

Breu anàlisi dels comerços de restauració a Barcelona



Universitat Politècnica de Catalunya

Centre de Política de Sòl i Valoracions



MAIG DE 2017



Breu anàlisi dels comerços de restauració a Barcelona

Autors:

Rolando Biere Arenas. M. Sc. Arquitecte.

Universitat Politècnica de Catalunya

Centre de Política de Sòl i Valoracions

MAIG DE 2017

Breu anàlisi dels comerços de restauració a Barcelona

ÍNDIX DE CONTINGUTS

1	INTRODUCCIÓ	2
2	MERCAT COMERCIAL I DE RESTAURACIÓ A BARCELONA	3
2.1.	<i>SITUACIÓ ACTUAL DEL MERCAT COMERCIAL</i>	4
2.2.	<i>LA RESTAURACIÓ: BARS I RESTAURANTS</i>	5

1 INTRODUCCIÓ

L'objectiu d'aquest document és estudiar la situació dels locals d'ús de restauració (bars i restaurants) a Barcelona ciutat.

Com a objectius específics han estat definits els següents:

- Anàlisi de la distribució espacial de l'activitat de bars i restaurants.
- Ocupació de l'espai públic vinculada a l'activitat de bars i restaurants.

Per a la realització d'aquest estudi s'ha treballat amb els següents documents:

- Forcadell. *Informe de Mercado de locales comerciales en Barcelona* (2on semestre de 2016)
- Habitacía. *Mostra de locals comercials en oferta de lloguer i venda* (octubre de 2015)

2 MERCAT COMERCIAL I DE RESTAURACIÓ A BARCELONA

Les ciutats en general, i els seus centres urbans en particular, tenen un paper fonamental en l'economia, entre d'altres motius, perquè la proximitat econòmica fa que la producció i el comerç siguin més eficients. Aquests guanys d'eficiència normalment es produeixen a causa de les externalitats d'aglomeració,¹ que es posa de manifest en centres urbans amb una gran diversitat d'activitats, com ara el cas de Barcelona. És evident que les decisions d'ubicació dels comerços a l'engròs i minoristes es basen principalment en la proximitat als consumidors (Hotelling, 1929), que des de fa un any en el cas de Barcelona, no són exclusivament els residents, sinó també el turistes, com a resultat del creixement exponencial que aquesta activitat ha tingut en la ciutat.²

Respecte de la restauració, és important recordar que les lògiques de localització d'aquesta activitat no són sempre les mateixes que les associades als locals comercials. No tots els espais disponibles són adequats per a un restaurant, una bona ubicació d'un restaurant pot ser més difícil de trobar que el que es podria pensar a priori.

Les dinàmiques d'atracció de clients de la restauració no obeeixen sempre a les mateixes necessitats que la resta del comerç, pel qual un dels requeriments bàsics és la seva localització en eixos amb un important flux de persones. També és veritat que moltes vegades *“el que pot semblar el lloc perfecte, per exemple, un animat carrer de vianants al centre del centre, pot resultar ser un dubte.”*³ També un lloc en que mai no es pensaria posar un restaurant, pot arribar a ser un èxit. Per descomptat, els aliments i el servei són importants per a l'èxit d'un restaurant, però la seva ubicació pot ser tan o més crucial, especialment en els primers anys.

Una de les situacions que també s'ha repetit en molts casos per a la instal·lació d'una activitat de restauració, és la localització llunyana d'una àrea central, en un carrer o lloc on s'ha instal·lat (prèviament) un altre restaurant d'èxit que fa un efecte de crida d'altres. Barcelona per les seves característiques presenta diverses situacions, per la qual cosa és important conèixer la situació actual, tant del seu comerç, com de la seva activitat de restauració que ha arribat a convertir alguns carrers, fins fa no molt temps, sense gairebé cap atractiu, en eixos indiscutibles de restauració a la ciutat.

Per això en aquest treball a més de conèixer quina és la situació actual i recent del comerç en general, es necessari també entendre quines variacions ha manifestat el mercat de la restauració, en totes les seves variants, durant aquest últims anys a la ciutat.

¹ El concepte de retorn geogràfic a escala va ser introduït per Von Thünen (1825). Posteriorment Marshall (1890) va plantejar que els efectes d'aglomeració poden existir dins de les indústries. Les empreses poden beneficiar-se de menors costos de transacció o d'un grup de treball comú. D'altra banda, les eficiències poden sorgir a causa de les externalitats de la diversitat positiva i les sinergies entre diferents indústries, com va plantejar Jacobs (1969).

