

FOQUS

Conclusiones del impacto de la hostelería en la pandemia a partir de los datos del Ministerio de Sanidad. actualización nº 230

18 de octubre de 2020

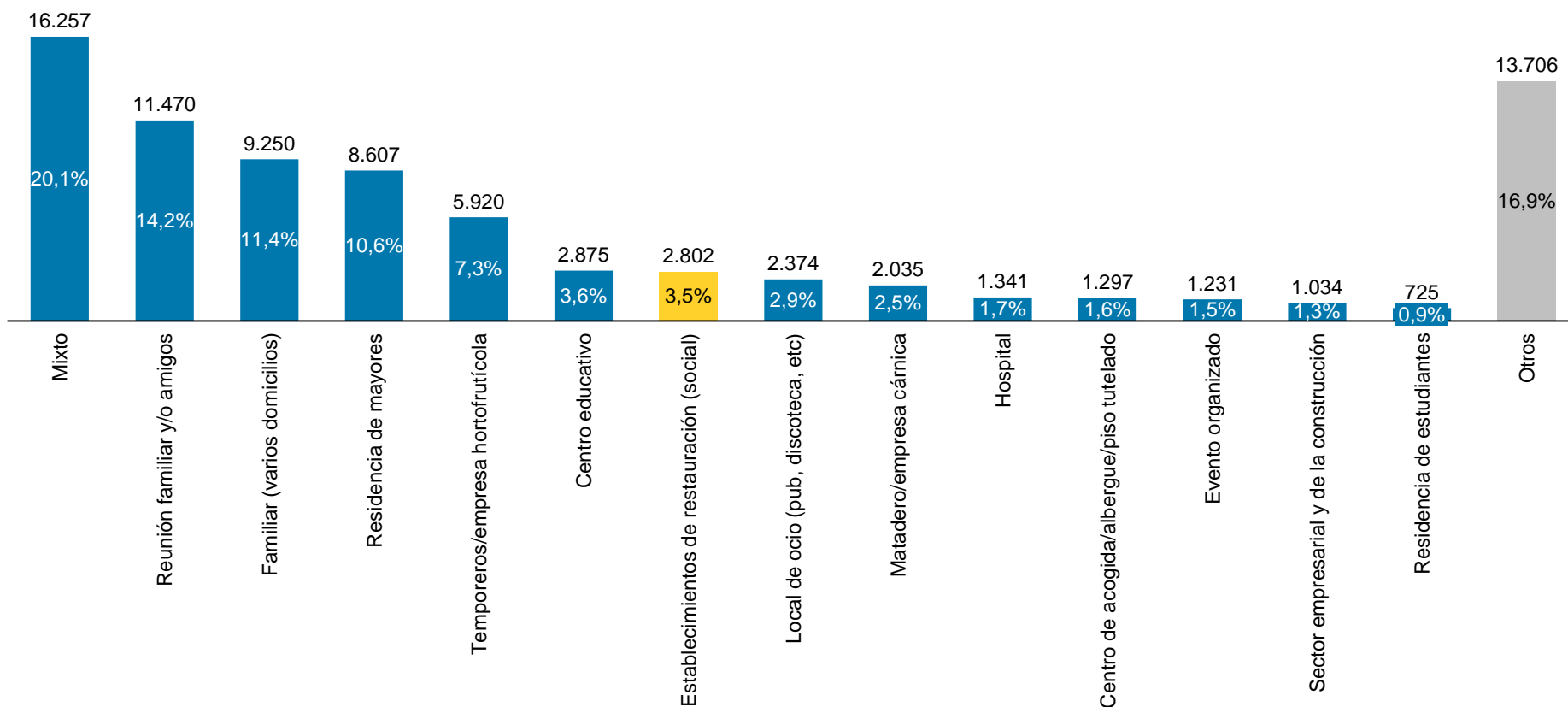
Según los datos publicados por el Ministerio*, los bares son lugares seguros. Cerrar la hostelería, además del perjuicio económico, tendrá efectos contraproducentes en la evolución de la pandemia

