

HOSTELERÍA Y RESTAURACIÓN

La demanda de alimentos y bebidas se vertebra en una doble dirección. Por una parte, los consumidores adquieren los alimentos y bebidas en los distintos establecimientos comerciales para, posteriormente, consumirlos en sus hogares. Por otra parte, los consumidores también acuden a establecimientos de restauración para cubrir sus necesidades de alimentación y, por tanto, el fenómeno de la demanda extradoméstica de alimentos y bebidas está integrado en los gastos de los hogares: *restauración comercial* (cafeterías, bares, restaurantes independientes, restauración organizada, hoteles y consumo nocturno) y *restauración colectiva y social* (comedores de empresa, colegios, hospitales, cuarteles, residencias,...). Tomando como referencia el gasto total fuera del hogar (esto es, en torno a un 35% del gasto total de alimentación), los restaurantes con servicio de mesa cuentan con una cuota cercana al 16% sobre el gasto total de alimentación, los establecimientos de autoservicio, servicio rápido o barra con un 13% y el grupo de máquinas automáticas, hoteles, transporte, ocio nocturno y conveniencia con casi un 6,0%.

Durante los últimos años, el mercado de la alimentación se ha venido recuperando asistiendo a un incremento de la demanda extradoméstica. Esto es, el sector de la restauración, tanto en su vertiente comercial como colectiva y social, ha ganado peso como una opción habitual para cubrir una parte del consumo de alimentos y bebidas debido, fundamentalmente, a la mejora de las perspectivas económicas.

Durante el año 2015 se produce un cambio de tendencia que se ha consolidado en los ejercicios siguientes. Por tanto, la alimentación fuera del hogar ha ganado 100 millones de visitas y se han aumentado las ventas en 900 millones de euros (gasto medio por ticket de 4,88 euros). La subida de ventas (2,5%) viene asociada a un proceso de aumento en el número de visitas (1,3%) y del gasto medio por comensal (1,0%). El consumidor ha relajado sus restricciones presupuestarias a la hora de abordar el gasto en restauración y se ha consolidado durante este año, con respecto a los periodos anteriores, el incremento tanto de visitas como del ticket medio.

Durante los últimos años, las actividades de restauración han buscado nuevas fórmulas y técnicas para prestar el

DATOS BÁSICOS SOBRE EL SECTOR DE RESTAURACIÓN

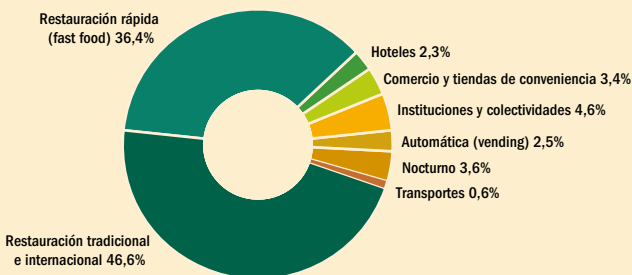
	EMPRESAS		LOCALES	
	Nº	%	Nº	%
Restaurantes y puestos de comidas	68.454	27,0	76.492	27,6
Provisión de comidas preparadas para eventos y otros servicios de comidas	13.528	5,3	16.617	6,0
Establecimientos de bebidas	171.362	67,6	184.430	66,5
Total servicios de comidas y bebidas	253.344	100,0	277.539	100,0

Fuente: Elaboración propia con datos del Directorio Central de Empresas (INE, 2017).

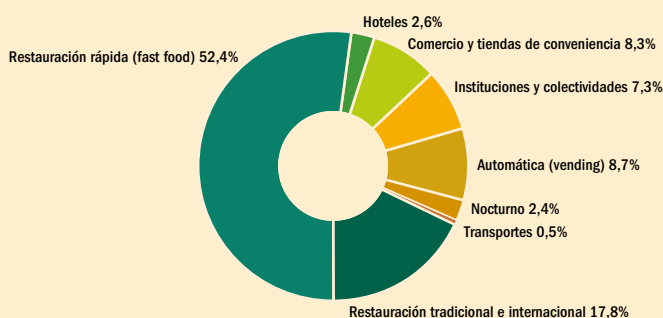
LA FRANQUICIA EN RESTAURACIÓN, 2017

	ENSEÑAS	ESTABLECIMIENTOS	FACTURACIÓN (Millones euros)	EMPLEO
CAFETERÍAS Y CHOCOLATERÍAS	30	647	151,9	2.703
CERVECERÍAS Y SIDRERÍAS	12	425	100,8	1.844
COMIDA RÁPIDA	45	3.066	2.678,2	30.338
HELADERÍAS Y YOGURTERÍAS	24	621	117,1	1.592
RESTAURANTES	65	3.011	2.243,6	20.676
ESTABLECIMIENTOS TAPAS	22	889	262,1	4.073

Fuente: Elaboración propia con datos de la Asociación Española de Franquiciadores (2018).

