



**GRADO EN ADMINISTRACIÓN Y DIRECCIÓN
DE EMPRESAS
CURSO ACADÉMICO**

TRABAJO FIN DE GRADO

TÍTULO

**Análisis Económico-Financiero del Sector del
Turismo**

AUTOR/A

Jairo Oria Mirones

TUTOR/A

Jaime Llano Serdio

FECHA

24 de Junio de 2014

ÍNDICE

páginas

1. Introducción	3
2. Resumen en inglés	4
3. Cantabria en cifras	5
3.1. Datos a nivel nacional.....	5
3.2. Datos más representativos del Sector Turismo en Cantabria	6
4. El éxito de la restauración cántabra	8
5. Situación económico – financiera del Sector del Turismo : La Restauración	9
5.1. Elección de las empresas que compondrán la muestra objeto de estudio	9
5.2. Análisis Económico – Financiero	10
5.2.1. Principales partidas del Balance de Situación	10
5.2.2. Principales partidas de la Cuenta de Resultados	12
5.2.3. Rentabilidad Económica (ROA)	14
5.2.4. Rentabilidad Financiera (ROE)	14
5.2.5. Ratio de Solvencia General	15
5.2.6. Ratio de Liquidez General	16
5.2.7. Ratio de Endeudamiento	16
6. El futuro de la restauración en Cantabria	18
7. Conclusiones	19
8. Bibliografía	21
9. Índice de tablas y gráficos	23

1. INTRODUCCIÓN

El presente trabajo final de carrera va a consistir en la realización de un análisis tanto económico como financiero de una de las actividades más importantes que engloba el sector turístico cántabro para el periodo 2010 – 2012 : La Restauración.

La restauración, según el diccionario, es aquella rama de la hostelería que abarca el ámbito de la gastronomía y los restaurantes.

Esta actividad turística es una de las que más peso tiene dentro del sector turismo cántabro ya que es la segunda que más ingresos genera después del alojamiento. Ésta afirmación se demostrara más adelante con datos reales.

Para analizar esta actividad económica es necesario hacer un estudio de las cifras más representativas de la actividad restauradora en Cantabria: facturación, impacto económico, porcentaje que aporta al Producto Interior Bruto (PIB cántabro)...

Por otro lado, resulta de interés explicar cuáles han sido los factores de éxito que han hecho que la restauración regional sea un referente a nivel nacional.

Ahora bien, entrando más en profundidad en el puro análisis económico – financiero realizaremos un estudio e interpretaremos las magnitudes más importantes para evaluar el desarrollo del sector objeto de estudio. Analizaremos las principales partidas del Balance de Situación, de la Cuenta de Resultados, la liquidez, la solvencia y el nivel de endeudamiento, además de las rentabilidades tanto económica como financiera.

Para finalizar, plantearemos algunas ideas sobre lo que le deparara el futuro a la actividad de la restauración cántabra y realizaremos unas reflexiones finales destacando los resultados más relevantes que se han obtenido al llevar a cabo la investigación.

2. RESUMEN EN INGLÉS (Abstract in English)

`` Economic and Financial Analysis of Tourism Sector ``

This end of course will consist of both an analysis economic and business of one of the most important activities that includes the Cantabrian tourism sector for the period 2010 - 2012: The Restoration.

The restoration, according to the dictionary, is that the hospitality industry covering the field of gastronomy and restaurants.

This tourism is one of the most weight is within the Cantabrian tourism industry since it is the second which generates more income after housing. This assertion is further demonstrated with real data.

To analyze this economic activity is necessary to make a study of the most representative figures of the restoration work in Cantabria: invoicing, economic impact, a percentage that gives the gross domestic product (GDP Cantabrian) ...

Furthermore, it is interesting to explain what were the success factors that have made the regional restoration is a national reference level.

Now, going more in depth in the pure economic analysis - financial to carry out a study and interpret the most important to evaluate the development of the subject matter field magnitudes. Analyze the main items of the balance sheet, the income statement, liquidity, solvency and debt levels, in addition to both economic performance and financial.

Finally, we will raise some ideas about what the future held for the activity of the Cantabrian restoration and will make some concluding remarks highlighting the most relevant results that have been obtained to carry out the investigation.

3. CANTABRIA EN CIFRAS

3.1. DATOS A NIVEL NACIONAL

- Reparto de restaurantes por Comunidad Autónoma :
(no hay datos disponibles de 2012)

Tabla 3 / 3.1.

CC.AA	% 2010	% 2011
España	100	100
Cataluña	18,6	18,5
Andalucía	13,2	13,5
Valencia	13,5	13,4
Madrid	10,8	11
Cantabria	1,2	1,3

Fuente : Hosteltur, Informe FIRA Barcelona a partir fuente INE

La tabla recoge como Cataluña está a la cabeza nacional en porcentaje de restaurante. Le sigue en segundo lugar Andalucía, mientras que Cantabria solo tiene un 1,2 % - 1,3 % sobre el total nacional.

- Facturación restauración en España

Tabla 3 / 3.1.

2010	2011	2012
23.805 millones €	24.725 millones €	40.435 millones €
	▼ 920 millones €	▼ 15.710 millones €

Fuente : FEHR

- Contribución de la restauración al PIB Nacional

Tabla 3 / 3.1.

