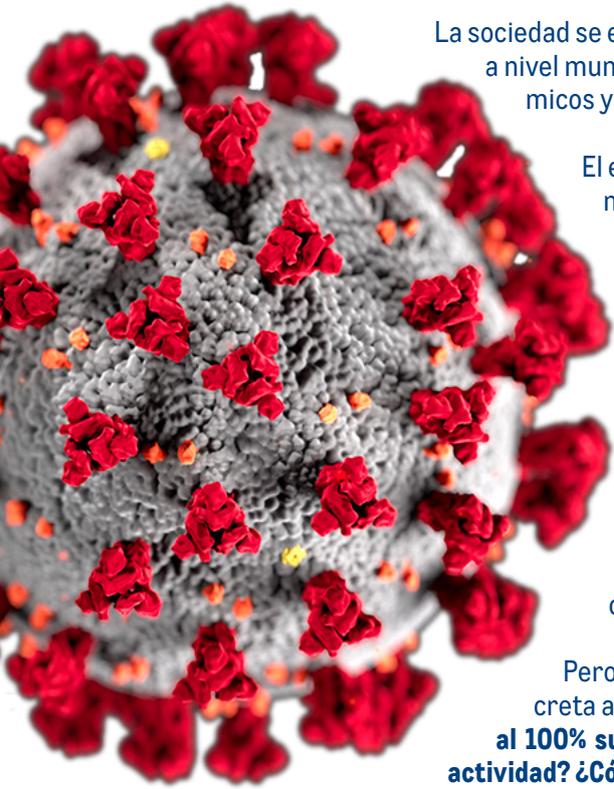
MÉTODO: encuestas online realizadas a más de 3.600 hosteleros/as de toda España (restaurantes, bares, hoteles y empresas especializadas en servicios de catering).

FECHAS DE RECOGIDA DE LA INFORMACIÓN:

trabajo de campo realizado desde el 26 al 30 de marzo.



III. SITUACIÓN ACTUAL



La sociedad se enfrenta actualmente a una de las mayores crisis sanitarias que se han vivido a nivel mundial. **El impacto del brote de Covid-19** se manifiesta con graves daños económicos y sociales tanto en España como en el resto del mundo.

El efecto del coronavirus está creando una brecha en las economías internacionales, donde el sector de la hostelería está siendo uno de los más afectados. Concretamente en nuestro país, la declaración del estado de alarma aprobada el pasado 14 de marzo y el previo cierre de establecimientos decretado por el Gobierno, afecta al conjunto de **314.311 establecimientos hosteleros** que dan empleo a **1.7 millones de personas** en España. Un sector que en **2018 generó el 6,2% del PIB** nacional según el Anuario de Hostelería de España publicado en 2019.

Con la pandemia del Covid-19, los negocios hosteleros se han visto obligados a cerrar sus puertas; miles de personas han perdido su empleo; y proveedores de alimentación y bebidas se ven afectados por el cese de la actividad en la restauración, así como repartidores, limpiadores y otros muchos trabajadores del sector.

Pero aún, no tenemos cifras y datos que pusieran sobre la mesa la situación concreta a la que se enfrentan los hosteleros españoles. **¿Cuántos negocios han cesado al 100% su actividad? ¿Queda esperanza en el servicio a domicilio para mantener la actividad? ¿Cómo afecta el cierre de los establecimientos al mantenimiento de la plantilla?**

En el actual informe, profundizaremos en estos y otros datos relevantes sobre la hostelería de nuestro país.



314.311
ESTABLECIMIENTOS
HOSTELEROS



1.7 MILLONES
PERSONAS
EN EL SECTOR



6,2% del PIB
EN 2018

1 Con motivo de esta crisis ¿has cerrado el negocio o has podido mantener alguna actividad del mismo?

La situación derivada por el efecto del Covid-19 y la implantación del estado de alarma en nuestro país ha obligado a casi 9 de cada 10 hosteleros a cerrar sus puertas ya que afirman, no tener ningún tipo de actividad económica en estos momentos. Por el contrario, apenas un 1% de los hosteleros mantiene su negocio durante la crisis.

