



Interreg

España - Portugal

Espacio Talento Joven

Fondo Europeo de Desarrollo Regional



Ficha de Análisis Sectorial: Restauración

Abril de 2018

Esta **Ficha de Análisis Sectorial** se edita en el marco de los trabajos del proyecto ESPACIO TALENTO JOVEN, cofinanciado por el Fondo Europeo de Desarrollo Regional (FEDER) a través del Programa Interreg V-A España-Portugal (POCTEP) 2014-2020

Eje prioritario 2: Crecimiento integrador a través de una cooperación transfronteriza a favor de la competitividad

IDENTIFICACIÓN DEL SECTOR

Como referencia metodológica, y a modo de introducción de los siguientes apartados, el INE, en base al sistema de clasificación CNAE2009:

“56-Servicios de comidas y bebidas” :

- **“56.1 Restaurantes y puestos de comidas”**. Se incluyen en este apartado los establecimientos que proporcionan comidas preparadas y servidas para su consumo inmediato
- **“56.2 Provisión de comidas preparadas para eventos y otros servicios de comidas”**. Se incluyen dos sub-epígrafes: provisión de comida en lugares específicos y para eventos determinados (catering) y provisión de servicios de comida en función de unos acuerdos contractuales por un periodo de tiempo (colectividades: servicio de restauración en instalaciones como las deportivas, hospitalarias, educativas o similares.)
- **“56.3. Establecimientos de bebidas”**. Esta clase comprende los establecimientos dedicados a la preparación y el servicio de bebidas para su consumo inmediato en el mismo local.

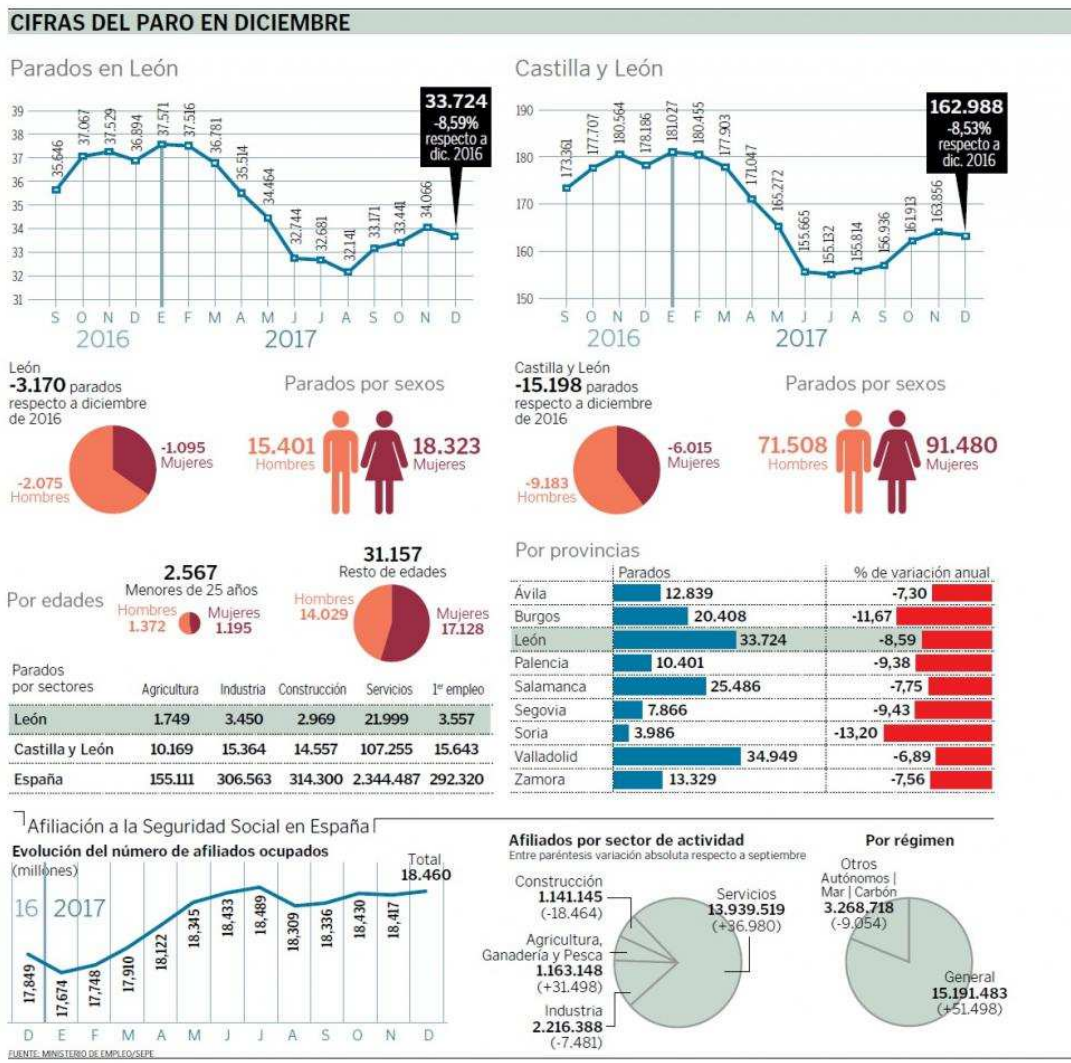
“55-Servicios de alojamientos” :