2010	2011	2012
7 % PIB Nacional	6 % PIB Nacional	6 % PIB Nacional

Fuente : FEHR

3.2. DATOS MÁS REPRESENTATIVOS DEL SECTOR TURISMO EN CANTABRIA

(No se pueden comparar con los datos del 2012 por que no estan disponibles)

Tabla 3 / 3.2.

TURISMO EN GENERAL EN CANTABRIA Año 2010	Generó 24.598 empleos
	Supone el 10,8 % del total de ocupados
	Impacto Económico = 1.367 millones € 10,6 % PIB Cántabro
TURISMO EN GENERAL EN CANTABRIA Año 2011	Generó 24.015 empleos
	Supone el 10,8 % del total de ocupados
	Impacto Económico = 1.326 millones € 10 % PIB Cántabro

Fuente : Informe Exceltur Cantabria 2011

Tabla 3 / 3.2.

EFFECTOS ECONOMICOS DIRECTOS TURISMO 2011 (restauración)	Impacto Económico = 1.062 millones € 8 % PIB Cántabro
---	--

Fuente : Informe Exceltur Cantabria 2011

Los efectos económicos directos del turismo son los generados por subsectores y ramas de actividad que están en contacto directo con los propios turistas (hoteles, restaurantes, agencias de viajes...)

Tabla 3 / 3.2.

EFFECTOS ECONOMICOS INDIRECTOS TURISMO 2011	Impacto Económico = 264 millones € 2 % PIB Cántabro
--	--

Fuente : Informe Exceltur Cantabria 2011

Los efectos económicos indirectos del turismo son los inducidos sobre otras ramas de actividad proveedoras de bienes y servicios intermediarios para el sector turístico (agricultores, suministradores de alimentos, gas y agua, empresas de asesoría, etc.)

En el conjunto de tablas anteriores vemos como la restauración en el año 2011 tuvo mucha relevancia en el sector turístico cántabro. En el grupo de actividades que se agrupa la restauración supusieron el 8 % del PIB cántabro.

► Ramas del turismo más generadoras de empleo (año 2011)

Tabla 3 / 3.2.

Alojamiento	15,20%
Restauración	10,30%
Transporte	5,70%
Agencias de Viajes	2,60%
Actividades Recreativas y culturales	2,60%

Fuente : EUROPA PRESS

La restauración es la segunda actividad más importante en generación de empleo del sector turismo, solo por detrás del alojamiento y con mucha diferencia respecto del tercer clasificado, el transporte.

4. EL ÉXITO DE LA RESTAURACIÓN CÁNTABRA

Cuando hablamos del éxito de la restauración cántabra no nos referimos al éxito económico o financiero, sino a la reputación gastronómica que posee la región por sus gran nivel culinario.

El éxito o fracaso de un restaurante viene dado por muchas razones. Sin embargo, hay dos factores claves que hacen que los restaurantes cántabros sean un referente a nivel nacional. Estos factores son la disponibilidad de una gran variedad de recursos gastronómicos de calidad y el factor humano.

En la Comunidad Autónoma de Cantabria existe una abundante variedad de productos de calidad para surtir a los restaurantes de la región. Entre los productos estrella de la región encontramos :

► los productos con Denominación de Origen Protegida :

- DOP Queso picón Bejes – Tresviso
- DOP Queso Nata de Cantabria
- DOP Quesucos de Liébana

► los productos con Indicación Geográfica Protegida :

- Sobao pasiego
- Carne de Cantabria (bovino)

► productos próximos a adquirir la DOP :

- Miel de Campoo – Los Valles
- Miel de Liébana

Además hay una gran oferta de bebidas entre las que destacan el orujo de Potes y los vinos dulces. Tener al alcance estos recursos hace más sencilla la labor de los cocineros y eleva el nivel de los platos.

Por otro lado, el factor humano hace hincapié en la gran plantilla de cocineros que hay en Cantabria tanto los chef famosos como los cocineros anónimos. Éstos han sabido mantener los valores tradicionales e ir paulatinamente incorporando nuevas técnicas que han elevado el nivel gastronómico. Ésto se ve reflejado en que en la actualidad hay cinco restaurantes cántabros premiados con la `` Estrella Michelin ´´, uno de los galardones culinarios más prestigiosos.

Por último, señalar como curiosidad que la restauración es uno de los bienes turísticos que más ha contribuido a desestacionalizar el turismo en Cantabria, gracias a que los turistas reconocen la gastronomía como un pilar de la cultura cántabra.

5. SITUACIÓN ECONÓMICO – FINANCIERA DEL SECTOR TURISMO : LA RESTAURACIÓN

5.1. ELECCIÓN DE LAS EMPRESAS QUE COMPODRÁN LA MUESTRA OBJETO DE ESTUDIO

El objetivo principal de este trabajo es estudiar la situación económico – financiera del negocio de la restauración en Cantabria durante los años 2010, 2011 y 2012.

La muestra de empresas la hemos obtenido a través de la base de datos SABI (Sistema de Análisis de Balances Ibéricos) a la cual se puede acceder por medio de la biblioteca de la Universidad de Cantabria.

