



# ANÁLISIS DEL SECTOR DE LA **RESTAURACIÓN** EN **LANZAROTE**

(Restaurantes, Cafeterías y Bares)

Junio 2006



**CABILDO DE LANZAROTE**

Área de Ordenación Turística  
y Nuevas Tecnologías

[www.datosdelanzarote.com](http://www.datosdelanzarote.com)

**ÍNDICE**

	Página
PRESENTACIÓN	3
METODOLOGÍA	4
NORMATIVA	6
INFORME DE LOS RESULTADOS	
<b>I.- CARACTERÍSTICAS DE LOS ESTABLECIMIENTOS</b>	<b>8</b>
1.- Distribución geográfica	8
2.- Tipología	10
3.- Categoría	11
4.- Gastronomía	13
5.- Aforo	15
6.- Antigüedad	16
<b>II.- SITUACIÓN DEL SECTOR</b>	<b>17</b>
1.- Percepción sobre la situación del turismo en Lanzarote	17
2.- Problemática del sector de la restauración en Lanzarote	18
3.- Rentabilidad	19
4.- Acciones para mejorar el turismo	20
5.- El todo incluido	22
6.- Impacto de la ley antitabaco	23
<b>SÍNTESIS</b>	<b>25</b>

## PRESENTACIÓN

El presente documento, en el que se recoge un análisis del sector de la restauración en la isla, ha sido realizado por el Centro de Datos (Área de Ordenación Turística y Nuevas Tecnologías) del Cabildo de Lanzarote y ha contado con la co-financiación del Servicio Canario de Empleo del Gobierno de Canarias a través de su programa de Fomento de Empleo.

El **objeto del trabajo** realizado fue doble:

1. Por un lado se procedió a analizar y caracterizar la oferta de restauración existente en la isla; para ello se elaboró expresamente un **Censo de Restaurantes, Cafeterías y Bares de Lanzarote** en el que se recogiese el número real de establecimientos, datos de localización, tipología, clasificación, etc. Dicha información no sólo se utilizará para actualizar los registros oficiales existentes sino que, a partir de ella, se procederá a la elaboración de una *Guía Oficial de Restaurantes, Cafeterías y Bares de Lanzarote* que estará a disposición de los usuarios tanto en internet como en otros formatos.
2. Además de este Censo, se realizó una **Encuesta a los establecimientos** de restauración con el fin de conocer la opinión sobre determinados aspectos que afectan al sector: situación del turismo, propuestas de mejora, rentabilidad, problemática del entorno e impacto del *all inclusive*.

El documento, por tanto, se estructura en dos partes: por un lado se recogen las características de los establecimientos, correspondientes a la información del Censo; y por otro lado se analiza la situación del sector, mediante el análisis de las opiniones y propuestas de los responsables de los establecimientos.

Por último, quisiéramos aprovechar esta presentación para expresar nuestro agradecimiento a todas aquellas personas, establecimientos de restauración, entidades públicas y organizaciones que han colaborado desinteresadamente en la elaboración de este trabajo.

## **METODOLOGÍA**

### **1.- CENSO DE RESTAURANTES, CAFETERÍAS Y BARES**

Para la realización del Censo se siguieron dos fases:

#### **1.1.- Análisis de fuentes**

Listados oficiales

- Registros de la Oficina de Ordenación Turística del Cabildo de Lanzarote con fecha 15 de diciembre de 2005 y su actualización a 1 de abril de 2006.
- Altas en el Impuesto de Actividades Económicas (IAE) de la Cámara de Comercio con fecha de 1 de enero de 2006.
- Listados de registros de los ayuntamientos<sup>1</sup> de Lanzarote, todas ellas relativas a 2005.

Otras fuentes

- Registros de la Asociación de Empresarios Turísticos de Lanzarote (AETUR) con fecha de 10 de enero de 2006.
- Guías de restauración publicadas (en distintos formatos) por el Patronato de Turismo de Lanzarote.
- Consultas específicas en el Registro Mercantil a través del servicio de internet [www.e-informa.com](http://www.e-informa.com).

Guías gastronómicas y otros

- Guía CAMPESA 2006.
- Guía Michelin.
- Páginas Blancas.
- Páginas Amarillas.
- Guía QDQ.
- Gazette.
- Publicidad en prensa y otros formatos.

#### **1.2.- Trabajo de campo**

Una vez analizadas y cotejadas las fuentes reseñadas se procedió a la realización del trabajo de campo, consistente en la comprobación in situ de todos los establecimientos que aparecían en los distintos registros.

Además se realizó un 'rastreo' completo de todos los núcleos poblacionales de Lanzarote, haciendo especial hincapié en los núcleos turísticos y en Arrecife, al objeto

---

<sup>1</sup> Excepto Arrecife.

de detectar posibles establecimientos que no aparecieran en ninguna de las fuentes mencionadas.

A todos los establecimientos se les solicitó la siguiente información:

- Denominación
- Actividad
- Categoría
- Clasificación
- Aforo
- Fumador (Zona Habilitada)/No Fumador/Por definir
- Horario
- Domicilio
- Localidad
- Municipio
- Teléfono
- Web/e-mail

## 2.- ENCUESTA DE OPINIÓN A RESTAURANTES, CAFETERÍAS Y BARES

Simultáneamente a la elaboración del Censo, se procedió a la realización de una Encuesta a los propietarios y/o explotadores de los establecimientos. El objeto de esta encuesta era conocer la opinión ante determinados temas que afectan directa o indirectamente al sector<sup>2</sup>.

