

La hostelería aplaza su recuperación hasta 2023

Los establecimientos de hostelería de España facturarán este 2021 entre un 25 y un 30 % menos que en el 2019, último ejercicio comparable previo a la pandemia, según las previsiones de la patronal que aspira a alcanzar la recuperación completa en 2023.

[Efeagro](#)

En un contexto de un incremento de contagios muy importante en la sexta ola de la pandemia, el presidente de la patronal de hostelería, José Luis Yzuel, ha subrayado este martes que aunque había muy buenas perspectivas de cerrar el año, al final estas expectativas *“se han derrumbado”* por el nuevo incremento de contagios.

“De nuevo veíamos la luz al final del túnel y, otra vez, ha vuelto a ser un tren que venía de cara”, ha resumido.

Según sus cálculos, las cenas de empresa han caído un 75 % y se augura *“un primero de año con una cuesta muy empinada”*, después de un final de año que *“esperábamos mucho mejor”*, pues la caja de este diciembre se quedará en 8.500 millones [frente a los 10.000 inicialmente previstos.](#)

Precisamente, mañana miércoles, el presidente del Gobierno, [Pedro Sánchez](#), reúne a las comunidades autónomas para abordar las posibles medidas necesarias para frenar los contagios.



La hostelería aplaza su recuperación hasta 2023. Terraza en las calles del centro histórico de Mahón, Menorca. Efeagro/David Arquimbau

La recuperación tendrá que esperar un año

Desde Hostelería de Madrid se asocia la recuperación del sector a varias causas que aún son incertidumbres con el impacto de la sexta ola, el tiempo que perdure el incremento de los costes, así como la inversión en promoción y turismo.

En lo que va de año y con datos hasta octubre, la hostelería ha perdido más de 278.000 empleados, de los que 176.000 pertenecían al sector de la restauración.

Para el cierre del año, el informe de la patronal apunta la recuperación progresiva que se percibió a partir de junio, si bien aún hay un descenso de 30.000 trabajadores con respecto a 2020.

En el informe también se destaca que, mientras que el IPC general ha subido más de un 5 % en general, en la hostelería el incremento se ha quedado en el 1,9 %, muy por debajo de la subida del precio de algunos de sus insumos como alimentos, bebidas o la electricidad, un “*desacople preocupante*”, según el secretario general de Hostelería e España, Emilio Gallego.

Los datos del año de la pandemia

El Anuario con los datos cerrados de 2020 avalan el importante impacto que tuvo la covid en un sector que finalizó el primer año de pandemia con 364.000 trabajadores en ERTE y una caída de la facturación del 43 %.

Sólo un año antes, en 2019 el área de actividad que aglutina a restaurantes y alojamientos había facturado 130.841 millones de euros, lo que suponía el 8,5 % del Producto Interior Bruto de España.

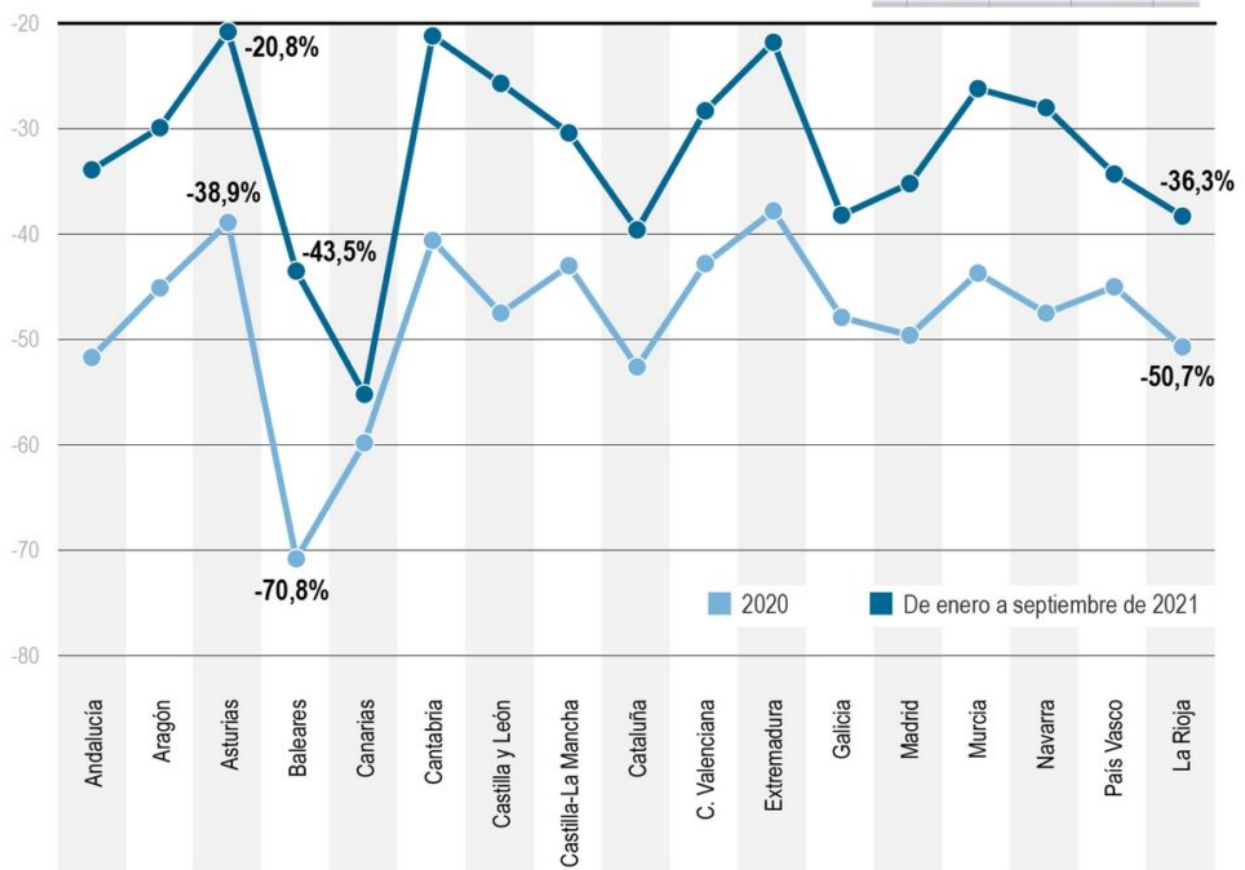
El secretario general de Hostelería de España, Emilio Gallego, ha definido al sector como la “zona cero” del “tsunami” de la pandemia en 2020, un ejercicio que terminó sólo con el 70 % de las empresas a pleno rendimiento, aunque “aguantó” 1,4 millones de puestos de trabajo.