- **55.1-Hoteles y alojamientos similares:** comprende la provisión de alojamiento, normalmente por días o semanas, principalmente para estancias cortas de turistas, con servicio de limpieza y arreglo diario de la habitación. Esta clase incluye:
 - Hoteles
 - Complejos turísticos
 - Apartahoteles
 - Moteles
 - Bed and breakfast (alojamientos con desayuno)
- **55.2-Alojamientos turísticos y otros alojamientos de corta estancia:** comprende la provisión de alojamiento, normalmente por días o semanas, principalmente para estancias cortas de turistas, en espacios con entrada independiente, que constan de habitaciones amuebladas o zonas para estar, comer y dormir, con instalaciones para cocinar o con cocinas totalmente equipadas. Los servicios complementarios que se ofrecen son mínimos o nulos. Esta clase incluye el alojamiento que ofrecen:
 - Campamentos y otras casas de vacaciones
 - Apartamentos y bungalows
 - Casas de campo y cabañas sin servicios de limpieza y similares
 - Albergues juveniles y refugios de montaña
 - Los hoteles con autoservicio
- **55.3-Campings y aparcamientos para caravanas:** esta clase comprende:
 - La provisión de alojamiento en campings, campamentos para caravanas, campamentos recreativos y campamentos de caza y pesca, para estancias de corta duración
 - La provisión de espacio e instalaciones para vehículos recreativos

- Refugios o vivaques donde instalar tiendas de campaña o sacos de dormir
- **55.9-Otros alojamientos:** comprende la provisión de alojamiento temporal o de más larga duración en habitaciones individuales o compartidas. Incluye:
 - Residencias de estudiantes
 - Residencias escolares
 - Albergues para trabajadores
 - Pensiones y casas de huéspedes
 - Coches-cama

GRÁFICOS SECTORIALES

Ilustración 1: EVOLUCIÓN DEL PARO POR SECTORES EN LEÓN. DATOS A DICIEMBRE 2017



Fuente: Diario de León. Fecha: 14/01/2018

La evolución de los datos de afiliación a la Seguridad Social y de paro ponen en evidencia algunos de los sesgos que la recuperación económica marca en la provincia de León: la creación de puestos de trabajo reales es un 1,4% inferior a la media nacional; la pérdida de empleo de autónomos supone una pérdida de negocios y la brecha de género no sólo es una asignatura pendiente sino creciente. En cuanto a los sectores de actividad, el sector servicios es quien más aglutina empleados, autónomos y parados. Pero se trata de una actividad de fuerte carácter estacional y desde un punto de vista anual, en el último año ha registrado un descenso de 807 parados, un 21,4% de bajada. Muy por encima de la reducción nacional del paro en el sector, que es un 16,4% el año pasado. Atendiendo al número de parados registrados la reducción, aunque mayor numéricamente en el

sector servicios (1.175 parados menos) es más de cuatro veces inferior en porcentaje, un 5%.

