

ESTUDIO DE VIABILIDAD ECONÓMICO-FINANCIERA DE UN HOTEL EN RÉGIMEN DE CONCESIÓN EN EL DISTRITO DE CIUTAT VELLA (VALENCIA)

AUTOR: ALFONSO GARCÍA NODAL
TUTORES: ALICIA PONCE LLORCA
ANDRÉS COZAR LIZANDRA



ESCUELA TÉCNICA
SUPERIOR DE
ARQUITECTURA



UNIVERSITAT
POLITÈCNICA
DE VALÈNCIA

INDICE

1. INTRODUCCIÓN	5
2. ANÁLISIS DEL ENTORNO ECONÓMICO	7
2.1. ECONOMIA GENERAL	7
2.1.1. PERSPECTIVAS MUNDIALES 2017-18	7
2.1.2. EVOLUCIÓN DE LA INFLACIÓN.....	9
2.1.3. PERSPECTIVA DE CRECIMIENTO ZONA EURO.....	10
2.2. ECONOMIA NACIONAL	10
2.2.1. EMPLEO Y PARO	10
2.2.2. EVOLUCIÓN DE LOS PRECIOS	12
2.3. EL TURISMO Y EL SECTOR HOTELERO EN VALENCIA	13
3. CARACTERISTICAS DEL SOLAR	15
4. ESTUDIO DEL MERCADO.....	17
4.1. ANÁLISIS DE LA OFERTA	17
5. DEFINICIÓN DEL PROYECTO	22
5.1. REFERENTE	22
5.2. DESCRIPCIÓN DEL PROGRAMA	23
5.3. PLANOS.....	24
5.3.1. PLANTA BAJA.....	24
5.3.2. PLANTA PRIMERA (SALAS POLIVALENTES).....	25
5.3.3. PLANTAS TIPO (2º, 3º, 4º Y 5º PLANTA)	26
5.3.4. PLANTA DE CUBIERTA (SPA).....	27
6. PLANIFICACIÓN ECONÓMICA.....	28
6.1. COSTES.....	28
6.1.1. COSTES DE CONSTRUCCIÓN	28
6.1.2. COSTES DE INVERSIÓN	32
6.1.3. COSTES FIJOS	37
6.1.4. COSTES DE FUNCIONAMIENTO	40
6.2. INGRESOS	42
6.2.1. INGRESOS DEL HOTEL.....	42
6.2.2. INGRESOS DEL RESTAURANTE.....	45
6.2.3. INGRESOS ANUALES DEL CONJUNTO	46
7. Planificación temporal.....	50
8. Planificación financiera.....	52
8.1. CASH FLOW PROMOTOR	52

8.2. CASH FLOW GESTOR.....	58
9. Análisis de rentabilidad del proyecto	61
10. Conclusiones.....	¡Error! Marcador no definido.
11. Referencias bibliográficas	¡Error! Marcador no definido.

RESUMEN

En este trabajo de fin de grado se ha procedido a estudiar en profundidad un tipo de modelo de gestión económica-financiera de un hotel, tanto a su período de construcción, como a su etapa de dirección.

Para ello, el modelo escogido ha sido el de explotación o arrendamiento de una propiedad ya edificada mediante una operación de concesión a largo plazo; donde uno de los dos agentes que intervienen, llamado de aquí en adelante **promotor**, se encargará de edificar y adecuar sobre su propio terreno un hotel, que cumpla con toda la normativa vigente; para que el otro agente, llamado en adelante **gestor**, se encargue de su dirección y explotación. El lugar de estudio va a ser la ciudad de Valencia, más concretamente en la zona de Ciutat Vella.

Para determinar si esta operación produce una rentabilidad adecuada a ambos agentes, se procederá a realizar el pertinente estudio de viabilidad, que nos permitirá determinar si el proyecto propuesto podría ser llevado a cabo.

PALABRAS CLAVE: viabilidad, hotel, Valencia, rentabilidad, concesión

ABSTRACT

The aim of this Project is to deeply study a kind of model of eco-financial management from a hotel, during its building period as well as during its manage stage.

To achieve this goal, the chosen model has been the one that deals with the operation or leasing of a previously building property, through an operation of granting at a long term. In this model, one of the two agents involved (promotor from now on) will structure and adequate on his soil a hotel which fulfill all the current legislation. Meanwhile, the other involved agent (manager) will manage and exploit it. The location in which this project will take place is the area of Ciutat Vella, in Valencia.

In order to determine if the operation generates an adequate profitability to both agents, a viability study will be performed. This study will allow to determine if the proposed project could be successfully carried out.

PALABRAS CLAVE: viabilidad, hotel, Valencia, rentabilidad, concesión

1. INTRODUCCIÓN



FIG 1: Petit Bistró Terrace, Valencia : valenciabonita.es

Antes de comenzar con el trabajo, es adecuado pararse a comprender cuales son las causas y la finalidad de este ejercicio empresarial para poder realizar una correcta interpretación de él. Consiste en verificar que se puede llegar a obtener una buena rentabilidad de un activo inmobiliario con poca liquidez¹, mediante un sistema de financiación que se sale de lo habitual.

La idea primordial de este tipo de financiación, se basa en que un propietario o propietarios que poseen un bien inmueble - ya sea construido o sin construir -, lo adecentan y lo dejan en perfecto estado para que un gestor –ajeno a ellos-, tome los mandos de su control y sea capaz de explotarlo durante un largo período de tiempo a cambio de una retribución en forma de canon de arrendamiento.

El promotor del bien inmueble lo es, tanto del edificio en si, como de las instalaciones que lo acometen; por lo que el coste de inversión de todo ello debe ir a su cargo, mientras que la gestora, deberá encargarse de los gastos de todo aquello que se considere como elementos “fungibles” del negocio. Así, por ejemplo, en la dotación del restaurante del hotel, el promotor aporta todas las acometidas e instalaciones de obra

¹ Activo líquido: “Un activo líquido es aquel que podemos convertir en dinero en efectivo fácilmente, de una forma rápida y a valor de mercado [...] Podemos tener una vivienda valorada en 300.000 euros, pero si mañana necesitas el dinero, probablemente no podrías convertirla en dinero en efectivo en ese plazo de tiempo y probablemente tendrías dificultad para venderla según la situación del mercado incluso en meses. Es por eso que los bienes inmuebles están considerados como uno de los activos menos líquidos que existen.” (Negocios 1000, 2014)

necesarias, para un correcto abastecimiento del inmueble; y también los equipamientos propios, tales como hornos, marmitas, cámaras,...., mientras que la gestora tendrá que aportar los elementos fungibles y útiles de cocina, como cacerolas, palas, cubertería, vajilla, etc. Aunque, esto no es una norma general y no significa que otras circunstancias puedan ser pactadas.



FIG 2: Terraza Marina Atarazanas, Valencia: valenciabonita.es

En cuanto al canon de arrendamiento², puede tener varias modalidades distintas, aunque hay dos que son las más habituales:

- **Un importe fijo:** Se pacta de antemano una cantidad fija a pagar que tendrá independencia del funcionamiento del negocio. La totalidad del riesgo lo asumirá la gestora que se comprometerá a abonarla.
- **Un importe variable:** Se entiende que la cuota irá en función de los ingresos, y por lo tanto, el riesgo del negocio lo asumen tanto el promotor, como el gestor. Puede tener varias modalidades:
 - Un porcentaje sobre la facturación neta; o sobre el margen bruto de explotación.
 - Una cantidad invariable sobre facturación neta o sobre margen bruto de explotación.
 - Una combinación de las anteriores.

Por último, se encuentra el término o plazo de duración³ cuya mayor incógnita consiste en determinar cuándo se ha alcanzado su mayor punto de madurez y cuándo puede dar su mayor potencial económico. En este punto suele haber discordancia entre el promotor y la gestora; ya que el primero preferirá períodos cortos con la finalidad de poder renegociar las condiciones posteriormente, ya sea porque el negocio va bien y quiera exigir condiciones al alza o porque el negocio vaya mal y quiera buscar otros administradores. La gestora por el contrario preferirá períodos largos que le permitan unos mayores rendimientos garantizados a largo plazo. Los períodos de largo plazo oscilan entre 10 – 20 años durante los cuales el promotor estaría obligado a realizar importantes rehabilitaciones que garantizaran la competitividad de los servicios ofrecidos.

² Canon de arrendamiento: “Como contraprestación a la cesión que del inmueble y equipamientos hace la propiedad a favor de la gestora- explotadora, ésta debe satisfacer un canon como justiprecio de la misma” (Wiki EOI de documentación docente, s.f.)

³ El término o plazo de duración: “Este elemento es igualmente clave para determinar el modelo de contrato por cuanto establece el período de vinculación entre ambas partes y ello tiene mucha importancia por cuanto, no se debe olvidar, un establecimiento hotelero no suele ser un negocio cortoplacista sino más bien de medio y largo plazo.” (Wiki EOI de documentación docente, s.f.)

2. ANÁLISIS DEL ENTORNO ECONÓMICO

2.1. ECONOMIA GENERAL

Habiéndose consultado principalmente el World Economic Outlook se han podido llegar a unas conclusiones generales de la situación económica mundial.

2.1.1. PERSPECTIVAS MUNDIALES 2017-18

Para el fin del presente año, se prevé que se produzca un crecimiento del 3,5%, lo que quiere decir 0,4 puntos por encima que el año anterior, y se estima que al año siguiente se produzca un crecimiento de menos envergadura con 0,1 puntos al alza.

Enfocándose en el grupo de economías avanzadas, podemos observar que su actividad económica se incrementará en un 2% tanto en el 2017 como en el 2018 –su crecimiento será continuo- 0,2 puntos superior a lo que se obtuvo del año pasado. Las causas son la recuperación de confianza en el sector de manufacturación global, especialmente después de las elecciones estadounidenses. No obstante, este pronóstico no es del todo estable, ya que no se conocen todavía las posibles orientaciones o cambios que se puedan dar en la política estadounidense y como esta pueda afectar a escala internacional.

Atendiendo al grupo de economías de mercados emergentes y en desarrollo tendremos un crecimiento del 4,5% y 4,8% en 2017 y 2018 respectivamente -0,4 y 0,7 puntos de incremento respectivamente con el año anterior-.

	Interanual				T4 a T4 ⁸			
	2015	2016	Proyecciones		2015	2016	Proyecciones	
			2017	2018			2017	2018
Producto mundial	3,4	3,1	3,5	3,6	3,2	3,2	3,5	3,6
Economías avanzadas	2,1	1,7	2,0	2,0	1,8	2,0	2,0	2,0
Estados Unidos	2,6	1,6	2,3	2,5	1,9	2,0	2,3	2,5
Zona del euro	2,0	1,7	1,7	1,6	2,0	1,7	1,7	1,5
Alemania	1,5	1,8	1,6	1,5	1,3	1,8	1,7	1,5
Francia	1,3	1,2	1,4	1,6	1,2	1,2	1,9	1,4
Italia	0,8	0,9	0,8	0,8	1,0	1,0	0,8	0,8
España	3,2	3,2	2,6	2,1	3,5	3,0	2,3	2,1
Japón ²	1,2	1,0	1,2	0,6	1,2	1,6	1,0	0,6
Reino Unido	2,2	1,8	2,0	1,5	1,7	1,9	1,7	1,5
Canadá	0,9	1,4	1,9	2,0	0,4	1,9	1,7	2,0
Otras economías avanzadas ³	2,0	2,2	2,3	2,4	2,0	2,4	2,4	2,6
Economías de mercados emergentes y en desarrollo	4,2	4,1	4,5	4,8	4,4	4,4	4,8	5,0
África subsahariana	3,4	1,4	2,6	3,5
Nigeria	2,7	-1,5	0,8	1,9
Sudáfrica	1,3	0,3	0,8	1,6	0,3	0,4	1,0	1,9
América Latina y el Caribe	0,1	-1,0	1,1	2,0	-1,1	-1,1	1,6	2,1
Brasil	-3,8	-3,6	0,2	1,7	-5,8	-2,5	2,0	1,7
México	2,6	2,3	1,7	2,0	2,4	2,4	0,9	3,0
Comunidad de Estados Independientes	-2,2	0,3	1,7	2,1	-2,8	0,7	1,6	1,6
Rusia	-2,8	-0,2	1,4	1,4	-3,0	0,4	1,6	1,3
Excluido Rusia	-0,5	1,8	2,5	3,5
Economías emergentes y en desarrollo de Asia	6,7	6,4	6,4	6,4	6,8	6,5	6,5	6,3
China	6,9	6,7	6,6	6,2	6,8	6,8	6,4	6,1
India ⁴	7,9	6,8	7,2	7,7	8,5	6,9	7,8	7,6
ASEAN-5 ⁵	4,8	4,9	5,0	5,2	4,9	4,8	5,1	5,3
Economías emergentes y en desarrollo de Europa	4,7	3,0	3,0	3,3	4,9	3,4	2,1	3,4
Oriente Medio, Norte de África, Afganistán y Pakistán	2,7	3,9	2,6	3,4
Arabia Saudita	4,1	1,4	0,4	1,3	4,3	1,2	0,4	2,0
<i>Partidas informativas</i>								
Unión Europea	2,4	2,0	2,0	1,8	2,3	2,0	1,9	1,8
Países en desarrollo de bajo ingreso	4,6	3,6	4,7	5,3
Oriente Medio y Norte de África	2,6	3,8	2,3	3,2
Crecimiento mundial según tipos de cambio de mercado	2,7	2,4	2,9	3,0	2,4	2,6	2,9	2,9
Volumen del comercio mundial (bienes y servicios)	2,7	2,2	3,8	3,9
Importaciones								
Economías avanzadas	4,4	2,4	4,0	4,0
Economías de mercados emergentes y en desarrollo	-0,8	1,9	4,5	4,3
Exportaciones								
Economías avanzadas	3,7	2,1	3,5	3,2
Economías de mercados emergentes y en desarrollo	1,4	2,5	3,6	4,3
Precios de las materias primas (dólares de EE.UU.)								
Petróleo ⁶	-47,2	-15,7	28,9	-0,3	-43,4	16,2	13,5	-2,0
No combustibles (promedio basado en ponderaciones de la exportación mundial de materias primas)	-17,4	-1,9	8,5	-1,3	-19,1	9,8	3,9	-1,0
Precios al consumidor								
Economías avanzadas	0,3	0,8	2,0	1,9	0,4	1,2	1,9	2,0
Economías de mercados emergentes y en desarrollo ⁷	4,7	4,4	4,7	4,4	4,7	4,0	4,1	3,9
Tasa interbancaria de oferta de Londres (porcentaje)								
Sobre los depósitos en dólares de EE.UU. (seis meses)	0,5	1,1	1,7	2,8
Sobre los depósitos en euros (tres meses)	0,0	-0,3	-0,3	-0,2
Sobre los depósitos en yenes japoneses (seis meses)	0,1	0,0	0,0	0,0

Tabla 1: Perspectivas de la economía mundial: World Economic Outlook Abril 2017

2.1.2. EVOLUCIÓN DE LA INFLACIÓN

La inflación ha sufrido un aumento desde el verano del pasado año, especialmente el de los precios al productor que han sido particularmente pronunciados; esto es causado por dos factores principalmente: una mayor ponderación dada a las materias primas en los índices de precios al productor -en contraposición con los del consumidor- como de su importancia como insumos intermedios en la producción. Es reseñable que en China, los precios al productor han salido de ese ciclo deflactor en el que se vieron inmersos hace cuatro años; los factores que motivaron ese movimiento fueron el alza de los precios de las materias primas, los esfuerzos por reducir la sobrecapacidad industrial y la reactivación de la inversión inmobiliaria. La inflación de los precios al consumidor ha sufrido un aumento causado por la gasolina y productos ligados a la energía. Esta alza se ha notado sobre todo en las economías avanzadas, donde la inflación de los precios al consumidor en 12 meses se situaba ligeramente por encima del 2% en febrero. La inflación subyacente, por contra, se mantuvo invariable o aumentó de manera no significativa, y en casi todas las economías avanzadas está muy por debajo de las metas de los bancos centrales.

En las economías de mercados emergentes, el nivel general de inflación de precios al consumidor tardó más en reanimarse, ya que hasta hace poco la subida de precios de los combustibles no había comenzado a neutralizar la presión bajista generada por la atenuación de las depreciaciones cambiarias. Las expectativas inflacionarias a corto y a más largo plazo también se mantuvieron atenuadas. Las expectativas en torno a la inflación de los precios al consumidor basadas en encuestas para 2017 estuvieron en descenso hasta hace poco en las economías avanzadas, y la inflación pronosticada para los 10 próximos años solo recién dio un vuelco tras retroceder de manera sostenida en 2015 y 2016

El aumento de los precios de las materias primas ha empujado al alza el nivel general de inflación a escala mundial. La inflación subyacente sigue siendo débil, especialmente en las economías avanzadas.

