

El sector de la restauració de Lloret de Mar manté l'activitat aquest estiu però alerta de "pèrdua de rendibilitat"

El gremi de bars, restaurants i cafeteries diu que l'agost ha estat més fluix i que el consumidor és "més prudent"

El gremi de bars, restaurants i cafeteries de Lloret de Mar diu que el sector ha mantingut l'activitat aquest estiu, però alerta que l'agost ha estat "més fluix" i que estan perdent "rendibilitat". Afirmen que la temporada alta d'aquest estiu deixa un balanç "desigual" entre els establiments de restauració de Lloret de Mar. L'afluència de clients s'ha mantingut en termes generals, però una part significativa dels negocis assegura haver tingut més dificultats per transformar aquesta activitat en rendibilitat. De fet, diuen, han detectat un consumidor "més prudent" en la despesa. Aquesta és una de les principals conclusions de l'enquesta impulsada pel gremi per veure l'evolució de la temporada i poder-la comparar amb la del 2025. Més de la meitat dels restauradors participants considera que la rendibilitat del seu negoci ha empitjorat respecte de l'estiu passat. En canvi, la majoria assenyala que l'afluència de clients s'ha mantingut en nivells similars. Des del gremi consideren que aquesta diferència entre activitat i rendibilitat és un dels elements més significatius d'aquesta temporada. "Podem tenir establiments amb un volum de clients similar al de l'any passat, però això no significa necessàriament obtenir els mateixos resultats", destaca el seu president, Marc Linares. Les respostes a l'enquesta també apunten a un canvi en els hàbits de consum. Més de quatre de cada deu establiments detecten una reducció de la despesa mitjana per client i diversos restauradors assenyalen una sensibilitat més elevada al preu, menys despesa per taula i una demanda més elevada de productes econòmics. El menor poder adquisitiu del visitant apareix, de fet, entre les principals preocupacions expressades pels professionals del sector. "El client continua sortint i consumint, però mira més que demana i quant gasta. Per això creiem que, com a destinació, no ens podem limitar a valorar una temporada només pel nombre de visitants o per la sensació que els carrers estan plens. També hem d'analitzar el valor i la despesa que genera aquest turisme al conjunt de Lloret", afegeix. A tot això, afirmen, s'hi afegeix l'increment dels costos que han d'assumir els negocis i que això provoca que mantenir la mateixa facturació no impliqui, necessàriament, la mateixa rendibilitat. Un altre dels elements que destaca l'enquesta és el comportament del mes d'agost. Més de la meitat dels establiments participants considera que aquest agost ha estat pitjor que el de 2025. La dada és especialment significativa tenint en compte el pes que tradicionalment té aquest mes en el conjunt de la temporada turística. De fet, entre els establiments consultats, juliol se situa lleugerament per davant d'agost com a millor mes de l'estiu. Tot i aquestes dificultats, el sector no fa una valoració negativa del conjunt de la temporada. La nota mitjana se situa pràcticament en un 7 sobre 10. "No parlariem d'una mala temporada. Parlariem d'una temporada correcta en activitat, però més irregular i més difícil de rendibilitzar", remarca Linares. Més enllà de l'evolució de les vendes, els restauradors han assenyalat diferents qüestions que condicionen el dia a dia dels seus negocis. Entre aquestes apareixen el menor poder adquisitiu dels clients, la seguretat i l'incivisme, la pressió fiscal, els costos laborals, la mobilitat i l'aparcament, la manca de personal qualificat i la neteja. "Un restaurant pot fer molt bé la seva feina, però el visitant valora l'experiència global de Lloret: la restauració, l'allotjament, les platges, la neteja, la seguretat, la mobilitat, el comerç o l'oci. Hem de treballar tots en la mateixa direcció per millorar aquesta experiència", insisteix. L'enquesta també recull la necessitat de continuar generant esdeveniments i activitat al municipi, especialment fora dels mesos centrals de l'estiu, com una eina per atraure visitants i afavorir el consum en els establiments locals. Malgrat el comportament irregular de l'estiu, les perspectives dels restauradors per als pròxims mesos són positives i el gremi insisteix en la necessitat de continuar apostant per la "desestacionalització".

Font del document:

<https://www.diaridegirona.cat/selva/2026/09/02/sector-restauracio-lloret-mar-mante-133869567.html>