El sector de la hostelería en España

En 2020 cayó un 51,4%, mientras que en 2021 (Ene-sep) la caída respecto a 2019 fue del 36,9%

Cifra de negocios de la hostelería

Respecto al año 2019, en %



Infografía sobre la cifra de negocio en hostelería. Foto: Borja García.

Del desglose territorial, se deriva que las diferentes realidades han divergido aún más con la pandemia; así hubo comunidades autónomas con menos afectación por la composición de su demanda, como Extremadura que redujo su caja un 26 % o Asturias con un 27 %.

En el otro lado de la balanza, donde más bajó la facturación fue en Baleares que perdió un 65 %, Canarias (-52 %) y Cataluña (-44%); en las grandes ciudades hay factores que están afectando mucho como el teletrabajo o la falta de viajeros de lujo y de negocios.

Sobre la confianza del sector, Gallego ha subrayado que en 2020 se vio la máxima caída y la máxima mejora en los índices, con el incremento de costes y de la energía como las principales preocupaciones para los empresarios.

Las anulaciones de comidas de grandes empresas hacen caer un 20 % las reservas por Navidad

Los bares y restaurantes de España están registrando cancelaciones de en torno al 20 % por el incremento de casos de Covid-19 en los últimos días, anulaciones que provienen fundamentalmente de cenas y comidas navideñas de grandes empresas.

[Efeagro](#)

Fuentes de [Hostelería](#) de España han resaltado a Efeagro que las cancelaciones, por ahora, son de estas grandes compañías y no tanto de los grupos de amigos, familiares y pequeñas empresas que tienen previsto reunirse en los días festivos de la Navidad.

Por el momento, la previsiones de la patronal de Hostelería apuntan a que la [facturación de la campaña navideña](#) será un 15 % inferior a la de 2019, ejercicio con el que se compara puesto que en 2020 las circunstancias eran muy diferentes por las restricciones.



Las anulaciones de comidas de grandes empresas hacen caer un 20 % las reservas por Navidad

En un principio, las previsiones eran de facturar entre el 10 y el 15 % menos que en 2019 en la campaña navideña en la que los bares y restaurantes reciben visitas especialmente del público español, por lo que la patronal de Hostelería confía en que las restricciones en Europa, que dificultará el turismo, no afecten a su cuenta de resultados.

Confirman esta tendencia desde plataformas de reservas de restaurantes online como [TheFork](#), donde no se han producido

cancelaciones importantes hasta la fecha.



La auxiliar de hostelería Marta Muñoz. Efeagro/Casa Real

En el conjunto de la campaña navideña, **la gran protagonista para las cenas de empresa es la incertidumbre** pues, según los datos registrados entre sus usuarios en su última encuesta para detectar las tendencias navideñas, sólo el 37 % asegura que saldrá a comer o cenar con sus compañeros de trabajo. Además, el 32 % aún no lo sabe y un porcentaje idéntico ya tiene claro que este año no celebrará comida de empresa.

El puente de la Constitución

En cuanto a los datos registrados en este puente de la Constitución, pistoletazo oficial de las fiestas navideñas en muchas ciudades que ya lucen sus adornos para estas fechas, Hostelería de España ha registrado una “recuperación importante” con respecto a los datos de 2020, mientras que en cuanto 2019 la caída de ventas se ha quedado en un 10 %.

Foto de la España rural: el 16 % de la población y el 84 % del territorio

La España rural sigue vaciándose poco a poco -un 7,1 % en la última década- y cuenta con una población más masculina y envejecida que la urbana, según la última foto fija de un entorno que acoge al 16 % de los habitantes del país y ocupa el 84 % del territorio nacional.

[Efeagro](#)

El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA) acaba de difundir el "[Informe Anual de Indicadores de la Agricultura, Pesca y Alimentación 2020](#)", en el que, entre otras informaciones, hace una radiografía de la población y el entorno rural.

El medio rural del que parte lo conforman los **6.671 municipios** que poseen una población inferior a 30.000 habitantes y una densidad no superior a los 100 habitantes por kilómetro cuadrado.