INFORMES SECTORIALES DISPONIBLES

| | |
|--------------------------|---|
| Título: | ESTUDIO ANUAL 2016-2017. LOS SECTORES DE LA HOSTELERÍA |
| Autores u Origen: | FEDERACIÓN ESPAÑOLA DE HOSTELERÍA |
| Fecha: | 2017 |
| Tipo documento: | INFORME ANUAL |
| Palabras Clave: | ESTADÍSTICA, HOSTELERÍA, PRODUCCIÓN, EMPLEO, ECONOMÍA |

RESUMEN DEL CONTENIDO DEL INFORME:

Análisis del sector de la hostelería y de sus ramas de actividad, restauración y alojamiento, en cuanto a la evolución de su actividad, la producción, los precios, tanto a nivel general como por comunidades autónomas

| | |
|--------------------------|--|
| Título: | DIRCE: Directorio Central de Empresas |
| Autores u Origen: | INE: Instituto Nacional de Estadística |
| Fecha: | Datos desde 2010 a 2017 |
| Tipo documento: | BASE DE DATOS |
| Palabras Clave: | EMPRESAS, RESULTADOS, CNAE 55, CNAE 56, EMPLEO |

ANÁLISIS DEL ENTORNO:

La hostelería se trata de un sector productivo impulsor de la estructura económica local en cualquier punto de la geografía nacional.

Se trata de un sector vinculado al ocio y al descanso y una actividad básica en lo referente al desarrollo de relaciones sociales que afecta de manera significativa al desarrollo de otras actividades productivas. Es necesario, en este aspecto, dejar de lado el carácter frívolo del sector y atribuirle la importancia que se merece en el ámbito de la economía local y como dinamizador de otras áreas productivas vinculadas.

Tomando referencias históricas desde 2010, momento de mayor depresión por causa de la crisis económica, los mayores perjudicados del sector fueron los pequeños bares y cafeterías. La evolución desde el punto de vista de crecimiento, desde 2010 hasta el 2016, ha descendido el 2.9%¹.

Las cifras remarcan su importancia para el país. La hostelería representa el 7,4% del PIB nacional y da empleo a 1,6 millones de trabajadores, aportando a la economía española un total de 118.122 millones de euros, según el cálculo de la FEHR¹. El propio informe destaca que las capitales de provincia con más bares son León (5,03 por cada 1.000 habitantes), Salamanca (4,2 por cada 1.000 habitantes) y Zamora (4,1 por cada 1.000 habitantes). León, con sus 5,03 bares prácticamente duplica la media nacional de los establecimientos, que se sitúa en el 2,8 bares. Este hecho induce a pensar sobre el fuerte impacto del VAB del sector hostelero en León y el hecho explicativo de su aporte de generación de valor añadido sobre la economía local en relación con el conjunto nacional.

Tabla 1: CIFRAS ESTADÍSTICAS

| | REGIONAL | LEÓN |
|-----------------------------------|----------|-------|
| BARES (2017) | 15.203 | 3.247 |
| RESTAURANTES (2017) | 5.810 | 1.224 |
| CAFETERÍAS (2017) | 1.335 | 313 |
| | | |
| Cotizantes SS CNAE 56 (2018) | | 5.400 |
| Cotizantes SS CNAE 55 y 56 (2018) | | 6.068 |

Fuente: Elaboración propia a partir de datos CIRCE y cotización

¹ Informe Anual 2016-2017. Los sectores de la hostelería. Federación Española de Hostelería. Publicación: 2017.

La gastronomía en León es un bien que gana peso por su calidad, y que conviene cuidar.

Según datos aportados por la Junta de Castilla y León, los turistas gastaron, a lo largo de 2017, prácticamente 340 millones de euros durante su estancia en León. Cada turista que pasó por la provincia de León el pasado año se gastó una **media de 242 euros**. La cuantía resulta de dividir los **339,3 millones de euros de gasto turístico** entre el casi millón y medio de viajeros que, según los datos de la Junta de Castilla y León, pasó por el territorio leonés en 2017. Según estas cifras, León creció en este aspecto un 21,33% respecto al ejercicio anterior, lo que también empujó al incremento en pernoctaciones en un 16.5%.

Estas mismas fuentes oficiales arrojan un incremento en el número de viajeros, con respecto a la anualidad anterior, generando en el sector más de 13.000 puestos de trabajo.

Según con el análisis de fuentes secundarias, existe una fuerte vinculación entre el turismo y su repercusión en ventas en establecimientos de comidas y bebidas. De hecho, se estima que uno de cada cuatro euros se corresponde con los desayunos, almuerzos, tapas, comidas, meriendas y cenas de los viajeros. Estas cifras demuestran que la gastronomía es un pilar clave del sector turístico.

