

Hotelería y gastronomía en Bahía Blanca

■ Se identificaron unos 2.300 empleos generados por actividades gastronómicas y de alojamiento en la ciudad de Bahía Blanca.

■ En los últimos años se ha incrementado el número de locales vinculados a actividades del rubro hotelero y gastronómico, que llegan a unos 500 establecimientos.

■ El sector facturó una suma estimada en 310 millones de pesos en 2011, generando unos 156 millones de pesos en concepto de valor agregado.

La presente nota describe al sector que comprende las actividades de hoteles y restaurantes y el valor agregado que las mismas generan en Bahía Blanca como continuación del proyecto de medición del PBI de la ciudad por parte del CREEBBA. En primer lugar se realiza un análisis del sector a nivel macroeconómico, reflejando su peso en la economía del país. Posteriormente se trabaja con datos censales disponibles para Bahía Blanca. A continuación se describe la estructura tanto de hoteles como restaurantes en la ciudad de Bahía Blanca para conocer la dinámica, tamaño y relaciones con otros sectores. Luego se esboza la metodología aplicada para el cálculo del valor agregado generado por las actividades en cuestión y el valor preliminar obtenido. Por último, se presentan líneas a modo de comentarios finales.

Descripción e importancia del sector a nivel país

Se hará uso a datos de los censos económicos 1994 y 2004 para analizar brevemente algunos indicadores del sector en relación al país. Posteriormente, en el apartado dedicado al sector en Bahía Blanca, se hará un paralelismo entre datos censales a nivel nacional y datos censales para la ciudad. Aquí puede decirse que para ambos censos el número de empleados por establecimiento es superior para el sector hoteles y restaurantes en su conjunto respecto a lo que acontece en el total de la economía. Esto denota que la actividad es mano de obra intensiva respecto a la media del país. Las actividades de hotelería y gastronomía generaron menor valor agregado, tanto por empleado como por local, que lo que se obtuvo para el país al observar tanto el censo económico del año 1994 como el del 2004. Por último, el grupo H ganó participación con respecto a los datos del país tanto en número de establecimientos como en número de empleos generados al pasar del censo 1994 al 2004. En cuanto a las remuneraciones pagadas, las actividades de hoteles y restaurantes se mantuvieron relativamente estables respecto a su participación en el total de Argentina estando aproximadamente en un 2,4% a 2,8%. Y se denota un menor aporte de este grupo tanto en el valor bruto de producción como en el valor agregado tomando como fuente ambos censos y relacionándolo al total del país.

Con datos que acompañan el desempeño de la actividad y desde una perspectiva macroeconómica se toma en consideración a todo el grupo H en su conjunto que, según los datos obtenidos del Ministerio de Economía y Finanzas Públicas de la República

BOX 1: DEFINICION DEL SECTOR

Según lo describe el Código Industrial Internacional Uniforme (CIIU) revisión 3.1, el grupo H comprende a las actividades desarrolladas por hoteles y restaurantes. Entre los rubros que se encuentran dentro del mencionado grupo se especifican el de hoteles de todo tipo, campamentos y otros tipos de hospedaje temporal; y restaurantes, bares, cantinas y otros establecimientos con servicios de mesa y/o en mostrador. Por lo tanto, se trataría de establecimientos que brinden hospedaje de tipo temporario y los que realizan preparación de comidas, refrigerios y bebidas para el consumo inmediato. En el presente informe se incluirá dentro de hoteles a los apart-hotel, a pesar de que en reiteradas ocasiones son considerados como servicios de vivienda porque se alquilan por un tiempo más prolongado que los demás tipos de alojamiento temporal.

Desde el punto de vista descriptivo, se adhiere a la clasificación que el INDEC utiliza en su Encuesta de Ocupación Hotelera (EOH) dividiendo al sector de alojamiento temporal entre complejos hoteleros y para-hoteleros. Los establecimientos hoteleros son aquellos categorizados como hoteles 1, 2, 3, 4 y 5 estrellas y apart-hoteles. Los establecimientos para-hoteleros incluyen hoteles sindicales, albergues, cabañas, bungalows, hospedajes, bed & breakfast, hosterías, residenciales, etc. Independientemente del tipo de establecimiento, se considera dentro de la producción los ingresos generados por la prestación del servicio principal (alojamiento) como así también sus servicios conexos (comida, lavandería, utilización de instalaciones deportivas, llamadas telefónicas, etc.) prestados por los mismos establecimientos.

