

▶ 31 Julio, 2017

HOSTELERÍA | EL SECTOR SERVICIOS REPUNTA EN LOS MESES ESTIVALES

CERVEZA

Más consumo en verano

● Para muchos establecimientos supone más del 40% de sus ventas ● En 2016, en Andalucía, se comercializaron 7,8 millones de hectolitros

23,4% ventas nacionales

Andalucía junto con el sur de Extremadura y Ceuta y Melilla lideró el consumo

5.900 millones

Es el valor añadido en euros que aporta la cerveza a la economía española

50% facturación

Es el aumento que logran algunos locales del centro histórico de Málaga

Javier Gallardo MÁLAGA

Más producción, más venta y más consumo. La ingesta de cerveza volvió a aumentar en el último año. El informe anual presentado recientemente por la asociación Cerveceros de España, que aglutina a las principales compañías del país, sitúa a Andalucía, junto al sur de Extremadura y Ceuta y Melilla, como la zona en la que más cerveza se sirvió durante 2016: el 23,4% del total del consumo nacional fue en esta zona. Más 7,8 millones de hectolitros a lo largo de todo el año, una cifra que serviría para llenar 1.500 piscinas olímpicas de este líquido. Un años más, los meses de junio, julio y agosto fueron los de mayor consumo.

Para un bar de los de toda la vida, con menos de diez empleados, la venta de cerveza puede suponer un 40% de su facturación total, según el Informe Socioeconómico del Sector de la Cerveza en España, cifras que pueden llegar a suponer más de la mitad en caso de los establecimientos especializados.

La cerveza se toma, en su mayoría, fuera de casa —64 de cada 100 litros según el citado informe— y habitualmente acompañada de una tapa, algo que, según la Federación Española de Hostelería y Restauración (FEHR), ocurre en el 84% de los casos. Una dualidad tapa-cerveza que se refuerza gracias al turismo, que busca, según la Asociación de cerveceros de España, razones

gastronómicas, valorando especialmente esta experiencia tan típica del territorio andaluz.

El calor veraniego, junto a ese incremento de turistas en la temporada estival, provoca que las ventas de cerveza aumenten de forma significativa en estos meses. Cerca de un tercio del total de



Un camarero tira una caña.

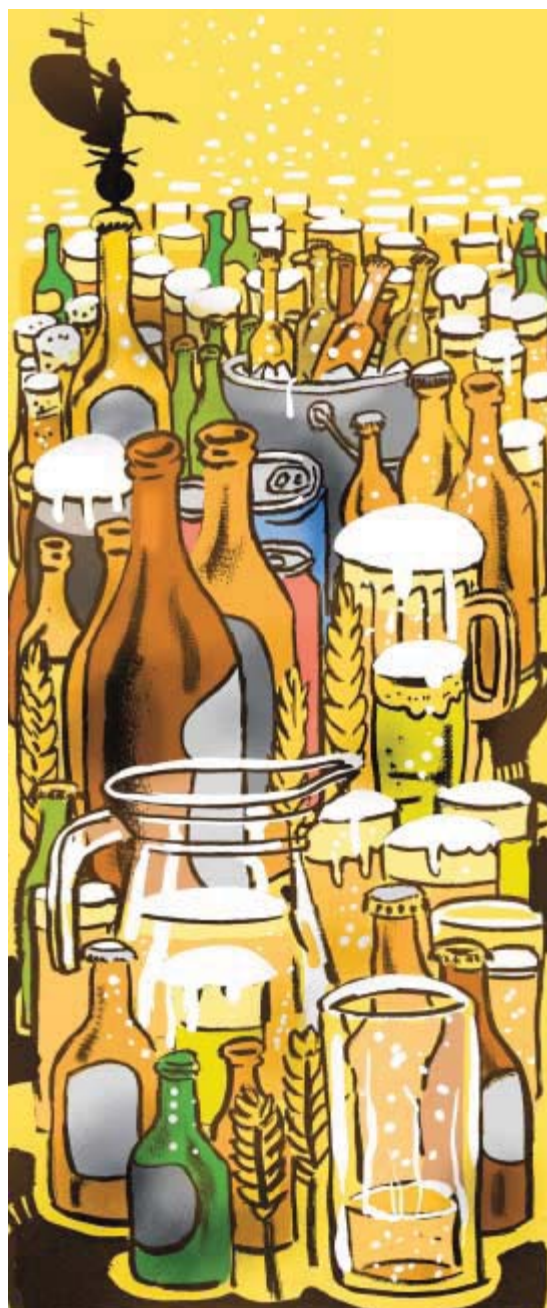
La fabricación artesanal se está abriendo hueco en el mercado desde hace algunos años