Los viajeros que se hospedan en los hoteles de tres, cuatro y cinco estrellas son los mejores clientes de los restaurantes de Castilla y León en general, desde un punto de vista regional, o en León. Más de ocho de cada diez turistas han comido en un restaurante, bar o cafetería.

En cuanto a tendencias, los establecimientos elegidos en primer lugar por los viajeros son aquellos que ofrecen menú del día (en el 49% de los casos), seguidos de los bares de tapas (el 44%), los restaurantes con carta (el 39%) y los locales de comida rápida (13%). Eso significa que León, y el resto de las provincias de la comunidad, atrae a mayor número de turistas por su gastronomía de calidad, mientras que se decanta menos por los locales de comida rápida más presentes en otros lugares de España, como sucede en otras zonas como en la costa.

A partir de los datos cuantitativos de los últimos datos y revisión de análisis de informe de fuentes secundarias (Ver ilustración 2), se observa que las actividades vinculadas a turismo y ocio se encuentran como uno de los sectores económicos líderes en creación de empleo en los próximos años. La tradición e impulso de sector en León, junto con actuaciones próximas a desarrollar en la provincia como “Capital Española de la Gastronomía en 2018”, hacen pensar de su peso en el futuro será mayor que en el resto de las provincias españolas.

Ilustración 2: SECTORES ECONÓMICOS LÍDERES EN CREACIÓN DE EMPLEO EN ESPAÑA DE 2020 A 2025



Fuente: Informe Adecco sobre el futuro de España. 2016. Análisis de información a partir de más de 40 entrevistas a expertos y directivos de Recursos Humanos de grandes empresas nacionales.

ANÁLISIS PEST DEL SECTOR

Existen numerosos factores externos que condicionarán el funcionamiento de un establecimiento destinado a servicios hostelería, bares y restaurantes, de ahí que el análisis del entorno sea la clave para conocer las tendencias futuras y definir con antelación la estrategia empresarial a seguir. Un instrumento de gran utilidad para cumplir con este objetivo es la matriz PEST, que permite realizar una investigación pormenorizada de los asuntos que más influirán en el desarrollo de su actividad o del proyecto que se quiere impulsar.

Las ventajas de un análisis PEST son:

- **Se adapta a cada caso.** Hay factores que se pueden enmarcar dentro de otros. Por ejemplo, en el caso del sector que nos ocupa, las políticas y acciones turísticas impactarán de directamente en el sector.
- **Ayuda a la toma decisiones.** Esto porque el conocimiento del mercado y los factores que marcarán su crecimiento o declive, su potencial y su atractivo, permitiendo identificar y controlar los riesgos que presenta y determinar, finalmente, si es conveniente o no entrar en él.
- **Tiene un enfoque proactivo.** Permite anticipar los cambios y vislumbrar tendencias futuras, de modo que la organización irá un paso por delante y no tendrá que esperar a reaccionar con prisas ante las nuevas características del mercado. Facilita la planificación y se minimiza el impacto de los escenarios adversos.
- **Es de aplicación amplia.** Tanto si se realiza para tomar decisiones sobre la creación de una nueva empresa, la apertura de una oficina en otro país o región, la redefinición de la marca, una posible adquisición o la entrada de socios, el análisis PEST permite conocer en detalle las tendencias que marcarán el futuro del mercado.

Ilustración 3: PEST RESTAURACIÓN



Fuente: Elaboración propia

Un aspecto a tener en cuenta es el impacto esperado en León como **Capital Española de la Gastronomía en 2018**. Las oportunidades que se presentan para León como consecuencia de este nombramiento son enormes, y varios son los ingredientes que aseguran su éxito en León:



Fuente: Elaboración propia

Durante las 6 convocatorias de este galardón, importantes son los beneficios económicos registrados por las ciudades que han llegado a convertirse en Capital Gastronómica Española durante un año.

Tabla 2: INDICADORES DE IMPACTO DE LAS CAPITALES GASTRONÓMICAS ANTECESORAS A LEÓN

| Ciudad | Logroño (2012) | Burgos (2013) | Vitoria (2014) | Cáceres (2015) | Toledo (2016) | Huelva (2017) |
|---------------------------|----------------|---------------|----------------|----------------|---------------|---------------|
| Inversión | 325.000 | 450.000 | 633.000 | 381.000 | | 312.000 |
| Impacto económico directo | 4,2 M€ | 3,6 M€ | | 4,5 M€ | 2,7 M€ | 5M€ |
| Incremento turismo | 5,63% | 14% | 9% | 10% | 9% | |
| Incremento pernoctaciones | | 4,1% | 10,3% | 17% | 17% | |

Fuente: Elaboración propia.

