

Los bares y restaurantes pierden casi un 10% de ventas en 2009

El sector sufre un descenso de actividad irregular en un año de crisis económica

La campaña de esquí presenta buenas expectativas con las que salvar el año

■ LLEIDA

M. Bernaus

El sector de la hostelería y la restauración ha sido uno de los más afectados por el contexto actual de crisis económica en todo el Estado, aunque en Lleida, la evolución del sector ha sido "regular", explica el secretario general de la Federació d'Hosteleria de Lleida, Ramon Solsona. En términos económicos, el sector ha sufrido, en la demarcación leridana, un descenso medio de un 10 por ciento del negocio, además de acumular un crecimiento negativo de un 5 por ciento en lo que a la contratación de personal se refiere. No obstante, Solsona recuerda que el sector de la hostelería y la restauración en Lleida "vive menos las euforias de las épocas de bonanza y sufre también menos las crisis", con lo que mantiene una evolución más constante.

No obstante, Lleida no es la excepción en la evolución del sector a nivel nacional el cual, y según datos del Instituto Nacional de Estadística, ha sufrido un descenso de las ventas que en el caso de los bares y restaurantes se sitúan en un 8,2 por ciento y en el caso del sector del alojamiento, ascienden hasta un 12,5% respecto al mismo mes de 2008.

Desde hace algún tiempo, la Federació d'Hosteleria está analizando el comportamiento del sector que en la actualidad ya supone el 14 por ciento del Producto Interior Bruto (PIB) leridano y que "gana terreno a los sectores que tradicionalmente han sido el motor económico de la provincia, como son la agricultura y la construcción", explica Solsona.

De estos datos se extraen conclusiones como que fue en setiembre de 2008 (un poco más tarde que el resto de sectores económicos) cuando la restauración y la hostelería de Lleida entraron de lleno en la crisis. Quienes menos notaron el descenso de negocio fueron bares y restaurantes, aunque en esta franja de negocio cabe destacar que hay diferencias entre las distintas gamas de establecimiento, siendo los de gama media-alta los que más se han resentido de la situación económica actual mientras que los hay que incluso



TONY ALCÁNTARA

La Federació d'Hosteleria de Lleida organiza el concurso de jóvenes cocineros para mostrar las nuevas propuestas

La patronal inicia acciones para mejorar las condiciones laborales

LLEIDA M. BERNAUS

La Federació d'Hosteleria de Lleida lleva a cabo varias acciones para modernizar el sector de la restauración y la hostelería y, de esta forma, aprovechar la crisis económica para reformular toda la concepción del sector. En este aspecto, desde la Federació se ha ideado una política de recursos humanos para pequeñas empresas, las más habituales en el sector.

Este plan de transformación centra la atención en hacer de bares y restauran-



SILVIA BÚTIA

Solsona es el secretario general de la Federació

recuperan ventas, como la restauración rápida.

Otros sectores que pierden mucho es el del ocio nocturno, que está sobre el 20 por ciento de las pérdidas de negocio, y el del alojamiento, que registra una bajada de la

demanda de un 12 por ciento.

En relación a la pérdida de empleo, que en España ha supuesto que hasta el mes de noviembre, y según los últimos datos del Ministerio de Trabajo, 25.107 trabajado-

res del sector de la restauración y la hostelería perdieran su puesto de trabajo, en Lleida "ha sido mayor la destrucción de empleo que la reducción de la facturación". Es por esto, añade, que en la provincia no se ha producido un cie-

tes lugares atractivos para trabajar y solucionar, de esta forma, la situación de paro técnico que en Lleida se ha registrado de forma endémica. Entre las principales actuaciones de esta política hay cambios de concepción como que las empresas realicen, por ejemplo, una planificación de las acciones formativas para los trabajadores o la creación de un calendario de días festivos para que el trabajador no tenga que trabajar todos los festivos del año.

Este conjunto de acciones para las pequeñas empresas y que suponen cambiar la mentalidad del hostelero, "es de aplicación difícil pero no imposible", destaca el secretario general de la Federació d'Hosteleria de Lleida, Ramon Solsona.

re masivo ni significativo de negocio.

Otra conclusión de la radiografía del sector realizada por la Federació d'Hosteleria de Lleida es que la crisis económica ha provocado, a su vez, un cambio en la demanda de

LAS CLAVES

✓ La Federació d'Hosteleria de Lleida cifra en un 10% el descenso de negocio registrado en los establecimientos de la demarcación leridana.

✓ Bares y restaurantes son los que menos notan el descenso del negocio, mientras que los restaurantes de gama alta, el ocio nocturno y los hoteles, son los que más.

✓ La temporada de esquí, la puesta en marcha de la Llotja y el aeropuerto Lleida-Alguaire, algunos de los dinamizadores del sector.

✓ La Federació fomenta la política de recursos humanos entre las pequeñas empresas para dinamizar el sector.

los clientes, apunta Solsona, quienes han reducido la frecuencia con la que acuden a bares y restaurantes, piden menús más asequibles y, en el caso del ocio nocturno, se traduce también en una menor frecuencia y en el consumo de bebidas más económicas.

No obstante, desde la Federació se espera que este último tramo del año, con el que se pone en marcha la temporada de esquí, sea una forma para salvar el año ya que la temporada se presenta con buenas perspectivas. Eso, en lo que refiere al sector en el norte de la demarcación. En la Plana, por otro lado, desde la Federació se ha puesto la esperanza en proyectos a corto y medio plazo. Un ejemplo de ellos, ubicado en la capital del Segrià, es la puesta en marcha del Palau de Congressos i Convencions La Llotja, que aportará una fuerte concentración de visitantes a la ciudad. También el Aeroport de Lleida-Alguaire, aunque en este caso, desde la Federació d'Hosteleria no se prevé un beneficio para el sector de forma inmediata, sino que tendrá lugar a medio y largo plazo.