La **ficha técnica** de la Encuesta es la siguiente:

- *Universo*: establecimientos de restaurantes, cafeterías y bares de Lanzarote.
- *Ámbito de estudio*: Lanzarote.
- *Tamaño de la muestra*: 350 entrevistas a los explotadores y/o propietarios.
- *Error muestral máximo*:  $\pm 4.7$  % para un nivel de confianza del 95 % y de probabilidades ( $p=q=50$ ).
- *Tipo y procedimiento de muestreo*: estratificado según municipio y tipo de establecimiento. Selección de los entrevistados al azar, siguiendo las cuotas de dichas variables.
- *Tipo de entrevista*: personal mediante cuestionario estructurado, completándose el 20 % de las entrevistas mediante entrevista telefónica.
- *Fecha de realización del trabajo de campo*: entre los meses de febrero a mayo de 2006.

---

<sup>2</sup> El cuestionario utilizado se incluye en la documentación anexa a este informe.

## **NORMATIVA**

Antes de proceder al análisis de los resultados conviene apuntar algunos aspectos sobre la normativa y trámites que afectan al sector de la restauración.

Los restaurantes, bares y cafeterías se rigen a nivel global por la *Ley 7/1995, de 6 de abril, de Ordenación del Turismo de Canarias*, que afecta a todas las actividades turísticas de la Comunidad Autónoma. A un nivel más específico estos establecimientos están regidos por la *Orden de 17 marzo de 1965*, por la *Orden de 18 marzo de 1965* y por la *Orden de 19 de junio de 1970* que repercuten a todos los establecimientos españoles.

En cuanto a los **trámites** a tener en cuenta para la apertura de establecimientos de estas características, merecen destacarse los siguientes:

### **Solicitud de Autorización en Turismo**

En el caso de Lanzarote, el organismo competente es la Oficina de Ordenación Turística del Cabildo Insular. En este departamento se presentan los siguientes documentos (según el caso): autorización de apertura de un restaurante o cafetería, autorización de cambio de titularidad de un restaurante o cafetería, inscripción en el Registro de Bares y cambio de titularidad de Bares.

**A partir de dicha autorización el establecimiento podrá contar con Libro de Inspección de Turismo y Hojas de Reclamaciones**, expedidas por la misma Oficina de Ordenación Turística del Cabildo.

### **Licencia de Apertura del Ayuntamiento**

Y en su caso, Licencia de Obras del Ayuntamiento del municipio donde se vaya a ubicar el negocio.

Cabe recordar, además, que la actividad de Bares, Restaurantes y Cafeterías es considerada como una Actividad Clasificada, y deberá cumplir los requisitos establecidos por los Ayuntamientos.

Aparte de estos dos trámites reseñados es necesario el permiso de Sanidad (Libro de Visitas Sanitario), la Declaración Censal, alta en el IGIC, trámites de la Seguridad Social, Libro de Visita (Inspección de Trabajo), etc.

# **INFORME DE LOS RESULTADOS**

## I.- CARACTERÍSTICAS DE LOS ESTABLECIMIENTOS<sup>3</sup>

Existen un total de **1.562 establecimientos** de restaurantes, cafeterías y bares en Lanzarote distribuidos tal como recoge la siguiente tabla.

### Oferta de restaurantes, cafeterías y bares de Lanzarote

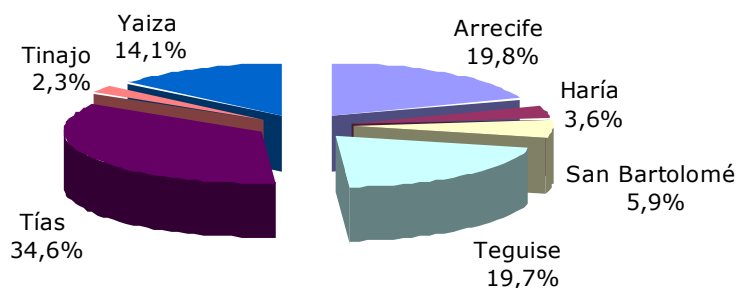
MUNICIPIO	Restaurantes	Cafeterías	Bares	TOTAL
Arrecife	65	54	190	<b>309</b>
Haría	34	7	15	<b>56</b>
San Bartolomé	41	14	37	<b>92</b>
Teguise	150	47	111	<b>308</b>
Tías	268	65	208	<b>541</b>
Tinajo	16	3	17	<b>36</b>
Yaiza	136	26	58	<b>220</b>
<b>LANZAROTE</b>	<b>710</b>	<b>216</b>	<b>636</b>	<b>1.562</b>

FUENTE: Centro de Datos, 'Censo de Restaurantes, Cafeterías y Bares de Lanzarote' (mayo 2006).

### 1.- DISTRIBUCIÓN GEOGRÁFICA

Según **municipios**, Tías concentra más de un tercio del total de establecimientos. También Arrecife y Teguise, con más del 19 % de la oferta en cada uno, disponen de una alta cuota de establecimientos. Así como el municipio de Yaiza, que oferta el 14 % de la restauración de la isla.

