
Alumna: Laia Líría Rodríguez

Tutora: Elena Mateos Poch

L'impacte econòmic de les estrelles Michelin a Girona

Presentació

Aquest treball de recerca tracta de l'impacte econòmic del guardó «Estrella Michelin», sobretot en l'activitat de la restauració de les comarques gironines. A més a més, es fa alguna referència a l'àmbit de Catalunya, enfocat en el vessant econòmic. La motivació personal d'escollir aquest tema ha estat el meu interès per l'economia, en concret pel món de l'empresa, i en la curiositat per descobrir com pot afectar l'obtenció d'un guardó de reconeixement internacional en l'economia d'un negoci familiar. A més, em va semblar interessant centrar-me en la restauració gironina ja que aquí tenim grans restaurants, com per exemple el Celler de Can Roca, el Miramar, Les Cols, etc., que tenen un gran prestigi en el món de l'hostaleria, no només a nivell nacional sinó també amb una repercussió a nivell mundial.

A nivell econòmic, cal destacar que el sector de l'hostaleria a la província de Girona és un dels que té un major impacte i reconeixement internacional, i és un dels motors de l'economia provincial, atès que una gran part dels ingressos que s'obtenen provenen del turisme i d'aquest sector.

L'objectiu principal que m'he proposat en aquest treball ha estat conèixer en què consisteixen les Estrelles Michelin i el seu funcionament i veure l'evolució que han tingut alguns d'aquests restaurants després de l'obtenció del guardó. Un altre ob-



jectiu ha estat intentar valorar l'esforç econòmic i personal necessari per obtenir un primer guardó i com costa poder mantenir el reconeixement any rere any i poder millorar i innovar en el sector per tal de poder obtenir una segona o una tercera estrella i no perdre les que ja es tenen. A més a més, també m'he proposat valorar si aquest esforç compensa econòmicament o no.

En darrer lloc, he volgut observar els canvis que han sofert les empreses estudiades i saber si han pogut mantenir o no la seva essència inicial.

Metodologia

El treball es divideix en dues parts. La primera part és la teòrica, que es basa en la recerca d'informació per tal d'obtenir uns coneixements sòlids sobre el guardó «Estrella Michelin», buscant en diverses fonts d'informació, com per exemple Internet, llibres i publicacions en revistes especialitzades del sector i diaris.

La segona part és pràctica, i consisteix a realitzar un estudi econòmic, a partir d'una sèrie de dades econòmiques obtingudes de registres oficials i de bases de dades dels restaurants de la província de Girona que han obtingut el guardó «Estrella Michelin». Tot seguit, he tractat de veure l'evolució econòmica en el transcurs del temps, per observar els canvis econòmics i poder relacionar-los amb aquest fet. En aquesta pràctica ens trobem amb la dificultat que no totes les empreses publiquen les dades al Registre Mercantil, és a dir, no totes les dades són públiques, i això ha dificultat que hagi pogut realitzar els estudis econòmics pertinents. A més a més, alguns restaurants, com per exemple el Castell de Peralada, no són una empresa independent, sinó que el restaurant forma part d'un grup empresarial més gran, i les dades costen de trobar.

Cos del treball

Les Estrelles Michelin són un símbol de reconeixement gastronòmic mundial i que, en alguns casos, poden implicar si un restaurant tindrà èxit o fracassarà. Podem distingir tres nivells: una estrella significa molt bona cuina; dues estrelles indiquen que el restaurant té una cuina excel·lent, i, finalment, les tres estrelles confirmen que es tracta d'una cuina excepcional. Per atorgar les estrelles la guia disposa d'un grup d'uns vuitanta-cinc inspectors per tot el món.

Les guies Michelin van néixer el 1900 a França i van ser creades per Edouard i André Michelin, per tant, el nom prové dels seus fundadors. Els germans Michelin es dedicaven al món de l'automòbil. En aquella època cada vegada hi havia més viatgers que necessitaven lloc per dormir i menjar. Per aquest motiu va néixer la Guia Michelin, que informava els viatgers sobre tots els hotels, restaurants i carreteres. A Espanya i Portugal van arribar al 1910, deu anys després de la seva creació a França. Actualment la guia es ven a un preu de 30 euros, però també n'hi ha una versió en línia per uns 8 euros.