Para determinar la muestra hemos establecido tres criterios :

- la localización geográfica → CANTABRIA
- la actividad según el código CNAE 2009 → 561. RESTAURANTES Y PUESTOS DE COMIDA
- el estado → ACTIVA

Después de introducir estos criterios hemos obtenido una muestra de 173 empresas. Como no es factible analizar todas ellas, hemos considerado hacer un análisis de grupo de las 50 empresas que más ingresos hayan tenido, que nos permitirá evaluar la situación de esta actividad que forma parte del sector turismo.

Con el análisis grupal obtendremos medias de las magnitudes más importantes para analizar la evolución de la actividad económica.

Los pasos que seguiremos para realizar el análisis serán :

1º Análisis patrimonial y del Fondo de Maniobra (FM)

2º Análisis de la Cuenta de resultados

3º Análisis de la liquidez, la solvencia, el endeudamiento y las rentabilidades

5.2. ANÁLISIS ECONÓMICO - FINANCIERO

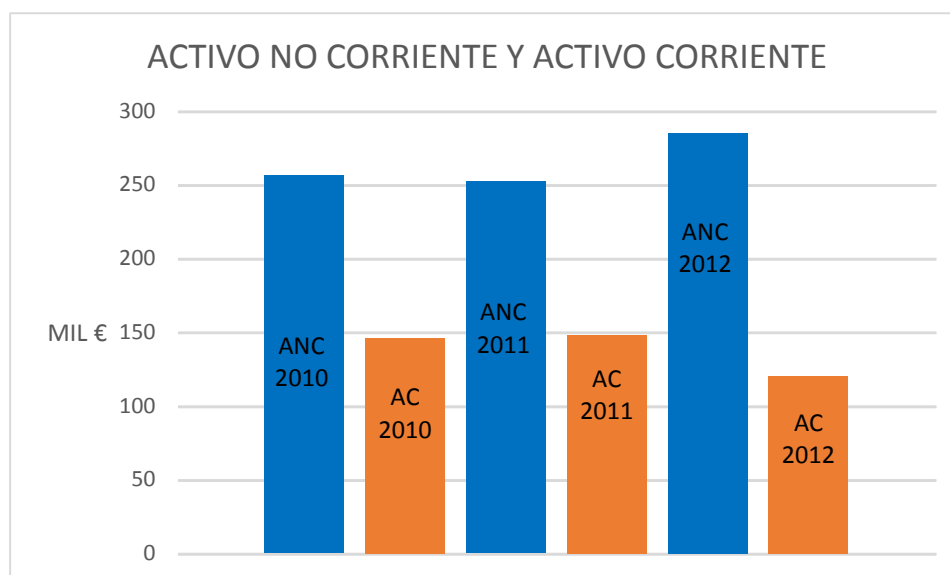
5.2.1. Principales partidas del Balance de Situación

Tabla 5 / 5.2.1.

	2010 (mil €)	2011 (mil €)	2012 (mil €)
Activo No Corriente	256	252	285
Activo Corriente	146	148	120
Activo Total	402	400	405
Patrimonio Neto	130	115	117
Pasivo No Corriente	165	157	201
Pasivo Corriente	107	128	87
Pasivo Total y Patrimonio Neto	402	400	405
Fondo de Maniobra	22	23	15

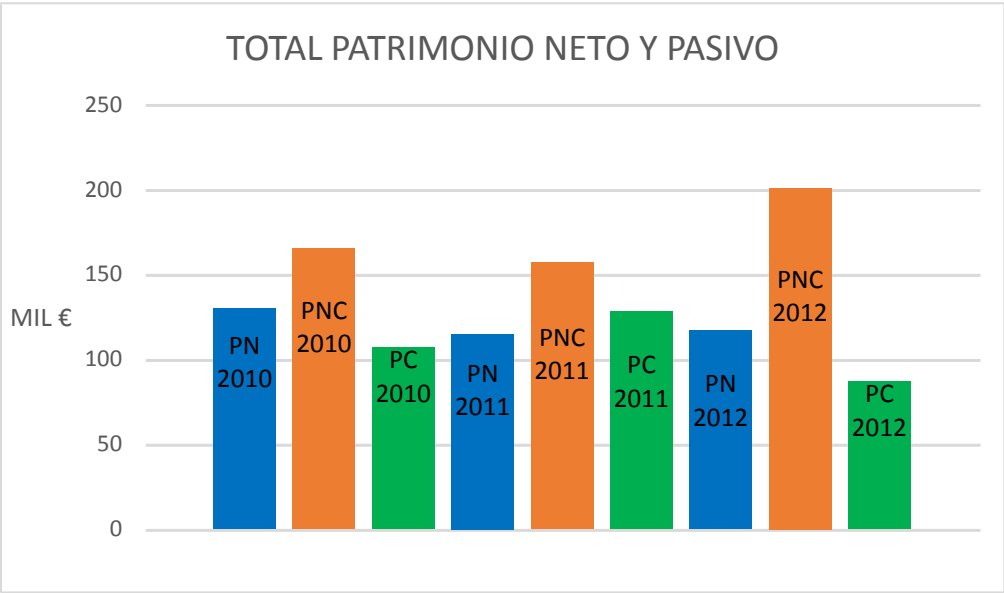
Fuente : SABI

Gráfico 5 / 5.2.1.