9 DE CADA 10 HOSTELEROS



2 ¿Has optado por medidas alternativas como reparto a domicilio para paliar los efectos de la crisis en tu negocio?

Aunque los hosteleros han buscado la continuidad de sus negocios durante esta etapa, tan solo un 12% de ellos ha podido prolongar su actividad implantando servicios alternativos como el envío a domicilio.



37%
Limpieza
del local



60%
Tiempo en
Familia



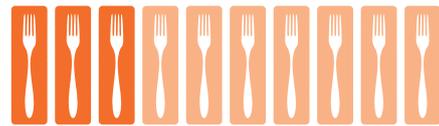
45%
Gestiones
Administrativas

3 ¿En qué estás invirtiendo tu tiempo ahora que no puedes abrir tu negocio?

Durante esta etapa en la que los hosteleros han cesado su actividad, afirman aprovechar el tiempo principalmente para estar en familia, limpiar el local y resolver gestiones administrativas. Además, un porcentaje menor se centra en tareas como la revisión del menú, la búsqueda de medidas alternativas para paliar el parón temporal o para continuar su formación hostelera.

4 Suponiendo que la situación actual puede generar pérdidas económicas en tu negocio. ¿Qué cantidad mensual estimas debida a los gastos? (estimando un mes de duración del cierre de establecimientos de hostelería)

Durante el periodo de cierre de los establecimientos, más de un 97% de los hosteleros afirma que tendrá pérdidas económicas derivadas del cese de actividad de su negocio. Concretamente, 3 de cada 10 acusa que estas pérdidas serán de más de 10.000€/mes.



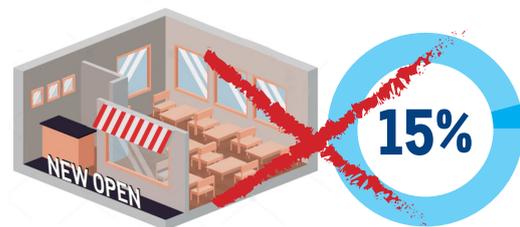
3 DE CADA 10 ACUSA PÉRDIDAS
+ DE 10.000€/mes

5 ¿Qué proyectos tenías previstos llevar a cabo relacionados con tu negocio y has tenido que aplazar para cuando la economía mejore?

El estado de alarma suprimió más de un 34% de las nuevas contrataciones previstas en hostelería y cerca de un 15% de las nuevas aperturas se han quedado en el camino.



Cancelación de nuevas contrataciones

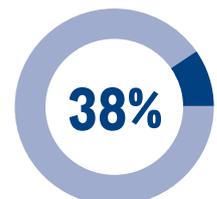


Cancelación de nuevas aperturas

Asimismo, 3 de cada 10 afirma haber paralizado alguna reforma prevista en el local y cerca de un 38% manifiesta no poder haber llevado a cabo una ampliación de servicios o diversificación de productos prevista para su negocio.



REFORMAS PARALIZADAS



AMPLIACIÓN DE SERVICIOS
NO LLEVADA A CABO

makro

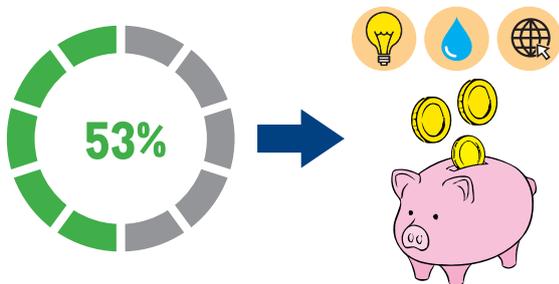
TU ÉXITO ES NUESTRO COMPROMISO

IV. MEDIDAS DE CONTROL DEL GASTO

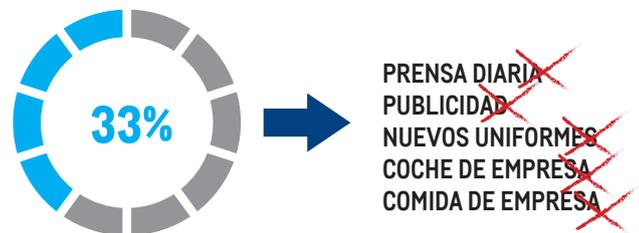
6 ¿Qué medidas de ahorro o contención del gasto has puesto en práctica para afrontar la situación?