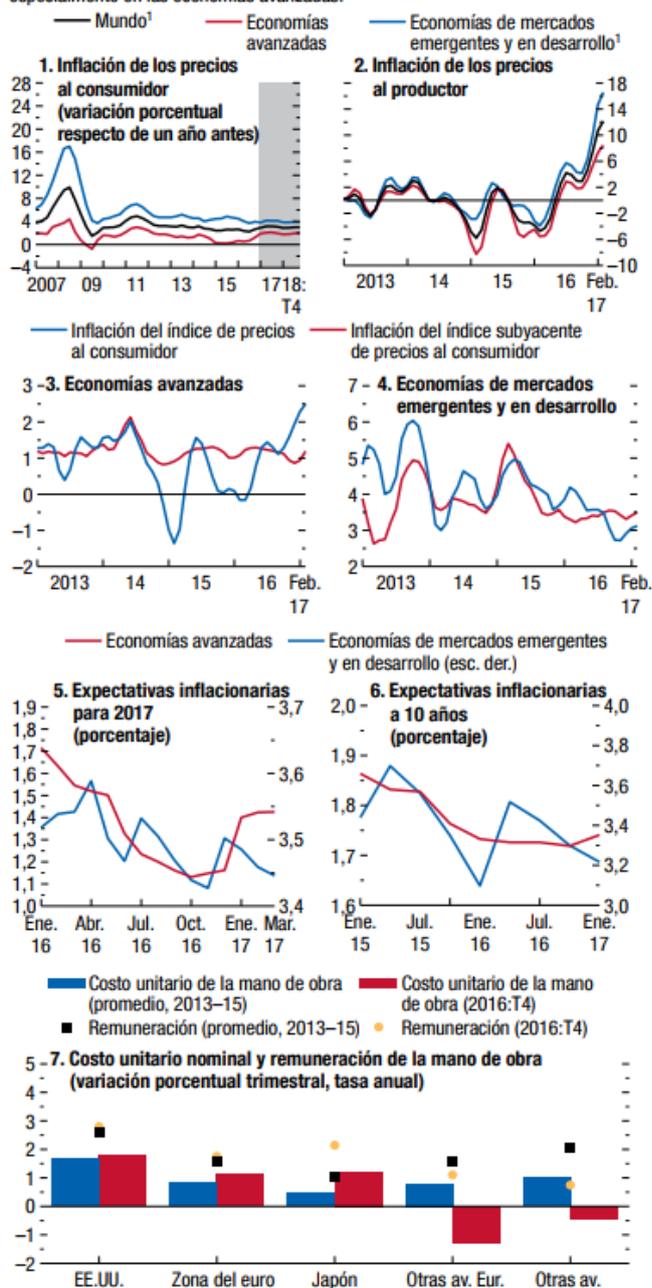


Tabla 2: Inflación mundial: World Economic Outlook Abril 2017

2.1.3. PERSPECTIVA DE CRECIMIENTO ZONA EURO

“La recuperación de la zona del euro avanzará en 2017–18 —según se pronostica— a un ritmo más o menos parecido al de 2016. Este ligero repunte estaría respaldado por una orientación fiscal levemente expansiva, condiciones financieras acomodaticias, un euro más débil y los efectos de contagio beneficiosos del probable estímulo fiscal estadounidense; la incertidumbre política que suscitan las elecciones venideras en varios países, sumada a la incertidumbre en torno a la futura relación entre la Unión Europea y el Reino Unido, presuntamente afectarán la actividad. Las previsiones apuntan a que el producto de la zona del euro crecerá 1,7% en 2017 y 1,6% en 2018. El crecimiento se moderaría en Alemania (1,6% en 2017 y 1,5% en 2018), Italia (0,8% en 2017 y 2018) y España (2,6% en 2017 y 2,1% en 2018), pero repuntaría ligeramente en Francia (1,4% en 2017 y 1,6% en 2018). Las perspectivas a mediano plazo de la zona del euro en su conjunto siguen siendo poco halagüeñas, ya que el crecimiento potencial proyectado se frenaría por una productividad débil, factores demográficos desfavorables y, en algunos países, los problemas aún no resueltos del sobreendeudamiento público y privado, con un elevado nivel de morosidad.” (Fondo Monetario Internacional, 2017).

2.2. ECONOMIA NACIONAL

2.2.1. EMPLEO Y PARO

“La Encuesta de Población Activa (EPA) mostró una estabilización en el ritmo de crecimiento del empleo en el primer trimestre de 2017, en relación con el último trimestre de 2016, con un avance interanual del 2,3 % (408.700 ocupados). En este mismo período, los afiliados a la Seguridad Social mostraron un mayor dinamismo del empleo, con un incremento interanual del 3,4%, una décima superior al observado a finales de 2016 (véase gráfico 1). En términos intertrimestrales de la serie desestacionalizada, se estima un aumento del empleo del 0,7 %, por encima del trimestre pasado (0,5 %), aunque también algo inferior al observado en los afiliados. En conjunto, los indicadores de empleo referidos al primer trimestre indicarían que el empleo habría retornado a tasas de crecimiento similares a las observadas en los tres primeros trimestres de 2016, tras la moderación apreciada a finales de año, en términos de la Contabilidad Nacional Trimestral, en un contexto de leve aceleración en el crecimiento del PIB (hasta

1 OCUPADOS EPA Y AFILIACIONES A LA SEGURIDAD SOCIAL



3 ASALARIADOS POR TIPO DE CONTRATO Y RATIO DE TEMPORALIDAD
Tasa interanual del total y contribuciones por tipo de contrato

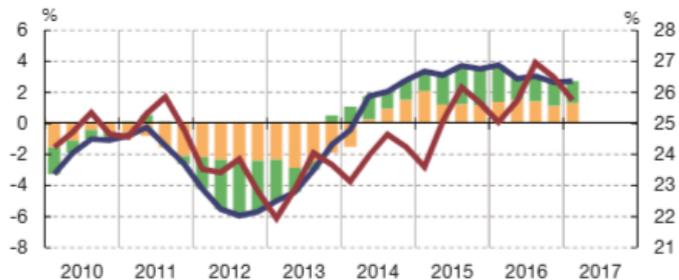


Tabla 3: Evolución principales variables EPA. Banco de España

una tasa intertrimestral del 0,8%, según los últimos datos publicados por el INE) y prolongación de la senda de moderación salarial observada en los últimos años (véase el recuadro 1 para un análisis de la evolución reciente de los salarios).” (Izquierdo, 2017)

“En el primer trimestre del año se mantuvo la senda de contracción de la población activa (-0,6 %), con una nueva disminución de la tasa de actividad, que se situó 0,5 puntos porcentuales (pp) por debajo de la de hace un año. Este descenso propició que la creación de puestos de trabajo se tradujera a una marcada reducción de los desempleados, de 536.400 personas en el último año (-11,2 %), con una caída trimestral, en términos desestacionalizados, del 3 %, algo inferior a la del trimestre pasado pero similar a la que se viene observando en promedio en los dos últimos años. El número de desempleados se situó en 4.255.000 y la tasa de paro en el 18,8 %, 2,2 pp inferior a la observada un año antes, mientras que la incidencia del desempleo de larga duración se redujo hasta el 54,4 %” (Izquierdo, 2017)

EVOLUCIÓN DEL EMPLEO SEGÚN LA EPA
Tasas de variación interanual (%)

CUADRO 1

	2014	2015	2016	2015				2016				2017
				I TR	II TR	III TR	IV TR	I TR	II TR	III TR	IV TR	I TR
Ocupados	1,2	3,0	2,7	3,0	3,0	3,1	3,0	3,3	2,4	2,7	2,3	2,3
Asalariados	1,5	3,4	3,1	3,3	3,1	3,7	3,5	3,8	2,9	3,0	2,6	2,7
Por duración de contrato												
Indefinidos	0,4	1,9	1,8	2,7	1,6	1,6	1,6	1,8	2,0	1,9	1,5	1,7
Temporales	5,3	8,3	6,8	5,4	8,0	10,1	9,5	10,1	5,5	6,2	5,9	5,6
Por duración de jornada												
Jornada completa	1,4	3,7	3,6	3,2	3,9	3,6	4,0	4,5	3,3	3,6	3,0	2,7
Jornada parcial	2,4	2,1	0,5	4,0	-0,7	4,4	1,0	0,4	0,6	0,0	0,8	2,9
No asalariados	-0,4	1,1	0,7	1,3	2,3	0,3	0,6	1,1	0,3	0,7	0,6	0,1
Ocupados, por ramas de actividad												
Agricultura (1)	-0,1	0,1	5,1	-11,3	0,1	6,5	7,0	8,4	2,7	4,8	4,7	9,0
Industria (2)	1,0	4,3	1,6	6,2	6,4	3,8	1,0	1,7	-0,4	0,5	4,7	3,6
Construcción (3)	-3,5	8,1	0,0	12,6	11,6	5,9	2,7	-2,7	-1,4	2,3	2,0	4,8
Servicios	1,7	2,6	2,9	2,6	1,9	2,6	3,2	3,8	3,2	3,0	1,7	1,4
De mercado (4) (a)	1,6	2,8	3,1	3,1	2,3	2,6	3,3	4,2	3,2	3,0	2,2	1,6
De no mercado (a)	1,9	1,9	2,4	1,4	0,9	2,5	2,7	2,9	3,3	3,0	0,6	1,1
Economía de mercado (1 + 2 + 3 + 4)	1,0	3,3	2,7	3,5	3,6	3,3	3,1	3,4	2,2	2,6	2,8	2,6
Ocupados, por nivel de formación (b)												
Estudios bajos	-5,1	-1,9	-2,7	-5,3	-3,5	1,1	0,1	-1,4	-1,6	-3,9	-3,9	0,1
Estudios medios	1,8	4,3	2,8	4,9	4,4	4,1	3,8	3,3	2,3	2,5	2,9	2,7
Estudios altos	2,5	2,2	4,3	2,2	2,3	1,8	2,4	5,0	4,1	5,2	3,0	2,0
Ocupados, por nacionalidad												
Nacionales	1,9	3,0	2,5	2,9	3,1	3,0	2,8	3,2	2,3	2,5	2,2	2,0
Extranjeros	-4,2	3,5	3,8	3,4	2,2	3,7	4,5	4,5	3,8	3,8	3,1	4,6
Pro memoria												
Variaciones interanuales, en miles de personas												
Ocupados totales	205	522	476	504	514	545	525	575	435	479	414	409
Niveles, en %												
Tasa de empleo (de 16 a 64 años)	56,8	58,7	60,5	57,3	58,7	59,4	59,5	59,4	60,3	61,1	61,1	60,8
Ratio de asalarización	82,4	82,7	83,0	82,5	82,6	82,8	82,8	82,8	83,0	83,1	83,1	83,2
Ratio de temporalidad (c)	24,0	25,1	26,0	23,6	25,1	26,2	25,7	25,0	25,7	27,0	26,5	25,8

Tabla 4: Evolución del empleo según EPA. Banco de España

2.2.2. EVOLUCIÓN DE LOS PRECIOS

“En el segundo trimestre de 2017 se prevé que el deflactor de las importaciones experimente una desaceleración, en línea con la evolución interanual del precio del petróleo. Frente a ello, los precios de producción interior, aproximados por el deflactor del PIB, habrían mantenido una evolución más estable, acorde con la evolución contenida de los costes” (Banco de España, 2017).

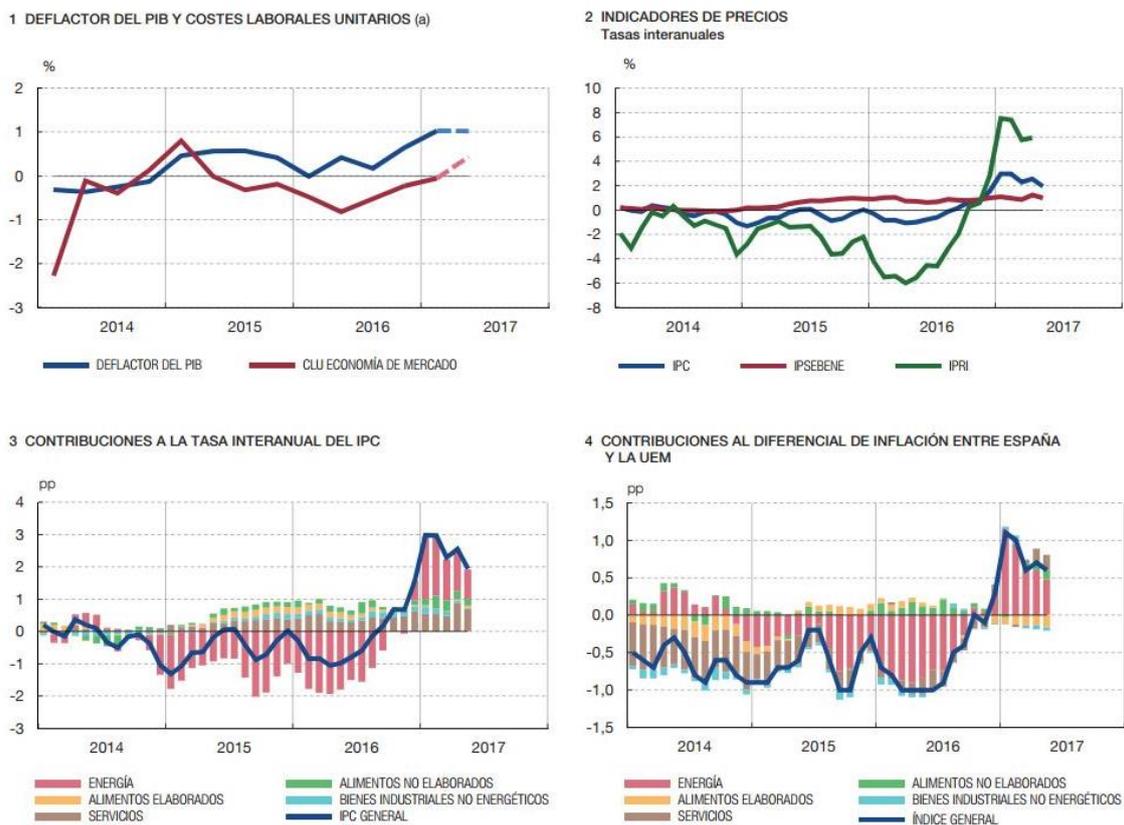


Tabla 5: Tablas de Precios - Fuente: “Boletín económico. 2/2017. Informe trimestral de la economía española” Banco de España

“La tasa de variación interanual del IPC se situó en mayo en el 1,9%, siete décimas menos que en abril. Este descenso obedece, en parte, a la reversión del repunte transitorio observado en abril como consecuencia del calendario de la Semana Santa. Por componentes, la disminución de la inflación fue más intensa en el componente energético, que se desaceleró hasta una tasa interanual del 3%, sobre todo por los precios de combustibles y carburantes.” (Banco de España, 2017).

“En mayo, el índice armonizado de precios de consumo (IAPC) disminuyó seis décimas su tasa de variación interanual, hasta el 2%. Por su parte, la tasa de inflación para el conjunto de la UEM descendió en 0,5 pp, hasta el 1,4%, lo que ha situado el diferencial en 0,6 pp, una décima menos que en abril.” (Banco de España, 2017).

2.3. EL TURISMO Y EL SECTOR HOTELERO EN VALENCIA

Introduciéndonos más en el ámbito que nos atañe, se ha realizado una pequeña toma de datos acerca de cómo es el turismo en la ciudad de Valencia.

Para ello, primero tenemos que hablar de cuáles son los factores que hacen atractiva a la ciudad para los turistas. El fundamental es el clima; la ciudad de Valencia cuenta con uno de los climas más privilegiados de la península con en lo que respecta a clima soleado mediterráneo; con una temperatura media de 19° y con un ratio de 313 días no cubiertos al año le hace un emplazamiento idóneo para venir en cualquier época del año.

La buena comunicación con la que cuenta lo hace un enclave que favorece la recepción de diversos tipos de turistas, tanto nacionales como internacionales. Su aeropuerto cuenta actualmente con 45 conexiones internacionales y 15 nacionales siendo este uno de los aeropuertos más transitados de España después del de Madrid y Barcelona. Otros medios de los que se nutre la ciudad para recibir turistas son las carreteras y los accesos ferroviarios.

Actualmente, la ciudad recibe en su mayoría turistas extranjeros frente a nacionales y las pernoctaciones a lo largo de los años, no han hecho más que incrementar sacando un ratio aproximado de que cada turista se queda mínimo una media de 2,5 días.

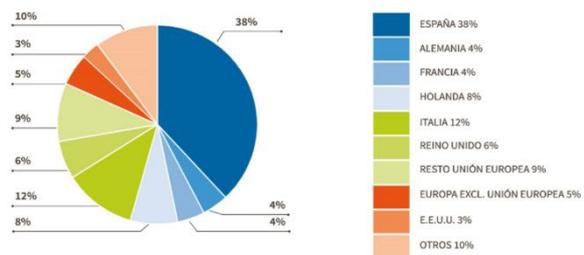


Tabla 6: Pernoctaciones según procedencia. Tourism Statistics

A la hora de conocer qué tipo de turistas son los que vienen a la ciudad observamos que la mayoría es un perfil de mediana edad que viene de manera casi exclusivamente de ocio. No se puede obviar que existe un respetable porcentaje de turistas que vienen con aspiraciones de negocios.