Con estas premisas, la [España rural](#) reúne al 82 % de los **municipios españoles**; son mayoría los más pequeños -los que tienen menos de 5.000 habitantes-, ya que suponen el 78,1 % de ellos, mientras que solo 319 pueblos (el 3,9 % restante) poseen entre 5.000 y 30.000 habitantes.

De los 47.450.795 **personas empadronadas en España** el pasado año, **7.538.929 (el 15,9 %)** viven en **localidades rurales** que se reparten por 424.220 kilómetros cuadrados (84 % del territorio nacional).

La población total censada en España ha aumentado un 0,6 % entre 2011 y 2020, un porcentaje que sube hasta el 2,1 % en las ciudades y que es negativo (-7,1 %) en los municipios rurales.

Las localidades del medio rural que pierden más población son las más grandes -esas 319 localidades con entre 5.000 y 30.000 vecinos- ya que su población se ha recortado un 8,6 % entre 2011 y 2020.



Foto de la España rural: el 16 % de la población y el 84 % del territorio. Foto: Efeagro Archivo /Toni Galán.

Disminuye más la población masculina

Los padrones municipales apuntan a que tanto en los grandes pueblos como en las aldeas más pequeñas disminuye más la población masculina que la femenina.

Otras de las conclusiones que apunta el informe es que los municipios rurales están más masculinizados y envejecidos que los urbanos; **la radiografía del campo refleja que por cada cien mujeres hay de media 103,5 hombres, frente a los 94,8**

hombres de las urbes.

Desde 2011 hasta la actualidad, el **índice de masculinidad** ha retrocedido en los municipios urbanos un 1,4 % y en los rurales de mayor tamaño ha bajado un 1,2 %, mientras que en los más pequeños, los que no llegan a los 5.000 habitantes, este ratio ha subido levemente (+0,2 %).

*Vivir en el campo se diferencia de hacerlo en la ciudad porque hay **menos niños y más mayores**.*

El porcentaje de **población rural menor de 15 años** es el 12,3 % (14,8 % de la urbana) y, el de los **mayores de 65 años**, el 23,9 % (18,6 % en ciudades).

Tabla 1.1.1 Caracterización del Medio rural, España. 2020
Población, número de municipios, superficie y densidad.

Valores absolutos

2020	POBLACIÓN personas			MUNICIPIOS número	SUPERFICIE km ²	DENSIDAD hab/km ²
Tipo de municipio	TOTAL	HOMBRES	MUJERES			
Rural 30.000 a 5.000 hab.	3.068.158	1.534.135	1.534.023	319	74.255	41,3
Rural < 5.000 hab.	4.470.771	2.299.883	2.170.888	6.352	349.965	12,8
Rural, TOTAL	7.538.929	3.834.018	3.704.911	6.671	424.220	17,8
Urbano	39.911.866	19.421.572	20.490.294	1.460	80.525	495,6
TOTAL	47.450.795	23.255.590	24.195.205	8.131	504.745	94,0

Valores relativos (%)

2020	POBLACIÓN			MUNICIPIOS	SUPERFICIE
Tipo de municipio	TOTAL	HOMBRES	MUJERES		
Rural 30.000 a 5.000 hab.	6,5	50,0	50,0	3,9	14,7
Rural < 5.000 hab.	9,4	51,4	48,6	78,1	69,3
Rural, TOTAL	15,9	50,9	49,1	82,0	84,0
Urbano	84,1	48,7	51,3	18,0	16,0
TOTAL España	100,0	49,0	51,0	100,0	100,0

Fuente: elaboración propia a partir de datos del Padrón municipal del INE

La evolución de la pirámide poblacional indica que la **mayoría** de la población del medio rural **vive en municipios rurales pequeños** y que, en los grandes, la distribución de la población tiende a parecerse más a la de los urbanos.

Según el MAPA, **el número de habitantes rurales de cero a cuatro años de edad y de la franja de 20 a 34 años han sido los que más han descendido**, en concreto un 20 % en la última década; en contraste, el grupo de 55 a 59 años ha crecido un 30 % y el de más de 90 años, un 50 %.

Tabla 11.2. Caracterización del medio rural por comunidad autónoma. Población y superficie. Porcentaje respecto al total, 2020.

2020	RURAL, total		Total		% Rural / Total	
	Población (habitantes)	Superficie (km ²)	Población (habitantes)	Superficie (km ²)	Población	Superficie
Andalucía	1.828.535	58.808	8.464.471	87.580	22,8	70,8
Aragón	422.358	45.402	1.228.391	47.689	34,8	95,3
Principado de Asturias	234.200	9.244	1.218.794	10.804	19,2	87,2
Islas Baleares	377.536	1.029	1.171.545	4.982	32,0	38,8
Canarias	234.765	5.985	2.179.982	7.445	8,8	82,4
Cantabria	62.687	4.289	583.906	5.288	14,2	82,1
Castilla y León	658.330	90.403	2.324.288	92.809	28,0	90,4
Castilla – La Mancha	902.200	72.038	2.045.221	78.408	44,1	90,8
Cataluña	636.436	24.837	3.780.479	32.808	6,8	71,7
Comunidad Valenciana	388.967	15.506	5.267.353	23.264	7,3	80,9
Extremadura	522.207	36.818	1.083.987	41.835	48,1	89,0
Galicia	696.498	24.848	2.701.889	28.577	25,7	84,3
Comunidad de Madrid	138.637	3.588	6.739.898	8.022	2,0	44,5
Región de Murcia	176.808	5.884	1.518.261	8.318	11,6	48,9
Comunidad Foral de Navarra	178.177	8.876	681.937	9.881	27,1	83,6
País Vasco	188.294	4.484	2.220.504	7.082	8,5	82,1
La Rioja	64.740	4.478	218.374	5.026	29,7	89,0
Ceuta	0	0	84.202	28	0	0
Melilla	0	0	87.876	34	0	0
TOTAL ESPAÑA	7.538.829	424.228	43.450.796	584.346	18,9	84,8