#### Establecimientos según municipio



<sup>3</sup> Para analizar esta primera parte se utilizará el CENSO DE RESTAURANTES, CAFETERÍAS Y BARES (MAYO 2006) realizado por el CENTRO DE DATOS para este trabajo.



Más allá del ámbito municipal, conviene apuntar que **seis de cada diez de estos establecimientos se encuentran en las principales zonas turísticas**: Puerto del Carmen/Matagorda (33 %), Costa Teguisse (15.1 %) y Playa Blanca (10.8 %).

**Oferta de restaurantes, cafeterías y bares según núcleo de población**

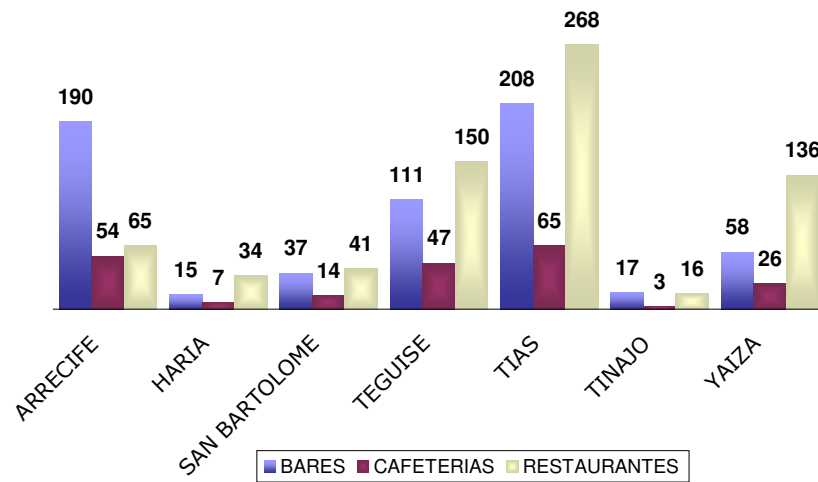
<b>ARRECIFE</b>	<b>309</b>	<b>HARÍA</b>	<b>56</b>
Altavista	20	Arrieta	10
Argana (Alta y Baja)	16	Charco del Palo	5
La Concha	1	Guinate	1
Maneje	2	Haría	15
Titerroy	18	Los Valles	1
Valterra	10	Máquez	1
San Francisco Javier	4	Mala	2
Resto Arrecife	238	Órzola	11
<b>SAN BARTOLOME</b>	<b>92</b>	Punta Mujeres	9
Aeropuerto	12	Ye	1
Güime	2	<b>TÍAS</b>	<b>541</b>
Montaña Blanca	2	Conil	2
Mozaga	2	Mácher	5
Playa Honda	54	Masdache	1
San Bartolomé	20	Matagorda	25
<b>TEGUISE</b>	<b>308</b>	Puerto del Carmen	490
Caleta de Famara	13	Tías	18
Caletas, Las	4	<b>TINAJO</b>	<b>36</b>
Charco del Palo	1	El Cuchillo	1
Costa Teguisse	236	La Santa	16
Graciosa, La	10	La Vegueta	1
Mozaga	1	Mancha Blanca	3
Guatiza	3	Tinajo	15
Nazaret	3	<b>YAIZA</b>	<b>220</b>
Soo	1	Breñas, Las	1
Tahíche	9	Femés	3
Tao	2	Geria, La	1
Teguisse	21	Golfo, El	12
Tesequite	1	Hoya, La	1
Tiagua	3	Playa Blanca	170
		Playa Quemada	2
		Puerto Calero	14
		Uga	3
		Yaiza	13

FUENTE: Centro de Datos, 'Censo de Restaurantes, Cafeterías y Bares de Lanzarote' (mayo 2006).

## 2.- TIPOLOGÍA

En cuanto al tipo de establecimiento, el 45.5 % son restaurantes y el 40.7 % bares. Las cafeterías suponen menos del 14 % del total de la oferta.

**Establecimientos según municipio y tipo**



### 3.- CATEGORÍA<sup>4</sup>

Los restaurantes se clasifican en las categorías de lujo, primera, segunda, tercera y cuarta, cuyos distintivos son, respectivamente, cinco, cuatro, tres, dos y un tenedores. Mientras que las cafeterías se clasifican en las categorías de «Especial», «Primera» y «Segunda», cuyos distintivos serán, respectivamente, tres tazas, dos tazas y una taza. Para los bares no existe categorización.

#### a) Restaurantes

Casi la mitad (47.9 %) de los restaurantes sólo tiene un tenedor, mientras que un 29 % es de dos tenedores. Los restaurantes de 3 y 4 tenedores sólo suponen el 2.6 % del total. Un 20.6 % están sin clasificar.




Categoría de los restaurantes	Nº	%
	2	0.3
	16	2.3
	206	29.0
	340	47.9
Sin especificar	146	20.6
<b>TOTAL</b>	<b>710</b>	<b>100.0</b>

FUENTE: Centro de Datos, 'Censo de Restaurantes, Cafeterías y Bares de Lanzarote' (mayo 2006).