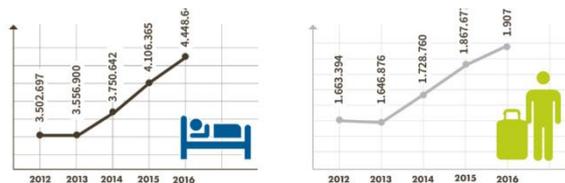


Tabla 7: Número de pernoctaciones y viajeros por años. Tourism Statistics

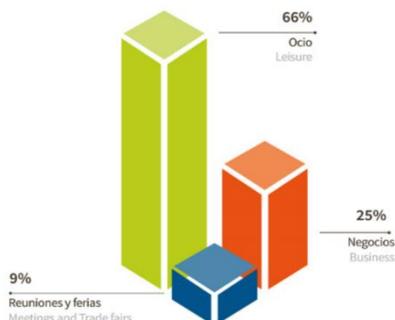


Tabla 8: Turistas según motivo de viaje. Tourism Statistics

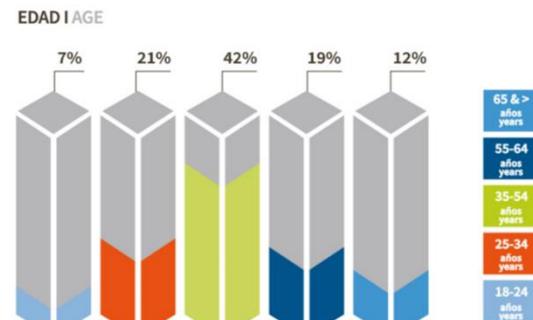


Tabla 9: Edades. Tourism Statistics

“El turismo es un claro motor económico en la ciudad de Valencia, con el alojamiento, la gastronomía y las compras como principales sectores beneficiarios del impacto directo de esta actividad” (Tourism Statistics, 2016).

Como se observa en el gráfico siguiente, actualmente el mercado hotelero cuenta con un número muy elevado de hoteles de 4 estrellas. Este ha sido uno de los baremos más determinantes a la hora de decidir qué tipo de hotel íbamos a enfocar en el estudio de viabilidad.

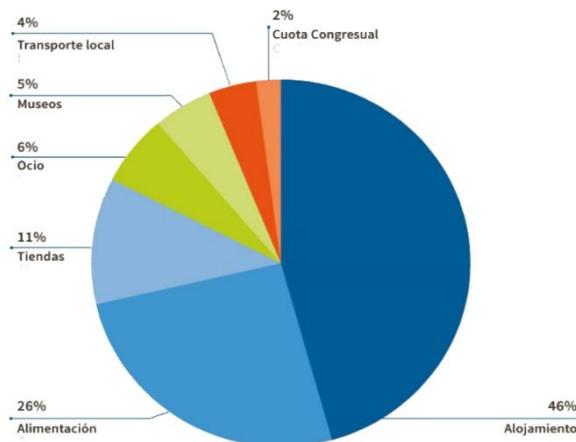
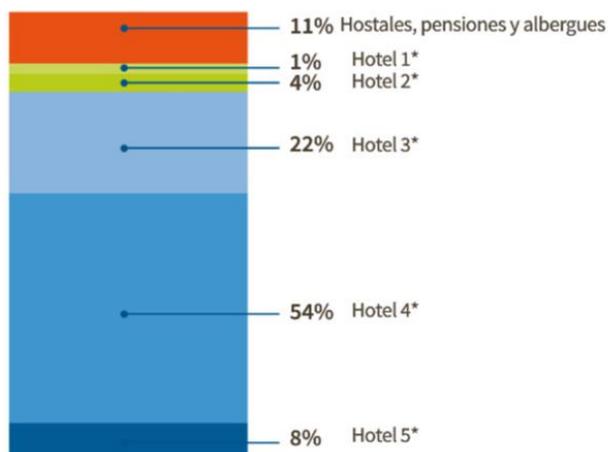


Tabla 10: Distribución del impacto económico. Tourism Statistics

	CATEGORÍA CATEGORY	ESTABLECIMIENTOS ESTABLISHMENTS	HABITACIONES ROOMS	PLAZAS BEDS
HOTELES HOTELS	5*	5	717	1.432
	4*	36	5.072	9.817
	3*	29	2.110	4.021
	2*	9	421	787
	1*	3	79	134
HOSTALES, PENSIONES Y ALBERGUES HOSTELS, GUESTHOUSES AND LODGINGS		61	997	1.924
TOTAL		143	9.396	18.115

% HABITACIONES SEGÚN CATEGORÍA
% ROOMS BY CATEGORY



OTROS ALOJAMIENTOS
OTHER ACCOMMODATION



Tabla 11: Oferta hotelera. Tourism Statistics

3. CARACTERÍSTICAS DEL SOLAR

El solar sobre el que se ha basado todo el trabajo se encuentra situado en el Passeig de Russafa nº18 con un c.p. 46002, por lo que se encuentra ubicado dentro de los límites que conforman Ciutat Vella y por lo tanto dentro de nuestro ámbito de actuación.

Se ha procedido a la elección de este solar principalmente por su ubicación privilegiada; ya que se encuentra en plena vía de Colón, y muy cercano a la plaza del ayuntamiento; y está situado de manera muy próxima al barrio de Ruzafa –zona nocturna con gran valor recreativo y de ocio actualmente- Como factor que incrementa el atractivo del emplazamiento, se puede aportar que se encuentra en las inmediaciones de la estación del Nord de Valencia -una de las dos arterias ferroviarias más confluyentes de la ciudad- esta cercanía siempre es atractiva en el sector hotelero.

Antes de empezar con cualquier tipo de diseño o estudio del proyecto, es necesario conocer todos y cada uno de los condicionantes legales que condicionan nuestra parcela ya sean de forma como de uso. Para ello lo primero que necesitamos conocer son las circunstancias urbanísticas que conciernen a nuestra parcela, tan necesarias de conocer para poder saber alturas máximas de cornisa, grado de ocupación, condiciones de volumen, etc....

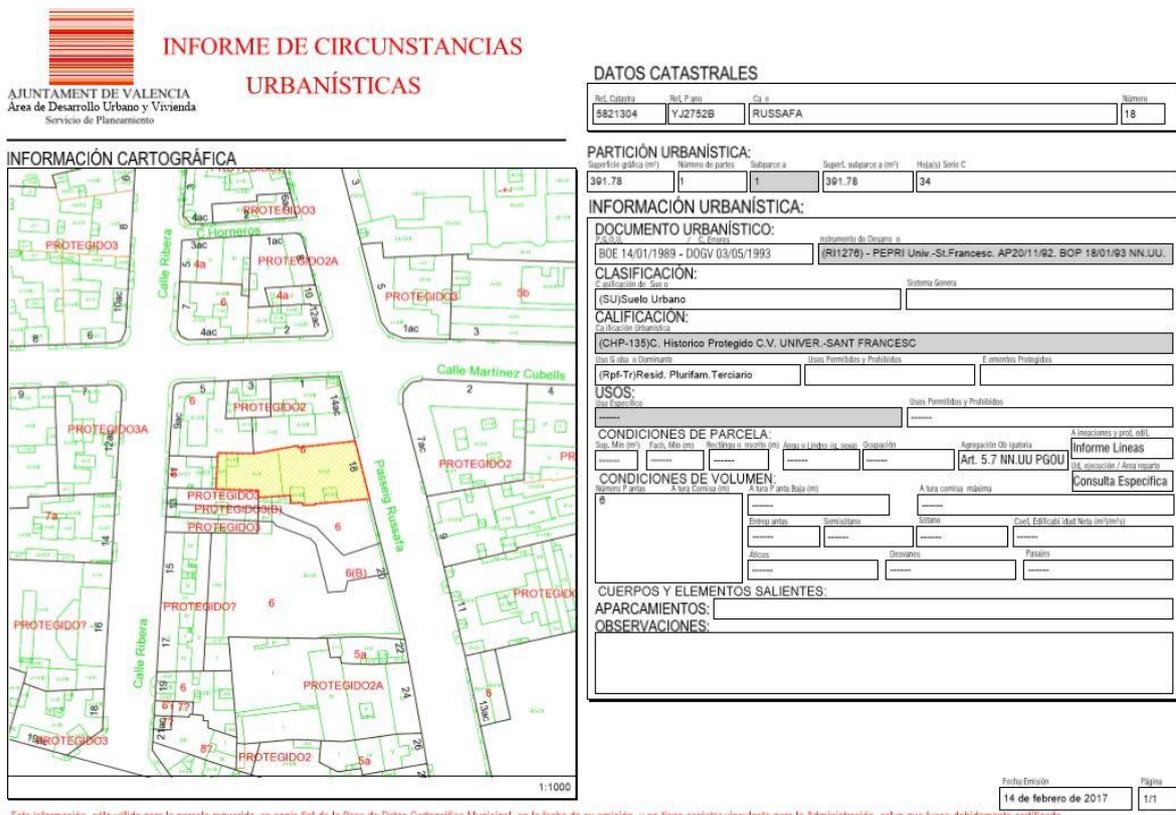


FIG 3: Condiciones Urbanísticas. Ayuntamiento de Valencia

Una vez conocidas recabado este documento, se observa que es necesario atenerse a dos normativas vigentes. La primera de ellas es PEPRI Univ. –St. Francesc. Y la segunda se trata de tener en consideración el plan general de ordenación urbana de Valencia. En la primera de ellas, se nos indica que calificación de suelo tiene nuestra parcela y que usos son los que son compatibles con ella. En nuestro caso, según se ha consultado, nos permiten combinar usos terciarios de categoría Tco.1 con uso hotelero Tho.1 siempre y cuando este último se encuentre por encima del terciario –como será nuestro caso-. En el PGOUV se indican otros condicionantes a tener en cuenta como edificación sobre línea de cornisa por ejemplo.

Como información adicional se ha procedido a obtener los datos catastrales del inmueble para conocer superficies y usos actuales.




Sede Electrónica del Catastro

Fecha y hora

Fecha 14/2/2017
Hora 21:17:05

DATOS DESCRIPTIVOS DEL INMUEBLE

Referencia catastral 5821304YJ2752B0001PX

Localización PS RUZAF A 18
46002 VALENCIA (VALENCIA)

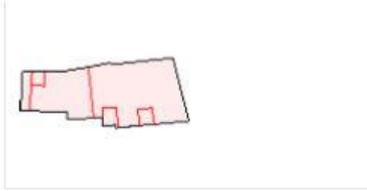
Clase Urbano

Uso principal Oficinas

Superficie construida(*) 2.583 m²

Año construcción 1968

PARCELA CATASTRAL



Parcela construida sin división horizontal

Localización PS RUZAF A 18
VALENCIA (VALENCIA)

Superficie gráfica 392 m²

CONSTRUCCIÓN

Uso principal	Escalera	Planta	Puerta	Superficie m ²
COMERCIO		00	01	392
ALMACEN		-1	01	392
COMERCIO		01	01	392
OFICINA		02	01	211
OFICINA		04	01	374
ALMACEN		02	01	164
OFICINA		03	01	374
OFICINA		05	01	262
OFICINA		06	01	22

FIG 4: Ficha catastral. Catastro

4. ESTUDIO DEL MERCADO

4.1. ANÁLISIS DE LA OFERTA

Antes de proceder con la gestación de nuestro proyecto hotelero y a conformar la estrategia financiera que vamos a emplear, es necesario saber si nuestro producto se va a encontrar en una buena posición en la ciudad de Valencia – ya que no queremos introducir algo que no tenga salida por carecer de demanda, o encontrarse en un mercado saturado -, por lo que se ha procedido a realizar un análisis de ofertas similares a las nuestras.

Se ha comenzado con el producto principal –oferta hotelera- Obteniendo los datos de turismo.gva, se ha obtenido un listado de todos los establecimientos hoteleros con todos sus rangos de estrellas en la ciudad de Valencia. Como nuestro ámbito de actuación se centra en la zona de Ciutat Vella, se seleccionan los negocios con los códigos postales 46001, 46002, 46003.

LISTADO DE HOTELES EN EL ÁMBITO DE CIUTAT VELLA					
NOMBRE	DIRECCIÓN	C.P.	CATEGORIA	PLAZAS	
Alkazar	C/ Mosén Femades	46002	1 Estrellas	30	
Europa	C/ Ribera 4	46002	1 Estrellas	89	
Florida	C/ Padilla 4	46001	2 Estrellas	71	
Casual Valencia del cine	C/ Convento de San Francisco	46002	2 Estrellas	66	
Continental	C/ Correos 8	46002	2 Estrellas	75	
Ad Hoc Carmen	C/ Samaniego 20	46003	2 Estrellas	58	
Casual Valencia Vintage	C/ Barcelinina 1	46002	2 Estrellas	143	
SH Ingles	C/Marqués de dos aguas 6	46002	3 Estrellas	63	
Catalonia Excelsior	C/Barcelonina 5	46002	3 Estrellas	161	
Sorolla centro	C/ Convento Santa Clara 5	46002	3 Estrellas	110	
Mediterraneo	Av/Barón de Cárcer 45	46001	3 Estrellas	62	
AD Hoc Monumental	C/Boix 4	46003	3 Estrellas	51	
Petit Palace Bristol	C/L'Abadia de San Martín 3	46002	3 Estrellas	72	
San Lorenzo Boutique	Pl/ San Lorenzo 2	46003	3 Estrellas	83	
Plaza del Mercado	Pl/del Mercado 45	46001	3 Estrellas	77	
El Siglo	Pl/Santa Catalina 11	46001	3 Estrellas	18	
One Shot Palacio Reina Victoria	C/Barcas 4	46002	4 Estrellas	176	
Melia Plaza	Pl/Ayuntamiento 4	46002	4 Estrellas	195	
Ayre Hotel Astoria Palace	Pl/ Rodrigo Botet 5	46002	4 Estrellas	401	
Vincci Lys	C/Martínez Cubells 5	46002	4 Estrellas	200	
Del Carmen	C/Blanquerias 11	46002	4 Estrellas	42	
Hotel Vincci Palace	C/La Paz 42	46003	4 Estrellas	151	
Vincci Mercat	C/Linterna 31	46001	4 Estrellas	136	
Cathedral Suites Hotel	C/Cabillers 3	46003	4 Estrellas	42	
Carohotel Palacio Marques de Caro	C/Almirante 14	46003	5 Estrellas	45	

Tabla 12: Elaboración Propia. turismo.gva

Con el listado de hoteles a analizar en mano, es conveniente conocer el precio al que ofertan sus habitaciones. Viendo lo que ofertan, se han homogeneizado los tipos de habitación, interesándonos únicamente los precios de: Habitaciones individuales, dobles y triples – también se cree conveniente señalar si disponen de Suites y que tipo de servicio de recepción tienen en caso de indicarlo. Los precios se han consultado corresponden a los de temporada baja y temporada alta habiendo tomado para su extracción las fechas del 17 de Enero y el 17 de Agosto siendo el menor y mayor valor respectivamente.

LISTADO DE PRECIOS DE HABITACIÓN					
NOMBRE	HAB. INDIVIDUAL	HAB. DOBLE	HAB. TRIPLE	SUITE	RECEP.
Alkazar	65€	85€	110€	NO	8H
Europa	58€	75€	90€	NO	8H
Florida	61€	80€	95€	NO	
Casual Valencia del cine	78€	100€	125€	NO	24H
Continental	69€	89€	99€	NO	24H
Ad Hoc Carmen	59€	79€	109€	NO	24H
Casual Valencia Vintage	68€	110€	135€	NO	8H
SH Ingles	110€	125€	145€	NO	24H
Catalonia Excelsior	95€	99€	122€	NO	24H
Sorolla centro	80€	96€	130€	NO	
Mediterraneo	70€	100€	140€	NO	24H
AD Hoc Monumental	84€	98€	130€	NO	
Petit Palace Bristol	98€	109€	142€	SI	24H
San Lorenzo Boutique	75€	84€	130€	SI	24H
Plaza del Mercado	95€	124€	149€	SI	24H
El Siglo	87€	108€	218€	SI	8H
One Shot Palacio Reina Victoria	81€	85€	124€	SI	24H
Melia Plaza	120€	145€	132€	SI	24H
Ayre Hotel Astoria Palace	98€	120€	155€	SI	24H
Vincci Lys	138€	148€	192€	SI	24H
Del Carmen	122€	132€	150€	SI	24H
Hotel Vincci Palace	132€	140€	168€	SI	24H
Vincci Mercat	118€	130€	175€	SI	24H
Cathedral Suites Hotel	140€	145€	170€	SI	24H
Carohotel Palacio Marques de Caro	135€	142€	182€	SI	
TOTAL	65 €	85 €	110 €	NO	24 H

Tabla 13: Elaboración Propia

Asumimos que la fuente de ingresos de un hotel no se compone únicamente de la renta de habitaciones, si no que en la mayoría de los casos cuenta con una serie de servicios adicionales que, en circunstancias, son su mayor fuente de ingresos. Estos suelen ser habitualmente: servicio de restaurante, servicio de bar, lavandería, parking propio, spa, salas de proyecciones o reuniones, piscinas, etc....

Por ello, se ha creído conveniente informarse acerca de lo que tiene el resto.

