



Análisis Viabilidad económica Bar- Restaurante Casa Mendieta



**lekeitioko
udala**

Markina-Xemein, enero 2023

INDICE

1. Antecedentes	3
2. Plan de viabilidad	5
2.1. Actividad	5
2.2. Análisis de mercado	7
2.3. Área de personal	11
2.4. Forma jurídica	11
2.5. Plan de inversión inicial y financiación	12
2.6. Previsión de gastos e ingresos	12

1- ANTECEDENTES

El Astillero Mendieta es uno de los bienes más destacados del patrimonio cultural vasco, en general, y del patrimonio marítimo, en particular. Es uno de los mejores ejemplos de astillero de ribera que se conservan en la costa cantábrica. De ahí que esté declarado monumento e incluido en el Plan Nacional de Patrimonio Industrial del estado español. Pero, además, forma parte de un conjunto excepcional: el de los ingenios preindustriales del río Lea. Un complejo paisaje caracterizado por estructuras hidráulicas, ferrerías, molinos, instalaciones portuarias, caminos y puentes que, precisamente, culmina en la desembocadura del cauce, donde se concentró una importante actividad naval. Una tradición productiva que, en el caso de la familia Mendieta, se prolonga durante más de un siglo, desde 1862 hasta el cierre del astillero, en 1993.

Desde 2016, las instalaciones están siendo objeto de actuaciones para su preservación y salvaguarda.

El astillero está conformado por dos áreas: el espacio de trabajo y la vivienda de la familia Mendieta. El espacio de trabajo, situado al sur del conjunto, cuenta con dos rampas de piedra caliza. La superior fue construida en la década de 1940 y se prolonga casi hasta el puente de Isuntza. La inferior, mucho más antigua ya que formó parte de las instalaciones originales de 1862, es la plataforma sobre la que se asienta la nave de producción.

Por su parte, la vivienda de la familia Mendieta (prácticamente destruida tras el incendio que sufrió en 2007) se situaba en el lado norte de las instalaciones. Fue levantada en 1917 sobre un espacio auxiliar al astillero: una amplia balsa de agua que mediante un sistema de compuertas se llenaba con el agua de la ría y donde se depositaban las piezas de madera para conservarlas en condiciones óptimas hasta ser utilizadas en la actividad naval. Los trabajos arqueológicos realizados han confirmado la existencia de este espacio, que hasta la fecha se conocía únicamente por la documentación y los testimonios orales recogidos.

La casa cuenta con un jardín, hacia el lado de la playa, la cual está rodeada con una pared de piedra.

El ayuntamiento de Lekeitio tiene previsto reformar las dos instalaciones y utilizarlas para uso público; el astillero se utilizará como museo, sala de muestras y la casa Mendieta se compondrá de 3 espacios diferentes donde se situarán los socorristas, los baños públicos y un bar-restaurante.

Los gastos de mantenimiento del astillero, los asumirá el ayuntamiento de Lekeitio, como otro edificio público de su propiedad, y la gestión lo cederá al Itsasmuseum-Museo Marítimo de Bilbao, mediante un convenio de cesión para su uso como astillero-taller.

El Itsasmuseum Bilbao gestionará el astillero mediante personas voluntarias que colaboran en la protección y difusión de la cultura marítima de Bizkaia. Se prevé que realicen visitas guiadas a escolares y al público en general, pero desde el voluntariado, sin ningún ingreso o lucro por dicha actividad. Por lo tanto, el astillero no tendrá actividad económica.

En cuanto a la casa Mendieta situada al lado norte del astillero tiene una superficie construida de 654,94m², divididas en 4 plantas.

Planta sótano, tiene una superficie construida de 163,44m², que de momento no se utilizará.

La planta baja ocupa 162,12 m² de superficie construida, de los cuales la superficie útil son 127,04 m². De esta superficie útil el 32% corresponderán al puesto de socorristas y baños públicos y el resto, 68% 86,38m² de superficie útil, corresponderán a la actividad del bar-restaurante.

El primer piso cuenta con 167,73 m² de superficie construida, de los cuales 130,14 m² son útiles y el 100% estará orientado a la actividad de restauración; en esta primera planta se situará el comedor, un almacén y dos baños para los comensales del bar restaurante.