En els últims deu anys hi ha hagut un gran creixement d'estrelles arreu d'Espanya. L'any que es van guanyar més estrelles va ser el 2013, i l'any que menys, el 2009. Per contra, l'any que es van perdre més estrelles va ser el 2011, però podem veure que en els últims anys hi ha menys restaurants que perden estrelles.

Mantenir les Estrelles Michelin no és una feina fàcil ja que suposa un gran esforç i condiciona el tipus de clientela que tindràs; per això, alguns restaurants han de renunciar al guardó, com el cas del restaurant Casa Julio, que va haver de renunciar al guardó perquè estava perdent la clientela habitual, econòmicament havia de fer un gran esforç i el seu objectiu s'estava desviant.

Pel que fa a la relació entre els habitants i els restaurants, hi ha una gran variabilitat si comparem el nombre d'habitants amb la quantitat de restaurants que tenen Estrella Michelin. Tenint en compte que els restaurants amb estrella són minoritaris, la relació que existeix entre el nombre d'habitants d'una regió i el nombre de restaurants amb estrella en aquella zona és mínima. A Girona tenim una gran quantitat de restaurants a la Guia Michelin, i alguns amb estrella. També hi ha altres guardons com el de la Guia Repsol, el Premi de Gastronomia Nacional o el de millor restaurant del món, entre d'altres. Sens dubte, les comarques gironines han estat capdavanteres en la cuina catalana, ja que és la província de Catalunya on calen menys habitants perquè hi hagi una Estrella Michelin, mentre que en les altres províncies catalanes, a Catalunya i a Espanya es necessiten molts més habitants perquè hi hagi una Estrella Michelin.

Alguns dels restaurants més destacats de les comarques de Girona són: Les Cols, que és un restaurant amb dues estrelles Michelin situat a Olot, amb una cuina diferent que amb molt pocs elements transmet molt; El Castell de Peralada, a l'Empordà, que té una estrella Michelin i que se centra en una cuina tradicional i avantguardista basada en productes locals, i, finalment, el més important, el Cellar de Can Roca, restaurant gironí que posseeix tres estrelles de la Guia Michelin i que ha estat el primer Millor Restaurant el 2013 i el 2015.

A més a més, també he fet referència a grans xefs, tant internacionals com nacionals. A nivell internacional he destacat Joël Robuchon, cuiner francès reconegut principalment per dirigir la cuina del restaurant Jamin, a París, que va escriure diversos llibres de cuina especialitzats i que posseïa una gran cadena de restaurants arreu del món. També he destacat Alain Ducasse, xef francès que treballa i col·labora amb diversos restaurants, com ara The Dorchester. I, finalment, el reconegut Gordon Ramsay, xef, restaurador i presentador de programes de cuina. A nivell nacional he dedicat unes línies a Martin Berasategui, el cuiner basc amb més estrelles Michelin acumulades de tot l'Estat espanyol; Carme Ruscalleda, la cuinera amb més estrelles Michelin del món; Ferran Adrià, xef, antic propietari d'El Bulli i que té com a projecte futur la creació d'una fundació de recerca gastronòmica, i, finalment, el

xef Joan Roca, un dels millors xefs del món, que al costat dels seus germans Jordi i Josep dirigeix El Celler de Can Roca, a Girona.

D'aquest restaurant n'he elaborat un estudi econòmic amb les dades obtingudes al registre mercantil i he analitzat el seu benefici net i la rendibilitat financera dels darrers anys.

Aquestes dades han anat variant depenent de molts factors, entre ells els diversos reconeixements i premis, ja que el fet de guanyar un premi ajuda a fer publicitat del restaurant i aporta un públic bastant selecte.

El benefici net, és a dir, el benefici definitiu de l'empresari lliure d'impostos, fins al 2005 podríem dir que era molt baix; en el període de 2006 fins al 2013 s'incrementa lleugerament respecte a la dècada anterior, i no és fins als tres anys posteriors que no creix de forma espectacular.