- La hostelería es un sector vital para la economía española:
 - **En 2019 aportó 102.168 millones de €** al gasto en consumo final (**10,97% del total** de gasto en España, y que corresponde al 9,04% del VAB). Esto equivale a más 120.000 millones de € de producción del sector.
 - **Empleó a 1,64 millones de personas**, que **corresponde al 8,5%** del total del empleo en España.
- El sector de la hostelería ha sido de los más golpeados por la pandemia. Diversas fuentes hablan de caídas de facturación del 40-50% y de cierres definitivos de hasta el 25-30% de los comercios.
- Según **datos publicados por el Ministerio de Sanidad*** a 16 de octubre de 2020, y que desglosa los brotes y casos desde el 11 de mayo de 2020:
 - **Los bares son establecimientos seguros:** menos del 3,5% de los casos diagnosticados se pueden atribuir al sector hostelero. Si se pone en relación al volumen del sector, con aproximadamente 235.000 establecimientos abiertos, la afección ha sido realmente baja, con 1,1 casos por cada 100 establecimientos, y una incidencia 145 veces menor que en hospitales, 62 veces menor que en mataderos y entre 7 y 8 veces menos que en centros escolares. Los establecimientos hosteleros se han adaptado a la situación, han adoptado medidas sanitarias y de aforo y constituyen espacios seguros. Desde mayo, solo 2 establecimientos por cada provincia han supuesto un brote.
 - **Los bares están teniendo una incidencia especialmente baja en los rebrotes:** si se toman los datos de los últimos días, se constata que los bares y restaurantes evolucionan favorablemente y no suponen una causa relevante de los rebrotes ya que apenas un 0,9% de los nuevos casos son en hostelería.
 - **La hostelería supone una alternativa controlada y segura a otro tipo de reuniones sociales, que según el Ministerio de Sanidad, son claramente más peligrosas:** los casos en reuniones familiares y/o amigos tienen una incidencia mucho mayor que los bares. Y no solo eso, alrededor de la mitad de los nuevos casos son atribuidos a este tipo de reuniones en espacios privados, donde no existe reglamentación y control. Cerrar los bares y restaurantes forzará a muchas personas a reunirse sin condiciones de seguridad ni supervisión en espacios más pequeños y sin límite de horarios, agravando la pandemia.
- La hostelería está siendo citada como una de las “**palancas accionables**” en la gestión de la pandemia (con cierres, restricciones, medidas) y los datos no soportan dichas actuaciones. **Se ha criminalizado** (injustamente a nuestro parecer) al sector, mientras otros espacios como centros educativos, transporte público o centros sanitarios presentan **peores cifras**, – tanto absolutas como relativas-. El sector además ha demostrado su compromiso con la sociedad **abanderando medidas higiénicas y de control**, lo que le ha convertido en uno de los espacios más seguros en esta nueva fase de la pandemia.

* Ministerio de Sanidad. Actualización nº 230

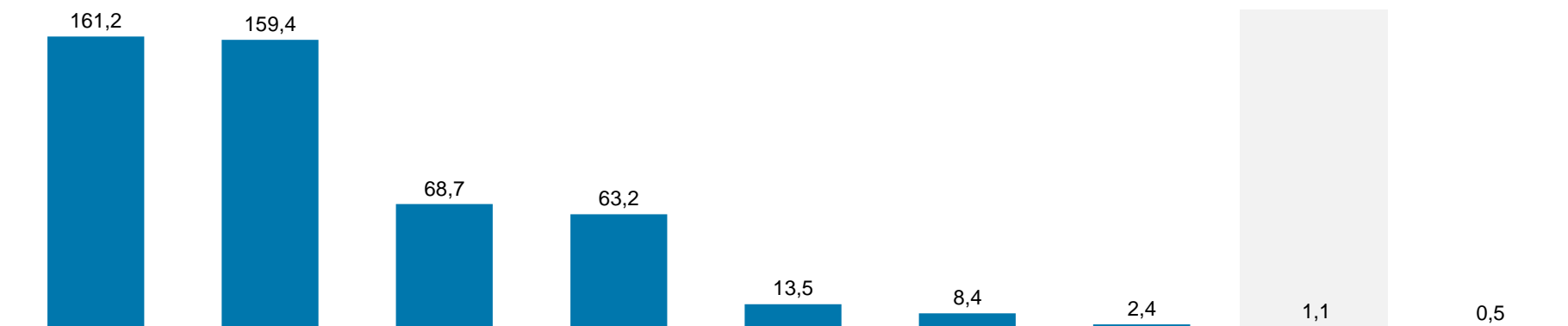
La hostelería es responsable (entre clientes y empleados) de menos del 3,5% de los casos totales detectados en la pandemia desde mayo. El principal responsable son las reuniones sociales