<sup>4</sup> La información sobre la categoría de los establecimientos ha sido obtenida fundamentalmente de los registros de la Oficina de Ordenación Turística del Cabildo de Lanzarote.

**b) Cafeterías**

Más de la mitad son de 2 tazas, mientras que el 1.4 % son de tres. También el 1.4 % de este tipo de establecimientos son de 1 taza. Las cafeterías sin especificar suponen el 44.4 %.

<b>Categoría de las cafeterías</b>	<b>Nº</b>	<b>%</b>
	3	1.4
	114	52.8
	3	1.4
Sin especificar	96	44.4
<b>TOTAL</b>	<b>216</b>	<b>100.0</b>

FUENTE: Centro de Datos, 'Censo de Restaurantes, Cafeterías y Bares de Lanzarote' (mayo 2006).

Teniendo en cuenta las principales zonas turísticas, la calidad en general de los establecimientos (tanto restaurantes como cafeterías) es más alta en Puerto del Carmen y más baja en Playa Blanca.

#### 4.- GASTRONOMÍA

En este apartado sólo se incluye la oferta gastronómica de los 710 restaurantes existentes en Lanzarote.

A efectos estadísticos, se ha optado por una clasificación atendiendo a la procedencia geográfica de la especialidad gastronómica que ofrece el establecimiento. En la categoría 'otras', además de otras procedencias, se incluyen tipologías culinarias específicas.

También conviene aclarar que la mayoría restaurantes, si bien están especializados en una tipología gastronómica determinada, además ofrecen en su menú otras variedades, sobre todo las denominadas cocinas 'internacional o nacional'.

##### Restaurantes según especialidad gastronómica

<b>Especialidad</b>	<b>Nº</b>	<b>%</b>
Internacional	150	21.1
Canaria	80	11.3
Oriental	71	10.0
Europea	58	8.2
Española	49	6.9
Latinoamericana	14	2.0
Otras	158	22.3
Sin especificar	130	18.3
<b>TOTAL</b>	<b>710</b>	<b>100.0</b>

FUENTE: Centro de Datos, 'Censo de Restaurantes, Cafeterías y Bares de Lanzarote' (mayo 2006).

El 21.1 % de los restaurantes ofrecen como especialidad principal menú de comida internacional, mientras que la cocina canaria es la principal especialidad del 11.3 % de estos establecimientos.

En tercer lugar aparece la cocina oriental (china básicamente), ofertada por un 10 % de los restaurantes de Lanzarote.

La comida europea (entre la que sobresale la italiana) es la especialidad principal del 8.2 %. Y la cocina española en el 5.9 %.

En cuanto a la latinoamericana la ofertan el 2 %. También existe un 22.3 % de establecimientos que ofrecen otras especialidades.

Por último, hay que reseñar que el 18.3 % aparecen sin especificar.

**Oferta de restaurantes según especialidad gastronómica (desglose)**

<b>EUROPEA</b>	<b>58</b>	<b>ORIENTAL</b>	<b>71</b>
Alemana	1	China	58
Francesa	4	Coreana	1
Griega	1	Hindú	7
Inglesa	7	Japonesa	3
Irlandesa	2	Oriental	2
Italiana	43		
<b>ESPAÑOLA</b>	<b>49</b>	<b>AMERICANA</b>	<b>14</b>
Nacional	41	Latinoamericana	2
Asturiana	1	Mexicana	9
Gallega	5	Uruguaya	2
Vasca	2	Colombiana	1
<b>OTRAS</b>	<b>158</b>	<b>CANARIA</b>	<b>80</b>
Buffet Internacional	29		
Casera	3	<b>INTERNACIONAL</b>	<b>150</b>
Cocina de autor	2		
Especialidad carne	5	<b>SIN ESPECIFICAR</b>	<b>130</b>
Especialidad pescado	20		
Grill	9		
Hamburguesería	13		
Libanesa	2		
Mediterránea	2		
Pizzería	23		
Snacks	35		
Tapas	12		
Turca	2		
Vegetariana	1		

FUENTE: Centro de Datos, 'Censo de Restaurantes, Cafeterías y Bares de Lanzarote' (mayo 2006).

## 5.- AFORO

El 26.9 % de los establecimientos (restaurantes, cafeterías y bares) son de tamaño medio y con capacidad para 50-100 personas. Más de 70 % de estos locales son restaurantes.

También los establecimientos de más de 100 personas (son más del 14 %) los forman, en gran medida, los restaurantes.

Un 19.6 % de los establecimientos tienen un aforo para 30-50 personas, se trata fundamentalmente de bares. Y un 2.9 % de los establecimientos tienen capacidad para menos de 30 personas.

### Oferta de Restaurantes, cafeterías y bares según aforo

Aforo	Nº	%
≤ 30 px.	46	2.9
31 - 50 px.	306	19.6
51 - 100 px.	420	26.9
+ 100 px.	227	14.5
Sin especificar	563	36.0
<b>TOTAL</b>	<b>1.562</b>	<b>100.0</b>

FUENTE: Centro de Datos, 'Censo de Restaurantes, Cafeterías y Bares de Lanzarote' (mayo 2006).

## 6.- ANTIGÜEDAD

Siete de cada diez establecimientos tiene más de cinco años de antigüedad. Mientras que el 23.4 % tiene entre uno y cinco años.