SERVICIOS OFRECIDOS						
NOMBRE	REST.	PARKING	LAVAND.	GYM	SPA	BUSSINES
Alkazar	SI	NO	NO	NO	NO	NO
Europa		NO	NO	NO	NO	NO
Florida	NO	NO	NO	NO	NO	NO
Casual Valencia del cine	SI	SI	NO	NO	NO	NO
Continental	SI	CERCA	SI	NO	NO	NO
Ad Hoc Carmen	NO	NO	NO	NO	NO	NO
Casual Valencia Vintage	SI	CERCA	NO	NO	NO	NO
SH Ingles	BAR	NO	NO	NO	NO	NO
Catalonia Excelsior	BAR	NO	SI	SI	NO	NO
Sorolla centro	SI	CERCA	NO	NO	NO	NO
Mediterraneo		CERCA	SI	NO	NO	SI
AD Hoc Monumental	SI	NO	SI	NO	NO	NO
Petit Palace Bristol	NO	NO	SI	NO	NO	SI
San Lorenzo Boutique	NO	NO	SI	NO	NO	SI
Plaza del Mercado	SI	SI	SI	SI	SI	SI
El Siglo	SI	NO	NO	NO	NO	NO
One Shot Palacio Reina Victoria	SI	CERCA	SI	NO	NO	SI
Melia Plaza	SI	SI	NO	NO	NO	NO
Ayre Hotel Astoria Palace	SI	CERCA	SI	SI	NO	SI
Vincci Lys	SI	SI	SI	NO	NO	SI
Del Carmen	SI	CERCA	SI	NO	NO	SI
Hotel Vincci Palace	SI	CERCA	SI	NO	SI	SI
Vincci Mercat	SI	SI	SI	SI	NO	NO
Cathedral Suites Hotel	SI	CERCA	SI	NO	NO	NO
Carohotel Palacio Marques de Caro	SI	NO	SI	NO	NO	NO

Tabla 14: Elaboración Propia

Con estos datos obtenidos, nos damos cuenta de que parece prácticamente imprescindible contar con un servicio de restauración, en nuestra propuesta, que pueda dar servicio tanto a los clientes del hotel, como a clientes externos. Así pues, dada la privilegiada ubicación de nuestro emplazamiento y su posible acceso rodado puntual, se cree conveniente contar con un servicio de parking en el hotel, que al igual que con el restaurante, pueda tener concesiones a otros locales.

Con estas decisiones tomadas, necesitaremos también hacer un estudio de mercado similar al que hemos hecho anteriormente pero enfocado a la restauración.

ESTUDIO DE MERCADO RESTAURANTES					
NOMBRE	PRECIOS MEDIOS				
	P. MEDIO	ENTRANTES	ENSALADA	PASTAS	ARROCES
Al Pomodoro	18 €	9,80 €	8,70 €	12,25 €	
La Pappardella	16 €	9,70 €	10,10 €	7,90 €	
La Riua	22 €	10,00 €			10,00 €
La Casa di Sophia	22 €	11,40 €	9,75 €	11 €	19,50 €
The little queen	33 €	11,20 €			14,40 €
Mangia Tutto	15 €	11,00 €		11,80 €	
De Ana	30 €	12,90 €			14,30 €
Santa Agata	32 €	13,60 €		12,60 €	
Nou Avellanes	25 €	9,20 €			14,50 €
Lienzo	35 €	10,80 €			18,00 €
Marietta Mia	16 €	7,70 €		8,70 €	
Homenaje Taberna Gourmet	19 €	9,40 €			
Maria Mandiles	16 €	5,00 €		9,80 €	
Blue Moon	17 €	8,10 €	9,30 €	11,90 €	10,95 €
Petit Bistró Tossal	20 €	9,40 €	11,20 €	10,20 €	10,90 €
Geppetto	22 €	9,00 €	12,00 €	12,00 €	
Crudo Bar	25 €	9,50 €			
Il Vicio di Sophia	20 €	8,90 €			
El Ventorro	26 €	13,50 €			8,50 €
Chez Lyon	30 €	10,00 €			
PRECIO MEDIO	23 €	10 €	10 €	11 €	13 €

ESTUDIO DE MERCADO RESTAURANTES					
PRECIOS MEDIOS					NOMBRE
PESCADOS	CARNES	POSTRES	BEBIDAS	VINO	
		5,00 €	2,20 €	10,00 €	Al Pomodoro
		5,00 €	2,40 €	11,00 €	La Pappardella
18,00 €	14,00 €	5,00 €	2,50 €	12,00 €	La Riua
16,25 €	17,50 €	5,20 €	2,20 €	12,50 €	La Casa di Sophia
18,25 €	29,40 €	6,20 €			The little queen
		5,20 €	2,50 €	12,00 €	Mangia Tutto
20,40 €	16,50 €	6,00 €			De Ana
	17,75 €	7,00 €	2,40 €	14,00 €	Santa Agata
16,00 €	22,00 €	6,90 €	3,20 €	15,00 €	Nou Avellanes

18,00 €	21,80 €	9,10 €	2,50 €	19,00 €	Lienzo
		4,50 €	2,00 €	12,00 €	Marietta Mia
11,70 €	14,40 €	4,00 €	2,00 €	11,00 €	Homenaje Taberna Gourmet
	18,50 €	5,50 €	1,90 €	12,00 €	Maria Mandiles
	12,10 €	4,90 €	1,90 €	14,00 €	Blue Moon
14,30 €	11,80 €	6,00 €	2,20 €	18,20 €	Petit Bistró Tossal
		4,50 €	2,50 €	10,00 €	Geppetto
15,50 €	17,40 €	6,00 €	2,40 €	15,00 €	Crudo Bar
11,70 €	12,20 €	6,00 €	2,50 €	17,00 €	Il Vicio di Sophia
15,00 €	28,00 €	4,40 €	2,20 €	10,00 €	El Ventorro
16,70 €	18,80 €	6,50 €	2,50 €	12,00 €	Chez Lyon
16 €	18 €	6 €	2 €	13 €	PRECIO MEDIO

Tabla 16: Elaboración Propia

Una vez finalizado el estudio de mercado, estamos en condiciones de poder hacer una propuesta de proyecto en la que se pueda llegar a sacar la máxima rentabilidad a los metros cuadrados de solar del que se dispone.

5. DEFINICIÓN DEL PROYECTO

5.1. REFERENTE

Para conformar el diseño del hotel, se ha tomado de referente un hotel en la Cava Baja de Madrid llamado “Posada del dragón. Fue construido en el año 1868 por el arquitecto Francisco de Cubas y forma parte de un edificio histórico protegido. Se trata de una corrala del S. XIX; dentro de él hay aún resquicios de la muralla cristiana del S. XII. A finales del siglo XIX, el edificio fue demolido y reconstruido en el año 1910 donde empezó a usarse como lugar de hospedaje.

Cuenta con una geometría de parcela muy similar a la del proyecto que nos acontece y la manera en la que soluciona al ventilación de las habitaciones interiores con un patio de luces compartido con el restaurante, ha sido considerada muy favorable y adecuada a imitar en nuestro caso.



FIG 6: Patio de luces. La posada del dragón



FIG 5: Habitación tipo. Posada del dragón



FIG 7: Entrada Posada del Dragón, Madrid. Bow Tie Blue

5.2. DESCRIPCIÓN DEL PROGRAMA

Para saber las características que necesita tener un hotel, se ha consultado la legislación reguladora de hoteles pertinente⁴, que nos ha sido de guía para poder conformar la siguiente propuesta de proyecto.

Se derribará el edificio existente y procederá al levantamiento de uno nuevo con el mismo número de alturas –baja más 5- y características de fachada y forma similares. Se ha optado por ubicar en planta baja lo que son los usos de restaurante y cocinas del hotel con una relación muy directa con la línea de fachada dejando al lado izquierdo el espacio necesario que da cabida a la recepción del hotel y a la caja de ascensores y escalera. Se ha optado por reducir este último espacio a las dimensiones mínimas exigibles ya que se ha pretendido que a este nivel, gane mayor protagonismo la parte de restauración.

En cotas superiores, el hotel –a casusa del estudio de mercado previamente realizado- cuanta con tres tipologías diferentes de habitaciones –con sus dimensiones mínimas habitables comprobadas y verificadas⁵-. Habitaciones individuales: se acceden mediante un corredor abierto al patio de luces con una ventilación superior directa volcada a él (20 unidades); habitaciones dobles accedidas por un corredor cerrado y con una ventilación e iluminación que recae también al patio de luces (15 unidades); y por último habitaciones triples con una ventilación e iluminación privilegiada –ya que recaen directamente a fachada principal- (16 unidades)

Como se ha comentado ya, hay un tipo de turismo de negocios para nada despreciable que viene a la ciudad; por ello, se ha decidido introducir –con finalidad de atracción- un par de salas polivalentes convenientemente equipadas que sean capaces de recibir principalmente exposiciones, cursos o reuniones de trabajo. Como adición se plantea la posibilidad de ubicar en planta de cubiertas –respetando separaciones de fachada y disposiciones volumétricas sobre línea de cornisa establecidas por reglamento⁶- un pequeño volumen con una cabina de sauna y un pequeño almacén.

⁴(Consell de la Comunitat Valenciana, 2015)

⁵ (Generalitat Valenciana, 2009)

⁶ (Ayuntamiento de Valencia, 1990)