Casos totales desde finales de mayo

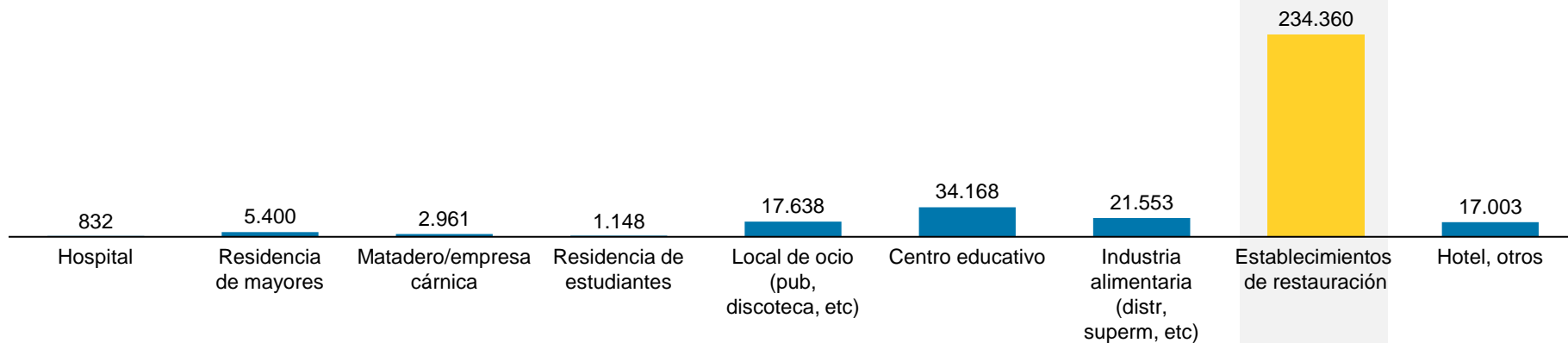


Los bares y restaurantes son espacios seguros, con menos de 1,1 casos por cada 100 establecimientos, especialmente llamativo si se compara con el número de locales