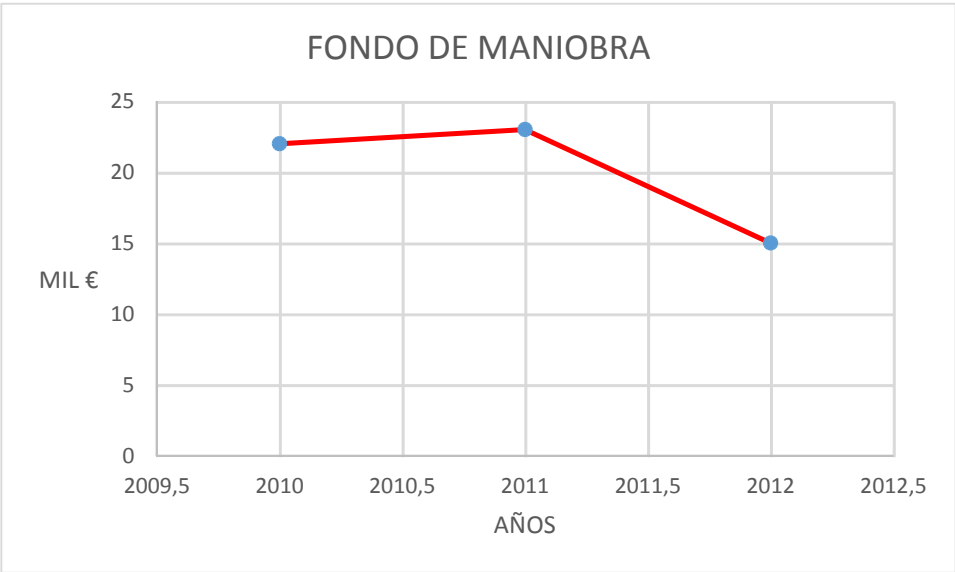
Fuente: elaboración propia

Gráfico 5 / 5.2.1.



Fuente: elaboración propia

Gráfico 5 / 5.2.1.



Fuente: elaboración propia

El Balance de Situación es uno de los documentos que forman parte de las cuentas anuales que deben presentar cualquier empresa y sirve para informar de la situación patrimonial de las empresas.

La restauración es un tipo de negocio que exige una gran inversión en Activos No Corrientes (más de un año). Esto se puede comprobar en la tabla anterior que demuestra como para el periodo 2010 – 2012 en el conjunto de empresas analizadas había más del 50 % de Activo Total compuesto por Activo No Corriente.

El Pasivo, que son los recursos financieros obtenidos por las empresas para el desarrollo de sus funciones y atender a las estimaciones de gasto futuro, presenta para este conjunto de empresas una estructura de financiación en la que dominan los recursos a largo plazo (Pasivo No Corriente) en su mayoría prestamos con entidades de crédito.

En cuanto al Patrimonio Neto se observa en la tabla que ha aumentado en el año 2012, después de haber sufrido una importante reducción en el año 2011 respecto del año anterior. El Patrimonio Neto está compuesto en mayor porcentaje por recursos propios.

El Fondo de Maniobra (FM) mide la capacidad de las empresas para hacer frente, con su Activo Corriente, a las obligaciones reconocidas en su Pasivo Corriente (a corto plazo), considerando el exceso de Activo Corriente sobre el Pasivo Corriente como garantía de liquidez. En nuestro caso para el periodo 2010- 2012 el FM es positivo lo que significa que las empresas analizadas tienen una buena situación desde un punto de vista de la liquidez (cuanto mayor sea el FM mejor).

5.2.2. Principales partidas de la Cuenta de Resultados

Tabla 5 / 5.2.2.

	2010 (mil €)	2011 (mil €)	2012 (mil €)
Ingresos Totales	625	616	573
Importe Neto Cifra de Negocio	621	612	570
Gastos de Personal	213	215	203
Gastos Financieros	5	6	8
Resultados Ordinarios Antes de Impuestos	5	-5	-8
Resultado Ejercicio	3	-6	-8

Fuente : SABI

Gráfico 5 / 5.2.2.



Fuente: elaboración propia

La Cuenta de Resultados es el documento que informa del resultado de la gestión de la empresa como consecuencia de las operaciones ordinarias que realiza de forma continuada y de las cuales se obtiene el resultado. El resultado puede modificar el valor patrimonial de la empresa, afectando al Patrimonio Neto.

Ahora bien, a partir de las cuentas de resultados de las empresas analizadas se han obtenido las principales magnitudes para su posterior interpretación.

Según los datos que recoge la tabla anterior el importe de la cifra de ventas se ha ido reduciendo en un mayor cuantía cada año. Entre los años 2010 y 2011 la cifra de ventas se redujo en 9 mil euros mientras que entre los años 2011 y 2012 esta reducción se incrementó hasta los 42 mil euros. Este hecho se puede deber a la época de crisis que ha pasado y está pasando Cantabria, y en consecuencia, al tener los consumidores menos renta las salidas a restaurantes se reducen ya que no es un consumo de primera necesidad. A esta situación viene asociado el concepto de "Elasticidad Renta – Demanda". Si la elasticidad es elevada, como en este caso, sucede que al disminuir la renta el consumo disminuye (bienes de lujo : vacaciones, ocio ...).