las ventas anuales, 2,4 millones de hectolitros, se producen entre junio y agosto en Andalucía.

El incremento de la ingesta de cerveza el pasado año se dio con el mantenimiento de un patrón de consumo de cerveza propio de la cultura mediterránea, que se caracteriza por ser moderado y responsable, tal y como refleja el consumo per cápita que en 2016 fue de 46,4 litros, según el informe socioeconómico, una cantidad lejana a la media europea que se sitúa en 70 litros.

Las compañías cerveceras en España elaboraron 36,5 millones de hectolitros de cerveza en 2016, siendo Andalucía una comunidad clave en este aspecto ya que Mahou San Miguel, que lidera la producción nacional con 12,2 millones (33,4% del total), tiene tres de sus ocho plantas en la comunidad andaluza, además de dos de los cuatro de Heineken, la segunda productora en España con 10,5 millones de hectolitros. A esto debemos sumar la cerveza artesana, que supone cada vez un mayor porcentaje en España, y más aún en Málaga donde existen más de una treintena de marcas que se han hecho un hueco en el mercado en los últimos cinco años: lager, de trigo, amargas, rosadas, negras... una infinidad de posibilidades fabricadas en la provincia.

Un rincón típico en Málaga, en pleno centro, es el Café Central, visible tras recorrer la peatonal calle Larios y junto a la plaza de la Constitución. Allí trabaja des-



ROSELL

de hace años Pepe como camarero, y no duda en afirmar que “en verano el consumo sube mucho”, hasta el punto que se vende “el doble que en otras temporadas”.

El atractivo de una terraza bien situada en el centro histórico es un reclamo para cualquier tipo de cliente, ya sea nacional o extranjero, local o de visita en la ciudad. Es el caso de Café Central, pero también de otros muchos locales como la Taberna Mitjana, situada en calle Calderería. Allí te atenderá Toni tras la barra. En este establecimiento coinciden con Pepe en el aumento de los consumos estivales, y es que según Toni en la Taberna Mitjana “pinchamos más de un barril al día, algunas veces más de dos”, algo que dependiendo de la jornada duplica las cifras de otras épocas del año.

El perfil del cliente varía en función de la jornada según los empleados de la Taberna Mitjana, y es que “los jueves es el día de los universitarios, los fines de semana son los malagueños quienes suelen acudir”, mientras que el resto de días “los clientes suelen ser personas de paso, sobre todo turistas que nos ven y entran”. ¿El secreto? La cerveza servida muy fría, como la demanda el cliente. En este local “los barriles se guardan en neveras para tenerlos fríos y a



Un cliente bebiendo cerveza.

Los turistas vienen buscando la dualidad tapa-cerveza como un atractivo más

mano”, afirma Toni, porque la demanda del consumidor a veces hace que “pinches un barril a las cuatro de la tarde y a las dos horas tengas que poner otro porque se ha vendido entero”.

El punto en común de todo el mundo, cliente u hostelero, es que la cerveza bien fría en días de verano es la mejor solución para el acuciante calor, algo que reafirma las frías estadísticas del informe, y es que aunque el tinto con limón siempre es una solución para hidratar el gástrico, la bebida preferida para locales y extranjeros es, sin duda alguna, la cerveza.