5.3. PLANOS

5.3.1. PLANTA BAJA

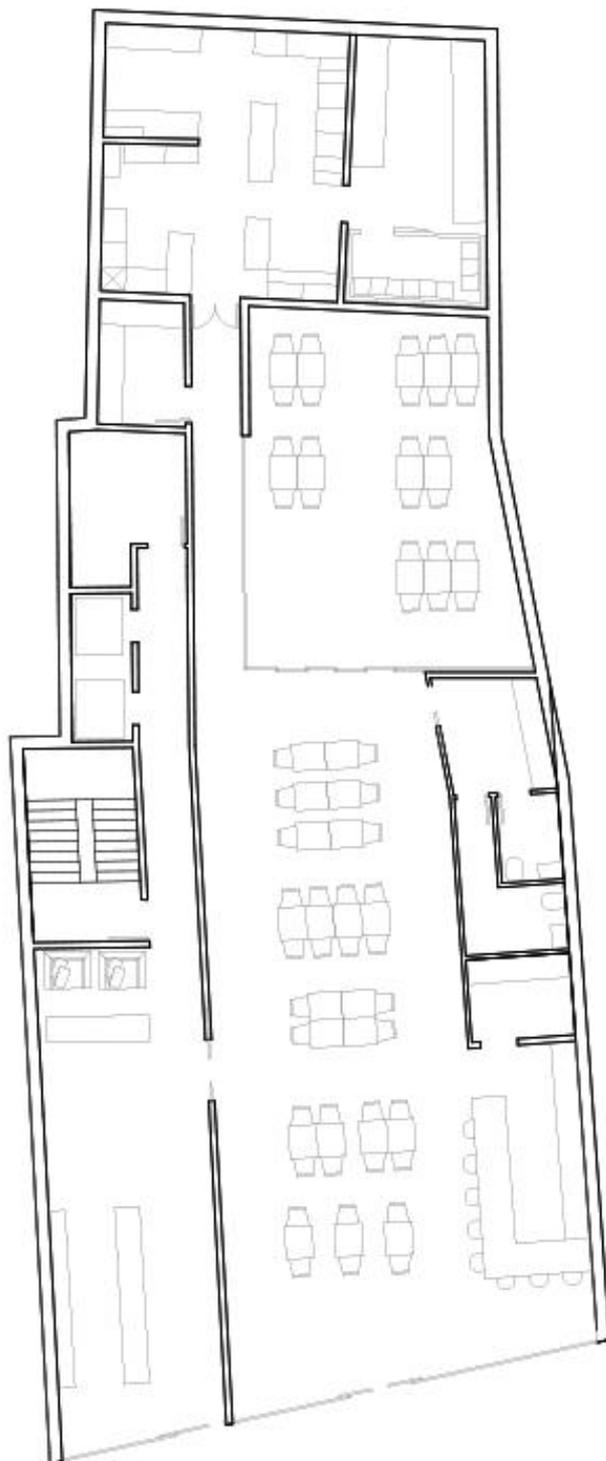


FIG 8: Planta Baja. Elaboración propia

5.3.2. PLANTA PRIMERA (SALAS POLIVALENTES)

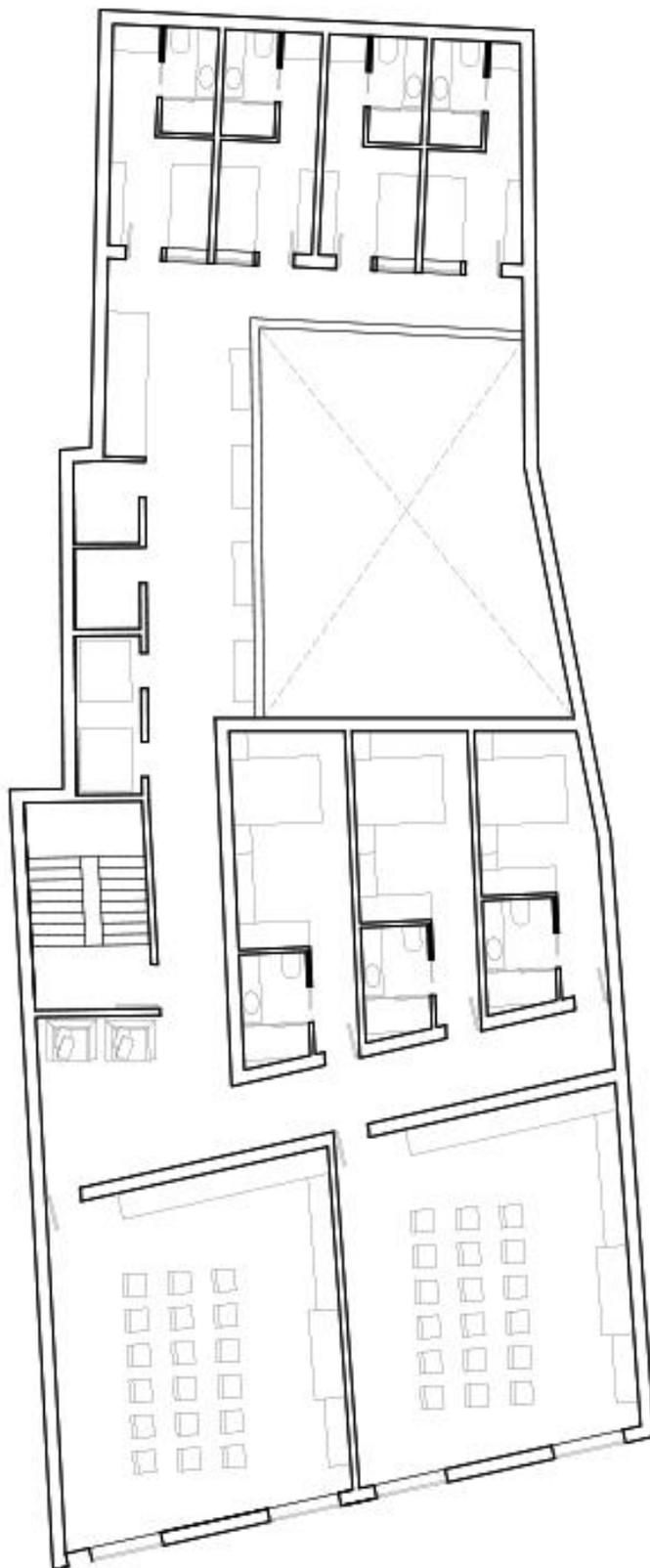


FIG 9. Planta Primera. Elaboración propia

5.3.3. PLANTAS TIPO (2º, 3º, 4º Y 5º PLANTA)

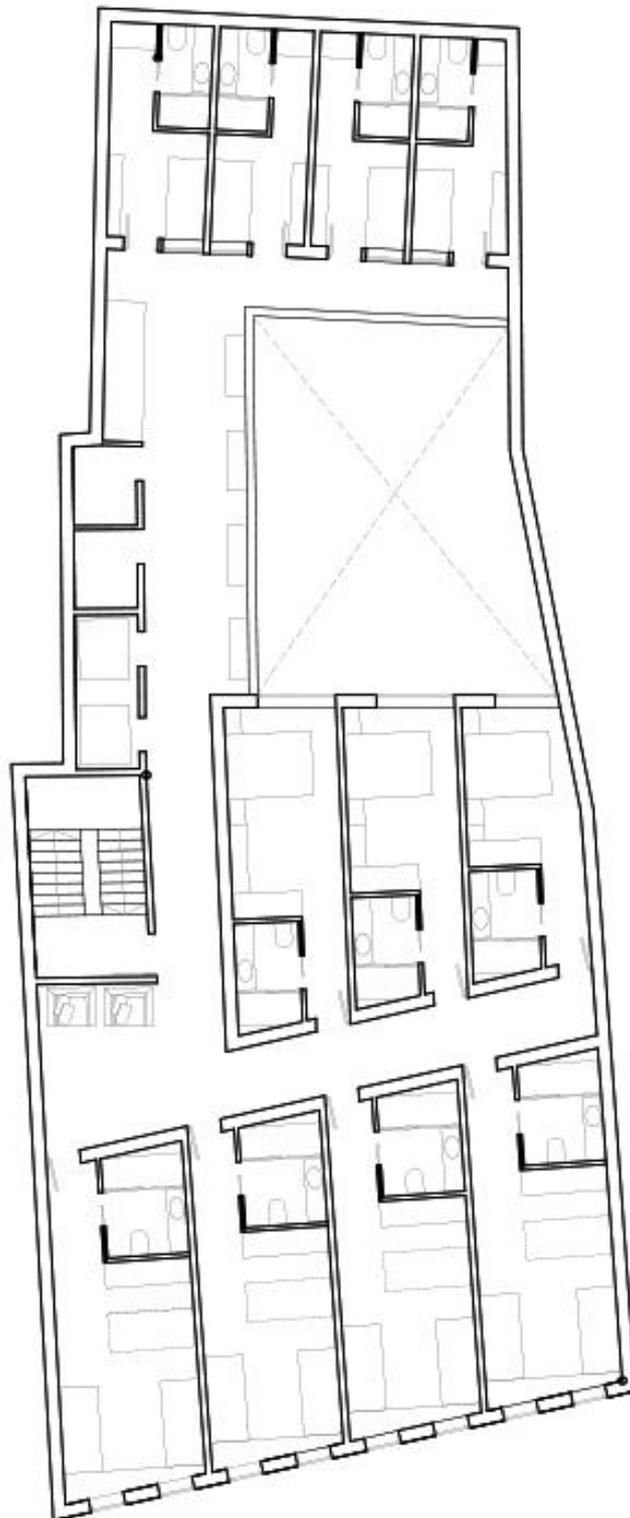


FIG 10: Planta Tipo. Elaboración propia

5.3.4. PLANTA DE CUBIERTA (SPA)

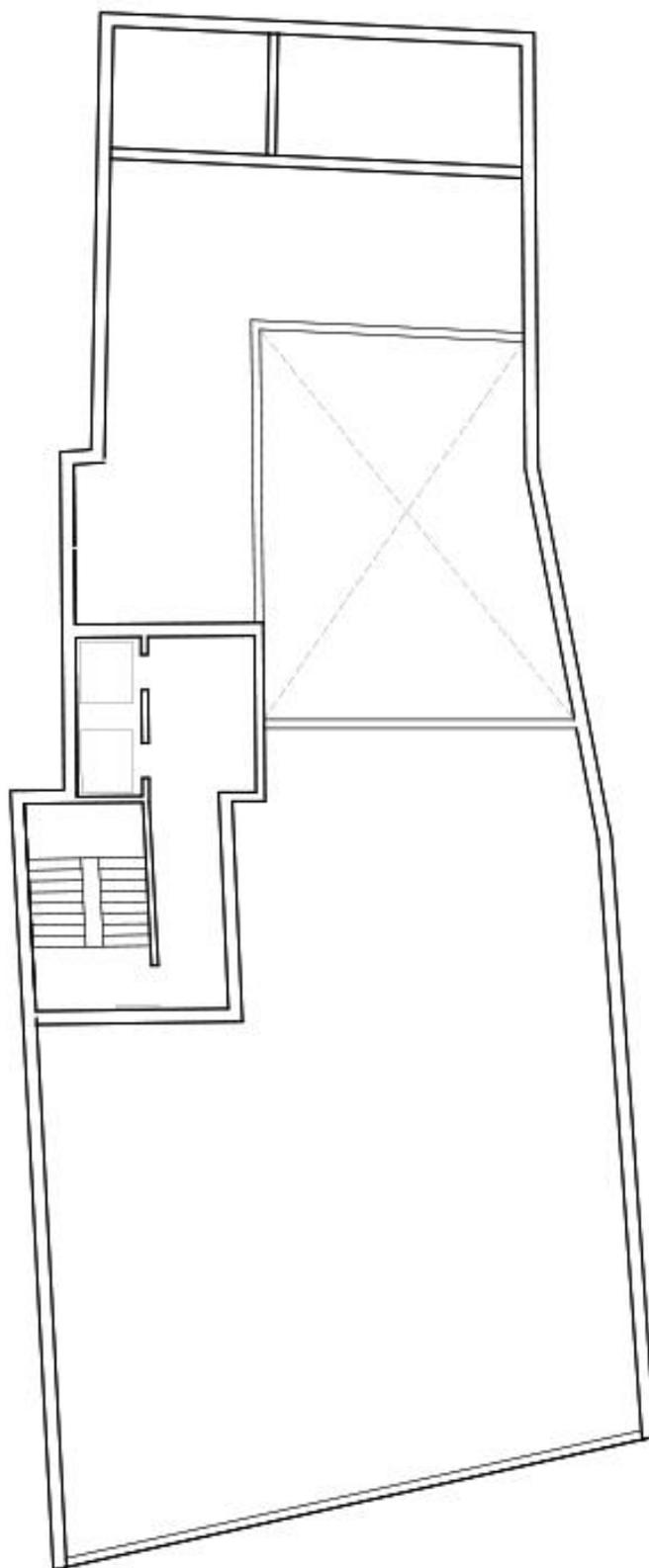


FIG 11: Planta Cubierta. Elaboración propia

6. PLANIFICACIÓN ECONÓMICA

Con la conformación del proyecto sobre papel, en el siguiente punto del proyecto se comienza a calcular todos los flujos de caja que se van a producir. En primera instancia, veremos que gastos nos generaría esta operación, y posteriormente los ingresos que nos va a repercutir al ponerse en marcha la actividad hotelera.

6.1. COSTES

Cuando se habla de los gastos que nos genera esta operación, tenemos que incluir todas y cada una de las obligaciones o deudas a las que estamos obligados a hacer cargo para su construcción, puesta en marcha y posible rehabilitación. Se incluirán otros gastos como el de amortización y el del suelo -aunque sea de la propiedad del promotor- ya que al invertirlo en este proyecto, deja de poder conseguir una posible liquidez que vendría dada de su venta. Por lo tanto, tenemos que calcular:

- Costes de construcción
- Costes de inversión
- Costes fijos
- Costes de mantenimiento

6.1.1. COSTES DE CONSTRUCCIÓN

Son todos aquellos costes que van desde la demolición del suelo, hasta la finalización del nuevo inmueble. Se incluirán tasa, licencias y los honorarios de los correspondientes profesionales.

6.1.1.1. COSTES DE SUELO

Al ser el suelo propiedad del promotor y ser este un ejercicio teórico, nos es imposible conocer el valor exacto de nuestro suelo. Para poder aproximarlos, se ha realizado un estudio de mercado de solares situados por nuestra zona de actuación para poder así el precio que tiene el suelo en Ciutat Vella - €/m² -.

Una vez obtenido este valor, se debería multiplicar por los metros cuadrados con los que cuenta nuestro solar, y aplicarle un coeficiente de edificabilidad⁷. Como no contamos con el coeficiente, ese precio, lo multiplicaremos por la superficie total construida de nuestro proyecto⁸.

⁷ Coef. Edificabilidad: Es aquel que te regula la superficie máxima de metros cuadrados de techo que la normativa te permite edificar, ya que de lo contrario, las edificaciones tenderían a crecer lo máximo posible en altura y eso supondría un gran impacto urbanístico para la ciudad

⁸ La superficie total construida del nuevo proyecto se asemeja demasiado con la antigua, por lo que establecemos que nos encontramos dentro de la legalidad pertinente en cuanto a edificabilidad

ESTUDIO DE MERCADO SOLARES				
Zona	Categoría	m2	Precio	Precio/M2 (€)
El Pilar	Urbanizable	1.625	1.450.000,00	892,31
El Carmen	Urbanizable	1.949	3.200.000,00	1.641,87
El Carmen	Urbanizable	412	990.000,00	2.402,91
El Mercat	Urbanizable	320	250.000,00	781,25
El Pilar	Urbanizable	330	315.000,00	954,55
El Carmen	Urbanizable	753	950.000,00	1.261,62
La Xerea	Urbanizable	990	990.000,00	1.000,00
El Carmen	Urbanizable	424	650.000,00	1.533,02
El Carmen	Urbanizable	400	370.000,00	925,00
TOTAL €/M2				1.265,84

Tabla 15: Estudio de mercado solares. Elaboración propia

PRECIO DEL SOLAR		
m2	Precio/M2 (€)	Precio
2.174	1.265,84	2.751.927,09

Tabla 16: Precio Suelo. Elaboración propia

Con esto, concluimos que nuestro suelo vale la cantidad arriba indicada. A continuación se calculará lo que cuesta echar abajo la edificación existente. Para ello, se han sacado los precios estimativos del CYPE introduciendo las características del inmueble. Al coste de demolición habrá que incorporarle los costes de gestión, notaria, impuestos –ICIO 3,50% sobre PEM de demolición y tasas urbanísticas 0,65% sobre PEM-.

COSTES DE DEMOLICIÓN COMPLETA			
Demolición completa, combinada, parte elemento a elemento con medios manuales y mecánicos y parte mediante pala giratoria sobre cadenas con cizalla y compresor neumático de edificio de 2583 m ² de superficie total, y carga mecánica sobre camión o contenedor, con dos o más edificaciones colindantes y/o medianeras, compuesto por 6 plantas sobre rasante con una altura edificada de 15,5 m y 1 planta bajo rasante hasta una profundidad de 3 m. El edificio presenta una estructura de hormigón y su estado de conservación es normal, a la vista de los estudios previos realizados. Las edificaciones colindantes presentan las siguientes características: la primera tiene una altura edificada sobre rasante de 10 m y su estado de conservación es normal y el resto de edificaciones tiene una altura edificada sobre rasante de 10 m y su estado de conservación es normal.			
Descripción	Rendimiento	Precio	Importe
		<u>unitario</u>	
Sin descomposición			127100,00
Costes directos:			127100,00

Tabla 17: Precio demolición. Sacado de CYPE

COSTES TOTALES DE DEMOLICIÓN	
PEM según CYPE	127.100,00
Gg y BI (20% PEM)	1,20
Honorarios Profesionales (7% PEM)	1,07
% PEM Tasas e impuestos (3,5 icio + 0,65 T.u)	1,04
Tasas conexión de red	no necesario
TOTAL €	169.969,05

Tabla 18: Costes Totales de demolición. Elaboración propia

TASAS DE IMPUESTOS		
A.J.D. solar	1,5% precio suelo	41.278,91
Notaria	980 + 0,02% valor	980,00
Registro	1388 + 0,02% valor	1.388,00
TOTAL		43.646,91

Tabla 19: Tasas e impuestos solar. Elaboración propia

TOTAL SUELO	
Compraventa del suelo	2.751.927,09
Coste de demolición	169.969,05
Tasas e impuestos	43.646,91
TOTAL	2.965.543,05

Tabla 20. Coste Suelo Total. Elaboración propia

6.1.1.2. COSTES DE EDIFICIO Y LICENCIAS

Para calcular el coste de construcción correspondiente a este ejercicio se ha necesitado los metros cuadrados exactos construidos. Una vez obtenidos se le ha aplicado el módulo de edificación de precio que tiene cada uno de los usos distintos – ya que no cuesta lo mismo edificar un hotel que un restaurante – obtenido del IVE.

En nuestro caso no nos es necesario urbanizar la parcela inteirormente y las construcciones de acometida tampoco es necesario hacerlas de nuevo, -puesto que ya había antes un edificio- solo será necesario comprobar que se encuentren en buen estado.

Los porcentajes que se han aplicado para determinar los honorarios de los diversos profesionales de cada campo –arquitectos, noterios, etc...- han sido obtenido mediante la información que se ha obtenido de distintos profesionales del sector, o por tablas orientativas facilitadas por estos mismos.

CONSTRUCCIÓN		m²	€/m²	2.344.676
Coste inicial previsto				2.344.676
Urbanización interior				
Construcción s/rasante, Hotel	1.840	1.113	2.048.767	
Construcción s/rasante, Restaurante	285	1.026	292.678	
Construcción s/rasante, Patio interior	54	60	3.231	
COSTES COMPLEMENTARIOS DE LA CONSTRUCCIÓN				46.894
Control de Calidad				23.447
Seguros				23.447
COSTES DE PROYECTO Y DIRECCIÓN DE OBRA				210.044
Arquitecto	PEM	1.953.897	146.542	
Proyecto Básico	40%		58.617	
Proyecto de Ejecución	30%		43.963	
Dirección Fac., Recep. y Liq.	30%		43.963	
Aparejador, Dir. Fac., Recep. y Liq.	30%		43.963	
Otros: Seg., Telecom., Geotecnia...	1%		19.539	
LICENCIA DE OBRAS Y TASAS				82.064
GASTOS DE ESCRITURAS, INCLUIDAS LA CONSTITUCIÓN DE HIPOTECAS				101.086
Escritura Obra Nueva	PEM	1.953.897	32.246	
Impuesto A.J.D.				29308
Notaría				1665
Registro				1023
Gestoría				250
Constitución de préstamo	capital garantizado	4.286.471	68.840	
Tasación				1.605
Impuesto de AJD				64.297
Notario				1.665
Registro				1.023
Gestoría				250
GASTOS GENERALES Y VARIOS	3% sobre (PEC)		70.340	
COSTES FINANCIEROS				1.245.599
Préstamo, com. ap.				15.309
Intereses de Préstamos				1.230.290
COSTES TOTALES				
CONSTRUCCIÓN				4.100.703

Tabla 21: Costes de Edificación. Elaboración Propia - Plantilla facilitada por los tutores

ARANCELES DE NOTARIO Y REGISTRADOR					HONORARIOS ARQ.	
Notario		Registrador		Valor del inmueble	m² constr.	Coef.
Término fijo	Término prop.	Término fijo	Término prop.			
90		24			0	11,5%
63	0,45%	14	0,175%	6.010,00	200	9,5%
153	0,15%	29	0,125%	30.051,00	800	8,6%
183	0,10%	59	0,075%	60.101,00	3.000	7,5%
258	0,05%	126	0,030%	150.253,00	8.000	6,7%
379	0,03%	166	0,020%	601.012,00	14.000	6,2%
980	0,02%	1.388	0,005%	6.010.121,00	20.000	5,9%
					35.000	5,5%
					65.000	5,0%
					120.000	4,0%

Tabla 22: Aranceles Notariales – Honorarios Arquitectos. Facilitadas tutores.

6.1.2. COSTES DE INVERSIÓN

Al acabar de construir el edificio, antes de hacer la entrega de la cesión a la gestora, es necesario que el promotor deje el inmueble perfectamente amueblado para que cuando el gestor se haga cargo del mando, solo tenga que hacerse cargo de los gastos “fungibles” y de mantenimiento del negocio.

Para ello, se ha cogido la información de precios por unidad del TFG de un compañero del año pasado y se ha procedido a redactar un inventario de todos los elementos que van a conformar el inmueble y su coste total.

Hotel	Elemento	ud.	€/ud	€	Explicación	TOTAL €
Limpieza						6.781,36
	Carros limpieza	6	95,41	572,46		
	Armarios limpieza	6	78,00	468,00	Multiusos melamina 3 puertas	
	Papeleras	7	11,52	80,64	Portasaco sobre ruedas (2 por cada nivel + 2 restaurante)	
	Carro escurridor para limpieza	28	55,69	1.559,32	Carro multiuso (1 cada 2 habitaciones + 2 restaurante)	
	Carros de limpieza (falta fregona, todo en seco)	6	498,31	2.989,86	Completo con fregona (1 por nivel + 1 restaurante)	
	Contenedores basura	6	185,18	1.111,08	Grande verde (1 por cada nivel)	
Habitaciones						194.764,90
	Minibares	51	175,70	8.960,70	(1 por habitación)	
	Papeleras aseos	51	16,47	839,97	(1 por baño)	
	Cajas fuertes	51	77,73	3.964,23	(1 por habitación)	

Decoración y mobiliario Hab. Simple	20	2.000,00	40.000,00	Espejos, mobiliario, etc... Datos según la Asociación Empresarial del Hábitat, su Internacionalización y el Contract. El precio medio para equipar una habitación de hotel ronda entre los 2000 y 6000
Decoración y mobiliario Hab. Doble	15	3.000,00	45.000,00	
Decoración y mobiliario Hab. Triple	16	6.000,00	96.000,00	
Recepción				8.082,40
Mostradores	1	6.000,00	6.000,00	
Sillas recepción	4	65,90	263,60	
Butacas	2	764,90	1.529,80	Dos plazas diseño
Mesa zona de estar	1	289,00	289,00	
Lavanderia				142.241,11
Portasacos	19	136,22	2.588,18	(1 por cada 4 habitaciones + 3 spa + 3 restaurante)
Carros transporte ropa	6	62,72	376,32	(1 por nivel + 1 restaurante)
Contenedor de ropa	3	102,01	306,03	(almacenaje ropa seca)
Contenedor portalavanderia	3	123,50	370,50	(almacenaje ropa húmeda)
Lavadoras	8	9.040,63	72.325,04	(1 por nivel + 1 por spa + 2 restaurante)
Secadoras	8	8.284,38	66.275,04	(1 por nivel + 1 por spa + 2 restaurante)
Administración				1.209,42
Armarios	2	327,99	655,98	
Archivador	2	276,72	553,44	
Equipos informáticos				4.143,28
Ordenador Asus A31 AN-SP001T	2	285,00	570,00	(1 para recepción)
Monitor Benq	2	105,00	210,00	
Telefono IP	54	60,44	3.263,76	(1 por habitación + 2 en recepción + 1 restaurante)
Impresora hp	1	99,52	99,52	
Almacenamiento				493,30
Estanteria metálica	6	8,95	53,70	
Armario de resina	8	54,95	439,60	
TOTAL €				357.715,77 €

Tabla 23: Coste Mobiliario Hotel. Elaboración propia de Enric Martí. TFG 2016

RESTAURANTE	Elemento	ud.	€/ud	€	Explicación	TOTAL €
Cocina: general						29.510,35
	Armario calentaplatos	1	397,10	397,10		
	Armario colgante refrigerado	1	2.062,50	2.062,50		
	Asadores	1	622,60	622,60		
	Balanzas	2	122,91	245,82		
	Baño maría	1	633,69	633,69		
	Barbacoas electricas	1	1.443,77	1.443,77		
	Cafeteras	2	340,00	680,00		
	Cajas de ventilación/extracción	1	534,73	534,73		
	Calienta taralli	1	2.917,20	2.917,20		
	Cámaras frigoríficas modulares	1	1.151,10	1.151,10		
	Campanas extractoras y de evacuación	1	356,64	356,64		
	Carros de servicio	1	148,50	148,50		
	Cocinas de gas o eléctricas	1	491,73	491,73		
	Cortadoras de verduras	1	581,28	581,28		
	Cuecepastas	1	965,81	965,81		
	Escurreplatos	1	117,22	117,22		
	Extractores para chimeneas	2	413,94	827,88		
	Fregaderos (Inox)	2	290,40	580,80		
	Freidoras industriales	1	730,77	730,77		
	Planchas Fry Top	1	598,54	598,54		
	Hornillos de cocción gastronómica	1	644,23	644,23		
	Hornos microondas	2	558,73	1.117,46		
	Lavamanos	1	271,99	271,99		
	Lavavajillas profesional	1	1.211,66	1.211,66		
	Licadoras profesionales	1	159,71	159,71		
	Mesas	1	210,10	210,10		
	Molinillos de café	1	436,70	436,70		
	Frigoríficos y congeladores horizontales	2	443,44	886,88		
	Regeneradores y mantenedores de temperatura	1	1.819,84	1.819,84		
	Sartenes basculantes	1	1.980,98	1.980,98		
	Tolvas (Inox)	1	342,82	342,82		
	Secadoras de vasos	1	779,28	779,28		
	Basurero	2	179,44	358,88		
	Carros portaplatos	2	173,25	346,50		
	Plato y bandeja calentamiento	1	194,63	194,63		