El segundo piso cuenta con 161,65 m², de superficie construida, de las cuales 90,98 m², son útiles. Este ático será un espacio diáfano sin uso concreto que se podrá utilizar como almacén para el bar y los socorristas de la playa.

Por tanto, de 348,16 m² de superficie útil total de la casa Mendieta el 62,19%, serán utilizadas para llevar a cabo la actividad de restauración (216,52 m²) la cual tendrá actividad económica.

Así mismo, dentro del ámbito también existe una superficie exterior donde se situaba el jardín de la casa, que se va a utilizar como terraza del bar y que tiene 55,78 m².

El resto; no serán actividades económicas y no generarán ningún ingreso, por lo tanto, no lucrativas.

Por todo lo mencionado anteriormente, durante las siguientes páginas nos centraremos en el estudio de viabilidad de la parte del bar-restaurante de la casa Mendieta, donde se explicará en qué consistirá su actividad y su análisis económico-financiero.

2- PLAN DE VIABILIDAD

2.1. Actividad

Actividad y sector

La actividad se encuadra dentro del sector de la hostelería y concretamente en la actividad de bar y restaurante.

La parte de la casa donde se situará la actividad será sacada a licitación para su gestión y explotación como actividad económica.

El edificio donde se situará el negocio está ubicado en la Playa Isuntza de Lekeitio, por lo que, aunque la actividad permanezca abierta durante todo el año, la estacionalidad del negocio variará durante los meses vacacionales, debido a la gran afluencia de gente que regenta la playa Isuntza de Lekeitio durante estos meses estivales.

La actividad permanecerá abierta los 7 días de la semana en periodo estival, pero el resto de los meses las personas encargadas de gestionar el negocio decidirán previo aviso al ayuntamiento abrirlo sólo fines de semana.

La actividad contará con dos estancias, el bar situado en el bajo de la casa, al cual se accede desde la playa, y un comedor situado en el piso superior del bar que contará con alrededor de 10 mesas.

El bar contará también con una terraza de 55,78m², al cual se accede desde el bar.

El bar-restaurante servirá a los consumidores bebidas, aperitivos, raciones, bocadillos, platos combinados, helados, etc.

En la medida de lo posible, tendrá carácter de hacer todas las comidas con productos de temporada. Además, se intentará seguir la estrategia de alimentación de Hamen Bertokoa de la comarca Lea-Artibai.

Todos los productos serán para consumir en el propio local, en el comedor situado en la planta superior o en la terraza ubicada en el exterior, por lo que los clientes serán quienes se acerquen hasta el bar-restaurante.

Además, durante la época estival los consumidores tendrán opción de solicitar comida para llevar. Es decir, al tratarse de un bar situado en la playa, los consumidores podrán pedir bocadillos y/o raciones para llevar y poder consumirlos en la playa.

Se podrá complementar la actividad de restauración con la actividad de ofrecer conciertos o actividades al aire libre, sobre todo en periodo estival.

El resto del año y sobre todo durante los meses de invierno, se puede ofrecer chocolate con churros y diferenciar así su actividad y generar movimiento, los fines de semana, del resto del año exceptuando los meses de verano.

Gama de productos a ofrecer

En cuanto a la gama de productos que se ofrecerá en el establecimiento se han diferenciado tanto la alimentación como las bebidas.

En el bar se ofrecerán bebidas y pinchos para comer o picotear.

Por otro lado, en el apartado de servicio de restaurante se ofrecerán:

- Platos combinados
- Raciones
- Bocatas
- Menús cerrados para grupos (siempre y cuando se realice una previa solicitud)

Todas las elaboraciones mantendrán la tradición como base y una capacidad de alrededor de 10 mesas en el comedor y otras 10 en la terraza.

Al tratarse de un lugar situado en la playa, será una actividad a la que afectará mucho la estacionalidad, incrementando mucho la actividad durante los meses estivales y reduciéndose la misma durante el resto de meses.

Novedad del producto / servicio y diferenciación con la oferta actual

En cuanto a la diferenciación del producto, la estrategia a seguir sería:

1. Ofrecer comida sabrosa y de calidad.
2. Amabilidad en la atención al cliente.
3. Un servicio excelente.
4. Variedad de bebidas.
5. Turismo familiar

Se puede hacer hincapié en la procedencia y calidad de los productos, apostando por producto local y siguiendo la filosofía KM0, priorizando la compra de productos de la última milla que respeten el desarrollo sostenible ([Hamen Bertokoa](#)) de la comarca.

