



Para crecer en un mundo global

INFORME IMPACTO DEL CORONAVIRUS EN EL SECTOR HORECA EN MÉXICO

MAYO 2020

ivace.es



GENERALITAT
VALENCIANA

ivace
INTERNACIONAL

Contenido

Hoteles	3
Restaurantes.....	4
Distintivo COVID-FREE.....	5
Oportunidades y Tendencias.....	5



ivace.es

Impacto del Coronavirus en el Sector HORECA en México

La emergencia sanitaria derivada del coronavirus en México y las medidas tomadas para evitar contagios han tenido un gran impacto en el sector HORECA. En México negocios empezaron a tomar medidas desde mediados de marzo. Durante la última semana de marzo se solicitó a los establecimientos cerrar al público y/o continuar funcionando únicamente a través de servicio para llevar o servicio a domicilio.

El impacto económico en el turismo será de al menos 19,1 billones de euros durante marzo, abril y mayo, equivalente al 2% del PIB. De acuerdo a CICOTUR, esta cifra podría elevarse al doble se prolonga la contingencia. Únicamente durante el mes de abril, el impacto económico se ha estimado hasta en casi 9,2 billones de euros.

El sector más afectado ha sido el de las aerolíneas, de acuerdo a cifras de la Organización Mundial del Turismo (OMT) su recuperación podría tardar hasta 18 meses. Se espera que para 2020 el número de turistas internacionales tenga un descenso del 20% al 30%. Según cifras de la CANIRAC para marzo había el 30% de los establecimientos restauranteros cerrados en México y cayó el 90% de las ventas.

Según cifras del Banco Santander, los restaurantes han visto reducciones del 87% de sus beneficios y los hoteles del 86%. Existen propuestas por parte del Consejo Nacional de Turismo y la Asociación de Secretarías de Turismo para impulsar al sector y mitigar los efectos de la crisis a través de medidas como incentivos fiscales, diferimiento en pago de impuestos, regulación de plataformas digitales, entre otros.

Hoteles

Algunos datos acerca de los hoteles en la Ciudad de México¹:

- ★ En la Ciudad de México existen 52 mil cuartos de hotel y 620 hoteles.
- ★ 3 millones de turistas internacionales se hospedan en hoteles.
- ★ El porcentaje promedio de ocupación es de 68% y la tarifa promedio es de \$1.800 MXN por noche.
- ★ La Ciudad de México recibió a 13 millones de turistas.
- ★ La Asociación de Hoteles de la Ciudad de México agrupa a 270 hoteles, 33 millones de habitaciones.

ivace.es

Algunos datos de hotelería a nivel nacional²

- ★ Hay 830 mil cuartos
- ★ Hay 23.200 hoteles.

¹ Información proporcionada por el Sr. Alberto Albarrán, Director Ejecutivo de la Asociación de Hoteles de la Ciudad de México.

² Idem



- ★ De los 259 millones de personas que se tiene como turismo doméstico, el 39% (102 millones) se hospedan en hoteles.
- ★ 243.000 empleos directos y un total de 4.400.000 plazas laborales en el sector de turismo.
- ★ El sector hotelero representa el 28,3% del PIB turístico y genera el 9% del empleo en el sector.
- ★ Cada cuarto de hotel significa 1,5 empleos directos y 3 empleos indirectos.

Con la entrada de México en la Fase III de emergencia sanitaria por el COVID en el mes de abril se cerraron en la Ciudad de México 240 hoteles, se tiene una ocupación del 3,17% con una tarifa promedio del \$1.100 MXN por noche. El sector está funcionando en un porcentaje mínimo y los hoteles únicamente continúan operando para hospedar a médicos o tripulaciones de hotel autorizados por el gobierno como esenciales o personas de larga estancia (es decir que viven en el hotel), con la condición de estar confinados en sus habitaciones de hotel. Lo cual significa, no pueden hacer uso del resto de instalaciones.

Para asegurar la continuidad en el negocio, los hoteles se verán obligados a establecer nuevos protocolos y procesos de higiene y seguridad. Será importante comunicar a los clientes las medidas de protección e higiene tanto para los hoteles como para sus colaboradores.