El aspecto distintivo de la gastronomía consiste en servir comidas para su consumo inmediato, más allá del tipo de establecimiento. La actividad comprende la preparación de comidas y bebidas para consumo inmediato fuera del establecimiento como las rotiserías y los servicios de catering. También se incluyen los pubs, cafeterías y salones de fiesta. No se incluyen discotecas bailables dado que las mismas se encuentran dentro de actividades de esparcimiento.

Resulta frecuente asociar al sector hotelero con el turismo debido a la relación directa que existe entre ambas actividades. Sin embargo, las actividades de empresas de turismo y agencias de viajes y turismo se encuentran dentro del sector transporte, almacenamiento y comunicaciones, ya que integran el rubro de servicios complementarios al transporte dentro del tipo "actividades de agencias de viajes y organizadores de viajes y actividades de asistencia a turistas no clasificadas en otra parte", por lo que no resulta pertinente incluirlas en el presente informe.

BOX 2: METODOLOGÍA GENERAL DE CÁLCULO DEL VALOR AGREGADO

La metodología de cálculo de la producción del sector se corresponde con el método del producto, mientras que el criterio de asignación regional es el de residencia. Para arribar al valor agregado, se restan los consumos intermedios al valor bruto de producción en cada una de las actividades. De manera más específica, y según el manual de "Estudios para el diseño de políticas públicas", para el rubro gastronómico el valor bruto de producción se deriva de la Encuesta Nacional de Gastos de los Hogares (ENGH) en las que se especifica el "gasto en comidas fuera del hogar" y "alimentos preparados listos para consumir" a lo que se adiciona el gasto de turistas destinados a alimentos y bebidas. Por su parte, el consumo intermedio y la remuneración al factor trabajo se estiman según estructuras promedio de costos dados los estados contables de firmas representativas de cada rama comercial. En el caso de las actividades de alojamiento, el valor de los ingresos percibidos por pernóctes se calcula multiplicando las plazas ocupadas, estimadas a partir de información sobre habitaciones y plazas disponibles y porcentajes de plazas ocupadas mensualmente cada año según la Encuesta de Ocupación Hotelera (EOH), por las tarifas promedio ponderadas correspondientes a cada una de las categorías de establecimientos. Los servicios conexos se estiman aplicando estructuras porcentuales respecto a la venta de pernóctes, a partir de información de balances pertenecientes a hoteles. La actividad de establecimientos de alojamiento diferentes a los hoteles convencionales (ej.: pensiones, campings, etc.) se estima mediante el método del saldo, consistente en asignar una productividad a la diferencia entre ocupados captados por el último censo de población y las estimaciones de ocupación correspondientes a los grupos de establecimientos para los que se realizarán estimaciones correspondientes. El consumo intermedio y el valor agregado se estiman aplicando estructuras de costo calculadas para cada una de las categorías de hoteles a partir de la información recopilada por balances contables. En la ciudad de Bahía Blanca en particular, la metodología aplicada depende esencialmente de los datos obtenidos y será explicada posteriormente para cada una de las actividades pertinentes.

Argentina, para el 2011 generó algo más de 40 mil millones de pesos corrientes de valor agregado, lo que representa casi un 2,20% del producto bruto interno del país. Esta participación del sector se encuentra algo por debajo de su promedio que es del 2,45% teniendo en cuenta la serie que va desde al año 1993 al 2011. Según surge de

la misma, en los últimos 5 años el grupo de actividades de hoteles y restaurantes, ha perdido participación en relación al valor agregado generado en el país ya que al 2006 aportaban el 2,50% del producto bruto interno de Argentina.