El objetivo sería ofrecer alternativas con productos de calidad a precios asequibles para satisfacer la demanda de una clientela amplia.

2.2. Análisis de mercado

Situación actual del sector

En cuanto a la situación del sector de la hostelería y la restauración en general, se puede decir que es un sector que está saliendo de la crisis que ocasionó el COVID-19 y afectó **a todos los sectores del mundo, pero la industria hostelera fue una de las más afectadas.**

Además de la crisis generada por la pandemia, hay que sumar las continuas subidas en el precio de la luz que están lastrando todavía más la recuperación del sector, ya que, en las franjas horarias de mayor actividad hostelera, previas a las comidas y la cenas durante los días laborables, el incremento de precios llega hasta el 200% y el suministro eléctrico supone entre el 8% y el 12% de los costes de un establecimiento. El sector hostelero es un mercado muy competitivo y con unos márgenes bastante estrechos, y todas estas subidas están haciendo perder competitividad. Pero es que, además, la electricidad está en un entorno de subida de costes: se incrementan los costes salariales, los costes de los alimentos y bebidas; hay productos como las grasas y aceites para cocina que tienen un incremento de más de un 30%.

Aun así, los inversores en el sector hotelero tienen las mismas perspectivas que las empresas hoteleras; se prevé que la segunda mitad del año 2023 debería ser el año de la recuperación.

Ámbito geográfico

El bar-restaurante se encuentra ubicado en la playa Isuntza de Lekeitio.

Lekeitio es un bonito pueblo pesquero que está situado en la costa de Bizkaia, en la comarca de Lea-Artibai. Lekeitio es un pueblo con un gran atractivo costero y durante los meses estivales triplica su población.

A parte de recibir gran afluencia de turistas durante los meses estivales, mucha gente de los pueblos de los alrededores tiene la costumbre de ir a la playa de Lekeitio, por lo que la playa se llena durante estos meses de verano.

donde se situará el bar-restaurante está a pie de playa y la gente podrá acceder a las instalaciones desde la misma playa.

El pueblo de Lekeitio cuenta también con una parada de autobús, medio urbano por el cual accede mucha gente, sobre todo en verano.

Plano de la ubicación del restaurante:



Espacio físico

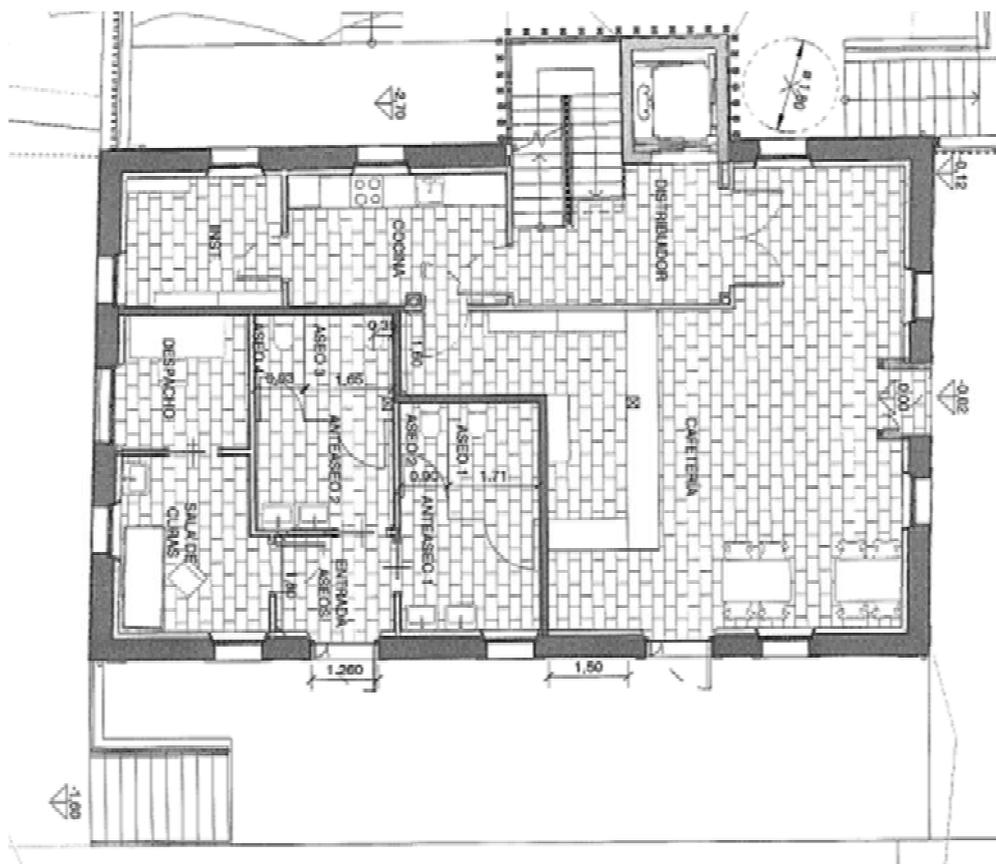
El bar-restaurante estará ubicado en el edificio casa Mendieta, situado en la playa Isuntza de Lekeitio.