Los establecimientos con menos de un año en funcionamiento suponen el 6.6 % del total.

**PREGUNTA.- ¿Cuanto tiempo hace que está en funcionamiento su negocio?**

<b>ANTIGÜEDAD</b>	<b>%</b>
Menos de 1 año	6.6
Entre 1 y 3 años	12.8
Entre 3 y 5 años	10.6
Más de 5 años	69.7
Sin especifica	0.3

FUENTE: Centro de Datos, 'Encuesta a Restaurantes, Cafeterías y Bares de Lanzarote (mayo 2006)'

Según las zonas turísticas, los establecimientos más nuevos se encuentran en Playa Blanca y los más antiguos en Puerto del Carmen.



## II.- SITUACIÓN DEL SECTOR<sup>5</sup>

### 1.- PERCEPCIÓN SOBRE LA SITUACIÓN DEL TURISMO EN LANZAROTE

En general **se piensa que la situación del sector turístico en Lanzarote es mala** (casi la mitad de los entrevistados estima que es mala o muy mala). Y el 38 % opina que es regular.

Sólo un 11.7 % cree que es buena o muy buena.

Pregunta.- ¿PARA EMPEZAR ME PODRÍA DECIR CÓMO CALIFICARÍA UD. LA SITUACIÓN ACTUAL DEL TURISMO EN LANZAROTE, DIRÍA UD. QUE ES MUY BUENA, BUENA, REGULAR, MALA O MUY MALA?

OPINIÓN	%
Muy Buena	0.8
Buena	10.9
Regular	38.0
Mala	33.4
Muy Mala	14.0
NS/NC	2.9

FUENTE: Centro de Datos, 'Encuesta a Restaurantes, Cafeterías y Bares de Lanzarote (mayo 2006)'

Teniendo en cuenta las zonas turísticas, la opinión sobre la situación del turismo en Lanzarote es más mala en Costa Teguise y Puerto del Carmen. En cambio, es menos mala para los establecimientos del núcleo de Playa Blanca.

También es peor para los establecimientos de restaurantes y cafeterías que para bares.

---

<sup>5</sup> Para analizar esta segunda parte se utilizará la ENCUESTA A RESTAURANTES, CAFETERÍAS Y BARES (MAYO 2006) realizada por el CENTRO DE DATOS.

## 2.- PROBLEMÁTICA DEL SECTOR DE LA RESTAURACIÓN

La falta de profesionalización es el principal problema que tiene el sector de restaurantes, cafeterías y bares de Lanzarote.

También se consideran relevantes las deficiencias de infraestructura y de seguridad de la zona donde está ubicado el establecimiento.

Un problema que alcanza un porcentaje de menciones significativo es el del todo incluido. Más adelante este tema se analizará detalladamente.

Otros problemas que preocupan son la falta de personal, el estado de los establecimientos, los horarios y la falta de limpieza de la zona.

**Pregunta.- Y ME PODRÍA DECIR CUÁLES SON, A SU JUICIO, LOS TRES PROBLEMAS MÁS IMPORTANTES QUE TIENE LA HOSTELERÍA (BARES, RESTAURANTES, CAFETERÍAS) DE SU ZONA**

<b>PROBLEMAS DEL SECTOR DE RESTAURACIÓN</b>	<b>%</b>
Falta de profesionalización	27.7
Infraestructura de la zona	18.6
Inseguridad	17.7
Todo incluido	15.7
Falta de personal	11.7
Mantenimiento (estado) de los establecimientos	9.1
Horarios	4.9
Limpieza	3.4
Política	3.4
Exceso competencia	2.9
Poco turismo y de baja calidad	2.3
Poca oferta de ocio	1.7
Otros <sup>6</sup>	7.6

FUENTE: Centro de Datos, 'Encuesta a Restaurantes, Cafeterías y Bares de Lanzarote (mayo 2006)'

<sup>6</sup> Sobresale inmigración (0.9 %), precios altos (0.6 %) y alto nivel de vida (0.6 %).

### 3.- RENTABILIDAD

En general la rentabilidad de los negocios del sector ha sido regular para el 43 % de los entrevistados.

Un 24.6 % cree que ha sido buena o muy buena, y el mismo porcentaje señala que ha sido mala o muy mala.

**Pregunta.- AHORA PIENSE EN SU ESTABLECIMIENTO, ¿CUÁL ES SU OPINIÓN SOBRE LA RENTABILIDAD QUE HA TENIDO SU ESTABLECIMIENTO EN ESTE ÚLTIMO AÑO?**

<b>OPINIÓN</b>	<b>%</b>
Muy Buena	1.4
Buena	23.1
Regular	43.1
Mala	18.3
Muy Mala	6.3
NS/NC	7.7

FUENTE: Centro de Datos, 'Encuesta a Restaurantes, Cafeterías y Bares de Lanzarote (mayo 2006)'

Los establecimientos de las zonas de Costa Teguise y, en menor medida, Puerto del Carmen señalan una menor rentabilidad.

En cambio, en Playa Blanca la opinión al respecto es más positiva. También los establecimientos de Arrecife están por encima de la media.

#### 4.- DEMANDA DE ACCIONES PARA MEJORAR EL TURISMO

Actuar sobre el "todo incluido" es, a juicio del 60 % de los entrevistados, la principal acción que se debería emprender.