Al contar con la misma serie de producto bruto interno expresado en precios constantes de 1993 se elaboró un índice de precios implícito tanto para el sector como para la economía en su conjunto y se observa que el ajuste de precios ha sido superior en el conjunto de la economía respecto de las variaciones observadas para los últimos años en las actividades de hoteles y restaurantes.

Utilizando la misma fuente de información, la cantidad de empleados registrados en el grupo de hoteles y restaurantes en el país es algo superior a las 230 mil personas considerando los datos del año 2011. Nuevamente al comparar esto con el país en su totalidad, se obtiene que la participación del mismo es del 3%, valor que se ha incrementado levemente al observar la serie que va desde el 2006 al 2010. Desde el 2006 al 2011 se han incorporado casi 55 mil personas a este tipo de actividades relacionadas con el alojamiento y la gastronomía en el país.

Al analizar las remuneraciones del grupo H se percibe que los empleados pertenecientes al mismo cuentan con un salario promedio que se ubica entre los menores desde el punto de vista sectorial. La remuneración promedio del país se ubica muy por encima de la registrada en las actividades de hoteles y restaurantes. Para el 2006 esta brecha era de un 50% superior, alcanzando el 90% de superioridad para el año 2011. En este último año, el sueldo bruto total promedio mensual para empleados del sector de actividades de alojamiento y gastronomía se ubicaba en los 3.300 pesos aproximadamente. Es por este reducido valor relativo que la masa salarial generada por el sector participa dentro del total del sistema con el 1,6%, ratio que ha permanecido relativamente constante desde el 2006 al 2010 y ha disminuido en 2011.

Según informes sectoriales de la Administración Federal de Ingresos Públicos (AFIP) las actividades hoteleras y de expendio de comidas y bebidas vendieron en 2010 por casi 13 mil millones de pesos y contaron con un resultado operativo para el mismo año de aproximadamente 750 millones de pesos. Desde el 2006 al 2010 la masa salarial perteneciente a empleados del grupo H ha ido ganando participación respecto de las ventas totales, pasando de representar el 43% en el año 2006 a ser el 57% en el 2010, incremento que se explica porque la mayor incorporación de personal en términos agregados del sector junto con los aumentos en términos nominales del sueldo mensual promedio fue superior al ritmo de crecimiento de las ventas.

Por último, se intenta abordar a alguna noción de productividad de la mano de obra, por lo que se presentan dos indicadores: la relación valor agregado generado por empleado y la relación entre valor agregado por empleado respecto al salario percibido anualmente, en ambos casos comparando el nivel correspondiente al sector y el del país. En el primer caso, el valor agregado que genera cada empleado del grupo hoteles y restaurantes al 2011 fue de más de 175 mil pesos. El ratio a nivel país resultó un 38% superior. En los últimos años se ha evidenciado una retracción de la productividad del sector hotelero y gastronómico en relación al país ya desde el año 2006 al año 2011 se incrementó la brecha de productividades a favor del registro promedio obtenido para el país. Por otra parte, y comparando el valor agregado por empleado respecto al salario bruto total anual que perciben cada uno de los mismos, se observa que en el país se genera valor casi 3 veces por encima de lo que se percibe como salario total anual, mientras que en el grupo de hoteles y restaurantes el valor agregado generado es más de 4 veces el salario bruto total anual que recibe cada

empleado. Por ende, a pesar de que el producto bruto generado por empleado es superior para el conjunto de actividades del país, su costo en salarios para obtener cada peso de valor agregado es mayor en comparación al conjunto de actividades gastronómicas y de alojamiento.

Bahía Blanca: tendencias a partir de la información censal

En los últimos años, el sector de hoteles y restaurantes en la ciudad de Bahía Blanca ha tendido a contar con una mayor profesionalización y atención de las demandas de los consumidores, principalmente en lo que respecta a mayor refinación de los locales y preocupación en el diseño de los mismos, entre otras cosas. Dentro de las actividades de alojamiento, se destaca la apertura de hoteles con nivel elevado (según la categoría, medida en estrellas) y para clientes de poder adquisitivo medio/alto. Por su parte, los establecimientos gastronómicos se han ampliado y diversificado, dando énfasis en la disposición y ubicación de los locales, su iluminación y decorado, y la buena presencia del personal. Según fuentes consultadas, en los últimos 6 años creció un 10% aproximadamente el número de locales dedicados a actividades de alojamiento y/o vinculados a la gastronomía de la ciudad.