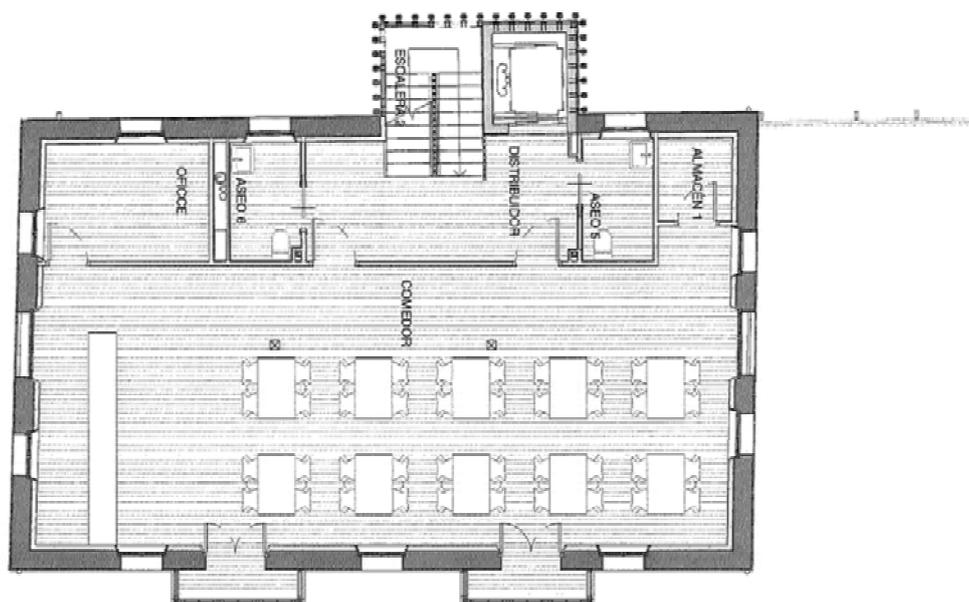
Se situará en las plantas baja y primera de la Casa Mendieta. Del total de superficie útil de la casa Mendieta se utilizarán para la actividad de bar-restaurante 216,52m², lo cual supone un 62,19% de la superficie útil total del edificio.

En la planta baja del edificio se situarán el bar, la cocina y la terraza; y en la primera planta estará ubicado el comedor.

El bar tiene una superficie de 53,16m², en ella se situará la barra y 2 mesas. La cocina se encuentra en la parte interior, se accederá desde el bar y tendrá acceso directo a las escaleras que suben al comedor. El almacén se encuentra al fondo de la cocina.

En la primera planta se ubicará el comedor que contará 90,19m², y espacio para poner alrededor de 10 mesas.





Análisis de la demanda. Clientes

La mayoría de los clientes, y los clientes potenciales serán los vecinos de la comarca de Lea-Artibai, pero durante los meses estivales, al tratarse de un pueblo costero muy turístico accederán turistas de todos los lugares del territorio.

Política de cobro

El cobro se realizará en el momento que el cliente finalice su estancia en el caso del restaurante o en el bar el cobro se realizará en el momento que se sirva la consumición.