Pregunta.- **¿Y QUÉ ACCIONES CREE USTED QUE SE DEBERÍAN EMPRENDER O MEJORAR PARA CUIDAR MÁS EL TURISMO? (CITAR HASTA DOS ACTUACIONES)**

<b>ACCIÓN</b>	<b>%</b>
Actuar sobre el "todo incluido"	60.0
Traer turismo de más calidad	34.6
Cuidar más la isla/entorno	23.1
Profesionalizar más los servicios	21.4
Abaratar precios (vuelos)	14.0
No hacer más oferta alojativa	8.3
Traer turismo de mayor gasto	8.3
Renovar plazas alojativas	7.1
Oferta no regulada de alojamiento	2.6
Oferta no regulada de restauración	1.4
Otras	14.6

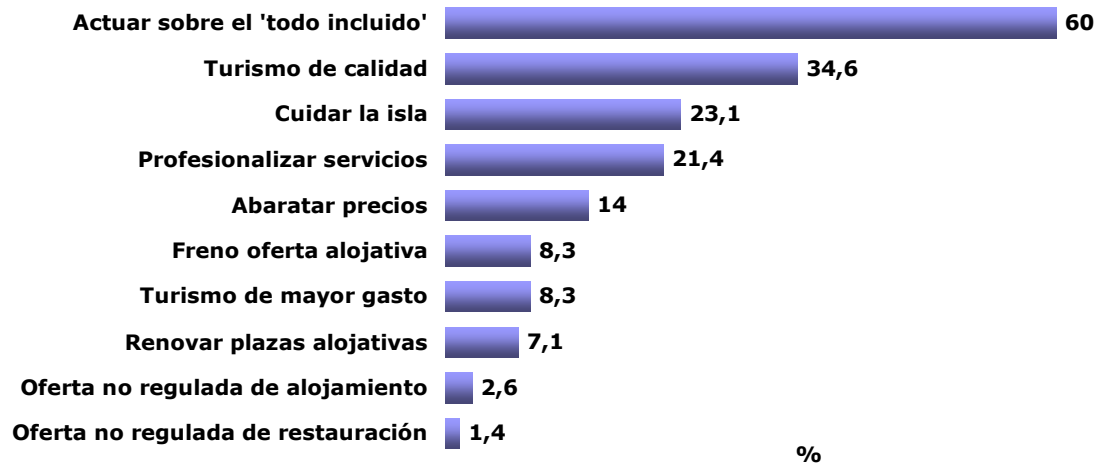
FUENTE: Centro de Datos, 'Encuesta a Restaurantes, Cafeterías y Bares de Lanzarote (mayo 2006)'

También se demanda un turismo de mayor calidad, cuidar más la isla/entorno y profesionalizar los servicios.

El abaratamiento de precios turísticos (básicamente el precio del billete de avión), el freno al crecimiento de la oferta alojativa, la demanda de un turismo de mayor gasto y la renovación de la oferta alojativa, son otras cuestiones que demandan los explotadores de los establecimientos de restauración.

Como cuestiones con menor demanda aparecen las acciones sobre la oferta no regulada de alojamiento y de restauración.

### Principales acciones para mejorar el turismo



## 5.- TODO INCLUIDO

Bajo el concepto de "todo incluido" (all-inclusive) se conoce a aquella modalidad de viaje de "servicios integrados" en la que se incluye los servicios de pasaje aéreo, *transfer in/out*, alojamiento, y alimentación con la particularidad de que se incluye todos los alimentos y bebidas dentro (o no) del alojamiento turístico, además de otros servicios complementarios.

Según los últimos datos disponibles<sup>7</sup>, un 19.8 % de las plazas utiliza la modalidad de todo incluido. En cuanto a la demanda, ésta ha ido aumentando progresivamente en los últimos años, hasta alcanzar un 17 % en 2005<sup>8</sup>.

La opinión entre los entrevistados en nuestro estudio es que **el 63 % de los establecimientos de Lanzarote se ha visto perjudicado con el sistema de 'todo incluido'**. Este porcentaje es más elevado en las zonas turísticas: Playa Blanca (88.6 %), Costa Teguise (86.8 %) y Puerto del Carmen (79.3 %).

**Pregunta.- COMO UD. SABE, DESDE HACE ALGÚN TIEMPO ALGUNOS TURISTAS ESTÁN VIAJANDO A LANZAROTE EN RÉGIMEN DE 'TODO INCLUIDO' (ALL INCLUSIVE). ¿A SU ESTABLECIMIENTO LE HA BENEFICIADO O LE HA PERJUDICADO ESTE HECHO?**

EFECTO	%
Más bien beneficiado	0.8
Ni lo uno ni lo otro	16.0
Más bien perjudicado	62.9
NS/NC	20.3

FUENTE: Centro de Datos, 'Encuesta a Restaurantes, Cafeterías y Bares de Lanzarote (mayo 2006)'

También el porcentaje de aquellos establecimientos que se han visto perjudicado por esta modalidad es más alto entre los restaurantes (78.7 %) y las cafeterías (76.7 %) que entre los bares (43.9 %).