Desde el punto de vista de análisis estructural, la última información disponible proviene de los censos económicos de los años 1994 y 2004. Las conclusiones que se obtienen surgen principalmente del peso de la actividad sobre la economía local, las variaciones entre censos y comparaciones con respecto al resto del país.

En referencia al número de establecimientos registrados en el sector, se observa un incremento del 5% entre los censos, cifra muy superior a la registrada en la economía bahiense en su totalidad. A nivel país, el número de locales hoteleros y gastronómicos cayó desde el año 1994 hasta el registro del 2004 en un 8%, por lo cual los establecimientos del sector radicados en la ciudad de Bahía Blanca ganaron mayor participación dentro del grupo H agregado a nivel país pasando del 0,6% al 0,7%. Situación similar ocurrió con el número de empleados. Los hoteles y restaurantes aumentaron en un 30% el número de personal, cifra superior a la que se dio en Bahía Blanca en su conjunto y a la evidenciada por el sector en términos agregados del país.

Con relación al valor agregado generado, el sector de alojamiento y gastronomía presenta los valores menores tanto al comparar el ratio valor agregado por empleado como el del valor agregado por establecimiento con el sector a nivel país y lo acontecido en Bahía Blanca como un todo, tanto para el censo del año 1994 como para el del año 2004. La participación del valor agregado del sector restaurantes y hoteles en el valor agregado total de Bahía Blanca tuvo un retroceso al comparar ambos censos, pasando de ser el 1,7% al 0,5%. Esto sucedió principalmente por el incremento de actividades en otros sectores de la economía de Bahía Blanca como por ejemplo el de actividades petroquímicas. Por otra parte, se observa que la participación de los hoteles y servicios gastronómicos en Bahía Blanca con respecto al total de estas actividades a nivel del país, permaneció constante en términos de valor agregado entre los dos últimos censos económicos. Adicionalmente, y como indicador aproximado de la eficiencia del sector, puede mencionarse que la participación del valor agregado en el valor bruto de producción tuvo una leve reducción en el sector a nivel local, a diferencia de lo sucedido en el sector a nivel país.

Por último, pueden mencionarse relaciones entre el sector a nivel local respecto del sector a nivel país sobre el total de Bahía Blanca respecto de la economía del país en su conjunto¹. Esto puede hacerse para el empleo, los locales y el valor agregado. Si el ratio es superior a 1, indicaría que la situación del sector a nivel local respecto del sector en términos globales es mejor que lo sucedido en la economía local respecto de la economía Argentina en su totalidad. Para ambos censos económicos los valores son inferiores a la unidad, pero presentan una mejora relativa para el registro del 2004 respecto de los de 1994 en los ratios vinculados a locales y empleos generados, siendo inferior en el caso del realizado con montos de valor agregado.

$$^1 \text{Ratio} = (\text{Hoteles y restaurantes en Bahía Blanca} / \text{Hoteles y restaurantes en país}) / (\text{Economía Total Bahía Blanca} / \text{Economía Total país})$$

En resumen, las actividades gastronómicas y de alojamiento han evolucionado de manera favorable en la ciudad de Bahía Blanca dado su crecimiento en cuanto al número de establecimientos y personal empleado desde el censo económico del año 1994 al censo económico del año 2004. Sin embargo, su participación en el valor agregado aún es reducida debido al auge de otras actividades de la economía local, aunque logró permanecer constante en término de participación en el valor agregado del sector a nivel país.

Hoteles

Cantidad y tipo de establecimientos

En la ciudad de Bahía Blanca al año 2011 se identificaron unos 40 establecimientos de diferente tipo con actividades asociadas al alojamiento temporal de personas. De ellos, la encuesta de ocupación hotelera realizada por el INDEC considera para la misma sólo 29 locales. En los últimos años, y tal como se mencionó al inicio, se dieron aperturas de complejos hoteleros de mayor categoría mientras que se retrajo la cantidad de establecimientos para-hoteleros, siguiendo la definición de estos dos grupos tal como se hiciera referencia en la introducción de la nota. La estructura del sector al 2011 permitía contar con más de 2.500 plazas² en la ciudad de Bahía Blanca.