Fuente: Elaboración propia a partir del Padrón municipal del INE

Extremadura, líder en población rural

Extremadura es la comunidad autónoma con un mayor porcentaje de población rural (el 49,1 % del total, 522.207 personas)

y **Andalucía** la primera región en valores absolutos (1.926.635 personas, el 22,8 % de su población).

Castilla y León, por su parte, encabeza a lista de las regiones con mayor porcentaje de territorio considerado rural, en su caso el 96,4 % de la superficie total, unos 90.483 kilómetros cuadrados, que además es la mayor extensión autonómica en términos absolutos.

Crean bioplásticos con piel de tomate que se descomponen en un mes en el mar

Unos bioplásticos producidos a partir de los restos y la piel del tomate, que se descomponen en solo un mes en el mar y con propiedades similares a los que protegen los envases comerciales, han sido creados por investigadores del Instituto de Hortofruticultura Subtropical y Mediterránea “La Mayora”.

Efeagro

El objetivo de estos científicos era crear una alternativa a los plásticos derivados del petróleo, que tienen unas propiedades excelentes para el envasado de alimentos, pero, cuando acaban en el mar, tardan 450 años en degradarse, se acumulan y causan problemas para la flora y fauna oceánica.



El investigador del IHSM, José Alejandro Heredia

El investigador del IHSM, **José Alejandro Heredia**, trabaja con la celulosa para lograr el bioplástico ideal, capaz de ser modificado con sustancias bioactivas antibacterianas y antioxidantes, robustos, con muchas propiedades para el envasado de alimentos y que además potencien al máximo su facilidad para degradarse.

En busca del bioplástico ideal

De las hojas, los tallos y de la piel de los tomates que se desechan en la industria conservera tras hacer salsa de tomate o ketchup, se extrae la celulosa de forma purificada. A través de ésta, se crea **una película o papel film robusto y transparente** con múltiples aplicaciones, explica a Efe Heredia.

Estos bioplásticos pueden ser hidrófobos (que repelen el agua), fluorescentes, nacarados o de diversos colores y tonos según la exposición de la luz. Además, pueden utilizarse de una manera más lúdica para crear complementos como botones o adornos decorativos que imitan los materiales con **los que se realizan habitualmente**.

El “empaquetado inteligente” es otra de las revoluciones que proponen estos bioplásticos: una vez que protege un alimento, si el plástico deja de ser de su color inicial, significa que ha absorbido agua y está perdiendo su estructura, por lo que está empezando a perder propiedades antioxidantes y dejando de

ser útil.

Plásticos sostenibles e inteligentes

Actúa como una especie de “*sensor*” para darnos una pista o mostrarnos indicios de que un material que envuelve un alimento está empezando a deteriorarse, lo que en un plazo medio puede llegar a afectar al propio alimento que envuelve, según detalla el investigador.

Otra de las principales aplicaciones que pueden tener estos plásticos generados a través de los restos de tomate es recubrir el interior de una lata. Para la creación de éstos se utiliza un protocolo “*muy sostenible*” al que el científico denomina “*química verde*”.



Crean bioplásticos con piel de tomate que se descomponen en un mes en el mar

Heredia asegura que, una vez llevado a cabo el proceso de producción de este bioplástico, se ha comprobado que es “*tan bueno*” como los comerciales actuales derivados del petróleo, ya que consiguen que el metal “*resista muy bien la corrosión y*

no migran hacia el alimento”.

Sin embargo, lamenta el investigador, su aplicación comercial está lejos de llegar, ya que la industria de los plásticos necesita poder utilizar la misma maquinaria para que sea económicamente viable este cambio, que supondría una revolución para el medio ambiente y la sostenibilidad alimentaria.

La pandemia impulsó un 40% los pedidos de comida a domicilio

La pandemia impulsó un 40 % los pedidos de comida a domicilio y el número de restaurantes que se han sumado a este modelo a través de Just Eat se ha duplicado en 2020, hasta superar los 20.000, según los datos de la novena edición del gastrómetro que realiza esta plataforma.

Efeagro

[Just Eat](#) cuenta con más de 2,5 millones de usuarios y 20.000 restaurantes en [España](#), la mitad nuevas incorporaciones, y durante el 2020 facturó 54,7 millones, según ha recordado su director general, Patrik Bergareche.

En conjunto, el sector del **‘delivery’** prevé cerrar 2021 con un volumen de negocio de 1.079 millones de euros, un 15,9 % más que el año anterior, y mantener un crecimiento sostenido hasta alcanzar los 1.590 millones en 2025.