Dispensadoras de bebidas calientes	1	659,66	659,66
Dispensadora de bebidas frías	1	1.336,29	1.336,29
Elementos neutros, bancos, armarios	2	332,53	665,06
Cocina: útiles			407,35
Cuscurrera con mango de aluminio	2	12,69	25,38
Sartén aluminio	2	12,69	25,38
Cacerola aluminio	2	12,86	25,72
Sartén aluminio antiadherente	2	13,12	26,24
Cacerola de acero inox	2	14,09	28,18
Paeelras de aluminio	2	14,43	28,86
Palas harina plástico	2	0,97	1,94
Cuchara espaguetis nailon	1	1,66	1,66
Cuchara servicio nailon	2	1,66	3,32
Espátula pastelera	2	1,66	3,32
Espátula perforadora	1	1,66	1,66
Espumadera	1	1,66	1,66
Pinza de chef	2	1,66	3,32
Trinchador	1	1,66	1,66
Espátula triangular	1	2,52	2,52
Pelapatatas acero inox	1	2,66	2,66
Espátula perforadora	1	7,62	7,62
Espátula para lasaña	1	7,55	7,55
Espátula para hamburguesa	1	8,90	8,90
Moldes para flan	30	1,82	54,60
Escamador	1	2,44	2,44
Espátula para patatas fritas	1	3,42	3,42
Cucharones acero inox	2	4,11	8,22
Caldero semiesférico	2	4,62	9,24
Recipiente para condimentos	5	4,35	21,75
Ralladores 4 caras	1	4,58	4,58
Batidores	2	4,85	9,70
Coladores cónicos	2	5,09	10,18
Espumadera de una pieza	1	5,73	5,73
Cuchillo verduras	2	4,86	9,72
Cuchillo cocina	3	9,37	28,11
Cuchillo pan	1	10,55	10,55
Cuchillo para deshuesar	2	10,78	21,56
Comedor			6.801,88
Aceitera	30	1,94	58,20
Cucharas party	30	2,48	74,40
Portamenús	50	2,97	148,50

Portacuenta	30	2,99	89,70
Azucarera dosificadora	30	4,44	133,20
Tenedor curvo	50	4,69	234,50
Juego sal y pimienta	30	4,90	147,00
Cantaro policarbonato	30	3,37	101,10
Copa fruta	120	3,47	416,40
Garrafa redonda	150	4,07	610,50
Portahuevo	20	5,64	112,80
Portacondimento de plastico	80	16,07	1.285,60
Portacubierto	4	7,58	30,32
Portasalsas	4	19,43	77,72
Cubiertos	250	1,00	250,00
Exprimidor rodajas de limón	2	1,08	2,16
Pinzas para espaguetis	20	2,08	41,60
Pinzas para langosta de aluminio	20	2,90	58,00
Trinchador de monobloque	5	4,85	24,25
Cuchara de monobloque de acero inox	30	5,95	178,50
Cucharones de monobloque de acero inox crom.	15	6,15	92,25
Anillo antigoteo	5	1,38	6,90
Tapa para champagne	40	2,16	86,40
Cubitera de hielo	30	2,73	81,90
Portahielo	30	2,97	89,10
Cubo para champagne	20	10,96	219,20
Botellero isotérmico	30	14,30	429,00
Abrebotellas de palanca	4	19,32	77,28
Soporte de sobremesa	30	22,46	673,80
Taza café y cappuchino line porcelana	150	3,29	493,50
Laitera	10	3,41	34,10
Lechera acero inox	100	3,81	381,00
Plato vidrio	150	0,42	63,00
Vaso cubata vidrio	150	0,42	63,00
Vaso vidrio	150	0,44	66,00
Copas acero	100	4,33	433,00
Cuchara sacabolas	5	7,87	39,35
Cuchillo de mesa hoja acero	150	3,48	522,00
Cuchillo de mesa bistec	150	3,48	522,00
Sillas de madera	65	92,00	5.980,00
Mesas de madera	30	200,00	6.000,00

TOTAL €

36.719,58 €

Tabla 24. Coste Mobiliario Hotel. Elaboración propia de Enric Martí. TFG 2016

Eventos	Elemento	ud.	€/ud	€	Explicación	TOTAL €
Sala de reuniones						6.809,74
	Proyectores	2	355,50	711,00		
	Ordenador Asus A31 AN-SP001T	2	285,00	570,00		
	Equipo Audiovisual	2	2.500,00	5.000,00		
	Impresora hp	2	99,52	199,04		
	Armario de resina	6	54,95	329,70		
TOTAL €						6.809,74 €

Tabla 25: Coste Mobiliario Sala de reuniones. Elaboración propia de Enric Martí TFG 2016

TOTAL COSTES DE INVERSIÓN	
Hotel	357.715,77 €
Restaurante	36.719,58 €
Eventos	6.809,74 €
TOTAL €	401.245,09 €

Tabla 26: Total Costes Inversión. Elaboración Propia

6.1.3. COSTES FIJOS

Este tipo de conste son los que aparecen cuando la actividad se empieza a llevar a cabo – Hosteleria, restauración- por lo que se entiende que serán unos costes de los que ya deberá hacerse cargo el gestor. Se dividen en varias partes:

- Costes de personal: El gasto que te supone un trabajador –seguridad social ya incluida-
- Coste general: Gastos anuales que son imprescindibles –agua, luz, gas, seguros, etc...-
- Costes de amortización
- Coste de funcionamiento

6.1.3.1. COSTES DE PERSONAL

Se estima que el listado que se presenta a continuación son los distintos puesto de trabajo necesarios para el óptimo funcionamiento del conjunto hotelero.

MÓDULO DE INGRESO POR PUESTO DE TRABAJO					
Coste laboral	Sección	Puesto	Sueldo base	Nocturnidad (25% salario)	Total €/mes
Hotel					
	RECEPCIÓN				
		Recepcionista Jefe	1.111,93	277,98	1.389,91 €
		Recepcionista	1.051,29	262,82	1.314,11 €
		Vigilante Nocturno	1.122,68	280,67	1.403,35 €

ADMINISTRACIÓN			
	Encargado general	1.105,28	1.105,28 €
	Administrativo	1.051,29	1.051,29 €
Restaurante			
	Jefe de cocina	1.084,65	1.084,65 €
	Cocinero	1.051,29	1.051,29 €
	Jefe de Sala	1.078,42	1.078,42 €
	Camarero	1.051,29	1.051,29 €
	Sumiller	1.052,91	1.052,91 €
	Auxiliar de cocina	1.000,93	1.000,93 €
	Barman	1.079,42	1.079,42 €

Tabla 27: Módulo de ingreso por puesto de trabajo. Elaboración propia de Enric Martí TFG 2016

GASTO DE PERSONAL						
Coste laboral	Sección	Puesto	Total €/mes	nº empleados	nº pagas	TOTAL €/AÑO
Hotel						
	RECEPCIÓN					
		Recepcionista Jefe	1.389,91 €	1	14	19.458,78 €
		Recepcionista	1.314,11 €	3	14	55.192,73 €
		Vigilante Nocturno	1.403,35 €	2	14	39.293,80 €
	ADMINISTRACIÓN					
		Encargado general	1.105,28 €	1	14	15.473,92 €
		Administrativo	1.051,29 €	1	14	14.718,06 €
Restaurante						
		Jefe de cocina	1.084,65 €	1	14	15.185,10 €
		Cocinero	1.051,29 €	4	14	58.872,24 €
		Jefe de Sala	1.078,42 €	1	14	15.097,88 €
		Camarero	1.051,29 €	5	14	73.590,30 €
		Sumiller	1.052,91 €	1	14	14.740,74 €
		Auxiliar de cocina	1.000,93 €	1	14	14.013,02 €
		Barman	1.079,42 €	1	14	15.111,88 €
TOTAL						350.748,44 €

Tabla 28: Gasto de personal. Elaboración propia

6.1.3.2. COSTES GENERALES

GASTOS GENERALES			
	Hotel	Restaurante	Total €
Costes generales			
Previsión de riesgos laborales			43.318,84 €
Material de oficina			1.700,00 €
Publicidad (3,5 y 5,5%)	35.543,35 €	52.954,36 €	88.497,71 €
Suministros (agua, luz, gas, telefono, internet)			
5% en el caso hotel 3% el restaurante	50.776,21 €	45.389,45 €	96.165,66 €
Seguros			
			21.760,00 €
Impuestos			
IBI (bienes inmueble)			10.663,72 €
IAE (actividades económicas)			3.034,21 €
TOTAL €			265.140,14 €

Tabla 29: Gastos Generales. Elaboración propia de Enric Martí TFG 2016

6.1.3.3. COSTES DE AMORTIZACIÓN

COSTES DE AMORTIZACIÓN				
		Costo	%	Total/año
Hotel				
Construcción				
	Suelo	2.751.927,09	0,00	0,00 €
	TODO	6.923.880,14	0,00	0,00 €
Resto				
	Habitaciones	194.764,90	10,00	19.476,49 €
	Recepción	8.082,40	10,00	808,24 €
	Lavandería	142.241,11	10,00	14.224,11 €
	Administración	1.209,42	10,00	120,94 €
	Equipos informáticos	4.143,28	25,00	1.035,82 €
	Almacenamiento	493,30	10,00	49,33 €
Eventos				
Mobiliario				
	Sala de reuniones	6.809,74	10,00	680,97 €

Restaurante					
Cocina		General	29.510,35	15,00	4.426,55 €
		Útiles	407,35	15,00	61,10 €
Comedor		Mobiliario	6.801,88	10,00	680,19 €
TOTAL €					41.563,75 €

Tabla 30: Gastos de amortización. Elaboración propia

6.1.4. COSTES DE FUNCIONAMIENTO

Se estima que son los gastos que le cuestan a la dirección por elementos como: jabón, toallas, champú, etc.... Para ello se ha calculado el coste de esos elementos para cada tipo de habitación y cuantas veces se prevé que se van a tener que reponer al año.

6.1.4.1. COSTES DE FUNCIONAMIENTO HOTEL

COSTE PRODUCTOS DE CORTESIA	
Jabón de manos	0,5
Gel	0,3
Champú	0,3
Juego de toallas	2,4
Cepillo de dientes	0,2
Juego de sábanas	3,3

Tabla 31: Coste productos de cortesía. Elaboración propia de Enric Martí TFG 2016

HABITACIONES OCUPADAS AL AÑO					
Año	Días	Coef.	Hab. Simple	Hab. Doble	Hab. Triple
Enero	31	44,75	277	208	222
Febrero	28	62,87	352	264	282
Marzo	31	66,66	413	310	331
Abril	30	72,57	435	327	348
Mayo	31	77,87	483	362	386
Junio	30	78,29	470	352	376
Julio	31	78,98	490	367	392
Agosto	31	82,45	511	383	409
Septiembre	30	82,14	493	370	394
Octubre	31	74,10	459	345	368
Noviembre	30	65,40	392	294	314
Diciembre	31	46,96	291	218	233
TOTAL 8 MESES	245		3589	2691	2872
TOTAL AÑO COMPLETO	365		5066	3800	4055

Tabla 32: Ocupación Total de Habitaciones al año. Elaboración propia

COSTE VARIABLE HABITACIONES			
	al día	8 meses	año completo
Hab. Simple	7	25.123,00 €	35.462,00 €
Hab. Doble	10,5	28.255,50 €	39.900,00 €
Hab. Triple	21	60.312,00 €	85.155,00 €
TOTAL €		113.690,50 €	160.517,00 €

Tabla 33: Costes Variables Anuales. Elaboración propia

6.1.4.2. COSTES DE FUNCIONAMIENTO RESTAURANTE

Los costes de mantenimiento del restaurante se han estipulado mediante unos porcentajes sobre los ingresos de genere en forma de reponer comida y materias primas. Se ha decidido por información a profesionales que ronda el 35% - 40%. Se escogerá el más desfavorable.

COSTE VARIABLE RESTAURANTE ANUAL		
	8 meses	año completo
Materia (40% ingresos)	701.800,00 €	1.011.402,39 €
Lavanderia (3% ingresos)	52.635,00 €	75.855,18 €
TOTAL €	754.434,99 €	1.087.257,57 €

Tabla 34: Coste variable Anual del Restaurante. Elaboración propia

6.1.4.3. COSTES DE REHABILITACIÓN Y REFORMAS

Cuando el hotel lleva en funcionamiento largo períodos de tiempo, si quiere mantener una calidad que compita con el mercado del momento, no puede permitir que sus servicios y calidades se degraden o deprecien a un alto nivel. Por ello, se estima necesario que se realicen una serie de reformas o rehabilitaciones al inmueble que le permita estar actualizado y para que sus ingresos puedan seguir subiendo con el tiempo⁹.

Este coste se va a estimar como el 5% del valor del inmueble actualizado con el IPC, y se prevén que se realizarán dos remodelaciones: una cada 10 años y correrán a cargo del promotor del inmueble ya que acabado el periodo de concesión, este volverá a repercutir en él.

⁹ Los ingresos, como veremos después, irán incrementándose con la subida del 2% del IPC. Se estima que no se puede seguir cobrando lo mismo si los precios en general suben

6.1.4.4. COSTES DE CONCESIÓN

Este factor serán costes en el caso del gestor e ingresos en el caso del promotor. Se ha decidido aplicar un porcentaje anual que irá en función de los ingresos de cada año y se ha visto adecuado que sea del 20%. En la tabla del cash flow se verá reflejado.

6.2. INGRESOS

Una vez aproximados los costes que van a agravar al hotel anualmente, parece conveniente calcular los ingresos que se van a obtener. Dividiremos este apartado en los generados por el hotel, y los generados por el restaurante.

6.2.1. INGRESOS DEL HOTEL

A la hora de calcular los ingresos del hotel, se ha partido del estudio de mercado realizado previamente. Fijándonos en la tabla del grado de ocupación hotelera en la ciudad de Valencia y tomando como referencia los precios consultados en Agosto, se ha podido aproximar unas tablas con el precio de la oferta del mercado para cada mes del año, de la cual se puede obtener el ingreso medio que vamos a aplicar en nuestro caso.

Con esos módulos de ingreso por habitación y conociendo: cantidad de cada habitación que tenemos y los días que permanecerán disponibles, estamos en posición de conocer cuánto va a ingresar nuestro hotel.

Estos ingresos se corresponderían a día de hoy, ya que el estudio de mercado se ha realizado recientemente. Para realizar un cálculo más fino y preciso habría que contar con la subida de precios que se irá incrementando año a año.