A todo lo anteriormente explicado se une un aumento de los gastos financieros en el los años 2011 y 2012 que ha ello que el resultado del ejercicio haya ido empeorando año tras año.

5.2.3. Rentabilidad Económica

Tabla 5 / 5.2.3.

	2010	2011	2012
Margen s/ Ventas	0,01	-0,01	-0,014
Rotación Activo	1,54	1,53	1,4
Rentabilidad Económica (ROA)	1,2 %	-1,25%	-1,97%

Fuente : SABI

La Rentabilidad Económica es el rendimiento atribuido a la gestión económica. Este ratio pone en relación los beneficios obtenidos por las empresas antes de intereses e impuestos (BAI) con los recursos utilizados en la misma (Activo Total). En conclusión, mide la capacidad de las empresas para obtener rentabilidad de las inversiones realizadas.

Como se observa en la tabla la Rentabilidad Económica en el año 2010 fue positiva mientras que en el 2011 es negativa y en el 2012 se obtiene un resultado aun peor. Al ser la Rentabilidad Económica negativa nos indica que no se obtiene rendimiento por las inversiones realizadas.

Este resultado se debe en mayor medida al tener un margen sobre ventas negativo más que a la rotación de activos.

5.2.4. Rentabilidad Financiera

Tabla 5 / 5.2.4.

	2010	2011	2012
Margen s/ Ventas	0,05	-0,01	-0,014
Rotación Activo	1,54	1,53	1,4
Rentabilidad Financiera (ROE)	2,30 %	-5,21%	-6,83%

Fuente : SABI

La Rentabilidad Financiera es el rendimiento atribuido a los capitales propios. Este ratio pone en relación el Beneficio Neto y el Patrimonio Neto de las empresas.

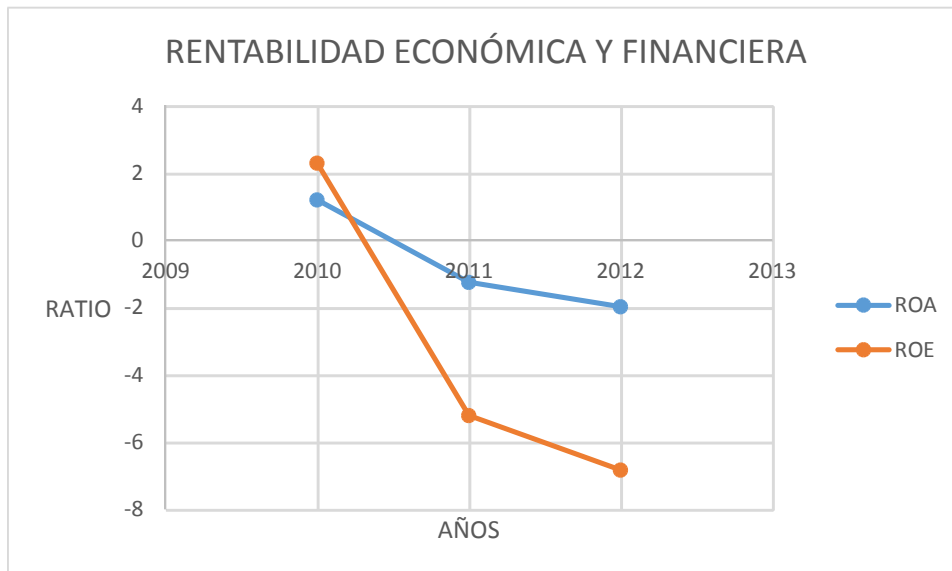
Como se observa en la tabla la Rentabilidad Financiera en el año 2010 era positiva mientras que a partir del 2011 es negativa y como paso con la Rentabilidad Económica en el año 2012 empeoro.

Una de las posibles causas de este empeoramiento puede ser el aumento de los gastos financieros lo que provoco un resultado del ejercicio aun peor, lo que nos indica que la estructura de financiación no es eficiente.

También como ocurrió en el caso de la Rentabilidad Económica el resultado se debe en mayor medida al margen sobre ventas (es negativo) que a la rotación de activos.

Al comparar la Rentabilidad Económica y la Rentabilidad Financiera se observa que en el año 2010 la ROE es mayor que la ROA, es decir, se produce un efecto apalancamiento positivo, lo que nos indica que cualquier variación en los resultados repercutirá en la Rentabilidad Financiera de forma más que proporcional. Sin embargo, en los años 2011 y 2012 la ROA es mayor que ROE, lo que nos indica que se produce un efecto apalancamiento negativo, es decir, se obtiene sobre los fondos ajenos una rentabilidad inferior a la del activo.

Gráfico 5 / 5.2.3. / 5.2.4.



Fuente: elaboración propia

5.2.5. Ratio de Solvencia General

Tabla 5 / 5.2.5.

	2010	2011	2012
Activo Total	402	400	405
Pasivo Total	272	285	288
Ratio de Solvencia	1,48	1,4	1,41

Fuente : SABI

El Ratio de Solvencia General o de Garantía frente a terceros tiene un valor superior a 1, lo que significa que la empresa posee suficientes garantías ante terceros, ya que cumpliendo con todas sus obligaciones tanto a corto como a largo plazo, mantiene parte de sus Activos.