² Com es pot veure a les estadístiques dels diferents sectors que en formen part, i a les pròpies de l'Ajuntament de Barcelona.

³ Mealey Lorri. *What to Consider Before Choosing a Restaurant Location. How to Choose the Perfect Restaurant Location. A: The balance*. [Online]. Actualitzat a 18 d'octubre, 2016. Última consulta: 20 de gener de 2017.

2.1. SITUACIÓ ACTUAL DEL MERCAT COMERCIAL

L'Informe *Temporada 2015-2016, retail España*, de CBRE,⁴ indica que a Barcelona, “la zona de les Rambles s'està transformant en un nou eix de gran consum en paral·lel a Portal de l'Àngel. Aquí, Nike i H & M van ser pioners, i amb l'arribada d'altres operadors de moda, com Desigual i recentment Mango, s'ha anat consolidant com una destinació de moda.” Sense perjudici d'això també reconeix que els carrers “prime” tradicionals mantenen la seva importància. Indica que “el 2015 es va registrar un nombre molt alt d'operacions a high streets a Barcelona”, seguint la tendència de 2014 i destacant l'alt nombre de nous comerciants a la Rambla Catalunya. També destaca que en les entrades a high streets es troben molts nous operadors estrangers, havent entrat més de vint marques internacionals en el mercat espanyol durant 2015. A més destaca que “la pressió de la demanda per entrar en zona prime és tan fort que els eixos comercials tradicionals s'estan ampliant i carrers pròxims han cobrat rellevància.” Assenyala també que hi ha grans nivells de rotació, per la pressió de les primeres marques als carrers prime i destaca distribució de les operacions en aquests carrers de la ciutat en 2015.

Respecte de la disponibilitat de locals a Barcelona, tant de lloguer com de venda, l'informe de Forcadell indica que continua sent elevada especialment a les zones més allunyades de les ubicacions comercials. Respecte dels preus, indica que les rendes dels locals comercials han experimentat un increment lleu.

“Els increments en les rendes màximes de 1a línia han augmentat com a molt un 8%. Els preus de venda a Zona Prime segueixen la mateixa tendència constatant una variació interanual al voltant d'un 9%.” En aquest sentit es conclou que s'espera un repunt de les rendes en totes les línies comercials. No es pot deixar d'esmentar com un factor rellevant, l'afectació que ha tingut sobre el sector del retail l'extinció de molts contractes de renda antiga, per l'aplicació de la Llei d'Arrendaments actual, situació que es va iniciar el 2014 però els efectes en l'alça dels preus dels contractes alça es va perllongar durant 2015.

Aquesta situació de preus en alça lleu es va mantenir en 2016, entre altres factors per la bona marxa general del sector i la manca d'espais comercials, sobretot de producte ubicat a les localitzacions prime. Si es consideren les dades de l'*Informe de Mercado de Locales Comerciales en Barcelona*, de Forcadell,⁵ del segon semestre de 2016, s'observa que “a 1a línia mixta, la renda mitjana ha registrat una variació del 5,25% respecte al 1r semestre de 2016,” aconseguint un preu mitjà de lloguer de 145,75 € / m² / mes. A més indica que la variació interanual va ser del 6,58%.

Respecte de les vendes, indica que els locals en venda s'han incrementat en una tendència similar als de lloguer, “pujant lleugerament entre un 4% i un 5% en les diferents línies.” Tot i que en la mitjana de la ciutat aquest increment ha estat clarament menor (sobretot considerant que a les zones perifèriques i

⁴ Disponible en http://www.cbre.es/es_es/services/retail/centros_comerciales_content/centros_comerciales_left_col/retail.pdf

⁵ Resum executiu disponible a <https://www.forcadell.com/forcadell/downloadpub/1/232>

menys centrals), en les que existia disponibilitat de producte immobiliari des dels últims anys, pràcticament no s'ha produït increment.