Más de la mitad de los hosteleros, un 53% de los encuestados, ha optado por reducir los gastos generales tales como la electricidad, el agua o Internet. La segunda opción para contener el gasto ha sido prescindir de bienes o servicios durante el periodo que dure la situación extraordinaria actual con motivo de la crisis sanitaria (33%). Otras opciones puestas en marcha por los profesionales de la hostelería han sido adelantar las vacaciones al personal, (14%), seguido de la realización de ajustes en el stock (13%). Finalmente, tan solo el 9% ha decidido adaptar sus servicios y un 4% ha puesto en marcha campañas de descuentos y promociones.

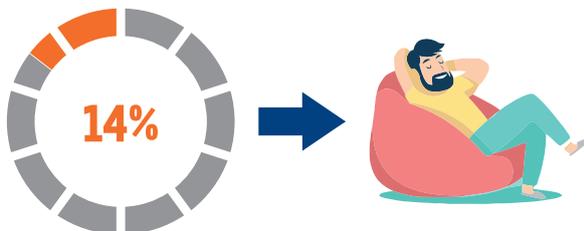
REDUCCIÓN DE GASTO



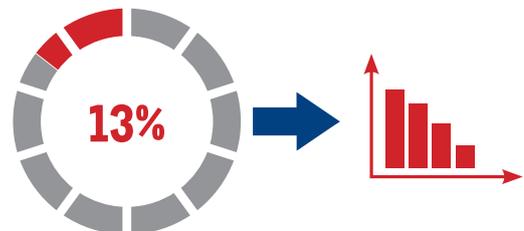
PRESCINDIR DE BIENES O SERVICIOS



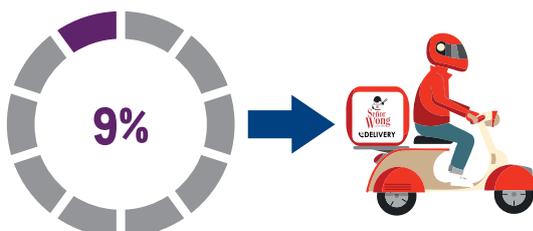
VACACIONES ANTICIPADAS



REDUCCIÓN DE STOCK



ADAPTAR SERVICIOS



CAMPAÑAS DESCUENTOS



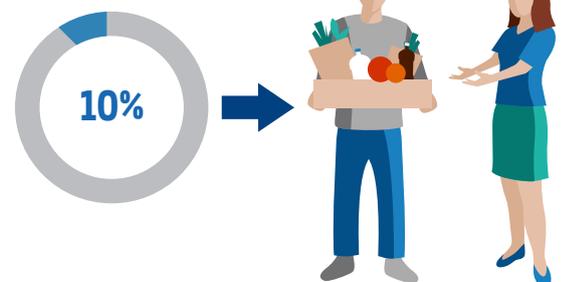
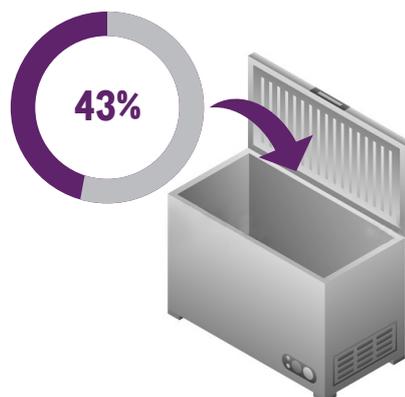
7 En caso de haber sufrido pérdidas de género, ¿qué porcentaje de producto almacenado estimas haber desechado?