En resumen, los siete años que se lleva realizando este concurso ofrecer beneficios significativos para el vencedor, así como un importante impacto mediático situándose la media de 4 millones de euros y un aumento en torno al 10% en el número de visitantes.

CADENA DE VALOR Y ANÁLISIS PARA LA PUESTA EN MARCHA DE UN NEGOCIO EN EL SECTOR

Muchos son los factores y oportunidades que ofrece el sector, así como el impacto que el entorno ofrece: León como Capital Gastronómica 2018, el turismo cultural y el entorno natural que rodea el municipio, las herramientas en formación y apoyo a emprendedores impulsadas desde el gobierno local.

Tampoco debemos olvidar las amenazas que puede suponer la apertura de un local, fundamentalmente derivado de la competencia: precios de mercado, bajo poder de negociación con clientes y proveedores.

Es por ello que la idea de negocio debe ser clara en sus puntos fuertes, es decir, en su propuesta de valor y diferenciación, así como en su estrategia de marketing y promoción.

Pero estos son los 10 pasos fundamentales que seguir si se desea apostar por el sector como oportunidad de negocio en León:

Ilustración 4: PASOS PARA LA PUESTA EN MARCHA DE UN ESPACIO DESTINADO A LA RESTAURACIÓN



Fuente: Elaboración propia

Uno de los aspectos más fundamentales, dentro del paso 03 – Estrategia, es tener claro cuáles serán nuestras **Actividades Clave** y **Nuestra Propuesta de Valor**.

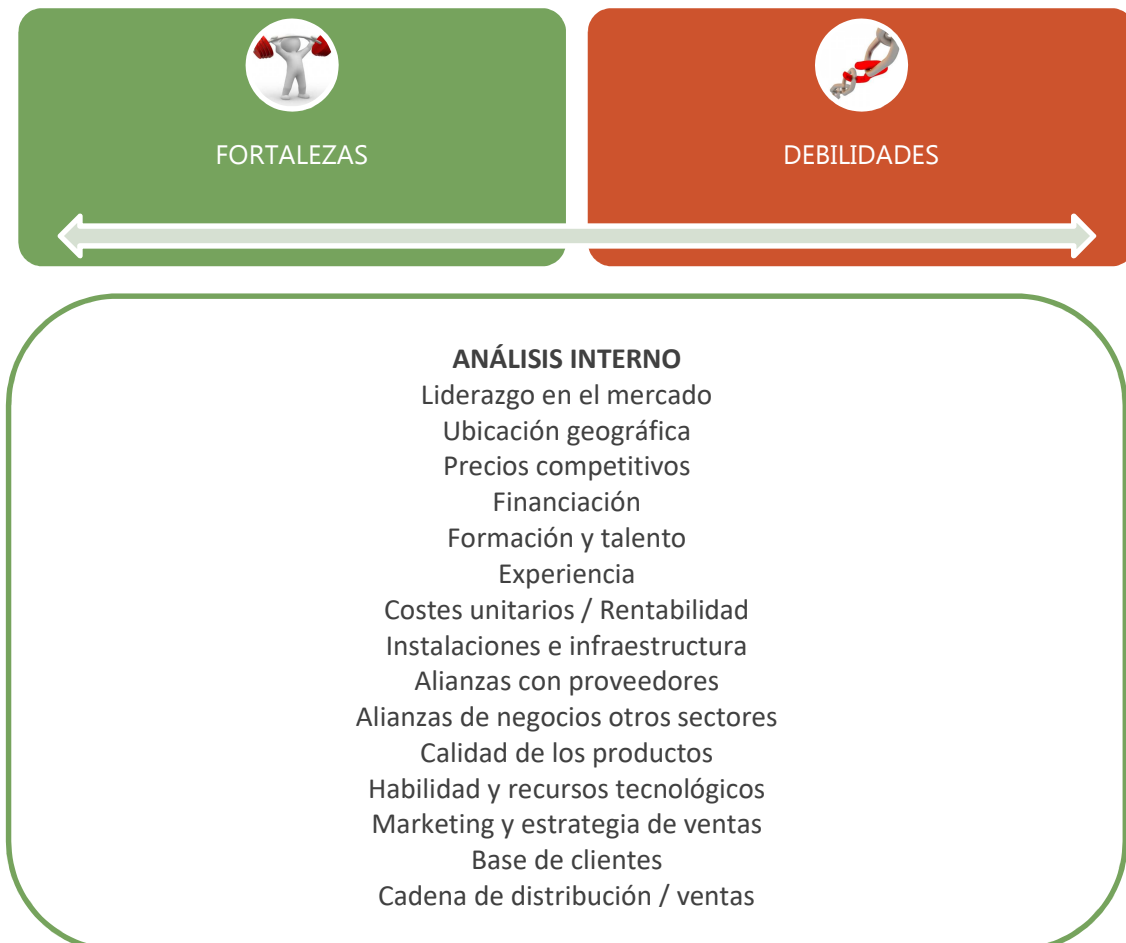
Las **Actividades Clave** son aquellas que tenemos que desarrollar nosotros y que, por su importancia, o podemos delegar en terceros. Pensando en el sector de la restauración, debemos tener claro cuales serán nuestros productos, nuestra carta y el servicio que vamos a ofrecer, para cubrir las expectativas de clientes, tanto locales como turistas, que en el entorno de León se caracterizan por un alto grado de exigencia. La calidad que perciban los clientes serán nuestra mejor carta de presentación.