Aquesta evolució s'entén com una mostra d'estabilitat i consolidació del mercat de *retail* a Barcelona, destacant-se com “*sector amb major creixement, el de la restauració.*” Això s'aprecia també en la mesura que les rendibilitats de locals comercials es van contraure el 2016. Segons Forcadell, en el segon semestre de 2016 la *prime* ha va arribar a un mínim del 4%, “*mentre que a la resta de línies a Barcelona es va situar entre el 5% i el 9%.*” Per la seva part JLL en el seu informe del 4t trimestre del 2016 situa la yield de locals a peu de carrer en 3,35%, per sota fins i tot de la dels centres comercials en un 4,5%.

Pel que fa a la demanda de lloguers de locals comercials, Forcadell indica que en el segon semestre de 2016 va incrementar “*un 3,5% respecte a la 1a meitat de l'any*” i que la de compra ho va fer en “*un 5% intersemestral.*” Per la seva banda JLL al seu informe del 1r trimestre de 2016 preveu a Barcelona un increment mitjà anual de valors de mercat 2016-2018, de 5,1% dels locals en carrer, basat en bona mida, en què la ciutat se situa 9a entre els 20 mercats més atractius per a la inversió de primeres marques.

2.2. LA RESTAURACIÓ: BARS I RESTAURANTS

Des de fa molts anys, una de les grans incògnites de Barcelona és saber quants comerços de cada tipus té la ciutat i ara, amb més raó, conèixer la realitat dels seus locals de restauració. L'ajuntament registra les noves llicències de cada any i els traspassos que es produeixen, però no les baixes ni el saldo final des que no es recapta l'impost d'activitats econòmiques (IAE) des actualitzant-se el seu registre. L'última xifra datava del 2005, i s'elevava a 12.600 locals, incloent hoteleria. Quantitat que certament no es correspon amb la realitat actual.

Aquesta situació de desconeixement de la realitat s'accentua amb aquest major creixement de locals de restauració (respecte dels altres comerços) descrit per l'informe de Forcadell. Creixement que és del tot indiscutible. Qualsevol vianant que passegi per la ciutat ho pot comprovar, tant per l'augment de la seva densitat i la quantitat, la seva aparició en àrees i carrers on tradicionalment no n'hi havia i la gran quantitat de noves terrasses que han aparegut els últims anys.

Una manera per intentar esbrinar la realitat dels tipus de comerços a la ciutat, es seguir la informació de la que disposa *l'observatori econòmic Eixos* (<http://eixos.cat/>) en els quatre últims anys ha escanejat els locals de la ciutat i d'altres municipis i fa servir una metodologia de recompte d'aquests i elaborar la seva pròpia catalogació per tipologies. Les dades obtingudes (a final de 2015) ja il·lustren amb contundència “*la quantitat (i diversitat), així com el repartiment de l'oferta per beure i menjar a Barcelona.*”⁶ Segons aquestes dades existeixen a més 1.220 *cafeteries i teteries* (sense menjar ni alcohol).

⁶ CATÁN, Patricia. *Barcelona, una inmensa barra*. En: *El periódico*. [en línia] 29 de enero de 2016. Disponible a: <http://www.elperiodico.com/es/noticias/barcelona/barcelona-tiene-mas-7400-bares-restaurantes-4854010>

D'altra banda, el pla d'usos que va *"tallar l'aixeta"* a Ciutat Vella ha tingut un clar efecte de contagi a l'Eixample, convertit des de fa uns anys en epicentre de bona part de les noves obertures de bars i restaurants a la ciutat.

En la mateixa línia, el *Gremi de Restauració de Barcelona* ha insistit molt en la gran quantitat de botigues amb àrea de *"degustació"* que s'han obert els últims anys a la ciutat,⁷ *"milers de veïns de Barcelona esmorzen cada dia un cafè i un croissant; alguns ho fan en un bar, altres escullen un forn amb degustació."* En aquest sentit es reclama que *"la degustació és, senzillament, una activitat de restauració."*

Segons les dades de *Eixos* (actualment incloses a les estadístiques de l'Ajuntament de Barcelona), la ciutat de Barcelona compta amb 5.140 bars i 2.267 restaurants. En nombres absoluts, l'Eixample és el districte amb més oferta de Barcelona amb 1.074 bars i 780 restaurants (a desembre de 2015), al marge de fleques o xarcuteries que ofereixen degustació, amb un altre tipus de normes i llicències. A continuació es situa Ciutat Vella, amb 1.221, tot i que per territori i densitat, la sensació de saturació és molt més gran. Hi ha un bar cada 118 habitants i un restaurant cada 267.