Cuanto mayor es este índice, mejor es la garantía

5.2.6. Ratio de Liquidez General

Tabla 5 / 5.2.6.

	2010	2011	2012
Activo Corriente	146	148	120
Pasivo Corriente	107	128	87
Ratio de Liquidez	1,36	1,15	1,38

Fuente : SABI

El Ratio de Liquidez General (LG) representa la capacidad de las empresa para hacer frente a sus deudas a corto plazo. Para no tener problemas de liquidez el LG tiene que tener un valor de 2 o cercano al 2. En esta caso el valor del LG es un poco bajo para los tres años (aunque mejora en 2012), lo que nos indica que será muy difícil que pueda afrontar sus deudas en el corto plazo.

En nuestro caso, se da la circunstancia de que tenemos una buena solvencia pero una mala liquidez. Por ello es importante diferenciar entre problemas de liquidez y problemas de solvencia.

Los problemas de liquidez es un hecho coyuntural, es decir, dependen de las circunstancias que se den. Sin embargo, los problemas de solvencia es un hecho estructural.

Para resolver los problemas de liquidez las empresas pueden vender parte o la totalidad de sus inversiones o de sus carteras de créditos para conseguir efectivo con rapidez. También decir que la liquidez mal gestionada puede llevar a una situación de insolvencia.

También es necesario comparar el Fondo de Maniobra con el Ratio de Liquidez, ya que el primero nos dice que tenemos una buena situación de liquidez pero el segundo tiene un coeficiente por debajo de los valores tipo. Sin embargo, hay que decir que estos valores tipos son orientativos, no son imperativos.

Como conclusión, decir que mientras sea el Fondo de Maniobra positivo y el Ratio de liquidez este por encima de 1 la situación es buena en temas concernientes a la liquidez.

5.2.7. Ratio de Endeudamiento

Tabla 5 / 5.2.7.

	2010	2011	2012
Pasivo Total	272	285	288
Patrimonio Neto	130	115	117
Ratio Endeudamiento	2,09	2,48	2,46

Fuente : SABI

El Ratio de Endeudamiento relaciona las deudas de la empresa con sus fondos propios.

Cuanto menor sea su valor, más bajo será el grado de endeudamiento reflejándose en

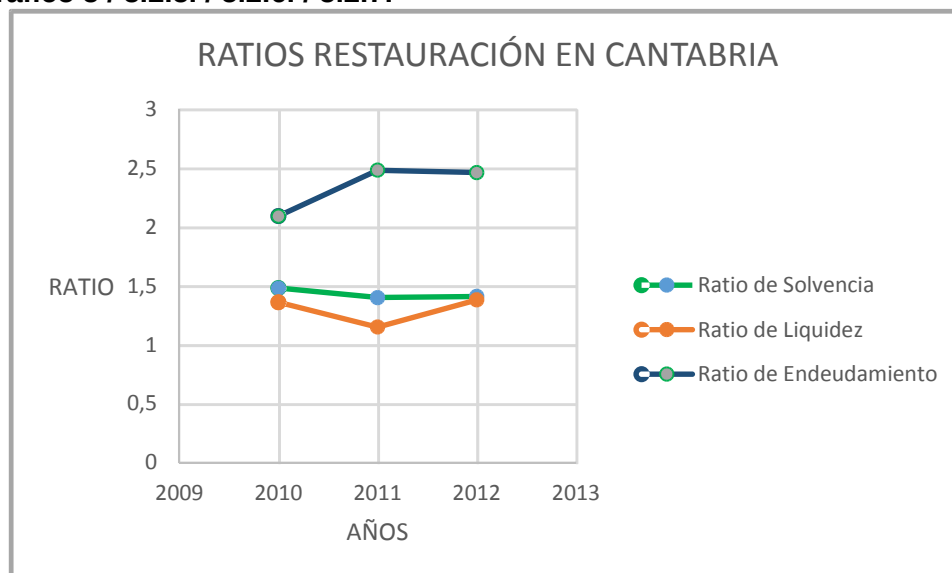
una mejor estabilidad que posibilitara a la empresa el acceso a nuevas fuentes de financiación.

Los valores tipo para este ratio están entre 1 y 1,5. Como se puede observar en la tabla en el año 2012 el coeficiente del ratio descendió respecto del año anterior pero no en un porcentaje relevante. Sin embargo, si comparamos el dato de 2012 con el de 2010 el coeficiente ha aumentado en un porcentaje muy importante.

La conclusión que se desprende de estos valores es que las empresas de restauración están endeudadas en exceso, es decir, se encuentran en una situación de dependencia financiera del exterior debido al mayor peso de los recursos ajenos.

Las empresas deberían plantearse nuevas formas de financiarse para reducir la cuantía de recursos ajenos a largo plazo con el fin de encontrar una mayor estabilidad financiera.

Gráfico 5 / 5.2.5. / 5.2.6. / 5.2.7.



Fuente: elaboración propia

6. EL FUTURO DE LA RESTAURACIÓN CÁNTABRA

En el futuro de la restauración cántabra se observa un potencial deseable por cualquier otro sector económico. No podemos saber lo que pasará, pero podemos con los datos a nuestro alcance estimar lo que creemos que sucederá.