**Como término medio, la pérdida de negocio por el todo incluido ha sido del 58.3 %.**

**Pregunta.- ¿EN QUÉ PORCENTAJE ESTIMA UD. QUE LE HA AFECTADO A LA RENTABILIDAD DE SU ESTABLECIMIENTO? \_\_\_\_\_ % DE PÉRDIDA**

PÉRDIDA SEGÚN ZONA	%
Costa Teguise	52.1
Playa Blanca	63.8
Puerto del Carmen	61.5
<b>Lanzarote</b>	<b>58.3</b>

FUENTE: Centro de Datos, 'Encuesta a Restaurantes, Cafeterías y Bares de Lanzarote (mayo 2006)'

<sup>7</sup> CENTRO DE DATOS: *Estudio sobre el 'todo incluido' en Lanzarote. 2004*

<sup>8</sup> ISTAC y CENTRO DE DATOS: *Encuesta de Gasto Turístico. Lanzarote 2005*

## **6.- IMPACTO DE LEY ANTITABACO**

El 1 de enero de 2006 entró en vigor la Ley 28/2005, de 26 de diciembre, de medidas sanitarias frente al tabaquismo y reguladora de la venta, el suministro, el consumo y la publicidad de los productos del tabaco, que establece una serie de medidas dirigidas a bares, restaurantes y locales de ocio:

1. Los propietarios de bares, restaurantes y otros locales de ocio deberán elegir si en sus establecimientos se puede fumar o no.
2. Los locales de menos de 100 m<sup>2</sup> deberán indicar la opción elegida en los accesos al establecimiento y en toda su publicidad. La entrada de menores a estos locales está permitida en las mismas condiciones que hasta ahora.
3. Los locales con una superficie destinada al público de 100 m<sup>2</sup> o más deberán indicar también la opción elegida. En caso de optar por permitir fumar, se deberá habilitar una zona de fumadores debidamente señalizada y separada que no podrá superar el 30% de la superficie útil del local ni los 300 m<sup>2</sup>. No se permitirá la entrada de menores de 16 años en las zonas de fumadores.
4. Además, a partir del 1 de septiembre de 2006, las zonas de fumadores deberán estar completamente compartimentadas y contar con un sistema de ventilación independiente.
5. En los bares y restaurantes situados en el interior de centros comerciales no se podrá fumar, salvo en aquellos locales que, estando separados del resto del centro comercial y contando con una entrada independiente, permitan fumar o habiliten zonas para fumadores en las mismas condiciones que el resto de establecimientos de hostelería.
6. Se prohíbe vender o entregar tabaco a menores de 18 años.
7. La venta y suministro de tabaco sólo podrá efectuarse en estancos y en máquinas expendedoras ubicadas en establecimientos donde esté permitido fumar.
8. En los restaurantes en los que se hayan habilitado zonas de fumadores se permitirá la venta manual y por unidades de cigarrillos o cigarrillos de capa natural.
9. Las máquinas expendedoras de tabaco deberán situarse en zonas del interior del local donde puedan ser controladas por los responsables del establecimiento y contarán, a partir del 1 de enero de 2007, con dispositivos que impidan el acceso directo de los menores a las mismas. En ningún caso podrán exhibir publicidad de tabaco.
10. El propietario del local debe velar por el cumplimiento de estas normas. Ante cualquier duda, y en beneficio de la salud pública, prevalecerá el derecho de los no fumadores a respirar un aire limpio.

Un 54.8 % de los establecimientos de Lanzarote es de fumadores y un 13.4 % tiene zona habilitada. Mientras que en el 11.1 % está expresamente prohibido el consumo de tabaco.

Un 20.7 % de los locales están sin especificar o sin definir.

<b>TIPO DE ESTABLECIMIENTO</b>	<b>Nº</b>	<b>%</b>
Fumador	856	54.8
Con zona habilitada	209	13.4
No fumador	173	11.1
Sin especificar	324	20.7
<b>TOTAL</b>	<b>1.562</b>	<b>100.0</b>

FUENTE: Centro de Datos, 'Censo de Restaurantes, Cafeterías y Bares de Lanzarote' (mayo 2006)

Según los responsables de los establecimientos, la opinión general es que **el impacto económico sobre el negocio que ha tenido esta Ley es mínimo: el 80 % opina que ni le ha beneficiado ni le ha perjudicado.**

No obstante, el 14.3 % de los explotadores de estos establecimientos señala que le ha perjudicado.

**Pregunta.- DESDE LA ENTRADA DE LA LEY ANTITABACO, ¿HA NOTADO ALGÚN CAMBIO EN LA RENTABILIDAD DE SU NEGOCIO?**

<b>OPINIÓN</b>	<b>%</b>
Más bien beneficiado	4.3
Ni lo uno ni lo otro	80.6
Más bien perjudicado	14.3
NS/NC	0.8

FUENTE: Centro de Datos, 'Encuesta a Restaurantes, Cafeterías y Bares de Lanzarote (mayo 2006)'