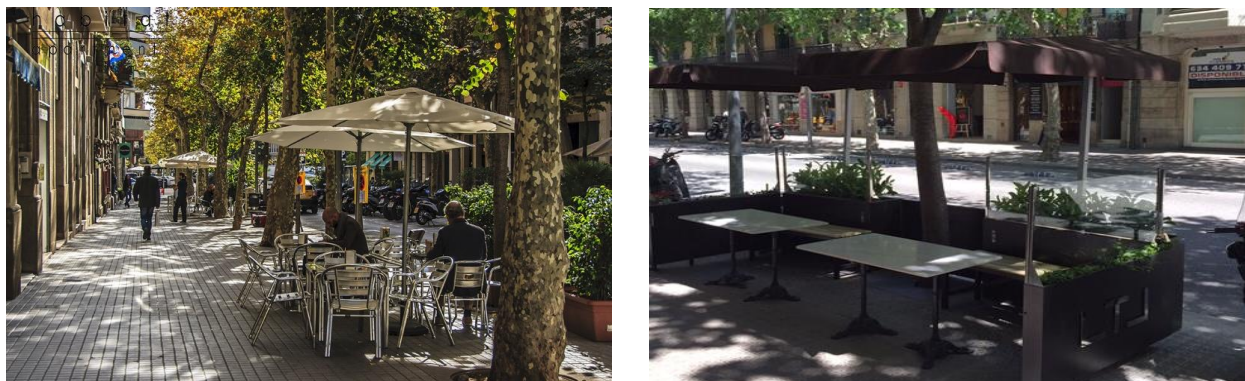
Per barris, els que tenen major quantitat de bars són *el Raval*, amb 322, i la *Vila de Gràcia*, amb 267. En el cas dels restaurants, la Dreta de l'Eixample i l'Antiga Esquerra de l'Eixample encapçalen la llista, amb 258 i 254 locals respectivament. Aquesta distribució analitzada, respon en gran mida als milions de turistes que anualment visiten el centre de la ciutat.

Pel que fa a l'Eixample, a més dels carrers tradicionals amb una important quantitat d'oferta de restauració (com Rambla Catalunya o fins i tot el propi Passeig de Gràcia), s'han afegit altres carrers amb una alta densitat d'aquests establiments, molts dels amb una alta intensitat de terrasses,⁸ com per exemple el carrer Enric Granados o d'altres com Consell de Cent, Mallorca, València, o fins i tot més *"llunyans del centre"* com Marina, entre d'altres. (Figura 2)

⁷ De fet en aquest sentit el gremi ha presentat una reclamació al Parlament de Catalunya per a que equipari la regulació d'aquest tipus de comerços amb la qual ja regeix els bars i restaurants. De fet, indiquen "alguns operadors" aprofiten un "terme ambigu" per destinar la major part de la superfície i de la facturació a la venda d'aliments per al seu consum in situ, relegant a negoci residual la venda de productes per emportar. La Vanguardia. [En línia] Barcelona, 16 de març de 2017. Última consulta: 22 de març de 2017. Disponible a: <http://www.lavanguardia.com/local/barcelona/20170316/42928227891/gremio-restaurantes-barcelona-clama-regulacion-degustacion.html>

⁸ Malgrat que la valoració cadastral no afecta l'ocupació de la via pública, el rendiment de l'activitat de restauració, i per tant el seu valor, està estretament vinculat a la possibilitat d'ocupació de bars i terrasses, raó per la qual hauria estat convenient incloure-la i fer una anàlisi més a fons a l'estudi. Di això, pel que fa a tenir la informació detallada de les llicències de les terrasses a Barcelona, hauria estat interessant, però no es va rebre informació per poder fer-ho.

Figura 2. Carrers Enric Granados i Consell de Cent



Font: CPSV, 2017. Totes dues extreïtes de l'street view, localitzades amb Google Maps.