Tendencias: Desayuno, gourmet y en el móvil

El informe sobre las tendencias de comida a domicilio de Just Eat, el Gastrómetro 2021, resalta algunas tendencias como el incremento de **los pedidos de desayunos -hasta un 464 %-**, pese a que sólo representan el 5 % del total.

Es una consecuencia directa del teletrabajo, si bien la cena sigue aglutinando el 62 % de los pedidos.

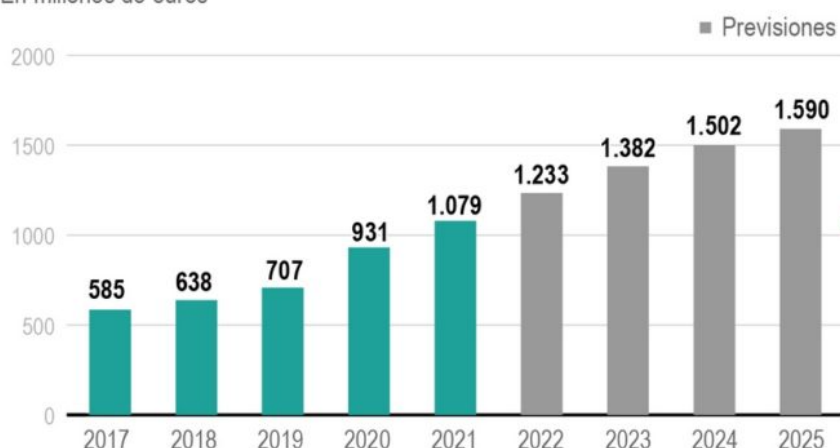
Se mantiene igualmente la tendencia del auge de los pedidos de comida vegetariana y vegana, con aumentos del 50 % y del 80% respectivamente.

Sector de comida a domicilio español

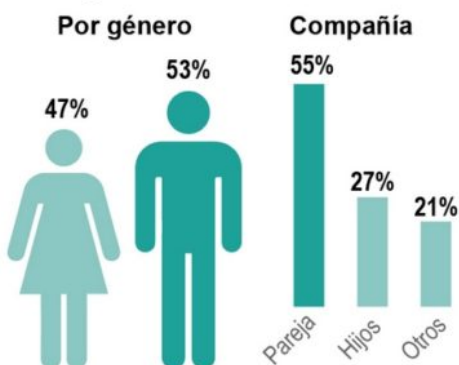
Informe sobre las tendencias de comida a domicilio.

Evolución y previsión del sector de comida a domicilio

En millones de euros



Principales datos del sector en España Año 2020



Tipo de comida más pedida por provincia Año 2020



Fuente: Gastrómetro 2021

Borja García / Agencia Efeagro

La pandemia impulsó un 40% los pedidos de comida a domicilio

Otra de claves es la dependencia del móvil, también para comida a domicilio, pues en el último año, el 75 % de los clientes de **Just Eat** han hecho su pedido a través de la

aplicación, frente al 25 % que ha utilizado el ordenador. Y ante el incremento de pedidos también hay más demanda de variedad, lo que se traduce en una clara sustitución de unos productos como **bocadillos** y platos básicos por otros más elaborados.

Como consecuencia, en 2021 ha despuntado igualmente la alta cocina en el **delivery** y sólo en Just Eat se han redoblado la incorporación de chefs con estrella **Michelin**, con presencia de reconocidos cocineros como **Dani García** o **Martin Berasategui**, unos perfiles que han contado con el respaldo de los clientes que han incrementado la demanda un 345 %.

El perfil de los consumidores

El **Gastrómetro** de 2021 dibuja un perfil de consumidor prácticamente igualado por género (53 % hombre y 47 % mujeres), de entre 35 y 55 años -la horquilla que agrupa al 53 % de los clientes- y que vive en una gran ciudad (79 % de los pedidos, frente al 3 % de las zonas rurales y el 18 % de la urbana).

Este usuario pide comida generalmente en pareja (55 %), en familia (27 %) o con amigos (21 %) y, su motivación, una cuarta parte de las veces es que no le apetece cocinar y el 21 % que tiene un capricho.

Un sector compatible con la hostelería

El presidente de **Hostelería de España**, José Luis Yzuel, ha participado en la presentación del estudio para agradecer la "*cercanía*" que ha ofrecido el reparto de comida a los clientes, especialmente durante la **pandemia**, cuando ayudó a "*tirar el carro*".



El presidente de Hostelería de España, José Luis Yzuel.

Ha abundado en que es un servicio *“compatible con la hostelería”* y que *“ha llegado para quedarse”* en la vida de los ciudadanos y en un sector *“al que hace mejor, pues ayuda a posicionar los establecimientos”*.

El presidente de Marcas de Restauración, Carlos Pérez Tenorio, ha señalado en su turno de intervención que el canal ganó fuerza con la llegada de los agregadores como Just Eat y que en pandemia ha tenido una gran eclosión, si bien según los datos de sus locales apunta a que el crecimiento *“se empieza a moderar”*.

Entre los retos pendientes del sector, la regulación de los repartidores a través de la conocida como Ley Rider, aprobada en agosto, y el **ajuste** de los márgenes para mejorar la rentabilidad de las empresas que intervienen en el proceso.