**PARTICIPACIÓN EN LA ACTIVIDAD DE LOS SERVICIOS DE RESTAURACIÓN
(% SOBRE VENTAS), 2017**


Fuente: Elaboración propia con la información del Barómetro NPD - CREST (2018).


**PARTICIPACIÓN EN LA ACTIVIDAD DE LOS SERVICIOS DE RESTAURACIÓN
(% SOBRE VISITAS), 2017**


Fuente: Elaboración propia con la información del Barómetro NPD - CREST (2018).

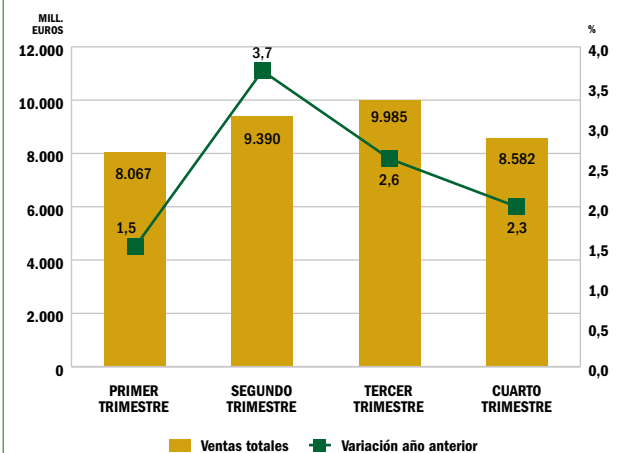


servicio de comida y bebida de acuerdo a las necesidades demandadas por los consumidores y, en consecuencia, han precisado la combinación de nuevas tecnologías, productos innovadores y modernas estrategias de gestión empresarial. En este contexto, la franquicia se ha desarrollado en la restauración de servicio rápido mediante la transmisión de conocimientos comunes y específicos a un conjunto de establecimientos con el objetivo de prestar el servicio de alimentación y bebida conforme a un *saber-hacer* predeterminado. Los datos para el año 2017 del *Informe Franquicia en España* (Asociación Española de Franquiciadores) indican que en la restauración operan 198 enseñas con 8.659 establecimientos que consiguen una facturación de 5.553,8 millones de euros y ofrecen empleo a casi 61.500 trabajadores.

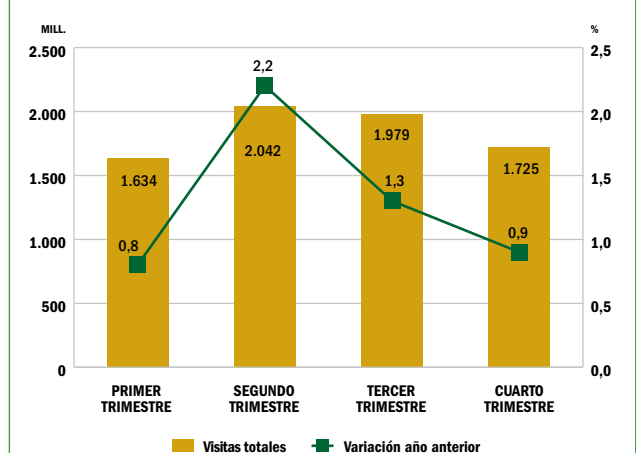
Los establecimientos de comida rápida suelen estar gestionados desde cadenas de restauración (muchas veces

franquiciadas). En los últimos años se ha registrado una concentración mediante la formación de grupos empresariales que gestionan un elevado número de locales especializados, por orden de importancia, en bocadillos y sándwiches, pizzas, hamburguesas, kebab y pollo. Esta circunstancia se refuerza con la consolidación en el mercado español de las principales cadenas de comida rápida a nivel internacional.

La facturación del sector de comida rápida en España se situó en 3.320 millones de euros (crecimiento del 5,6% respecto al año anterior debido a la recuperación del consumo privado y sobre todo al mayor gasto en turismo y ocio) según los datos del Observatorio Sectorial DBK. Las hamburgueserías se mantienen con la mayor parte del mercado (ventas aproximadas de 1.765 millones de euros) junto pizzerías (620 millones de euros) y a las bocadillerías (570 millones de euros). El sector presenta un

EVOLUCIÓN TRIMESTRAL DE LAS VENTAS EN EL SECTOR RESTAURACIÓN, 2017


Fuente: Elaboración propia con la información del Barómetro NPD - CREST (2018).

EVOLUCIÓN TRIMESTRAL DE LAS VISITAS EN EL SECTOR RESTAURACIÓN, 2017


Fuente: Elaboración propia con la información del Barómetro NPD - CREST (2018).

alto grado de concentración (las cinco primeras cadenas reúnen el 72% del mercado total y el 53% de los establecimientos).