² Se entiende por "plaza" al equivalente de uso de una sola persona para alojamiento. Por ejemplo, una cama matrimonial se contabiliza como dos plazas.

A modo de intentar sintetizar la clasificación realizada por la encuesta de ocupación hotelera, que divide a los establecimientos entre complejos hoteleros (hoteles 1, 2, 3, 4 y 5 estrellas y apart-hoteles) y para-hoteleros, se identifican cuatro grandes divisiones dentro de las actividades de alojamiento de Bahía Blanca: hoteles, aparts hotel, hospedajes y moteles. Una nueva subclasificación distingue dentro de la categoría hoteles a cuatro establecimientos de 4 estrellas, dos de 3 estrellas, cuatro de 2 estrellas y tres de 1 estrella. A esto puede sumarse un motel de 3 estrellas.

Relaciones con otros sectores de la economía local

Estos establecimientos cuentan con un gran número de vínculos con otros sectores de la economía, tanto de manera indirecta como directa. Desde el punto de vista indirecto, el sector tiene principalmente puntos de contacto con las actividades turísticas desarrolladas en la ciudad. Las mismas pueden responder a momentos de ocio y esparcimiento de los viajantes, como así también por cuestiones de negocios, convenciones y congresos académicos y/o profesionales, eventos deportivos, etc. Por su parte, los vínculos directos son los que se dan por el desarrollo cotidiano de la actividad. Allí pueden mencionarse las actividades de mantenimiento del local y limpieza junto con sus insumos, servicios públicos como electricidad, gas, agua y telecomunicaciones, servicios financieros como relaciones bancarias y seguros, a lo que en algunos casos se adicionan los gastos en publicidad e insumos alimenticios,

esto último para aquellos establecimientos que brinden como servicio adicional desayunos y comidas en general.

Niveles de ocupación y estadía promedio

Tomando como fuente principal nuevamente a la encuesta de ocupación hotelera del INDEC, se considera que en la ciudad de Bahía Blanca el número de establecimientos dedicados al alojamiento se mantiene relativamente estable y cercano a las 30 unidades. El porcentaje de plazas ocupadas ha evidenciado una leve retracción al comparar los datos promedio desde el 2007 hasta el 2011. El mismo surge del ratio plazas ocupadas por día sobre plazas disponibles, por lo cual puede haber recibido algún impacto desde la apertura de hoteles con gran capacidad. Para Bahía Blanca este indicador se ubica entre el 20% y el 30%, siendo al 2011 de casi el 23%, por lo que una de cada cuatro plazas se encuentra ocupada por día en la ciudad en promedio simple anual. El número de viajeros también ha tenido una merma desde el 2007 en adelante, pero se estabilizó en más de 125 mil al año para los últimos tres años. Este número es muy similar, y en algunos casos superior, al observado en otros lugares del país tales como Rafaela, Santa Fe, Santiago del Estero, Río Cuarto, La Rioja, Viedma, San Luis y Paraná. Para estas ciudades, junto con Bahía Blanca, la estadía promedio de las personas alojadas es relativamente baja y no supera los 2 días. Bahía Blanca se encuentra sólo por encima de las dos ciudades santafesinas con un valor de 1,37 días en promedio para el 2011. Este ratio también se ha ido reduciendo al considerar la serie 2007-2011.

Perfil de localización de los establecimientos

En términos generales, la ubicación de los distintos locales vinculados a la actividad de alojamiento temporal se da en el microcentro y macrocentro de la ciudad. El 80% de los alojamientos se encuentra a menos de 10 cuadras de la Plaza Rivadavia, principalmente en el caso de los hoteles. También se encuentran establecimientos en algunas calles o avenidas principales como así también en el anillo perimetral que rodea la ciudad con sus distintos accesos. En aquellas zonas más alejadas del centro se ubican esencialmente los moteles y algunos hospedajes y/o aparts hotel.