Si es consideren aquestes dades, de comerç en general, es pot veure clarament que “la sobreabundància la lidera el Gòtic -zona amb més comerç i serveis que la resta de la ciutat-, amb un establiment per cada 45 residents. La Barceloneta li trepitja els talons, encara que s'emporta la palma en restaurants, amb 122 (un per cada 124 residents), però més clients forans que locals. A l'altra cara de la moneda, Torre Baró tenia un sol negoci d'aquest tipus per als seus 2.547 veïns el 2014, mentre que Canyelles, Trinitat Nova, Vallbona, Ciutat Meridiana i Can Peguera (Nou Barris) i Baró de Viver (Sant Andreu) també eren gairebé un desert gastronòmic.⁹

A nivell de districtes, Sant Martí és tercer en volum de barres i taules, amb un miler de negocis, mentre que la resta de districtes ronden la meitat o una quarta part respecte a l'Eixample. A la cua de tots es situa Les Corts amb només 153 bars i 114 restaurants, especialment escassos a Pedralbes, la zona amb major renda de la ciutat, però on el seu teixit urbà, en gran mida de cases unifamiliars no propicia la implantació comercial, tot i que hi ha excepcions senyalades, com per exemple el carrer Jordi Girona o d'altres de restauració de més alt nivell. També es troben casos destacats al barri de les Corts, com per exemple el carrer d'Europa i l'entorn del centre comercial l'Illa. (Figura 3)

Figura 3. Carrers d'Europa i plaça de l'Illa



Font: CPSV, 2017. Totes dues extreïtes de l'street view, localitzades amb Google Maps.

⁹ CATÁN, Patricia. *Op. cit.*

Breu anàlisi dels comerços de restauració a Barcelona

Pel que fa als desplaçaments dels ciutadans fora del seu barri, els que tenen més oferta -en volum- són *el Raval*, amb 322 bars i la dreta de l'Eixample amb 258 llocs per fer àpats, tot i que l'esquerra de l'Eixample gairebé empata i és una de les zones amb més novetats de la ciutat. Entre els carrers on ha aparegut un gran nombre d'Establiments de restauració es troben Mallorca, València o Provença amb una densificació de restaurants, respecte dels que ja hi tenien o d'altres amb noves obertures com a Consell de Cent o Diputació.

Al marge del simple recompte, "*l'Eixample aporta dades reveladores sobre els nous negocis del 2015. Es van obrir 98 establiments de restauració (11 més que el 2014), però altres 318 novetats van ser traspassos.*"¹⁰ Pel que fa als traspassos, justament una de les finalitats d'aquest estudi es obtenir informació recent d'aquests, a efectes de poder mesurar dades recents que facin possible avaluar la correspondència entre el valor de mercat d'aquests tipus de locals i dels altres comerços, a les mateixes zones.

Altres barris que també han mostrat un increment en activitats de restauració, de manera focalitzada en carrers concrets (i les seves zones d'influència directa) han estat Sants-Montjuïc en carrers com Lleida, Blai, del Poeta Cabanyes, de Blasco de Garay o Nou de la Rambla, o Poble Nou a la Rambla del Poble Nou. (Figura 4)

Figura 4. Carrers Blai i Nou de la Rambla



Font: CPSV, 2017. Totes dues extremitats de l'street view, localitzades amb Google Maps.