En la actualidad la restauración ha sufrido un parón debido a la crisis, sin embargo ha sabido aguantar su posición manteniéndose segunda en importancia dentro del sector turismo cántabro.

En un principio, al pensar en el futuro de la restauración se nos ocurre que estará muy ligado al desarrollo de nuevas tecnologías y su adaptación a la actividad restauradora.

Hoy en día, la tecnología ya está inundando la actividad. ¿ Qué restaurante no está en Internet ? Sea de una manera u otra la restauración y la tecnología tienen y tendrán una relación de dependencia.

Las empresas de restauración ya están en las redes sociales, emplean el Marketing como una empresa multinacional... y no podemos olvidar los avances tecnológicos en equipamiento tanto para la cocina, como para la barra y otros servicios que se realizan en un restaurante. Si todo esto ocurre hoy, para el futuro será aún más importante. En resumen, o te adaptas a los cambios o cierras.

En segundo lugar, ligado a lo anterior, igual que evoluciona la tecnología tiene que evolucionar el capital humano.

Como ya hemos dicho en otro apartado de este trabajo, los cocineros cántabros han sabido mantener los valores tradicionales e ir incorporando técnicas modernas para preparar los platos.

En un futuro tendrán que lidiar con ser un buen cocinero y utilizar técnicas innovadoras, con la necesidad de adquirir un carácter de vendedor para atender las demandas de los futuros clientes.

Este hecho queda demostrado con el siguiente ejemplo :

hace años las hamburguesas solo se servían en hamburgueserías o lugares de un estilo similar. En la actualidad hasta los grandes chef las han introducido en sus cartas, para ofrecer un plato mundano a los bolsillos más pudientes de la sociedad.

Por último, vamos a acabar hablando de un factor muy importante : las economías familiares.

Durante años en Cantabria hemos estado acostumbrados a tener un poder adquisitivo alto a pesar de pertenecer a familias de clase obrera. Los estándares económicos de años atrás no se van a repetir, y el sueldo medio va a tender a la baja. Ésto es una realidad, por ello los empresarios gastronómicos deberían ir adaptando su oferta de precios al futuro económico que se les presenta a las familias de la región. Actualmente salir a comer fuera de casa sigue siendo caro para la mayoría de los bolsillos cántabros a pesar de los años que llevamos sufriendo la crisis.

7. CONCLUSIONES FINALES

Como resultado de la investigación realizada se pueden extraer un conjunto de reflexiones sobre el sector de la restauración.

En el trabajo hemos comprobado cómo esta rama de actividad del sector turismo es muy importante para la economía cántabra al aportar un porcentaje significativo de ingresos al PIB regional y siendo una importante actividad económica generadora de empleo en el año 2011, solamente superada por el alojamiento.

Este sector está sabiendo soportar la crisis económica gracias a que ha basado su éxito en dos pilares claves : servirse de las buenas materias primas que hay en la región y creyendo en el capital humano.

Las empresas analizadas pertenecientes al sector de la restauración parten de una buena situación en el año 2010. Sin embargo, en el periodo 2011 – 2012 se caracterizan por tener unos costes elevados que no pueden ser compensados con los ingresos que se generan dando lugar a que el sector haya sufrido pérdidas.

Para solucionar esta situación deberían reducir costes como el gasto de personal (aunque en el año 2012 ya se produjo una reducción en la cuantía) y los gastos financieros en sus mayoría derivados de sus deudas con entidades de crédito. A la vez que reducen costes, deberían buscar formula alternativas para aumentar la cifra de negocio aprovechando al máximo sus recursos.

Antes lo hemos mencionado, pero creo que es necesario destacarlo, que el mayor problema de las empresas de restauración en Cantabria es el endeudamiento a corto plazo debido a la dificultad de acceso a los créditos que provoca un aumento de los tipos de interés bancarios repercutiendo en mayor gasto financiero para las empresas de esta rama de actividad.

Otro problema que hemos observado al realizar el análisis de las rentabilidades, que en los dos últimos años eran negativas, nos confirma aún más la afirmación de que las empresas están endeudadas en exceso a corto plazo repercutiendo el pago de los intereses generados en la Cuenta de Resultados, dando lugar a resultados negativos. Es necesario que las empresas reduzcan su dependencia de la financiación externa y busquen fuentes de financiación nuevas con la meta de logra una estabilidad financiera a largo plazo.

A pesar de esta situación de exceso de endeudamiento, hay que decir que las empresas de la restauración cántabra tienen un potencial y unas perspectivas de crecimiento futuro deseables por cualquier otra actividad económica.

Del estudio hemos sacado tres ideas para reflexionar :

- La primera es que la restauración no solo mantendrá su relación de dependencia con las nuevas tecnológicas, sino que en el futuro será aún más fuerte.
- En segundo lugar, que hay que fomentar el desarrollo del capital humano
- Y en tercer lugar, hay que buscar mecanismos para lidiar con las economías familiares futuras, puesto que las previsiones son que van a sufrir una reducción importante durante un periodo largo de tiempo.

Para finalizar, señalar que todo lo explicado no tendrá valor si las empresas y las autoridades públicas no trabajan en la misma dirección aprovechando cualquier oportunidad que se presente, con el objetivo de sostener y desarrollar el sector de la restauración.