El secreto para la identificación de las Actividades Clave es construir la **Cadena de Valor** del negocio, es decir, identificar las actividades entrelazadas para producir, diseñar, entregar, vender, gestionar, etc. nuestro negocio:



Fuente: Elaboración propia

Otros de los apartados inolvidables en el Plan de Empresa es el DAFO. Los factores internos dependen del equipo promotor de la idea de negocio, y por ello deberán analizarse para cada caso particular. En cambio, los factores externos dependerán del entorno y del mercado. Cada proyecto deberá aprovechar sus fortalezas en base a las oportunidades en el mercado y analizar una estrategia que permita minimizar sus debilidades (en base a una estrategia de marketing, formación, técnicas de ventas, técnicas culinarias, financiación, etc.) con el fin de resultar competitivo en el sector.





RESTAURANTE / BAR CON PRODUCTOS AUTÓCTONOS Y ELABORACIÓN DE MENÚS PROPIOS DEL TERRITORIO DE ALTA CALIDAD:

León está moda, su empuje como “Capital Gastronómica 2018” le ofrece la oportunidad de promocionar y comercializar productos de la zona que principalmente turistas, quieren degustar: Cecina, morcilla y chorizo, queso de Valdeón, Botillo del Bierzo, manzanas y castañas del Bierzo, mantecadas y chocolate de Astorga, cocido maragato, batallón de Valencia de Don Juan, trucha leones, ancas de rana de La Bañeza.

Los chefs más prestigiosos de la comunidad apoyan al municipio de León y ven el 2018 como una oportunidad para la cocina en León.

León ha sabido gestionar la producción de cerveza artesanal. Es protagonista a nivel internacional consiguiendo galardones tan prestigiosos como los World Beer Awards, por parte de la compañía cervecera Kadabra.

TURISMO GASTRONÓMICO COMPLEMENTARIO AL TURISMO CULTURAL, NATURAL E INCLUSO PEREGRINAJE

Es creciente el impacto del turismo gastronómico, en especial en zonas del interior, que se vincula en muchas ocasiones con turismo cultural y natural, como consecuencia de la oferta de patrimonio y el entorno de León.

Incluso estudios de mercado vinculados con el peregrinaje demuestran que el “peregrino” que continua hacia Santiago cada vez es un peregrino más “sibarita”, que persigue alojamientos y espacios para comer o cenar que le ofrezcan un valor añadido al viaje. Para ello León es un enclave perfecto.

El desarrollo de productos gastronómicos anclaje vinculados con cualquier tipo de turismo que promociona León puede aportar valor a negocios en este segmento de mercado.

ASESORAMIENTO Y EXTERNALIZACIÓN DE CONOCIMIENTO GASTRONÓMICO

La formación y la experiencia puede ofrecer valor añadido fuera de las fronteras del municipio. Hacer de embajadores de los productos leoneses como consultora especializada en platos autóctonos puede abrir puertas en mercados de ciudades como Madrid, Barcelona, o fuera de nuestras fronteras.