Casos por cada 100 establecimientos



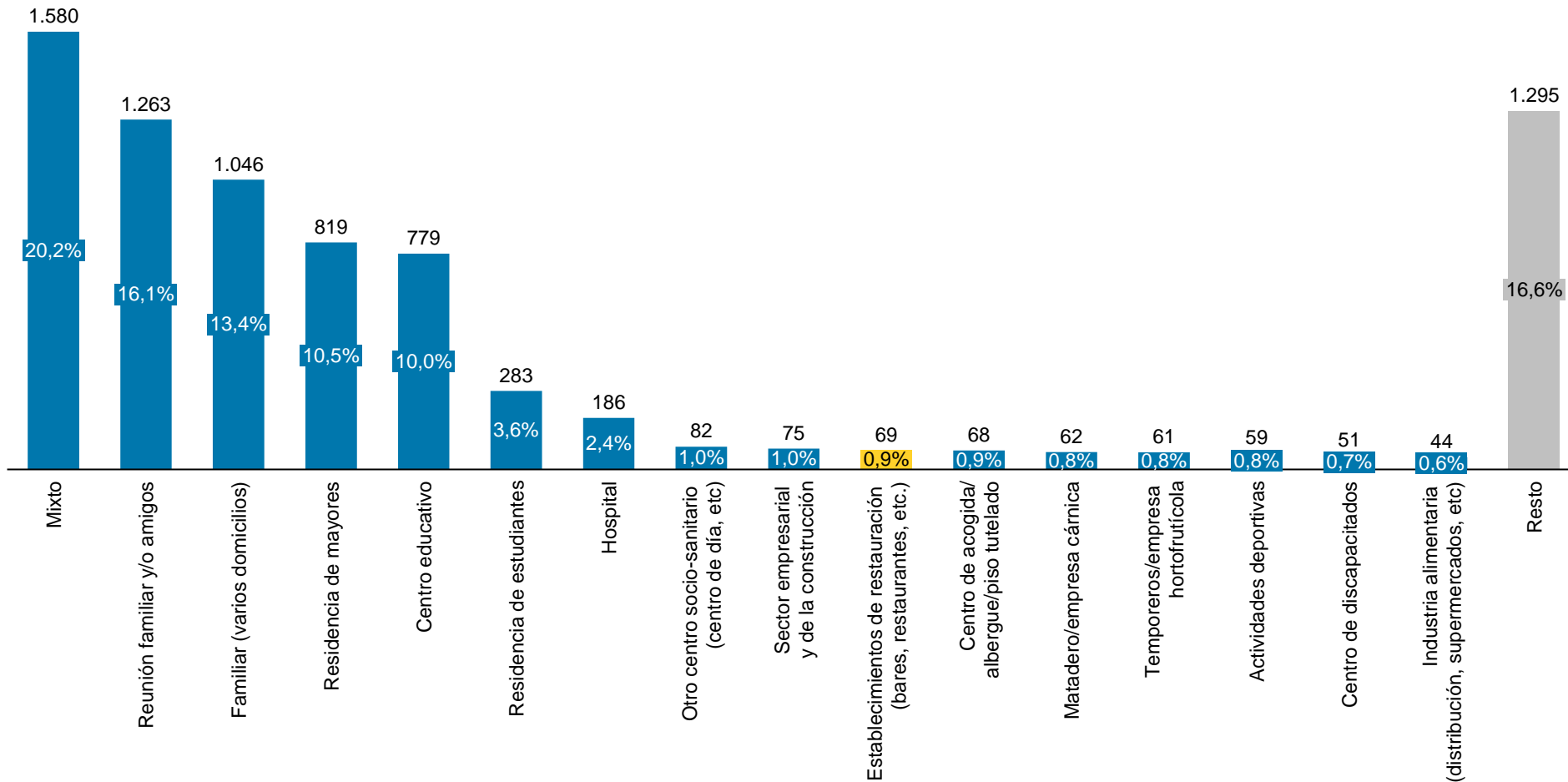
Numero de establecimientos



Fuente: Ministerio de Sanidad (contagios). Otras fuentes (número de establecimientos)

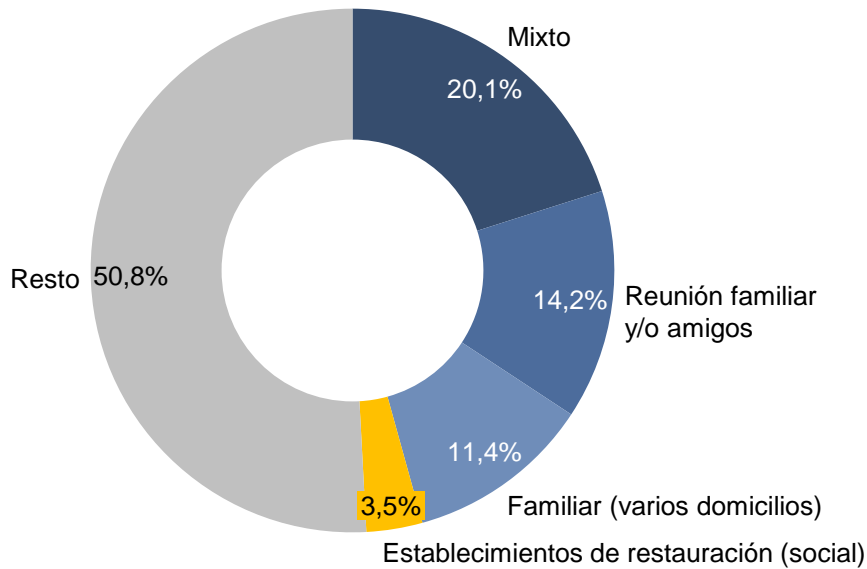
De los casos de la última semana*, la hostelería es responsable de apenas 53 casos (menos del 0,9% del total (0,7% de la parte social y 0,2% de la parte laboral))