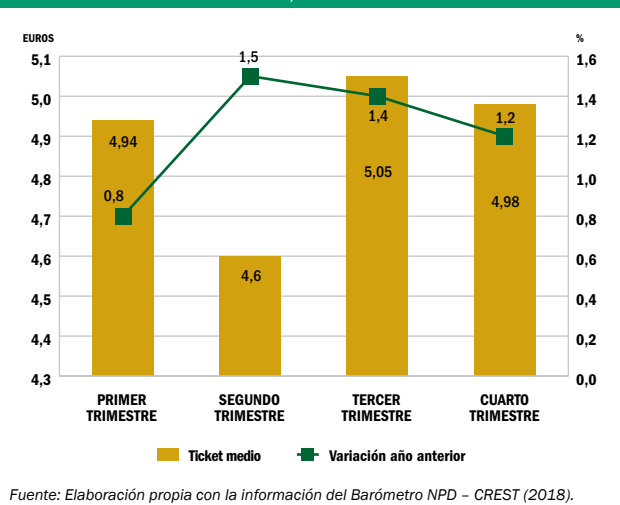
Por otra parte, en 2017, el sector de la restauración organizada se ha incrementado en 446 locales según el *Censo de Hostelmarket* (abrieron 1.056 locales y se registraron 610 cierres). Entre las aperturas, más del 68% se ha realizado a pie de calle, por encima del 25% en establecimientos de centros comerciales y en torno al 8% en otros emplazamientos como aeropuertos, estaciones o locales en concesión. Además, las aperturas bajo el patrón de la franquicia han disminuido casi 3 puntos hasta el 60%, en favor de la explotación directa (representa el 38%).

El sector de la restauración está muy vinculado con la confianza y las expectativas de los consumidores. Esto es, cuando las cosas van bien, las actividades de horeca crecen puesto que los individuos aumentan su demanda de alimentación fuera del hogar; por el contrario, cuando

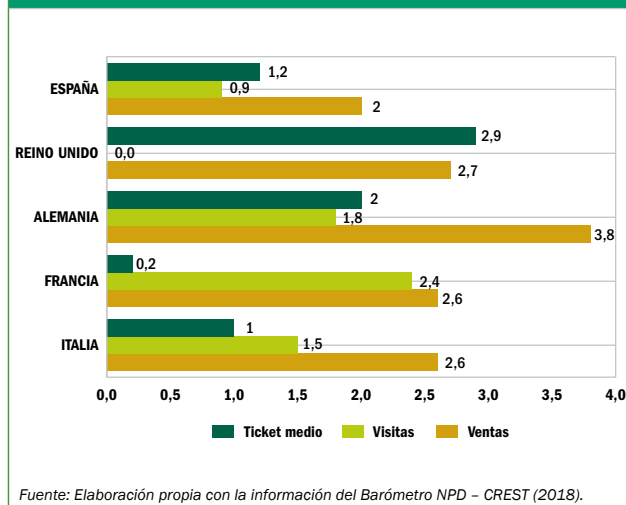
En 2017, el sector de la restauración organizada se ha incrementado en 446 locales según el Censo de Hostelmarket (abrieron 1.056 locales y se registraron 610 cierres). Entre las aperturas, más del 68% se ha realizado a pie de calle, por encima del 25% en establecimientos de centros comerciales y en torno al 8% en otros emplazamientos



EVOLUCIÓN TRIMESTRAL TICKET MEDIO EN EL SECTOR RESTAURACIÓN, 2017



EVOLUCIÓN DE LA RESTAURACIÓN EN PAÍSES EUROPEOS, 2017



la coyuntura económica es negativa, se produce un retroceso inmediato de restaurantes, bares y cafeterías. Por tanto, la evolución futura de la restauración estará muy unida a la situación económica y a las expectativas de los consumidores.

En este entorno, el sector horeca está orientando muchas de sus actuaciones hacia los clientes puesto que su sensibilidad hacia las variables de oferta se han incrementado (precios, menús, características del local o atención del personal son realmente determinantes para la demanda). La restauración se acerca al cliente (reservas on line y localizaciones estratégicas), flexibiliza su oferta (menús variados para niños, consumidores con problemas de salud), ofrece la opción de *llevar a casa* a un precio atractivo (*take away*) y facilita un servicio rápido y profesional (de manera cada vez más frecuente con trabajadores españoles). ●

APERTURAS Y CIERRES POR SEGMENTO DE RESTAURACIÓN, 2017

	APERTURAS	CIERRES
COMIDA RÁPIDA	358	136
Hamburgueserías	98	22
Pizzerías	115	33
Bocadillería	43	42
Otras especialidades	52	4
CAFETERÍA	248	143
Bakery Coffee	114	38
Cafetería rápida	83	43
Otras cafeterías	51	62
CERVECERÍA / TABERNA	109	166
TEMATICOS INTERNACIONALES	173	65
Italianos	63	19
Norteamericanos	66	26
Asiáticos	35	9
Otros internacionales	9	11
HELADERÍA	57	28
Heladería	30	12
Yogurtería	27	16
OTROS RESTAURACIÓN	111	72
Establecimiento singular	53	21
Buffet	18	24
Temático español	13	12
Mixto Casual Dinning	24	15
Restauración Healthy/Bio	3	0

Fuente: Elaboración propia con información del Censo de Restauración Organizada de Hostelmarket (2018).