



Iniciativas de apoyo

Las cerveceras tratan de sostener los bares mientras pierden la mitad de sus ventas

Los grandes grupos se movilizan para facilitar la vuelta a la actividad

El sector espera que se puedan empezar a abrir locales en mayo

JAVIER G. ROPERO
 MADRID

Hostelería y restauración son de las actividades empresariales que más tarde podrán reabrir sus puertas y que más cambios tendrán que introducir en su día a día para poder hacerlo. Restricciones de aforo, mayor separación entre mesas, instalación de mamparas protectoras son algunas de las medidas que se manejan para un sector compuesto por cerca de 300.000 establecimientos, en su mayoría pequeños negocios.

Ante esta dura situación, las principales empresas cerveceras han dado un paso adelante para paliar en lo posible las pérdidas que le supone a un bar tener la puerta cerrada cada día. Cerveza y bar son vasos comunicantes: el 70% del consumo de esta bebida se lleva a cabo en el canal hostelero, y entre un 25% y un 40% de los ingresos que generan los bares es a través de la cerveza, según datos de **Cerveceros de España**. "Las empresas del sector siempre han invertido en los bares, con medidas financiera, servicios... Ahora esa relación es todavía más importante", dice Jacobo Olalla, director general de la patronal cervecera.

Más de la mitad de los ingresos de los productores se generan en la hostelería, llegando al 100% en pequeños productores que solo disponen de esa ventana. De ahí que los grandes del sector se afanen por salvar a los bares.

Entre ellas, Mahou San Miguel y Heineken han estado especialmente acti-



Un empleado de un bar sirve una cerveza. PABLO MONGE

Medidas para dar más salida al stock

► **Internet.** Como ha sucedido en tantos otros ámbitos del comercio, el sector cervecero ha encontrado en el sector online una vía de salida para una cantidad de producto que durante estas semanas no puede llegar a los bares. Y de paso, amortigua en parte las pérdidas que esta situación le está generando. Mahou, por ejemplo, inició un servicio de envío de cervezas a domicilio a través de algunas de sus distribuidoras que trabajan con el canal hostelería. En concreto, en Madrid con Godavisa y Distribuciones Chamartín; en Valencia con Cermadis Voldis, y en Granada con Voldis Aldimer. Estrella Galicia puso en marcha su servicio de tienda online con envíos a toda España en pleno confinamiento "con el objetivo de dar servicio a los consumidores en sus domicilios", según argumentó la empresa.

vas. La primera estrenó el viernes una plataforma a través de la que adquirir consumiciones o directamente hacer donaciones en distintos bares y restaurantes, y también a las asociaciones Hostelería de España y a la Asociación Madrileña de Empresas de Restauración (AMER).

Desde la empresa se cifran en 1.000 los bares que ya permiten la recepción de consumiciones o donaciones, además de una amplia lista de otros que pueden ser propuestos por los clientes. La semana pasada, Mahou ya anunció una aportación de cerveza y agua sin coste para sus bares clientes por valor de 75 millones.

Alianza

Por su parte, Heineken puso en marcha el movimiento #Fuerzabar que, según los últimos datos aportados, ha recaudado 18 millones de unidades de productos que entregará a sus bares clientes. Empresas como Aguas Danone, Central Lechera Asturiana, Red Bull, Deoleo y Marqués de la Concordia entre otras se han sumado a la iniciativa de la dueña de Cruzcampo.

Que los bares y restaurantes no tarden en recuperarse de la crisis pandémica es vital para las cerveceras. Pese a que el consumo en casa se ha disparado un 30%

desde el inicio del confinamiento hasta la primera semana de abril, según las estimaciones de Cerveceros, este porcentaje no compensa la desaparición de las ventas en la hostelería.

"El valor de lo que se consume en casa no es el mismo. En la hostelería hay mas valor añadido, acompañas la bebida con algún alimento, hay marcas muy dedicadas a la hostelería....

En volumen sí está creciendo el consumo doméstico, pero en el global bajamos entre un 50% y un 60% sin bares y restaurantes", analiza Jacobo Olalla.

De ahí que desde **Cerveceros de España** se abogue por una "apertura anticipada y urgente" de los establecimientos de la hostelería "siempre que la seguridad sanitaria esté garantizada", recalca Olalla. "Esperamos que la situación en algunas zonas donde la pandemia se supere antes permita que se abran algunos establecimientos a mediados de mayo, porque la situación es muy desesperada", explica.

Limitar el aforo, ampliación de terrazas tanto en espacio como en horarios, cartas digitales, aplicar IVA superreducidos o extender la posibilidad de consumo de las tarjetas restaurante son algunas medidas que propone Cerveceros junto a Hostelería de España.