Tareas pendientes

.El director general de Just Eat España, Patrik Bergareche, ha situado este martes la firma de su convenio de empresa, que negocia con CC00 y UGT *“antes de que acabe el año”*, y que *busca seguir “innovando y protegiendo los derechos de los trabajadores”*.

Así lo ha puesto de manifiesto en la presentación de la IX edición del **Gastrómetro** sobre hábitos de consumo en la **comida a domicilio** que se ha presentado este martes en Madrid.

Just Eat, que siempre trabajó con repartidores y empresas de logística, pretende dar un paso más así a la regulación de los repartidores, un proceso en el que se encuentran inmersos todos los operadores desde la aprobación de la Ley Rider el pasado verano.

Con esta norma, ha apuntado, se va a homogeneizar la situación de partida de todas las empresas de reparto que han estado envueltas en un entorno muy *“competitivo”* para ganar cuota de mercado y ahora *“jugamos todos con las mismas reglas”*.

“El estatus actual no nos lleva a buen puerto”, ha añadido, si bien *“a partir de ahora todos tendremos los mismos gastos”*.

Además, ha hecho autocrítica con haber maleducado al consumidor en que los envíos son gratis, cuando *“todo el proceso es muy difícil y tiene un coste”*.

Sobre este asunto, el presidente de Marcas de Resatauración, Carlos Pérez Tenorio ha recordado que el delivery era un canal *“muy disruptivo”* para el que ha hecho falta madurar en conceptos como las realaciones laborales y las ganancias y que ahora toca una etapa de *“reequilibrio económico”*.

Hosteleros prevén tener un 70 % de ocupación en el último trimestre, según TheFork

Los hosteleros españoles confían en continuar con su recuperación tras superar lo peor de la pandemia y esperan rondar el 70 % de ocupación en

el último trimestre del año, según un estudio del portal de reservas TheFork, que ofrecerá descuentos de hasta el 50 % para fomentar esta mejoría.

Efeagro

La compañía (antes llamada ElTenedor y propiedad del grupo Tripadvisor) ha informado este miércoles de la puesta en marcha de un programa de ofertas para **“movilizar a millones de comensales”** en todo el mundo y en el que participarán unos 6.000 restaurantes, 1.200 de ellos en España.

*“Aprovechando el fin de las restricciones en muchas regiones, TheFork pone en marcha este movimiento mundial (...) que **permitirá a los comensales disfrutar de descuentos del 50 % en una amplia variedad de restaurantes**”* reservando a través de su portal, de acuerdo con estas mismas fuentes.



Hosteleros prevén tener un 70 % de ocupación en el último trimestre, según TheFork

La iniciativa se prolongará desde el 14 de octubre hasta el 28 de noviembre y entre los participantes se encuentran establecimientos como Con Amor, Botín y el grupo La Mordida en Madrid; Ají y Cibulet en Barcelona; Terrae y Maleva Marítim en

Palma de Mallorca; el Camarote en Valencia; y el grupo Hamburguesa Nostra en diferentes puntos de España.

Incentivar el consumo

“Tras la cuesta de septiembre y el fin de las restricciones, el sector se prepara para acelerar su recuperación tras un verano lleno de brotes verdes. Una temporada estival en la que las reservas online crecieron un 55 % con respecto a 2020 “, han destacado en un comunicado los responsables de TheFork.

El programa de descuentos pretende *“incentivar el consumo”* en los restaurantes, según sus impulsores, que defienden que los locales participantes también podrán *“aumentar su visibilidad y llenar mesa vacías”* a imagen y semejanza de lo ocurrido en años anteriores. Etiquetado con: [ocupación en hostelería](#)

Seis restaurantes españoles y siete de América Latina, entre los 50 mejores del mundo

Seis restaurantes españoles y siete latinoamericanos figuran entre los 50 Mejores Restaurantes del Mundo, dados a conocer en una ceremonia en Amberes (Bélgica) en la que se impusieron los daneses Noma y Geranium, que coparon el primer y el segundo puesto de la

clasificación.

Efeagro

La primera gala de los "Oscar del mundo gastronómico" celebrada desde 2019 fue retransmitida en directo a través de las redes sociales.

Entre los españoles en la lista de los 50 mejores figura en tercera posición **Etxebarri** (Vizcaya) y su chef Victor Arguinzoniz, calificado de “*indiscutible rey del grill*”.

Disfrutar, nacido en Barcelona después de años de trabajo intenso en elBulli, donde Mateu Casañas, Oriol Castro y Eduard Xatruch se conocieron y formaron profesionalmente, fue reconocido por continuar con “*la tradición de la gastronomía molecular española de vanguardia*” escalando cuatro puestos, hasta la quinta posición.

Por su parte **Mugaritz** (Guipúzcoa) bajó del séptimo al décimo cuarto y **Azurmendi** (Vizcaya) cayó del décimo cuarto al 49.



Seis restaurantes españoles y siete de América Latina, entre los 50 mejores del mundo



Mugaritz (Guipúzcoa)

Elkano (Guipúzcoa) subió del 30 al 16 y **DiverXo**, capitaneado por Dabiz Muñoz y con tres estrellas Michelin, subió del puesto 75 al 20.

Entre los latinoamericanos, los restaurantes más exitosos en la última edición de los [50 Mejores Restaurantes del Mundo](#) fueron los peruanos, con **Central** y **Maidó**, ambos en Lima, en los puestos cuarto y séptimo de la clasificación.