Pel que fa a la rendibilitat financera, la ràtio que mesura el rendiment dels accionistes, és a dir, dels recursos propis d'una empresa, observem que l'any 1996 va créixer espectacularment, essent positiu després d'un 1995 amb rendibilitat negativa. La primera Estrella Michelin torna a tenir aquí una gran influència. La seva evolució és oscil·lant del 1996 al 2003, i després de nou anys amb una rendibilitat molt baixa, durant els tres anys posteriors remunta considerablement.

Com a resultat de l'estudi econòmic que he realitzat, podem veure i analitzar que amb la primera Estrella Michelin notem que les dues variables analitzades han augmentat, i de forma molt justificada, l'economia del restaurant. La segona i la tercera Estrella Michelin aconseguides han fet millorar també tots els paràmetres estudiats respecte a l'any anterior a obtenir el guardó, però no de forma tan destacada com va succeir amb la primera estrella aconseguida.

Conclusions

M'ha agradat molt realitzar aquest treball, m'ha sorprès tota la informació que he trobat i els resultats als quals he arribat. La meva intenció en començar era centrar-me exclusivament en la part econòmica, però degut a les dificultats en la recerca i l'anàlisi de la informació, he reenfocat el meu estudi.

Els objectius marcats d'inici s'han complert ja que he pogut conèixer i saber el funcionament de les Estrelles Michelin amb més detall, veure l'evolució que ha tingut en els últims anys i el canvi que ha suposat per a l'empresa el fet de guanyar una estrella, canviant la clientela i el servei que s'ha hagut d'oferir. També he observat que mantenir el guardó no és feina fàcil, ja que cada any algun restaurant el perd, tot i que cada vegada menys restaurants perden el guardó.

A més a més, he observat que el fet de guanyar una Estrella Michelin compensa econòmicament, ja que els ingressos i els beneficis augmenten notablement cada vegada que es guanya el guardó, tot i que menys del que em pensava. Finalment,

he pogut constatar el gran esforç que suposa guanyar una Estrella Michelin, tant a nivell econòmic com personal.

Realitzar aquest treball em va suposar un gran esforç per trobar la informació adient que m'ajudés a aprofundir en el tema. Hi ha molta informació sobre casos concrets, com per exemple articles i entrevistes, però poques webs o enllaços que expliquin la situació real de les empreses més concretament sobre la part econòmica, que era allò en què em centrava jo concretament.

Bibliografia o webgrafia

– <<https://www.estudiahosteleria.com/blog/hosteleria-y-turismo/historia-de-las-estrellas-michelin>> – <<https://www.aspic.edu.mx/articulos/el-origen-de-las-estrellas-michelin/>> – <<https://www.estudiahosteleria.com/blog/hosteleria-y-turismo/como-se-otorgan-las-estrellas-michelin>> – <http://www.sabormediterraneo.com/port/estrellas_michelin_2012.html> – <<http://www.bonviveur.es/noticias/los-restaurantes-de-cataluna-con-estrellas-michelin-2018>> – <<http://iga-gastronomia.com/estrellas-michelin/>> – <<https://www.maquinariadehosteleria.net/blog/claves-conseguir-una-estrella-michelin/>> – <<http://www.ub.edu/mapaturismecat/TAULES/t20.pdf>> – <https://cat.elpais.com/cat/2014/12/01/cultura/1417460969_280579.html> – <<https://guia.michelin.es>> – <<https://www.youtube.com/watch?v=uDkT9WwvSPg>> – <https://www.youtube.com/watch?v=24Hf_StuQGc> – <https://www.youtube.com/watch?v=_MGGW5ZznCk> – <<https://www.diligent.es/como-afecta-una-estrella-michelin-al-marketing-para-restaurantes/#>> – <<https://www.gastroeconomy.com/2015/11/que-hay-que-hacer-para-tener-una-estrella-michelin/>> – <<https://www.bbva.com/es/estrellas-michelin-conseguir-dos-tres/>> – <<http://www.alberto-granados.com/planetaenconserva/estrella-michelin/>> – <<http://www.bonviveur.es/preguntas/como-conseguir-estrellas-michelin>> – <http://www.uib.cat/digitalAssets/186/186597_a3_eco.pdf> – <<http://www.gourmetcatalunya.com>> – <https://www.receptes.cat/articles/personatges/jordi_vila_del_restaurant_alkimia_per_aconseguir_lestrella_michelin_es_important_tenir_els_lavabos_nets>