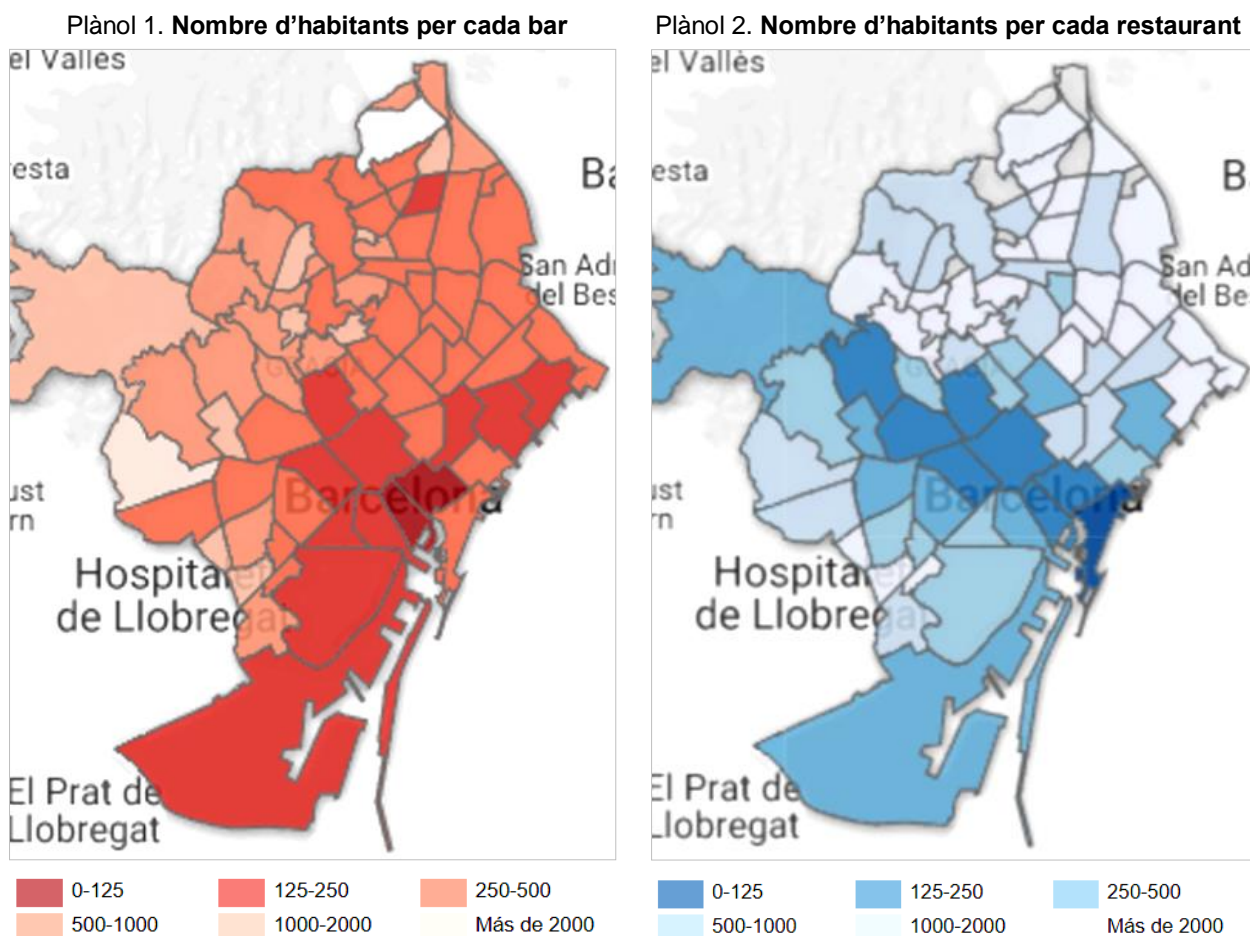
Si es continua amb l'anàlisi de les dades d'Eixos, en relació a la població del barri, és a dir, la densitat de bars per habitant, els barris de Ciutat Vella són els que tenen les dades més altes: al *Barri Gòtic* hi ha un bar per cada 66,39 persones i la Barceloneta disposa d'un restaurant per cada 123,8 habitants.¹¹

Per la seva banda *Nou Barris* és el districte amb menys oferta, ja que, per exemple, a *Torre Baró*, segons les dades estadístiques de l'Ajuntament de Barcelona, no hi ha cap bar, mentre que altres cinc barris del districte no compten amb cap restaurant.

¹⁰ CATÁN, Patricia. *Op. cit.*

¹¹ El Periódico. *Bares y Restaurantes* [En línia.] Barcelona, 2016. Última consulta: 22 de març de 2017. Disponible a: <http://www.elperiodico.com/es/graficos/barcelona/mapa-bares-restaurantes-barcelona-14230/>

A continuació (Plànol 1 i Plànol 2) es presenta una relació del nombre d'habitants per cada bar i restaurant, respectivament, amb dades d'Eixos de gener de 2014.



Font: El Periódico. *Bares y Restaurantes* [En línia.] Barcelona, 2016. Última consulta: 22 de març de 2017.
Disponible a: <http://www.elperiodico.com/es/graficos/barcelona/mapa-bares-restaurantes-barcelona-14230/>

D'aquest plànols anteriors es pot veure clarament la importància dels barris de Ciutat Vella, dels quals *El Raval* i el *El Gotic* tenen respectivament, a 66,39 i 94,74 habitants per cada bar i per la seva banda 138,02 i 337,70 habitants per cada restaurant. I respecte d'aquest últims és

La Barceloneta la que té més representació, amb 123,80 habitants per cada restaurant. També es pot veure que l'Eixample, fonamentalment la Dreta i l'Antiga esquerra es troben en el rangs alts.