Generación de empleos directos e ingresos salariales

Por último, puede mencionarse que el sector hotelero genera en la ciudad de Bahía Blanca más de 420 empleos directos, según se pudo observar datos de la Asociación de Hoteles, Restaurantes, Bares, Confiterías y Afines de Bahía Blanca. En términos de masa salarial, dado el salario de convenio promedio de la Unión de Trabajadores del Turismo, Hoteleros y Gastronómicos de la República Argentina (UTHGRA), en particular de los asociados a la Federación Empresaria Hotelera Gastronómica de la República Argentina (FEHGRA), para el año 2011, se estima que la actividad hotelera generó ingresos por remuneraciones del orden de los 16 millones de pesos anuales.

Restaurantes

Cantidad y tipo de establecimientos

La diversidad que presenta el rubro gastronómico según consideraciones del CIUU revisión 3.1 abarca desde restaurantes, bares y cafés convencionales hasta pubs,

rotiserías, servicios de catering y salones de fiesta, entre otros. Según diversas fuentes, fueron identificados unos 440 establecimientos gastronómicos. Se destacan más de 140 cafeterías, confiterías y bares, cerca de 90 restaurantes, más de 80 establecimientos de delivery de comidas, alrededor de 50 salones de fiesta junto con empresas de catering, unas 50 heladerías y 40 empresas adicionales de venta de comidas y bebidas no clasificadas previamente. Dentro del subgrupo de restaurantes, hay unos 36 establecimientos con variedades de platos, de los cuales 12 se encuentran en los accesos a la ciudad. Se suman 9 parrillas, 2 marisquerías, 2 tenedores libres, 2 empresas de comidas rápidas y 3 de comidas típicas de otros países.

Capacidad instalada

Según datos provenientes de la Asociación de Hoteles, Restaurantes, Bares, Confiterías y Afines de Bahía Blanca, se estima que el número de cubiertos, como medida de la capacidad instalada del sector, en la ciudad de Bahía Blanca es de 4.500 considerando sólo los restaurantes, bares y cafés. Si a esto se suman lugares de comidas rápidas y demás locales de venta de alimentos se llega a 11.600 cubiertos.

Relaciones con otros sectores de la economía local

La actividad desarrolla vínculos con diversos sectores de la economía, principalmente con aquellos que proveen las materias primas y elementos básicos para la preparación de comidas. A esto debe agregarse los proveedores de productos ya elaborados como las bebidas y el pan, por ejemplo; y proveedores de artículos específicos de gastronomía (utensilios, blanco y mantelería, etc.). Para el caso de las rotiserías, pizzerías, casas de empanadas y sándwiches se agregan las compras de envases y productos descartables, al igual que en el caso de las heladerías. Adicionalmente a sus relaciones lógicas con los proveedores de alimentos y afines se deben considerar las empresas prestatarias de servicios básicos como luz, gas y agua, las empresas de telefonía e internet, las entidades bancarias, empresas de mantenimiento general de los locales y los vínculos generados por gastos en publicidad, según cada caso.

Tendencias de precios por servicios gastronómicos

La diversidad y complejidad de las actividades gastronómicas impiden contar a la fecha con indicadores de seguimiento para las mismas. A nivel local puede mencionarse el seguimiento de precios respecto de bienes y platos del sector por parte del CREEBBA para la elaboración del Índice de Precios al Consumidor de Bahía Blanca. Se trata de una serie que va desde el año 1998 hasta principios del año 2012 para 5 subcapítulos seleccionados, entre los que se encuentran “almuerzo”, “comidas preparadas”, “empanadas y pizzas”, “helados” y “refrigerio”. Observando lo acontecido para los últimos 6 años cabe destacar que el rubro con mayor incremento de precios en promedio fue el de refrigerios, con casi un 30% anual. Dentro de esta clasificación se encuentran productos de bares y cafeterías, principalmente. A continuación se ubican los almuerzos y las pizzas y empanadas, con un incremento promedio anual del 24% aproximadamente. Luego se ubican los helados con un aumento levemente superior al 20% y por último las comidas preparadas que no alcanzan el 20% de aumento promedio anual. En esta división se encuentran los platos tradicionales de rotiserías.