En referencia a la pérdida de producto almacenado por la actual crisis del Covid-19, el 29% de los hosteleros afirman haber tenido que deshacerse de entre un 10-20% de la materia prima que tenían aprovisionada. Por su parte, el porcentaje de profesionales que se ha visto obligado a desecher entre el 20 y el 40% de producto asciende al 25%. Afortunadamente, el número de encuestados más afectados no supera el 25%: un 13% han tenido que deshacerse de entre el 40-60% del producto almacenado y un 9% de más del 60% de la mercancía.



8 ¿Qué salida le has dado al producto almacenado que tenías en tu negocio?

Respecto a la salida que han dado al producto, el 75% ha optado por consumirla ellos mismos o repartirla entre familiares y allegados. La segunda opción elegida por los hosteleros 43%, ha sido envasar al vacío y congelar la materia prima, mientras que un 10% ha decidido donar la mercancía a Fundaciones/ONG.



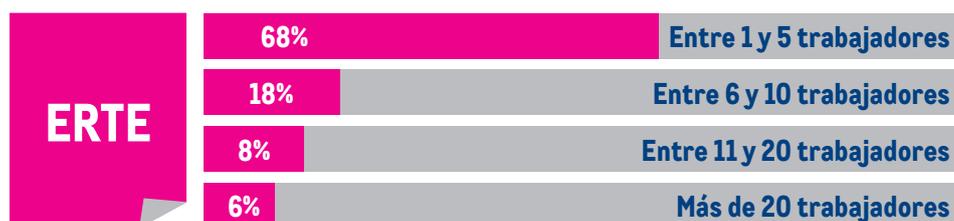
9 Las medidas institucionales incluyen la posibilidad de solicitar un ERTE, ¿te has visto en la necesidad de acogerte al mismo?

Los datos referentes a la posibilidad de solicitar un ERTE en la hostelería española son los siguientes: más de un 57% de los encuestados lo han solicitado, mientras que un 43% aún no lo ha hecho, pero puede que tenga que hacerlo.



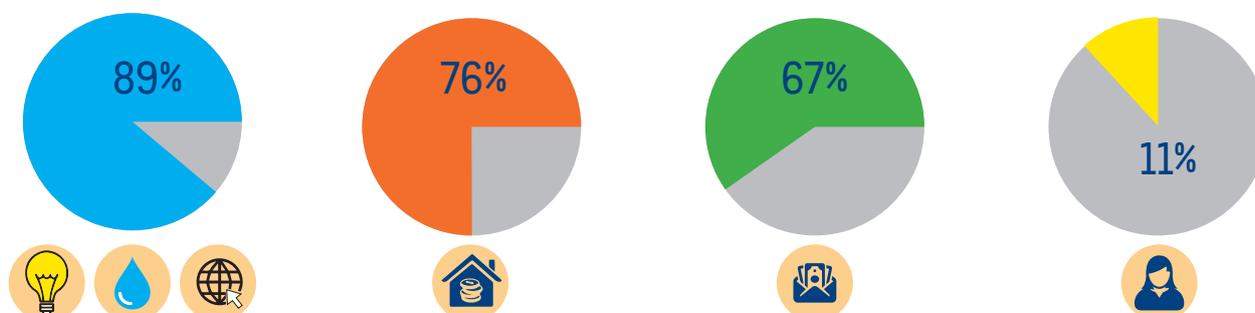
10 En caso de que hayas tenido que optar por acogerte a un ERTE, ¿A cuántas personas ha afectado?

De aquellos negocios hosteleros que han optado por realizar un ERTE, el 68% afirma que ha afectado a entre 1 y 5 de sus trabajadores y un 18% a entre 6 y 10 personas. Con menor porcentaje le siguen los expedientes de regulación de empleo temporales que afectan entre 11 y 20 personas (8%) y para más de 20 personas (6%).