# SÍNTESIS

## I.- CARACTERÍSTICAS DE LOS ESTABLECIMIENTOS

- Existen un total de **1.562 establecimientos** de restaurantes, cafeterías y bares en Lanzarote.
- Según **municipios**, Tías concentra más de un tercio del total de establecimientos. También Arrecife y Teguiise, con más del 19 % de la oferta en cada uno, disponen de una alta cuota de establecimientos. Así como el municipio de Yaiza, que oferta el 14 % de la restauración de la isla.
- Más allá del ámbito municipal, conviene apuntar que **seis de cada diez de estos establecimientos se encuentran en las principales zonas turísticas**: Puerto del Carmen/Matagorda (33 %), Costa Teguiise (15.1 %) y Playa Blanca (10.8 %).
- En cuanto al **tipo de establecimiento**, el 45.5 % son restaurantes y el 40.7 % bares. Las cafeterías suponen menos del 14 % del total de la oferta.
- Según la **categoría**, casi la mitad (47.9 %) de los restaurantes sólo tiene un tenedor, mientras que un 29 % es de dos tenedores. Los restaurantes de 3 y 4 tenedores sólo suponen el 2.6 % del total. Un 20.6 % están sin clasificar. En cuanto a las cafeterías, más de la mitad son de 2 tazas, mientras que el 1.4 % son de tres. También el 1.4 % de este tipo de establecimientos son de 1 taza. Las cafeterías sin especificar suponen el 44.4 %.
- Si se tiene en cuenta la **gastronomía**, el 21.1 % de los restaurantes ofrecen como especialidad principal menú de comida internacional, mientras que la cocina canaria es la principal especialidad del 11.3 % de estos establecimientos. En tercer lugar aparece la cocina oriental (china básicamente), ofertada por un 10 % de los restaurantes de Lanzarote. La comida europea (entre la que sobresale la italiana) es la especialidad principal del 8.2 %. Y la cocina española en el 5.9 %. En cuanto a la latinoamericana la ofertan el 2 %. También existe un 22.3 % de establecimientos que ofrecen otras especialidades. Por último, hay que reseñar que el 18.3 % aparecen sin especificar.
- Según el **aforo**, el 26.9 % de los establecimientos (restaurantes, cafeterías y bares) son de tamaño medio y con capacidad para 50-100 personas. Más de 70 % de estos locales son restaurantes. También los establecimientos de más de 100 personas (son más del 14 %) lo forman, en gran medida, los restaurantes. Un 19.6 % de los establecimientos tienen un aforo para 30-50 personas, se trata fundamentalmente de bares. Y un 2.9 % de los establecimientos tienen capacidad para menos de 30 personas.
- Por último, en cuanto a la **antigüedad**, siete de cada diez establecimientos tiene más de cinco años de antigüedad. Mientras que el 23.4 % tiene entre uno y cinco años. Los establecimientos con menos de un año en funcionamiento suponen el 6.6 % del total.

## II.- SITUACIÓN DEL SECTOR

- En general **se piensa que la situación del sector turístico en Lanzarote es mala** (casi la mitad de los entrevistados estima que es mala o muy mala). Y el 38 % opina que es regular. Sólo un 11.7 % cree que es buena o muy buena.
- **La falta de profesionalización es el principal problema** que tiene el sector de restaurantes, cafeterías y bares de Lanzarote. También se considera relevante las deficiencias de infraestructura y de seguridad de la zona donde está ubicado el establecimiento. Un problema que alcanza un porcentaje de menciones significativo es el del 'todo incluido'. Otros problemas que preocupan son la falta de personal el estado de los establecimientos, los horarios y la falta de limpieza de la zona.
- En general **la rentabilidad de los negocios del sector ha sido regular** para el 43 % de los entrevistados. Un 24.6 % cree que ha sido buena o muy buena, y el mismo porcentaje señala que ha sido mala o muy mala. Los establecimientos de las zonas de Costa Teguise y, en menor medida, Puerto del Carmen señalan una menor rentabilidad. En cambio, en Playa Blanca la opinión al respecto es más positiva. También los establecimientos de Arrecife están por encima de la media.
- Actuar sobre el "todo incluido" es, a juicio del 60 % de los entrevistados, la principal **acción que se debería emprender**. También se demanda un turismo de mayor calidad, cuidar más la isla/entorno y profesionalizar los servicios. El abaratamiento de precios, el freno al cero de la oferta alojativa, la demanda de un turismo de mayor gasto y la renovación de la oferta alojativa son otras cuestiones que demandan los explotadores de los establecimientos de restauración. Como cuestiones con menor demanda aparecen las acciones sobre la oferta no regulada de alojamiento y restauración.
- El 63 % de los establecimientos de Lanzarote se ha visto perjudicado con el sistema de '**todo incluido**'. Este porcentaje es más elevado en las zonas turísticas: Playa Blanca (88.6 %), Costa Teguise (86.8 %) y Puerto del Carmen (79.3 %). Como término medio, **la pérdida de negocio por esta forma de contratación ha sido del 58.3 %**.
- **Ley antitabaco**. Un 54.8 % de los establecimientos es de fumadores y un 13.4 % tiene zona habilitada. Mientras que en el 11.1 % está expresamente prohibido el consumo de tabaco y un 20.7 % de los locales están sin especificar. Según los responsables de los establecimientos, la opinión general es que **el impacto económico sobre el negocio que ha tenido esta Ley es mínimo: el 80 % opina que ni le ha beneficiado ni le ha perjudicado**. No obstante, el 14.3 % de los explotadores de estos establecimientos señala que le ha perjudicado.