Generación de empleos e ingresos salariales

El empleo que generan las actividades gastronómicas es significativo y superaría

las 1.800 personas. Según datos de la UTHGRA al 2011 el salario promedio de estas actividades superaba levemente los 3.000 pesos, similar al valor que se obtiene por medio del informe sobre distribución funcional del ingreso del INDEC con base en datos del Sistema Integrado Previsional Argentino (SIPA). En términos de masa salarial anual generada se trataría de 73 millones de pesos aproximadamente para el año 2011.

Perfil de localización de los establecimientos

El microcentro de Bahía Blanca es uno de los lugares más elegidos para la radicación de establecimientos gastronómicos. Sin embargo, en el macrocentro y en avenidas y calles principales (Avenida Alem, Avenida Colón, Alsina, Sarmiento, entre otras) también se dan aglomeraciones de locales. Por parte de las rotiserías y casas de delivey de comidas, la ubicación no se da en lugares en particular de manera pronunciada, mientras que los salones de fiestas generalmente se localizan en lugares más abiertos o no tan cerca de la plaza central de la ciudad. Igualmente, y en términos generales, el patrón de comportamiento para la radicación de este tipo de establecimientos no se da de manera tan marcada como en el caso de entidades dedicadas a actividades de alojamiento temporal de personas.

BOX 3: METODOLOGIA APLICADA PARA CALCULAR EL VALOR AGREGADO SECTORIAL EN BAHIA BLANCA

Para el rubro hotelero de la ciudad de Bahía Blanca se utiliza el método del cálculo del valor bruto de producción menos consumos intermedios para arribar al valor agregado. Se considera el número de viajeros y la estadía promedio de los mismos para todos los meses del año 2011 según la encuesta de ocupación hotelera provista por el INDEC. A esto se lo multiplica por la tarifa promedio ponderada según participación de plazas de los hoteles consultados respecto al total de plazas que sumaban estos mismos establecimientos para una habitación single, ya que ésta es considerada como un valor representativo para referentes del sector. A esto debe incorporarse un factor de corrección, del orden del 15%, por los hoteles instalados en la ciudad que no están considerados dentro de la EPH. De ello se extrae el valor bruto de producción estimado al 2011. Los consumos intermedios se calcularon con base en diversas fuentes para corroborar su validez. En particular se observa la participación del consumo intermedio respecto del valor bruto de producción para los registros censales, la participación de consumos intermedios respecto de la facturación para el total del sector alojamiento a nivel país según información proveniente de análisis sectoriales de la AFIP y consultas a referentes del sector. Por otra parte, se estima la masa salarial generada por la actividad de alojamiento en Bahía Blanca, siendo ésta uno de los componentes del valor agregado, junto con el excedente bruto de explotación.

La medición del valor agregado en el rubro gastronómico fue realizada utilizando una metodología similar a la mencionada para el sector en su conjunto. Para ello, se toma en consideración el gasto de los individuos de Bahía Blanca en concepto de consumo de alimentos fuera del hogar y alimentos preparados listos para consumir, según datos obtenidos de la ENGH 1997 y comparando los mismos con los datos preliminares de la ENGH 2005. Como supuesto, no se consideraron gastos de turistas en la ciudad ya que los individuos residentes en la ciudad también realizan gastos de este tipo fuera de Bahía Blanca por lo que ambos valores se compensarían. No se tuvieron en cuenta los gastos que se encuadran bajo estos dos conceptos pero que se realizan en supermercados o hipermercados. Para determinar el ingreso global de la ciudad se trabaja con el dato de ingreso individual promedio provisto por la Encuesta Permanente de Hogares realizada por INDEC. Según la misma ENGH se estima que un 80% del ingreso total de los hogares se destina a gastos diversos. Con ello se llega al valor bruto de producción. El consumo intermedio surge de consultas a referentes del sector, participación de aquel en el valor bruto de producción para datos censales de tipo económico y análisis realizados para el expendio de comidas y bebidas a nivel país por parte de la AFIP. Tal como se había hecho para la división de alojamiento, aquí también pudo arribarse al número estimado de personas ocupadas en actividades gastronómicas junto con su salario promedio al 2011 con el objetivo de contar con la masa salarial generada por restaurantes y afines.