COEFICIENTES DE OCUPACIÓN											
ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPT.	OCT.	NOV.	DIC.
0,65	0,66	0,72	0,72	0,76	0,81	0,94	1,04	0,87	0,82	0,80	0,72

Tabla 35: Coeficientes de Ocupación Hotelera. Enric Martí TFG 2016

	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPT.	OCT.	NOV.	DIC.
S1	40,63	41,25	45,00	45,00	47,50	50,63	58,75	65,00	54,38	51,25	50,00	45,00
S2	36,25	36,81	40,15	40,15	42,38	45,17	52,42	58,00	48,52	45,73	44,62	40,15
S3	38,13	38,71	42,23	42,23	44,58	47,51	55,13	61,00	51,03	48,10	46,92	42,23
S4	48,75	49,50	54,00	54,00	57,00	60,75	70,50	78,00	65,25	61,50	60,00	54,00
S5	43,13	43,79	47,77	47,77	50,42	53,74	62,37	69,00	57,72	54,40	53,08	47,77
S6	36,88	37,44	40,85	40,85	43,12	45,95	53,33	59,00	49,36	46,52	45,38	40,85
S7	42,50	43,15	47,08	47,08	49,69	52,96	61,46	68,00	56,88	53,62	52,31	47,08
S8	68,75	69,81	76,15	76,15	80,38	85,67	99,42	110,00	92,02	86,73	84,62	76,15
S9	59,38	60,29	65,77	65,77	69,42	73,99	85,87	95,00	79,47	74,90	73,08	65,77
S10	50,00	50,77	55,38	55,38	58,46	62,31	72,31	80,00	66,92	63,08	61,54	55,38
S11	43,75	44,42	48,46	48,46	51,15	54,52	63,27	70,00	58,56	55,19	53,85	48,46
S12	52,50	53,31	58,15	58,15	61,38	65,42	75,92	84,00	70,27	66,23	64,62	58,15
S13	61,25	62,19	67,85	67,85	71,62	76,33	88,58	98,00	81,98	77,27	75,38	67,85
S14	46,88	47,60	51,92	51,92	54,81	58,41	67,79	75,00	62,74	59,13	57,69	51,92
S15	59,38	60,29	65,77	65,77	69,42	73,99	85,87	95,00	79,47	74,90	73,08	65,77
S16	54,38	55,21	60,23	60,23	63,58	67,76	78,63	87,00	72,78	68,60	66,92	60,23
S17	50,63	51,40	56,08	56,08	59,19	63,09	73,21	81,00	67,76	63,87	62,31	56,08
S18	75,00	76,15	83,08	83,08	87,69	93,46	108,46	120,00	100,38	94,62	92,31	83,08
S19	61,25	62,19	67,85	67,85	71,62	76,33	88,58	98,00	81,98	77,27	75,38	67,85
S20	86,25	87,58	95,54	95,54	100,85	107,48	124,73	138,00	115,44	108,81	106,15	95,54
S21	76,25	77,42	84,46	84,46	89,15	95,02	110,27	122,00	102,06	96,19	93,85	84,46
S22	82,50	83,77	91,38	91,38	96,46	102,81	119,31	132,00	110,42	104,08	101,54	91,38
S23	73,75	74,88	81,69	81,69	86,23	91,90	106,65	118,00	98,71	93,04	90,77	81,69
S24	87,50	88,85	96,92	96,92	102,31	109,04	126,54	140,00	117,12	110,38	107,69	96,92
S25	84,38	85,67	93,46	93,46	98,65	105,14	122,02	135,00	112,93	106,44	103,85	93,46
ING.	58,40 €	59,30 €	64,69 €	64,69 €	68,28 €	72,78 €	84,46 €	93,44 €	78,17 €	73,67 €	71,88 €	64,69 €

Tabla 36: Estudio de mercado de habitaciones simples actualizado con grado de ocupación. Elaboración propia

ESTUDIO DE MERCADO HABITACIONES DOBLES												
	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPT.	OCT.	NOV.	DIC.
D1	53,13	53,94	58,85	58,85	62,12	66,20	76,83	85,00	71,11	67,02	65,38	58,85
D2	46,88	47,60	51,92	51,92	54,81	58,41	67,79	75,00	62,74	59,13	57,69	51,92
D3	50,00	50,77	55,38	55,38	58,46	62,31	72,31	80,00	66,92	63,08	61,54	55,38
D4	62,50	63,46	69,23	69,23	73,08	77,88	90,38	100,00	83,65	78,85	76,92	69,23
D5	55,63	56,48	61,62	61,62	65,04	69,32	80,44	89,00	74,45	70,17	68,46	61,62
D6	49,38	50,13	54,69	54,69	57,73	61,53	71,40	79,00	66,09	62,29	60,77	54,69
D7	68,75	69,81	76,15	76,15	80,38	85,67	99,42	110,00	92,02	86,73	84,62	76,15
D8	78,13	79,33	86,54	86,54	91,35	97,36	112,98	125,00	104,57	98,56	96,15	86,54
D9	61,88	62,83	68,54	68,54	72,35	77,11	89,48	99,00	82,82	78,06	76,15	68,54
D10	60,00	60,92	66,46	66,46	70,15	74,77	86,77	96,00	80,31	75,69	73,85	66,46
D11	62,50	63,46	69,23	69,23	73,08	77,88	90,38	100,00	83,65	78,85	76,92	69,23
D12	61,25	62,19	67,85	67,85	71,62	76,33	88,58	98,00	81,98	77,27	75,38	67,85
D13	68,13	69,17	75,46	75,46	79,65	84,89	98,52	109,00	91,18	85,94	83,85	75,46
D14	52,50	53,31	58,15	58,15	61,38	65,42	75,92	84,00	70,27	66,23	64,62	58,15

D15	77,50	78,69	85,85	85,85	90,62	96,58	112,08	124,00	103,73	97,77	95,38	85,85
D16	67,50	68,54	74,77	74,77	78,92	84,12	97,62	108,00	90,35	85,15	83,08	74,77
D17	53,13	53,94	58,85	58,85	62,12	66,20	76,83	85,00	71,11	67,02	65,38	58,85
D18	90,63	92,02	100,38	100,38	105,96	112,93	131,06	145,00	121,30	114,33	111,54	100,38
D19	75,00	76,15	83,08	83,08	87,69	93,46	108,46	120,00	100,38	94,62	92,31	83,08
D20	92,50	93,92	102,46	102,46	108,15	115,27	133,77	148,00	123,81	116,69	113,85	102,46
D21	82,50	83,77	91,38	91,38	96,46	102,81	119,31	132,00	110,42	104,08	101,54	91,38
D22	87,50	88,85	96,92	96,92	102,31	109,04	126,54	140,00	117,12	110,38	107,69	96,92
D23	81,25	82,50	90,00	90,00	95,00	101,25	117,50	130,00	108,75	102,50	100,00	90,00
D24	90,63	92,02	100,38	100,38	105,96	112,93	131,06	145,00	121,30	114,33	111,54	100,38
D25	88,75	90,12	98,31	98,31	103,77	110,60	128,35	142,00	118,79	111,96	109,23	98,31
ING.	68,70 €	69,76 €	76,10 €	76,10 €	80,33 €	85,61 €	99,35 €	109,92 €	91,95 €	86,67 €	84,55 €	76,10 €

Tabla 37: Estudio de mercado de habitaciones dobles actualizado con grado de ocupación. Elaboración propia

ESTUDIO DE MERCADO HABITACIONES TRIPLES												
	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPT.	OCT.	NOV.	DIC.
T1	68,75	69,81	76,15	76,15	80,38	85,67	99,42	110,00	92,02	86,73	84,62	76,15
T2	56,25	57,12	62,31	62,31	65,77	70,10	81,35	90,00	75,29	70,96	69,23	62,31
T3	59,38	60,29	65,77	65,77	69,42	73,99	85,87	95,00	79,47	74,90	73,08	65,77
T4	78,13	79,33	86,54	86,54	91,35	97,36	112,98	125,00	104,57	98,56	96,15	86,54
T5	61,88	62,83	68,54	68,54	72,35	77,11	89,48	99,00	82,82	78,06	76,15	68,54
T6	68,13	69,17	75,46	75,46	79,65	84,89	98,52	109,00	91,18	85,94	83,85	75,46
T7	84,38	85,67	93,46	93,46	98,65	105,14	122,02	135,00	112,93	106,44	103,85	93,46
T8	90,63	92,02	100,38	100,38	105,96	112,93	131,06	145,00	121,30	114,33	111,54	100,38
T9	76,25	77,42	84,46	84,46	89,15	95,02	110,27	122,00	102,06	96,19	93,85	84,46
T10	81,25	82,50	90,00	90,00	95,00	101,25	117,50	130,00	108,75	102,50	100,00	90,00
T11	87,50	88,85	96,92	96,92	102,31	109,04	126,54	140,00	117,12	110,38	107,69	96,92
T12	81,25	82,50	90,00	90,00	95,00	101,25	117,50	130,00	108,75	102,50	100,00	90,00
T13	88,75	90,12	98,31	98,31	103,77	110,60	128,35	142,00	118,79	111,96	109,23	98,31
T14	81,25	82,50	90,00	90,00	95,00	101,25	117,50	130,00	108,75	102,50	100,00	90,00
T15	93,13	94,56	103,15	103,15	108,88	116,05	134,67	149,00	124,64	117,48	114,62	103,15
T16	136,25	138,35	150,92	150,92	159,31	169,79	197,04	218,00	182,37	171,88	167,69	150,92
T17	77,50	78,69	85,85	85,85	90,62	96,58	112,08	124,00	103,73	97,77	95,38	85,85
T18	82,50	83,77	91,38	91,38	96,46	102,81	119,31	132,00	110,42	104,08	101,54	91,38
T19	96,88	98,37	107,31	107,31	113,27	120,72	140,10	155,00	129,66	122,21	119,23	107,31
T20	120,00	121,85	132,92	132,92	140,31	149,54	173,54	192,00	160,62	151,38	147,69	132,92
T21	93,75	95,19	103,85	103,85	109,62	116,83	135,58	150,00	125,48	118,27	115,38	103,85
T22	105,00	106,62	116,31	116,31	122,77	130,85	151,85	168,00	140,54	132,46	129,23	116,31
T23	109,38	111,06	121,15	121,15	127,88	136,30	158,17	175,00	146,39	137,98	134,62	121,15
T24	106,25	107,88	117,69	117,69	124,23	132,40	153,65	170,00	142,21	134,04	130,77	117,69
T25	113,75	115,50	126,00	126,00	133,00	141,75	164,50	182,00	152,25	143,50	140,00	126,00
ING.	87,93 €	89,28 €	97,39 €	97,39 €	102,80 €	109,57 €	127,15 €	140,68 €	117,68 €	110,92 €	108,22 €	97,39 €

Tabla 38: Estudio de mercado de habitaciones triples actualizado con grado de ocupación. Elaboración propia

INGRESOS POR TIPO DE HABITACIÓN							
unidades	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	
PRECIO MEDIO DIA SIMPLE	53,09	49,01	53,46	53,46	56,43	60,14	
PRECIO MEDIO DIA DOBLE	62,45	57,65	62,89	62,89	66,39	70,75	
PRECIO MEDIO DIA TRIPLE	79,93	89,28	97,39	97,39	102,80	109,57	
DIAS DEL MES	31,00	28,00	31,00	30,00	31,00	30,00	
COEF. OCUPACIÓN	0,45	0,63	0,67	0,73	0,78	0,78	
ING. MES SIMPLE	20	736,50	862,70	1.104,77	1.163,92	1.362,26	1.412,62
ING. MES DOBLE	15	866,40	1.014,85	1.299,62	1.369,21	1.602,52	1.661,77
ING. MES TRIPLE	16	1.108,85	1.571,61	2.012,60	2.120,36	2.481,67	2.573,43

INGRESOS POR TIPO DE HABITACIÓN							total 1 hab	TOTAL 51 hab.
JULIO	AGOSTO	SEPT.	OCT.	NOV.	DIC.			
69,80	77,22	64,60	60,89	59,40	53,46			
82,11	90,84	75,99	71,63	69,88	62,89			
127,15	140,68	117,68	110,92	108,22	97,39			
31,00	31,00	30,00	31,00	30,00	31,00			
0,79	0,82	0,82	0,74	0,65	0,47			
1.708,92	1.973,78	1.591,88	1.398,65	1.165,48	778,28	15.259,77	305.195,31	
2.010,32	2.321,90	1.872,64	1.645,33	1.371,03	915,55	17.951,13	269.266,93	
3.113,19	3.595,71	2.899,97	2.547,96	2.123,19	1.417,82	27.566,37	441.061,93	
TOTAL							1.015.524,17	

Tabla 39: Ingrsos Totales Hotel. Elaboración propia

6.2.2. INGRESOS DEL RESTAURANTE

Para estimar el ingresos del restaurante, se ha echado mano del estudio de mercado expuesto anteriormente y se ha decidido la asignación de la media de precio por persona de 21€. Atendiendo a que normalmente los restaurantes tienen dos servicios diarios y adjudicándole a cada servicio dos turnos mínimos y adjudicándole un grado de ocupación del 90% diario se puede esclarecer que los ingresos que generará el restaurante son los siguientes:

MÓDULO DE INGRESO			
	Precio Medio/persona	Total personas por hora	Potencial €/turno
Restaurante	21 €	60	1.255 €

Tabla 40: Módulo de ingresos por turno del restaurante. Elaboración propia

INGRESOS RESTAURANTE ANUALES				
Potencial €/turno	Ocupación media diaria	nº de días de funcionamiento	nº turnos/día	TOTAL €
1.255 €	0,9	335	4	1.512.981,82 €

Tabla 41: Ingresos anuales del restaurante. Elaboración Propia.

6.2.3. INGRESOS ANUALES DEL CONJUNTO

La suma obtenida de los ingresos del hotel y del restaurante consistirá en los ingresos que vamos a generar al año. Se ha visto necesario calcular los módulos de gasto e ingreso de 8 meses por causas que luego se detallarán.

INGRESOS 8 MESES (MAYO-DICIEMBRE)	
Hotel	760.899,99 €
Restaurante	993.600 €
TOTAL	1.754.499,99 €

Tabla 42: Ingresos 8 meses. Elaboración propia

INGRESOS ANUALES TOTALES	
Hotel	1.015.524,17 €
Restaurante	1.512.981,82 €
TOTAL	2.528.505,99 €

Tabla 43: Ingresos Anuales. Elaboración propia

6.3. INGRESOS Y GASTOS AÑO A AÑO

Como ya se ha aproximado antes, los precios tanto de los ingresos como de los gastos no se mantienen invariables con el paso de los años, sino que van sufriendo incrementos que van relacionados con el IPC. Actualmente según diversas fuentes, el IPC se va manteniendo en torno al 2% por lo que tendremos en cuenta este factor a la hora de calcular nuestro flujo de caja año a año. Las siguientes tablas mostrarían los precios actualizados año a año a excepción de los gastos de rehabilitación, que estarán reflejados en el cash flow:

INGRESOS TOTALES ACTUALIZADOS		
AÑO	INGRESOS	INGRESOS + IPC
1	no se ingresa	
2	no se ingresa	
3	no se ingresa	
4	1.754.499,99 €	1.861.889,42 €
5	2.528.505,99 €	2.736.936,20 €
6	2.528.505,99 €	2.791.674,92 €
7	2.528.505,99 €	2.847.508,42 €
8	2.528.505,99 €	2.904.458,59 €
9	2.528.505,99 €	2.962.547,76 €
10	2.528.505,99 €	3.021.798,71 €
11	2.528.505,99 €	3.082.234,69 €
12	2.528.505,99 €	3.143.879,38 €
13	2.528.505,99 €	3.206.756,97 €
14	2.528.505,99 €	3.270.892,11 €
15	2.528.505,99 €	3.336.309,95 €
16	2.528.505,99 €	3.403.036,15 €
17	2.528.505,99 €	3.471.096,87 €
18	2.528.505,99 €	3.540.518,81 €
19	2.528.505,99 €	3.611.329,19 €
20	2.528.505,99 €	3.683.555,77 €
21	2.528.505,99 €	3.757.226,89 €
22	2.528.505,99 €	3.832.371,42 €
23	2.528.505,99 €	3.909.018,85 €
24	2.528.505,99 €	3.987.199,23 €
25	2.528.505,99 €	4.066.943,21 €
26	2.528.505,99 €	4.148.282,08 €
27	2.528.505,99 €	4.231.247,72 €
28	2.528.505,99 €	4.315.872,67 €
29	2.528.505,99 €	4.402.190,13 €
30	2.528.505,99 €	4.490.233,93 €

Tabla 44: Ingresos Totales Actualizados.
Elaboración propia

GASTO FIJO GENERAL ACTUALIZADO		
AÑO	GASTOS	GASTOS + IPC
1	no se gasta	
2	no se gasta	
3	no se gasta	
4	176.760,09 €	187.579,22 €
5	265.140,14 €	286.996,21 €
6	265.140,14 €	292.736,14 €
7	265.140,14 €	298.590,86 €
8	265.140,14 €	304.562,68 €
9	265.140,14 €	310.653,93 €
10	265.140,14 €	316.867,01 €
11	265.140,14 €	323.204,35 €
12	265.140,14 €	329.668,43 €
13	265.140,14 €	336.261,80 €
14	265.140,14 €	342.987,04 €
15	265.140,14 €	349.846,78 €
16	265.140,14 €	356.843,72 €
17	265.140,14 €	363.980,59 €
18	265.140,14 €	371.260,20 €
19	265.140,14 €	378.685,41 €
20	265.140,14 €	386.259,11 €
21	265.140,14 €	393.984,30 €
22	265.140,14 €	401.863,98 €
23	265.140,14 €	409.901,26 €
24	265.140,14 €	418.099,29 €
25	265.140,14 €	426.461,27 €
26	265.140,14 €	434.990,50 €
27	265.140,14 €	443.690,31 €
28	265.140,14 €	452.564,11 €
29	265.140,14 €	461.615,40 €
30	265.140,14 €	470.847,70 €

Tabla 45: Gastos Generales actualizados.
Elaboración propia

GASTO FIJO PERSONAL ACTUALIZADO		
AÑO	GASTOS	GASTOS + IPC
1	no se gasta	
2	no se gasta	
3	no se gasta	
4	233.832,29 €	248.144,70 €
5	350.748,44 €	379.661,39 €
6	350.748,44 €	387.254,62 €
7	350.748,44 €	394.999,71 €
8	350.748,44 €	402.899,71 €
9	350.748,44 €	410.957,70 €
10	350.748,44 €	419.176,85 €
11	350.748,44 €	427.560,39 €
12	350.748,44 €	436.111,60 €
13	350.748,44 €	444.833,83 €
14	350.748,44 €	453.730,51 €
15	350.748,44 €	462.805,12 €
16	350.748,44 €	472.061,22 €
17	350.748,44 €	481.502,44 €
18	350.748,44 €	491.132,49 €
19	350.748,44 €	500.955,14 €
20	350.748,44 €	510.974,25 €
21	350.748,44 €	521.193,73 €
22	350.748,44 €	531.617,61 €
23	350.748,44 €	542.249,96 €
24	350.748,44 €	553.094,96 €
25	350.748,44 €	564.156,86 €
26	350.748,44 €	575.439,99 €
27	350.748,44 €	586.948,79 €
28	350.748,44 €	598.687,77 €
29	350.748,44 €	610.661,52 €
30	350.748,44 €	622.874,75 €