“El restaurante insignia de los chefs Virgilio Martínez y Pía León es un santuario para todo lo peruano, incluidos muchos ingredientes que rara vez se sirven en otros lugares”, destacaron los premios en relación con el restaurante Central, elegido Mejor Restaurante de Sudamérica 2021.



Los chefs Pía León y Virgilio Martínez

También fue premiado el dominio y *“herencia cultural”* del chef peruano de ascendencia japonesa **Mitsuharu Tsumura, Micha**, cuya familia procede de Osaka (Japón) pero que nació en Perú y que, con su restaurante de Lima, se ha convertido en el máximo exponente de la cocina Nikkei, que fusiona los platos e ingredientes peruanos y japoneses para crear una mezcla que, en el alto nivel, no encuentra oponente en América Latina.



Mitsuharu Tsumura, Michal

Pujol, en México, elegido ***“Mejor restaurante de Norteamérica 2021”***, se hizo con el puesto noveno.

En décimo tercer lugar se situó el argentino ***“Don Julio”***, calificado de *“joya”* a manos del chef Pablo Rivero, que *“no solo toma la mejor carne de res de animales alimentados con pasto y verduras locales”, sino que también “aplica la magia de la cultura de la parrilla argentina para crear explosiones de sabor extravagante”, según el jurado.*

Quintonil (México), calificado de *“fresco, auténtico y rebosante de sabor”*, quedó en 27 lugar, por sus *“mejores sabores mexicanos con un toque personal inconfundible del chef Jorge Vallejo”*.

El restaurante **Leo**, en Bogotá, quedó en el puesto 46, después de haberse *“reinventado”*.

Por su parte, **Borago** (Santiago de Chile) ganó el premio al restaurante sostenible Flor de Caña y se situó en el puesto 38.

En la ceremonia, en la que hubo muchas alusiones al impacto de

la crisis sobre el sector, se rindió homenaje a los establecimientos que tuvieron que cerrar en los últimos años, y en particular se hizo alusión a los restaurantes españoles Tickets y Enigma.

René Redzepi, chef del danés **Noma**, se mostró encantado de poder estar de nuevo en un acto como el celebrado hoy después de *“tiempos muy difíciles”* y ver a muchos de sus compañeros de profesión tras dos años.

En la lista del 51 al 100 Mejores Restaurantes del Mundo, que ya se dio a conocer en septiembre, figuraban asimismo **cuatro establecimientos españoles**: Quique Dacosta Restaurante (Denia, Alicante) en el puesto 74, Aponiente (El Puerto de Santa María, Cádiz), en el 79, Nerua Guggenheim (Bilbao), en el 53 y Arzak (San Sebastián), en el 94.

El sector hostelero asegura que cerrará el año con un 20 % menos de ingresos

El presidente de Hostelería de España, José Luis Yzuel, ha estimado este jueves que los hosteleros cerrarán el año con una caída media del 20 % de sus ingresos en comparación al ejercicio de 2019 debido a la pandemia, que ha obligado a cerrar a unos 60.000 establecimientos.

Efagro

Yzuel ha participado en Logroño en el acto de entrega de la

Medalla de la Hostelería Riojana al presidente de la asociación de Hostelería Riojana de la [Federación de Empresas de La Rioja](#) (FER), Francisco Martínez Berges, por su trabajo y dedicación al sector.

El presidente de los [hosteleros españoles](#) ha lamentado que, a pesar del inminente alivio de las restricciones en algunas comunidades, sigue habiendo algunos sectores de la hostelería *“muy afectados”* y otros que se han *“arruinado”*.



El presidente de Hostelería de España, José Luis Yzuel. El sector hostelero asegura que cerrará el año con un 20 % menos de ingresos

Ha confiado en que los próximos meses supongan *“el último tramo”* de la pandemia para que todo acabe y se quede *“en un mal sueño”*, porque las vacunaciones han avanzado mucho en España.

Ejemplo de otros países

Hay países, como Inglaterra o Dinamarca, en los que ya se han acabado las restricciones, ha dicho, mientras que en el Congreso de los Estados Unidos ya no llevan mascarilla, a pesar de que su situación sanitaria es *“mucho peor”* que la de

España, donde sus habitantes son *“muy cumplidores”*.

Si se comparan los datos de ingresos con los de 2019, ha indicado que los hosteleros facturaron el pasado verano entre un 20 y 30 % menos, aunque prevé que en otoño próximo se alivie su situación financiera, ***“pero esto ha de ir acompañado del fin de las restricciones y las limitaciones”***.

Yzuel ha precisado que la pandemia ha obligado a cerrar al 20 % de los 320.000 establecimientos hosteleros que había en España.

Las reservas de restaurantes por internet crecen un 55 % este verano en España

Las reservas de restaurantes por internet han crecido un 55 % este verano en comparación con el de 2020, sobre todo en zonas costeras por la vuelta del turismo, ha señalado el portal de reservas [TheFork](#).

Efeagro

La reactivación del turismo nacional e internacional ha contribuido a impulsar el consumo en la hostelería en los meses de verano, según los datos recabados en un estudio, que muestra que **un 90 % de las reservas “online” se hicieron con el móvil**, tres puntos más que en el resto del año.

El *“ticket”* medio se ha situado en ese periodo en los [25 euros por persona](#) y se ha reducido a siete horas el tiempo medio de

antelación con el que se realizan las reservas, frente a las 18,4 horas registradas el resto del año.