Valor agregado de hoteles, restaurantes y afines en Bahía Blanca

Dada la metodología descrita en el box 3, puede arribarse a un valor bruto de producción estimado para las actividades de alojamiento de algo más de 50 millones de pesos para el año 2011. El consumo intermedio de estas actividades ronda el 50% de la facturación total, siendo para este caso de unos 25 millones de pesos. El valor agregado que surge por diferencia entre ambos valores mencionados sería de 25 millones de pesos al año 2011. El mismo estaría compuesto por 16 millones de pesos en concepto de remuneración al factor trabajo y 9 millones de pesos como retribución del factor capital.

Por su parte, el conjunto de actividades gastronómicas de la ciudad en sus diferentes tipos alcanzó una facturación estimada en los 260 millones de pesos para el período 2011. El dato surge de considerar el 80% de los ingresos totales estimados para Bahía Blanca y aplicarle al mismo la participación de los gastos de las familias en concepto de alimentos preparados listos para consumir y consumo de comidas y bebidas fuera del hogar, sin tener en cuenta las erogaciones de este tipo realizadas en supermercados e hipermercados. Según los datos obtenidos en informes sectoriales de AFIP y consultas a referentes del sector, la participación promedio aproximada de salarios en costos totales se ubica entre el 30% y el 36%. Se optó por este segundo valor dada la estructura de los locales gastronómicos de la ciudad. Al contar con los datos de empleos del sector y salario promedio del mismo, puede deducirse el monto atribuible a consumos intermedios, que para Bahía Blanca fue de casi 130 millones de pesos al año 2011. De allí se deduce que el valor agregado generado por estas actividades asociadas a la gastronomía fue levemente superior a los 130 millones de pesos para el mencionado año. La composición del mismo se distribuye entre 73 millones de pesos en concepto de masa salarial y 57 millones de pesos de excedente bruto de explotación.

En conjunto, el grupo H, con 480 establecimientos en la ciudad de Bahía Blanca, pagó en concepto de salarios unos 90 millones de pesos durante el 2011 a sus casi 2.300 empleos directos generados. Su valor agregado se estima en casi 156 millones de pesos como consecuencia de una facturación global anual de más de 310 millones de pesos en el año 2011. Lógicamente el aporte principal lo generan las actividades gastronómicas por su mayor número de establecimientos, lo que a su vez se reafirma al comparar el valor agregado por empleado. Sin embargo, el valor agregado generado por establecimiento es tres veces superior en locales de alojamiento respecto de locales gastronómicos.

Resumen sector hoteles, restaurantes y afines en Bahía Blanca

Año 2011 - Variables monetarias expresadas en millones de pesos

Establecimientos	480
Empleos	2.300
Valor de la producción	310
Valor consumos intermedios	154
Valor agregado	156
Remuneración asalariados	90
Excedente bruto explotación	66

Comentarios finales

A nivel país la participación del grupo H respecto al PBI es relativamente baja, aunque teniendo en cuenta el empleo generado, estas actividades han mostrado un buen dinamismo en los últimos años.

Para el caso de Bahía Blanca, el grupo de actividades de alojamiento temporal junto a restaurantes y afines ha ganado mayor participación en el último lustro respecto al número de establecimientos identificados. A su vez, y haciendo hincapié principalmente en los locales más sobresalientes y representativos del mismo, se ha buscado una mayor profesionalización y atención en el cliente.

El empleo directo generado por estas actividades se aproxima a las 2.300 personas, lo que en términos de masa salarial representa unos 90 millones de pesos de aporte al ingreso de la economía bahiense. Estos casi 500 locales han facturado durante el 2011 una cifra levemente superior a los 310 millones de pesos, lo que a fin de cuentas representó unos 156 millones de pesos aproximadamente en concepto de generación de valor agregado. ■