

Estudo conclui que descida do IVA não resolve problemas da restauração



Estudo será apresentado hoje, a poucos meses da reposição do IVA a 13% na restauração Enric Vives-Rubio

A reposição do IVA na restauração de 23% para 13% não vem resolver os problemas do sector, mas ajudará a recuperar o dinamismo das empresas. A ideia é defendida no estudo “A produtividade das empresas do canal HORECA em Portugal”, feito pela Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril a pedido da Associação da Hotelaria, Restauração e Similares de Portugal (Ahresp), e a que o PÚBLICO teve acesso.

O documento, que será apresentado publicamente nesta quarta-feira, traça o retrato do sector, onde os principais desafios passam “pelo saneamento financeiro” e pelo aumento da produtividade. Há ainda que procurar “novos produtos” e segmentos de mercado, adequados ao que os clientes procuram hoje.

Com a discussão sobre o IVA em cima da mesa, e a dois dias de ser entregue no Parlamento o

Orçamento do Estado para 2016, defende-se que a reposição na taxa intermédia não resolve os “problemas estruturais das empresas do sector”, mas “impulsionaria a recuperação do dinamismo ao nível dos restaurantes e dos estabelecimentos de bebidas”. A taxa de IVA no sector vai passar para 13%, mas a partir de 1 Julho, e na comida.

Entre 2008 e 2012, o número de empresas na restauração caiu 2,4% em Portugal, enquanto na Europa aumentou em média 2,8%. Nos estabelecimentos de bebidas, o cenário foi mais negro, com uma redução de 1,6% ao ano na média da União Europeia e de 3% em Portugal nos quatro anos em análise. Quanto ao volume de negócios, se entre 2005 e 2008 tinha uma taxa de crescimento anual de 5,9%, depois da crise reduziu-se em 3,5%, com os estabelecimentos de bebidas a recuar 6%. Portugal tem o valor mais baixo de volume de negócios por pessoa empregada entre os países do Sul da Europa com vocação turística.

A redução de emprego em Portugal foi muito forte nas empresas de restauração (-12,1% entre 2009 e 2013), nas de bebidas (-11,5%) e também na hotelaria (-7,3%). Já a produção global também baixou entre 2008 e 2013 a um ritmo anual de 3,6% no alojamento, restauração e similares. Considerando apenas os restaurantes, a redução foi de mais de 4%. Nas bebidas a queda ultrapassou os 6%.

O estudo refere ainda que, nestes anos de crise, se reforçou o endividamento das empresas e há um “grau de participação de capitais alheios no financiamento” das organizações cada vez mais elevado. No inquérito feito aos empresários da restauração, e que foi incluído neste trabalho, conclui-se que as empresas da amostra tiveram uma rentabilidade negativa na ordem dos 1%.

Depois dos números, o diagnóstico feito às pequenas e médias empresas do sector não é animador: são destacadas “fragilidades” e uma cultura empresarial “pouco esclarecida”, com lacunas de conhecimentos específicos de gestão e resistência à formação. O inquérito conclui mesmo que o “investimento na formação profissional revela-se muito fraco”, incluindo em novas tecnologias. Assim, um dos desafios identificados prende-se, nomeadamente, com o “aumento da massa crítica e diminuição da visão familiar do negócio”.

Na área da restauração, destaca-se a “concorrência desleal, que decorre da informalidade da economia no sector”, do excesso de oferta em algumas zonas, da “insuficiência da resposta das autarquias ao nível dos procedimentos administrativos” e das dificuldades de acesso ao crédito. Há ainda um “exagero dos custos de contexto que as empresa têm de suportar” e uma ausência de incentivos adequados ao investimento. Tudo áreas onde o “sector público tem necessariamente de rever a sua intervenção”.

Já na hotelaria, o estudo denota a “penetração crescente de capital estrangeiro” nas cadeias em “regime de aquisição”. E, principalmente, uma “capacidade diferente de desempenho e de resistência a conjunturas difíceis”. Assim, neste sector “será mais rápida a transição para os novos paradigmas, sobretudo quando se abordam questões-chave, como a inovação, a diferenciação, a competitividade, a produtividade e a qualidade”, entre outros.