11 Después de hacer el ERTE, ¿qué gastos sigues manteniendo tras ello?

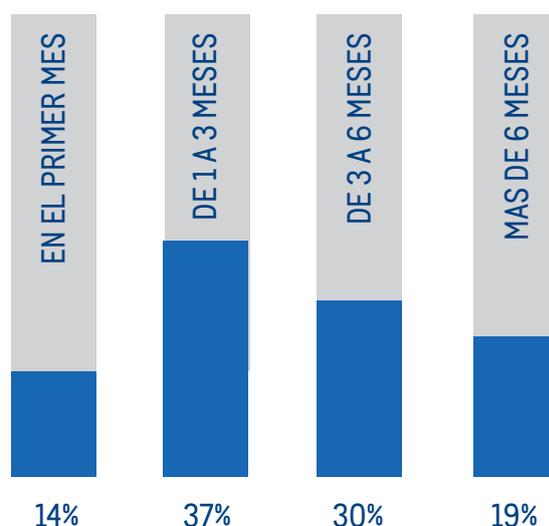
Pese a que algunos negocios hayan optado por esta opción, deben continuar haciendo frente a algunos gastos. El 89% mantiene los gastos corrientes de electricidad, agua e Internet y el 76% sigue pagando la hipoteca o alquiler del bar o restaurante. En tercer lugar, se encuentran el pago de impuestos con un 67% y cierran la lista con un 11% el pago al personal.



V. VUELTA A LA NORMALIDAD

12 Una vez que todo esto termine y se puedan abrir los negocios de hostelería, ¿Cuánto tiempo estimas para que tu negocio vuelva a la normalidad?

Los hosteleros encuestados en su mayoría se muestran optimistas y el 81% consideran que podrán volver a la normalidad en los próximos seis meses una vez finalice el estado de alarma. De estos, concretamente, el 37% cree que podrá recobrar la actividad habitual en los tres primeros meses, mientras que el 30% piensa que lo conseguirá en un periodo de tres a seis meses. Por el contrario, el 19% de los participantes en el estudio, han señalado que necesitarán más de seis meses para conseguirlo. El resto, 14%, cree que durante el primer mes ya habrán recuperado la vuelta a la normalidad.



13 ¿En qué ámbitos consideras más necesaria la ayuda para la vuelta a la rutina de los establecimientos de hostelería?

La hostelería ha facilitado una respuesta unánime respecto al tipo de medidas que necesitan para contribuir a la vuelta a la normalidad del sector. El 90% los encuestados reclaman ayudas económicas para garantizar que su actividad pueda desarrollarse como antes de la crisis del Covid-19. Con un porcentaje menor, los profesionales de la hostelería también consideran importantes la reposición de producto (25%), el asesoramiento en alternativas para suplir el cese de la actividad (19%), recomendaciones en la gestión del negocio y apoyo legal (14%) y, finalmente, formación centrada en hostelería y gastronomía (4%).



90%



25%



19%



14%



4%

14 ¿Tienes información sobre los tipos de ayudas que se están ofreciendo al sector de la hostelería? ¿Has solicitado alguna de estas ayudas que se ofrecen?

El 73% de los hosteleros encuestados afirma tener información sobre las distintas ayudas que se están poniendo a disposición del sector y cerca del 60% ya ha procedido a solicitarlas para su negocio.



TIENE
INFORMACIÓN
PARA SOLICITAR
AYUDA



AYUDA
SOLICITADA

15 ¿Valoras poner en práctica en tu negocio alguna medida adicional para cuando haya terminado el estado de alarma y afrontar el impacto ocasionado?

Una vez finalice el estado de alarma, los hosteleros afirman que pondrán en marcha distintas medidas adicionales para tratar de afrontar el daño generado. En este sentido, el 39% de los encuestados tiene previsto incrementar aún más las medidas de higiene en sus locales, así como ofrecer a los clientes promociones especiales (33%). También pretenden actualizar y realizar cambios en las cartas y menús que ofrecen (27%), aumentar las medidas de seguridad alimentaria (22%), diversificar el negocio para aumentar las ventas con alternativas como comida a domicilio (20%) y realizar cambios en sus horarios tanto de apertura como de cierre (16%).