8. BIBLIOGRAFÍA

Apuntes de la Asignatura ``Contabilidad Analítica y de Gestión : Análisis Contable y Presupuestación``. Curso 2012 – 2013 . Profesora : Gemma Hernando Moliner (Fecha de Acceso 28 Mayo de 2014)

SARABIA ALZAGA, J. (ed. del texto) et., 1997, ``2025, un marco competitivo para Cantabria``, Edición Universidad de Cantabria, Santander. (Fecha de Acceso 30 Mayo de 2014)

Apuntes de a Asignatura `` Microeconomía ``. Curso 2010 – 2011. Profesora : Noemí Calleja Cobo (Fecha de Acceso 30 Mayo de 2014)

Sistema de Análisis de Balances Ibéricos (SABI) [base de datos online].2014. Madrid. Disponible en : <http://www.buc.unican.es/content/sabi-sistema-de-analisis-de-balances-ibericos>. (Fecha de acceso 26 Mayo de 2014)

INSTITUTO CÁNTABRO ESTADÍSTICA .2014.Santander : ICANE. Disponible en : <http://www.icane.es/> (Fecha de acceso 26 Mayo de 2014)

INSTITUTO NACIONAL ESTADÍSTICA.2014. Madrid : INE. Disponible en : <http://www.ine.es/> (Fecha de acceso 26 Mayo 2014)

Consejería de Innovación, Industria, Turismo y Comercio de Cantabria. 2014. Santander. Disponible : <http://www.cantabria.es/web/consejeria-de-innovacion-industria-turismo-y-comercio> (Fecha de acceso 26 Mayo de 2014)

Ministerio de Industria, Energía y Turismo.2014. Madrid. Disponible en : <http://www.minetur.gob.es/es-ES/Paginas/index.aspx> (Fecha de acceso 26 Mayo de 2014)

Servicio Publico de Empleo Estatal.2014. Madrid. Disponible en : http://www.sepe.es/contenido/estadisticas/datos_estadisticos/empleo/index.html (Fecha de acceso 26 Mayo 2014)

Datos Sector Turismo.2013.Santander. Disponible en : <http://www.europapress.es/cantabria/cantabria-infinita-00662/noticia-turismo-genera-cantabria-24000-empleos-1300-millones-euros-2011-informe-exceltur-20130227200341.html> (Fecha de acceso 4 Junio de 2014)

Productos de Cantabria.2012. Santander. Disponible en : <http://www.europapress.es/cantabria/cantabria-infinita-00662/noticia-arasti-resalta-calidad-productos-alimenticios-cantabria-valor-gastronomia-comunidad-20121215174540.htm>(Acceso 16 Mayo 2014)

Páginas Restauración y Gastronomía. Disponibles en : (Acceso 19 Mayo de 2014)

<http://cocinayvino.net/gastronomia/noticias/616-chef-avenir-premio-angel-leon-ramon-freixa.html>

<http://hosteleria.eldiariomontanes.es/reportajes/el-futuro-de-la-cocina-cantabra-esta-en-las-mejores-manos-27082011.htm>

<http://magazine.toothpickguide.com/2013/02/digitalizate-el-presente-y-el-futuro-de-la-restauracion/>

<http://www.directofranquicias.es/informacion-sobre-la-franquicia/evolucion-franquicias-restauracion.aspx>

<http://blog.glikbar.com/restauracion-2-0-presente-y-futuro-de-bares-y-restaurantes-81>

<http://www.cantabriaenlamesa.com/reportajes/calidad-cantabria-alimentos.htm>

<http://www.turismoinnovva.es/las-10-claves-de-exito-de-un-restaurant/>

Denominación de Origen en Cantabria (ODECA) :

<http://www.alimentosdecantabria.com/> (Acceso 10 Junio de 2014)

Número de restaurantes :

http://www.hosteltur.com/110910_crisis-no-frena-aumento-restaurantes-espana.html (Acceso 13 Junio de 2014)

Federación Española de Hostelería (FEHR) :

<http://www.fehr.es/libreria/otros-estudio-sectores.php> (Acceso 13 Junio de 2014)

9. ÍNDICE DE TABLAS Y GRÁFICOS

Número de tabla	Páginas
Tabla 3 / 3.1.	5
Tabla 3 / 3.1.	5
Tabla 3 / 3.1.	5
Tabla 3 / 3.2.	6
Tabla 3 / 3.2.	6
Tabla 3 / 3.2.	6
Tabla 3 / 3.2.	6
Tabla 5 / 5.2.1.	10
Tabla 5 / 5.2.2.	12
Tabla 5 / 5.2.3.	14
Tabla 5 / 5.2.4.	14
Tabla 5 / 5.2.5.	15
Tabla 5 / 5.2.6.	16
Tabla 5 / 5.2.7.	16

Número de Gráfico	Páginas
Gráfico 5 / 5.2.1.	10
Gráfico 5 / 5.2.1.	11
Gráfico 5 / 5.2.1.	11
Gráfico 5 / 5.2.2.	13
Gráfico 5 / 5.2.3. / 5.2.4.	15
Gráfico 5 / 5.2.5. / 5.2.6. / 5.2.7.	17