En cuanto a los modos de pago, se brindará la posibilidad de pago con tarjeta.

Análisis de la Competencia

En la playa Isuntza de Lekeitio, no hay en la actualidad ningún bar situado a pie de playa.

Pero se podría considerar competencia directa debido a la cercanía y ubicación las siguientes:

Hotel Silken Palacio Uribarren, hotel situado sobre la playa de Isuntza. Cuenta con una gran terraza ubicada sobre la playa, barra y comedor.

Sólo abren en época estival, y a parte de ofrecer servicio restaurante, también ofrece aperitivos y raciones para comer.

Plazako Txiringittoa, este chiringuito se encuentra en la plaza del pueblo, se encuentra justo a la salida de la playa Isuntza. Mucha gente que se encuentra en la playa suele frecuentar este chiringuito. A parte de ofrecer bebidas y café, también ofrece aperitivos y completa su oferta ofreciendo conciertos en época estival. El resto de la competencia se ubica en el pueblo de Lekeitio, en el puerto y el centro. Estos establecimientos ya quedan más aislados de la playa, por lo que no los consideraríamos competencia directa.

Política de precios

Los precios se estipularán tras realizar un análisis de la competencia, y serán parecidos a los que se marcan en el mercado.

Por ejemplo, los bocatas, las raciones y platos combinados también tendrán diferentes precios dependiendo de la cantidad de productos y del tipo de productos que se utilicen:

- Los bocatas entre 5 y 8 €.
- Las raciones entre 5 y 10€.
- Los platos combinados entre 8 y 12€.

2.3. Area de personal

En base al proyecto que presente la persona que gane la licitación, y el servicio que se presente la plantilla y cantidad de personal variarán.

2.4. Forma jurídica

La forma jurídica de personal será la forma jurídica de la persona que obtenga la licitación.

2.5. Plan de Inversión inicial y financiación

El restaurante estará equipado con todo lo necesario, pero todo ello se especificará en los pliegos de licitación y en base al proyecto que presente la persona que obtiene la licitación, para cumplir con lo establecido en el proyecto habrá que cuantificar la inversión necesaria para llevar a cabo la actividad.

2.6. Previsión de gastos e ingresos

	ANO 1	ANO 2	ANO 3
TOTAL INGRESOS SIN IVA	260.700,00	265.914,00	268.573,14
Total Gastos Variables	91.245,00	93.069,90	94.000,60
Gastos personal	139.010,00	140.400,10	141.804,10
Teléfonos + internet	420,00	420,00	424,20
Lizitazioa	12.000,00	12.000,00	12.000,00
Primas de seguros	600,00	600,00	606,00
Suministro de luz	4.800,00	4.848,00	4.896,48
Gas	6.000,00	6.060,00	6.120,60
Suministro agua	600,00	606,00	612,06
Servicios bancarios	200,00	200,00	200,00
Hosting			
Mantenimiento Maquinaria	600,00	600,00	600,00
Material Oficina	100,00	0,00	0,00
Espacios en la Nube	0,00	0,00	0,00
Asesoría	1.800,00	1.818,00	1.836,18
Gastos financieros	0,00	0,00	0,00
Amortización Inmovilizado	0,00	0,00	0,00
Total Gastos Fijos	166.130,00	167.552,10	169.099,62
TOTAL GASTOS	257.375,00	260.622,00	263.100,22
BENEFICIO BRUTO	3.325,00	5.292,00	5.472,92
IMPUESTOS	798,00	1.270,08	1.313,50
BENEFICIO NETO	2.527,00	4.021,92	4.159,42

Explicación de recursos utilizados para la realización del cálculo hipótesis:

Se ha estimado que el bar-restaurante permanecerá abierto los 7 días de la semana en periodo estival y de viernes a sábado el resto del año.

- La partida más importante es la de personal, en él se han estimado los siguientes recursos:
 - *Periodo estival*, considerando que se trabaja 7 días a la semana: 9 personas a jornada completa (2 cocineros, 3 camareros, 2 ayudantes de cocina/camarero y 2 camareros para la terraza).

- *Resto del año*, permanecerá abierto solo fines de semana: 4 personas (1 cocinero, 1 camarero, 2 ayudantes cocina/camarero).