VI. CONCLUSIONES

El siguiente estudio permite conocer la situación actual a la que los profesionales de la hostelería se están viendo obligados a hacer frente y cómo está repercutiendo en su negocio. Otro aspecto importante a destacar es el gran esfuerzo que los hosteleros están realizando para controlar los gastos que se mantienen a pesar del momento, así como las medidas que están desarrollando o pondrán en marcha próximamente, para volver a su actividad habitual.

Situación actual

- El efecto de la pandemia del Covid-19 y el decreto de estado de alarma en nuestro país han obligado a casi el 90% de los hosteleros a cerrar sus establecimientos y a cesar toda su actividad económica. Por el momento, apenas el 1% consigue mantener el nivel de actividad que tenía antes de la crisis. Según el estudio, las pérdidas del sector de la hostelería durante este primer mes del estado de alarma, se estiman en cerca de 3.000 millones de euros.
- El deterioro económico de los hosteleros en este periodo es una de las grandes preocupaciones del sector. Estimando un mes en el cierre de la hostelería, un 97% de los hosteleros acusa que tendrá pérdidas económicas, concretamente, 3 de cada 10 afirma que serán superiores a 10.000€.
- Para dar continuidad a sus negocios y conseguir mantener un mínimo de actividad, un 12% de los hosteleros ha podido implantar nuevas medidas como el servicio a domicilio.
- La crisis por el covid-19, ha frenado el avance del sector en cuanto a contrataciones de personal (en más de un 34%) y a aperturas de nuevos establecimientos (en más de un 15%).
- Durante el periodo de estado de alarma, los hosteleros invierten su tiempo en actividades variadas. La principal, pasar tiempo en familia, seguida de la limpieza del local y la resolución de gestiones administrativas derivadas de su negocio.

Medidas del control del gasto

- Para tratar de contener el gasto durante este periodo, un 53% de los hosteleros han optado por reducir los gastos de agua, electricidad e Internet, así como prescindir de bienes o servicios. Otras opciones adoptadas han sido adelantar las vacaciones al personal, (14%), seguido de la realización de ajustes en el stock (14%).
- En referencia a la pérdida de producto almacenado por la actual crisis del Covid-19, el 29% de los hosteleros afirman haber tenido que deshacerse de entre un 10-20% de la materia prima que tenían aprovisionada.
- Más de un 57% de los hosteleros han solicitado realizar un ERTE, mientras que un 13% aún no lo ha hecho, pero no descarta la posibilidad de llevarlo a cabo. De aquellos negocios hosteleros que han optado por realizar un el ERTE, el 68% afirma que ha afectado a entre 1 y 5 de sus trabajadores y un 18% entre 6 y 10 personas.

Vuelta a la normalidad

- Los hosteleros se muestran optimistas y el 67% consideran que podrán volver a la normalidad en los próximos seis meses una vez finalice el estado de alarma. Concretamente, el 37% cree que podrá recobrar la actividad habitual en los tres primeros meses, mientras que el 30% piensa que lo conseguirá en un periodo de tres a seis meses.
- Para facilitar la vuelta a la normalidad, el 90% los hosteleros reclaman ayudas económicas para garantizar que su actividad pueda desarrollarse como antes de la crisis del Covid-19.
- Asimismo, el 73% de los hosteleros encuestados afirma tener información sobre las distintas ayudas que se están poniendo a disposición del sector y cerca del 60% ya ha procedido a solicitarlas para su negocio.
- Una vez finalice el estado de alarma, los hosteleros afirman que pondrán en marcha distintas medidas adicionales para tratar de afrontar el daño generado. En este sentido, el 39% de los encuestados tiene previsto incrementar aún más las medidas de higiene en sus locales, así como ofrecer a los clientes promociones especiales (33%).



makro

TU ÉXITO ES NUESTRO COMPROMISO