Las decisiones de viaje de las personas cambiarán y en la mayoría de los casos estarán sujetas a la seguridad en la salud y los destinos libres de COVID.

Cambiará la forma de operar un hotel. Será necesario crear alianzas con prestadores de servicios al igual que desarrollar la campaña de posicionamiento e identidad del destino turístico. Se tendrá que buscar vender nuevas experiencias de viaje.

Restaurantes

El estado de emergencia sanitaria en México permite a los restaurantes funcionar únicamente a través de servicio para llevar o servicio a domicilio. Para el regreso escalonado a la actividad, los restaurantes deberán que tener en cuenta estrategias como:

- ★ Cambios en el menú para hacerlo más rentable para ellos, reduciendo el número de platillos y aumentándolos de manera progresiva.
- ★ Cambios en la operación para evitar el contacto, por ejemplo utilizando QR para que los clientes puedan consultar los menús.
- ★ Creación de nuevos productos y servicios.
- ★ Protocolos de higiene y desinfección para:
 - Recepción de mercancía y en toda la cadena de suministro.
 - Entrada y salida de colaboradores
 - Secuencia de emergencia
 - Producción de alimentos y su sistema de seguridad.
 - Atención en la línea de cocina (número de personas dentro y distancias).
 - Proceso de cobro.
 - Desinfección constante del lugar.
- ★ Mantener comunicación con clientes y empleados para proporcionar seguridad acerca de las medidas sanitarias.
- ★ Una vez que los restaurantes vuelvan a abrir deberán hacer su proyección financiera trimestral a 12 meses.

ivace.es



- ★ Modificar la estructura organizacional hacia una tendencia con personal multifuncional, desarrollar una estrategia de sueldos base y bonos por resultados específicos, al igual que comunicación con los empleados ya que es importante mantener la motivación y solidaridad de equipo.
- ★ Mejorar la eficiencia en las compras, revisando los artículos que se venden poco o aportan poco.
- ★ Mejorar y reestructurar los procesos de control.
- ★ Actualizar el sistema de compras y mantenerlo al día.

El regreso a la normalidad será paulatino y poco a poco se irán recuperando los números de menús, clientes y personal.

Distintivo COVID-FREE

Se está trabajando en el desarrollo e implementación del Distintivo COVID-FREE que será transversal a todos los sectores involucrados en el turismo, incluidos hoteles y restaurantes. Se establecerán medidas individuales, interpersonales operativas, medidas de acceso y protocolos de acción en caso de detección de casos.

El certificado lo otorgará la Secretaría de Salud de la Ciudad de México y se espera que los lineamientos estén disponibles durante la segunda semana de mayo.

Oportunidades y Tendencias

Se presentarán oportunidades para empresas con propuestas tecnológicas que ayuden a facilitar las operaciones del sector turístico respetando las medidas sanitarias de prevención como la distancia y desinfección. Por ejemplo: desarrollo de aplicaciones para consulta de menús, servicios a domicilio o para llevar, entre otras.

Existirán también oportunidades para empresas con soluciones de higiene y seguridad tanto para la cadena de suministro como para los establecimientos.

Empresas como Uber Eats, Rappi, Domino's Pizza³ han sido beneficiadas por la situación al proveer soluciones para los consumidores con medidas de higiene.

Fuentes de Información

Webinar "La Hospitalidad en Tiempos de Pandemia" organizado por Conexiones 365 y Abastur, impartido por:
 Alberto Albarrán, Director Ejecutivo de la Asociación de Hoteles de la Ciudad de México
 Cynthia López Bayghen, Directora General de Grupo Consultor Restaurantero
 Ramona Llergo, Consultora Independiente
 Xavier Sorondo, Representante de FCSI para México y Director General de Genera Comunicación

Actualización de la Situación del Coronavirus en México por la UE

³ Tiene su propia app para pedir sus productos a domicilio y buenas estrategias de higiene desarrolladas que ha comunicado a sus clientes.