Nuevos casos (última semana*)

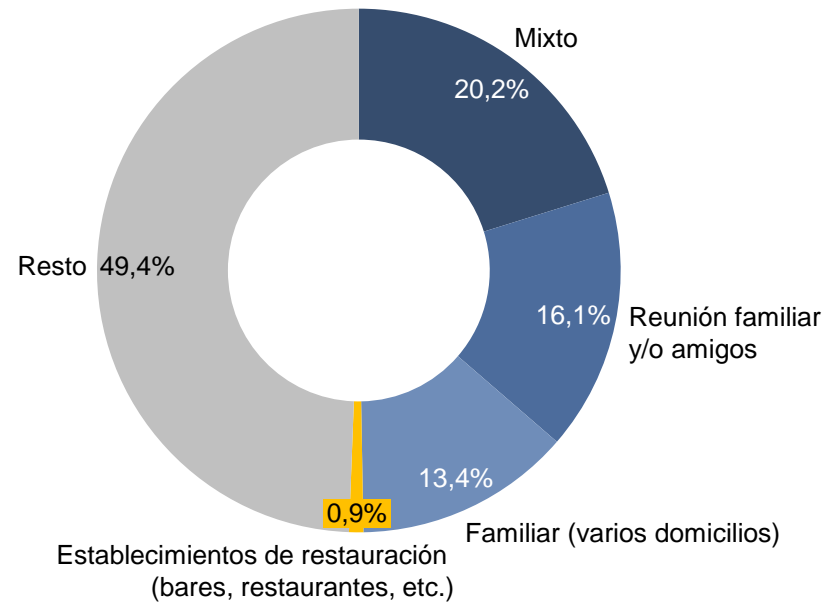


Los bares son espacios seguros, sometidos a escrupulosas normas sanitarias y de aforo y a supervisión por parte de personal y autoridades y suponen una alternativa para las reuniones sociales en espacios privados, foco principal de la pandemia

Total casos acumulado



Nuevos casos (última semana*)



Los casos en establecimientos de restauración constituyen una parte muy pequeña del total de casos y del total de nuevos casos desde el fin de la desescalada

Ámbito	Acumulados					Nuevos				
	Brotos		Casos			Brotos		Casos		
	N	%	N	%	Casos/brote	N	%	N	%	Casos/brote
Laboral - Establecimientos de restauración	130	1,5%	930	1,1%	7,2	4	0,4%	16	0,2%	4,0
Social - Establecimientos de restauración	102	1,2%	1.872	2,3%	18,4	7	0,7%	53	0,7%	7,6
Total establecimientos de restauración	232	2,7%	2.802	3,5%	12,1	11	1,1%	69	0,9%	6,3
TOTAL	8.488	100,0%	80.924	100,0%	9,5	1.032	100,0%	7.822	100,0%	7,6

- Cifras de contagios y brotes: Ministerio de Sanidad, a través de informes de Enfermedad COVID-19.
- Volumen e impacto en la economía: cuentas INE, informe “EY-Bain&Co: Impacto de COVID-19 en hostelería en España”.
- Número de bares y restaurantes en España: “EY-Bain&Co: Impacto de COVID-19 en hostelería en España”.
- Porcentaje de bares y restaurantes abiertos: Fedishoreca (86%).
- Número de residencias de mayores: Inforesidencias.com
- Número de centros educativos: Epdata
- Número de locales de ocio nocturno: Estadista
- Número de hospitales: Redacción Médica.
- Número de residencias de estudiantes: Inmoley
- Número de mataderos: El País (https://elpais.com/economia/2019/01/18/actualidad/1547804377_670620.html)