Las reservas de restaurantes por internet crecen un 55 % este verano en España

Andalucía y las islas Baleares son las comunidades autónomas donde más se incrementaron las reservas por internet, especialmente en zonas costeras como Zahara de los Atunes (Cádiz) o Ibiza (Baleares) y otros destinos como Santiago de Compostela, Benidorm (Alicante), Marbella (Málaga) y Palma de Mallorca.

Las cenas representaron el 58 % de las reservas en verano, recuperando el peso previo a la [pandemia](#), mientras que el de las reservas en restaurantes con terraza se mantuvo en un 53 %, con un ascenso del 29 % en verano respecto al resto del año.

La **cocina mediterránea o española** volvió a ser la más reservada, con una cuota del 35 %, seguida de la japonesa (10 %) e italiana (7 %).

El Camino de Santiago activa a duras penas la actividad hostelera

La llegada del verano no ha logrado activar del todo el Camino de Santiago, que, incluso en año jubilar, todavía sufre la falta de peregrinos entre restricciones que no acaban y una hostelería que ansía la recuperación económica.

[Efeagro](#)

El 2021 ha sido difícil para el sector de la [hostelería](#), ya que han continuado las restricciones de aforo, las limitaciones en barra y la reducción de los horarios de apertura, por lo que, aunque agradecen la llegada del buen tiempo, que va acompañada de turismo, no será suficiente para acabar bien el año para muchos.

Por eso, cualquier impulso es bienvenido y los peregrinos que se hayan animado a recorrer en este año jubilar -que en esta ocasión dura excepcionalmente hasta 2022- el Camino de Santiago, que recorre decenas de localidades rurales, suponen un pequeño empujón para la actividad tras meses de paralizaciones, aunque no llegan a ser la solución.

El presidente de la Confederación de Empresarios de Hostelería y Turismo de Galicia, José Francisco Real, explica en declaraciones a [Efeagro](#) que este año hay más peregrinos de los que esperaban inicialmente, aunque *“siempre basándose en las circunstancias”*, por lo que las cifras no superan a las registradas en años previos a la pandemia.

*“El paso de peregrinos no es el mismo de años anteriores pero nos temíamos que fuese muy inferior”, alega Real, quien **espera que no se retroceda en las cifras registradas por nuevos rebrotes aunque se haya avanzado con la vacunación.***

También hay más presencia de peregrinos extranjeros aunque *“los que se hacen notar”* son los nacionales.

Real defiende que, pese a que las cifras no sean las mismas que hace dos años, ***“lo que había que hacer era arrancar el motor”*** y activarse económicamente, aunque sin olvidar las precauciones para evitar contagios.



**Unos peregrinos con mascarillas en el Camino de Santiago.
Efeagro/Lavandeira Jr**

Por su parte, el presidente de Hostelería y Turismo de Asturias, OTEA, José Luis Álvarez Almeida, recuerda que el Camino de Santiago ***“es un recurso turístico de primer orden”,*** capaz de mantener activa la España rural.

“Por donde va el Camino de Santiago no desaparecerán los pueblos. El Camino fertiliza las rutas y los pueblos porque crea riqueza. Porque esa gente va en bicicleta, compra

zapatillas, dinamiza comercialmente cualquier zona”, insiste Álvarez, también vicepresidente de la patronal Hostelería de España.

Pese al impulso que puede suponer el paso de peregrinos por las rutas del Camino, la hostelería de esos pueblos no puede alegrarse tanto de la temporada estival, que recibe incluso turistas rurales, aunque sí que han visto un aumento de caminantes con la llegada de agosto.

Como ejemplo, en Sahagún (León) tanto el Bar Europa como el Covadonga Mesón registran menos peregrinos que otros años, pero el primero ha recibido, rompiendo la experiencia general, principalmente a alemanes y franceses, explica la encargada, Esther Modino.

Eva Vallejo, encargada del Covadonga Mesón, reconoce que el verano no ha supuesto un alivio para la economía de la zona, ya que dependen sobre todo del consumo de los peregrinos y estos no llegan en las mismas cantidades que hace años.

En Puente de la Reina (Navarra), el Bar Aloa ha registrado este mes de agosto una mayor afluencia de viajeros en comparación a los primeros meses de calor, pero, aunque el Camino de Santiago suponía el 20 % de su facturación, este año ha disminuido.

*“El Camino influye sobre todo en verano. (En meses anteriores) hay días que vienen 20 peregrinos y ahora vienen 200”, alega el dueño, **Javier Ayerra**.*

Por su parte, el Restaurante Pérez, en Portomarín (Lugo), ha tenido una buena afluencia de peregrinos este mes, aunque el dueño, José Pérez, no sabe si podría igualarse a la de años anteriores a la pandemia, ya que con el aforo reducido en el establecimiento es difícil comparar la ocupación.

Como coinciden todos, **el aporte del Camino de Santiago a la**

economía de la hostelería rural es bienvenido, aunque son conscientes de que hace falta más para poder recuperar los meses de pérdidas económicas por la pandemia.

Por eso, aguardan a ver cómo se desarrollan los próximos meses, si llegan con nuevas restricciones o con reactivación económica, para saber si 2021 será también un año negro o si será cuando se vuelva a la normalidad en el turismo y el consumo.