Tabla 46: Gasto personal actualizado.
Elaboración propia

GASTO FIJO AMORTIZACIÓN		
AÑO	GASTOS	GASTOS + IPC
1	no se gasta	
2	no se gasta	
3	no se gasta	
4	27.709,17 €	29.405,19 €
5	41.563,75 €	44.989,94 €
6	41.563,75 €	45.889,74 €
7	41.563,75 €	46.807,53 €
8	41.563,75 €	47.743,68 €
9	41.563,75 €	48.698,56 €
10	41.563,75 €	49.672,53 €
11	41.563,75 €	50.665,98 €
12	41.563,75 €	51.679,30 €
13	41.563,75 €	52.712,88 €
14	41.563,75 €	53.767,14 €
15	41.563,75 €	54.842,49 €
16	41.563,75 €	55.939,34 €
17	41.563,75 €	57.058,12 €
18	41.563,75 €	58.199,28 €
19	41.563,75 €	59.363,27 €
20	41.563,75 €	60.550,54 €
21	41.563,75 €	61.761,55 €
22	41.563,75 €	62.996,78 €
23	41.563,75 €	64.256,71 €
24	41.563,75 €	65.541,85 €
25	41.563,75 €	66.852,68 €
26	41.563,75 €	68.189,74 €
27	41.563,75 €	69.553,53 €
28	41.563,75 €	70.944,60 €
29	41.563,75 €	72.363,49 €
30	41.563,75 €	73.810,76 €

Tabla 47: Gasto amortización actualizada.
Elaboración propia

GASTO FUNC. HOTEL ACTUALIZADO		
AÑO	GASTOS	GASTOS + IPC
1		
2		
3		
4	113.690,50 €	120.649,27 €
5	160.517,00 €	173.748,76 €
6	160.517,00 €	177.223,74 €
7	160.517,00 €	180.768,21 €
8	160.517,00 €	184.383,58 €
9	160.517,00 €	188.071,25 €
10	160.517,00 €	191.832,67 €
11	160.517,00 €	195.669,33 €
12	160.517,00 €	199.582,71 €
13	160.517,00 €	203.574,37 €
14	160.517,00 €	207.645,86 €
15	160.517,00 €	211.798,77 €
16	160.517,00 €	216.034,75 €
17	160.517,00 €	220.355,44 €
18	160.517,00 €	224.762,55 €
19	160.517,00 €	229.257,80 €
20	160.517,00 €	233.842,96 €
21	160.517,00 €	238.519,82 €
22	160.517,00 €	243.290,21 €
23	160.517,00 €	248.156,02 €
24	160.517,00 €	253.119,14 €
25	160.517,00 €	258.181,52 €
26	160.517,00 €	263.345,15 €
27	160.517,00 €	268.612,06 €
28	160.517,00 €	273.984,30 €
29	160.517,00 €	279.463,98 €
30	160.517,00 €	285.053,26 €

Tabla 48: Gastos funcionamiento Hotel actualizados. Elaboración propia

GASTO FUNC. REST. ACTUALIZADO		
AÑO	GASTOS	GASTOS + IPC
1		
2		
3		
4	754.434,99 €	800.612,45 €
5	1.087.257,57 €	1.176.882,56 €
6	1.087.257,57 €	1.200.420,22 €
7	1.087.257,57 €	1.224.428,62 €
8	1.087.257,57 €	1.248.917,19 €
9	1.087.257,57 €	1.273.895,54 €
10	1.087.257,57 €	1.299.373,45 €
11	1.087.257,57 €	1.325.360,92 €
12	1.087.257,57 €	1.351.868,13 €
13	1.087.257,57 €	1.378.905,50 €
14	1.087.257,57 €	1.406.483,61 €
15	1.087.257,57 €	1.434.613,28 €
16	1.087.257,57 €	1.463.305,54 €
17	1.087.257,57 €	1.492.571,66 €
18	1.087.257,57 €	1.522.423,09 €
19	1.087.257,57 €	1.552.871,55 €
20	1.087.257,57 €	1.583.928,98 €
21	1.087.257,57 €	1.615.607,56 €
22	1.087.257,57 €	1.647.919,71 €
23	1.087.257,57 €	1.680.878,11 €
24	1.087.257,57 €	1.714.495,67 €
25	1.087.257,57 €	1.748.785,58 €
26	1.087.257,57 €	1.783.761,29 €
27	1.087.257,57 €	1.819.436,52 €
28	1.087.257,57 €	1.855.825,25 €
29	1.087.257,57 €	1.892.941,75 €
30	1.087.257,57 €	1.930.800,59 €

Tabla 49: Gastos funcionamiento Restaurante actualizado. Elaboración propia

7. Planificación temporal

A la hora de realizar una planificación de todos los procesos que van a conformar este ejercicio de concesión, se parte como fin del estudio de viabilidad el año 2017 y se prevee que en el 2018 se comenzaría con todos los procesos que constituyen este ejercicio.

Se va a partir de que al ser un tipo de inversión tan alto, será necesario un largo período de concesión para que la rentabilidad sea lo más favorable y óptima posible; para ello, se estima que todo el ejercicio contando períodos de construcción y adecuación van a durar 30 años.

Como se puede observar en la tabla que viene a continuación, el período por el cual se edifica el edificio y se pone en marcha va del año 1 -2018- al año 4º -2021-, etapa en la que lo único que se generan son gastos –como se puede observar en el cash flow- En estos años, se realizarán las demoliciones del edificio, obras de demolición, gestiones de las diversas licencias necesarias para llevar a cabo la construcción del edificio –así como la realización del proyecto básico y de ejecución-; la ejecución de obras y la entrega del inmueble a la gestora. Se ha calculado que todos estos procesos van a durar 40 meses por lo que se prevee que el gestor comienza con su actividad en Mayo del 2021¹⁰.

Una vez se realiza la entrega del inmueble al gestor, se comenzarán a generar ingresos mes a mes. El gestor tendrá que aportar el primer año todos los gastos que le van a conllevar el mantenimiento del negocio, no obstante, los ingresos que obtenga –concesión descontada- será en su totalidad para él.

Este período va a durar un total de 308 meses y se prevé que finalice en el año 2047. Si después se tuviese la intención de renovar la concesión habría que volver a renegociarla; si por el contrario se diese por finalizado el ejercicio, el inmueble volvería a ser propiedad exclusiva del promotor que ya sería libre hacer con él lo que más le conviniese.

¹⁰ Ahí se encuentra el motivo por el que se ha calculado los gastos e ingresos para 8 meses.

8. Planificación financiera

8.1. PRESTAMO

A la hora de solicitar el préstamo, nos hemos encontrado por condiciones que el banco solo nos financia el 60% de la inversión que se quiere realizar al tratarse de un local comercial –en vivienda ese porcentaje es un 80%-; así que se va a proceder a solicitar el 40% y asumiremos que el resto lo realiza mediante aportación propia.

El método usado para el cálculo del préstamo ha sido el método de simulación de préstamos del sistema francés. Para que el programa Excel nos de el cálculo, es necesario conocer unos datos iniciales¹¹ tales como:

- Capital inicial: 3.061.764,84 €
- Forma de pago: mensual
- Plazo: 20 años -240 meses-
- Carencia de meses: 36
- Interés nominal anual: 3,25%
- Comisión de apertura: 0,05%
- Gasto de estudio: 0,00

Conociendo estos datos obtenemos algo tal que lo que se muestra a continuación:

Esta imagen es una parte de las 240 cuotas ya calculadas que se tendrían que abonar al banco mes a mes, así como el capital garantizado. Este préstamo lo pide el promotor y es algo que solo le atañe a él.

A la hora de introducir estas cantidades en el cash flow, ha sido necesario agruparlas por años ya que nuestro ejercicio se está midiendo así.

SIMULACION DE PRÉSTAMOS SISTEMA FRANCÉS						
FECHA DE FORMALIZACIÓN	01/02/2018			PAGOS TOTALES		
CAPITAL INICIAL	3.061.764,84			PRINCIPAL	3.061.764,84	
FORMA DE PAGO	MENSUAL			COM Y GASTOS	1.530,88	
PLAZO EN MESES	240			INTERESES	1.230.289,58	
CARENCIA EN MESES	36			TOTAL	4.293.585,30	
% INTERÉS NOMINAL ANUAL	3,25%			COSTES		
COMISIÓN DE APERTURA	0,05%			T.I.R	0,27%	
GASTOS DE ESTUDIO	0,00			T.A.E	3,32%	
FECHA FIN DE CARENCIA	01/02/2021					
MESES	FECHA	COM Y GASTOS	INTERESES	AMORTIZACIÓN	PAGO TOTAL	SALDO PENDIENTE
0	01/02/2018	1.530,88			1.530,88	3.061.764,84
1	01/03/2018		7.739,46	0,00	7.739,46	3.061.764,84
2	01/04/2018		8.568,69	0,00	8.568,69	3.061.764,84
3	01/05/2018		8.292,28	0,00	8.292,28	3.061.764,84
4	01/06/2018		8.568,69	0,00	8.568,69	3.061.764,84
5	01/07/2018		8.292,28	0,00	8.292,28	3.061.764,84
6	01/08/2018		8.568,69	0,00	8.568,69	3.061.764,84
7	01/09/2018		8.568,69	0,00	8.568,69	3.061.764,84
8	01/10/2018		8.292,28	0,00	8.292,28	3.061.764,84
9	01/11/2018		8.568,69	0,00	8.568,69	3.061.764,84
10	01/12/2018		8.292,28	0,00	8.292,28	3.061.764,84
11	01/01/2019		8.568,69	0,00	8.568,69	3.061.764,84
12	01/02/2019		8.568,69	0,00	8.568,69	3.061.764,84
13	01/03/2019		7.739,46	0,00	7.739,46	3.061.764,84
14	01/04/2019		8.568,69	0,00	8.568,69	3.061.764,84
15	01/05/2019		8.292,28	0,00	8.292,28	3.061.764,84
16	01/06/2019		8.568,69	0,00	8.568,69	3.061.764,84
17	01/07/2019		8.292,28	0,00	8.292,28	3.061.764,84
18	01/08/2019		8.568,69	0,00	8.568,69	3.061.764,84
19	01/09/2019		8.568,69	0,00	8.568,69	3.061.764,84
20	01/10/2019		8.292,28	0,00	8.292,28	3.061.764,84
21	01/11/2019		8.568,69	0,00	8.568,69	3.061.764,84
22	01/12/2019		8.292,28	0,00	8.292,28	3.061.764,84
23	01/01/2020		8.568,69	0,00	8.568,69	3.061.764,84
24	01/02/2020		8.568,69	0,00	8.568,69	3.061.764,84
25	01/03/2020		8.015,87	0,00	8.015,87	3.061.764,84
26	01/04/2020		8.568,69	0,00	8.568,69	3.061.764,84
27	01/05/2020		8.292,28	0,00	8.292,28	3.061.764,84
28	01/06/2020		8.568,69	0,00	8.568,69	3.061.764,84
29	01/07/2020		8.292,28	0,00	8.292,28	3.061.764,84
30	01/08/2020		8.568,69	0,00	8.568,69	3.061.764,84
31	01/09/2020		8.568,69	0,00	8.568,69	3.061.764,84
32	01/10/2020		8.292,28	0,00	8.292,28	3.061.764,84

FIG 12: Sim. Préstamo sistema francés. UPM - Elaboración propia

¹¹ Estos datos han sido obtenidos a través de profesionales y entendidos en el sector.

8.2. CASH FLOW PROMOTOR

Tabla 51: Cash Flow Promotor. Elaboración propia

GASTOS	2018	2019	2020	2021
Gastos de construcción				
Edificio				
Suelo, Costes propios	-2751927,09	-2751927,09		
Suelo, Impuestos Compraventa	0,00			
Suelo, Escrituras Compraventa	0,00			
Suelo, Obras Demolición	-127100,00	-127100,00		
Suelo, Honorarios Profesionales	-42869,05	-42869,05		
Suelo, Tasas e Impuestos Urbanísticos	-43646,91	-43646,91		
Proyectos y Estudios	-146542,25	-146542,25		
Licencia de Obras	-82063,66	-82063,66		
Dirección de Obra	-43962,68	-43962,68		
Obra ejecutada	-2344676,04	-2344676,04		
Control de Calidad y certificaciones	-19538,97	-19538,97		
Escrituras y Préstamos, Impuestos	-32246,45		-32246,45	
Escrituras y Préstamos, resto	-68840,00		-68840,00	
Gastos Generales y Varios	-70340,28			-70340,28
Gastos de Gestión	-46893,52			-46893,52
Costes financieros	-1245598,82			-1245598,82
Total gastos de construcción	-7066245,72	-3238111,64	-2364215,01	-101086,45
Gastos de inversión				
Mobiliario	-425804,50			-425804,50
Total gastos de inversión	-425804,50			-425804,50
Gastos de funcionamiento				
Reformas y rehabilitación	-994299,02			
Total gastos funcionamiento	-994299,02			
Total gastos anuales		-3238111,64	-2364215,01	-101086,45
INGRESOS				
Concesión	18803402,01	0,00	0,00	0,00
Valor de reversión inmueble				372377,88
INGRESOS -GASTOS		-3238111,64	-2364215,01	-101086,45
Liquidación IVA		-92932,90	-496485,15	-1571,00
PRÉSTAMOS				
Préstamo Construcción		3061764,84		
Préstamo amortización promotor (-)		0,00	0,00	0,00
Saldos Anual préstamos		3061764,84	3061764,84	3061764,84
Comisión de apertura		-1530,88		
Intereses	-1146537,56	-83752,03	-100889,40	-101165,81
Gastos financieros acumulados		-85282,91	-186172,31	-287338,12
APORT. PROMOTOR		-354562,61	-2961589,56	-203823,26
APORT. PROMOTOR ACUM.		-354562,61	-3316152,17	-3519975,43

8.3. CASH FLOW GESTOR

Tabla 52: Cash Flow Gestor: Elaboración propia

GASTOS		2018	2019	2020	2021
Gastos fijos					
Gastos generales		-9851001,60			-187579,22
Gastos de personal		-13031687,62			-248144,70
Total gastos fijos		-22882689,21			-435723,92
Gastos de funcionamiento					
Hotel		-5970927,49			-120649,27
Restaurante		-40280275,02			-800612,45
Concesion		-18803402,01			-372377,88
Total gastos funcionamiento		-65054604,51			-1293639,60
Total gastos anuales		0,00	0,00	0,00	-1729363,53
INGRESOS					
total ingreso anual (sin IVA)	94017010,04				1861889,42
INGRESOS -GASTOS (flujo de caja)		0,00	0,00	0,00	132525,90
Liquidación IVA	4,00	0,00	0,00	0,00	27208,90
APORTACIONES DEL promotor		0,00	0,00	0,00	159734,80
APORTACIONES DEL PROMOTOR ACUM.		0,00	0,00	0,00	159734,80

2022	2023	2024	2025	2026	2027	2028	2029
-286996,21	-292736,14	-298590,86	-304562,68	-310653,93	-316867,01	-323204,35	-329668,43
-379661,39	-387254,62	-394999,71	-402899,71	-410957,70	-419176,85	-427560,39	-436111,60
-666657,60	-679990,75	-693590,57	-707462,38	-721611,63	-736043,86	-750764,74	-765780,03
-173748,76	-177223,74	-180768,21	-184383,58	-188071,25	-191832,67	-195669,33	-199582,71
-1176882,56	-1200420,22	-1224428,62	-1248917,19	-1273895,54	-1299373,45	-1325360,92	-1351868,13
-547387,24	-558334,98	-569501,68	-580891,72	-592509,55	-604359,74	-616446,94	-628775,88
-1898018,57	-1935978,94	-1974698,52	-2014192,49	-2054476,34	-2095565,86	-2137477,18	-2180226,72
-2564676,17	-2615969,69	-2668289,09	-2721654,87	-2776087,97	-2831609,73	-2888241,92	-2946006,76
2736936,20	2791674,92	2847508,42	2904458,59	2962547,76	3021798,71	3082234,69	3143879,38
172260,03	175705,23	179219,33	182803,72	186459,79	190188,99	193992,77	197872,62
45349,99	46256,99	47182,13	48125,77	49088,29	50070,05	51071,45	52092,88
217610,02	221962,22	226401,46	230929,49	235548,08	240259,04	245064,22	249965,51
217610,02	221962,22	226401,46	230929,49	235548,08	240259,04	245064,22	2495029,73

2030	2031	2032	2033	2034	2035	2036	2037
-336261,80	-342987,04	-349846,78	-356843,72	-363980,59	-371260,20	-378685,41	-386259,11
-444833,83	-453730,51	-462805,12	-472061,22	-481502,44	-491132,49	-500955,14	-510974,25
-781095,63	-796717,55	-812651,90	-828904,94	-845483,03	-862392,70	-879640,55	-897233,36
-203574,37	-207645,86	-211798,77	-216034,75	-220355,44	-224762,55	-229257,80	-233842,96
-1378905,50	-1406483,61	-1434613,28	-1463305,54	-1492571,66	-1522423,09	-1552871,55	-1583928,98
-641351,39	-654178,42	-667261,99	-680607,23	-694219,37	-708103,76	-722265,84	-736711,15
-2223831,26	-2268307,88	-2313674,04	-2359947,52	-2407146,47	-2455289,40	-2504395,19	-2554483,09
-3004926,89	-3065025,43	-3126325,94	-3188852,46	-3252629,51	-3317682,10	-3384035,74	-3451716,45
3206756,97	3270892,11	3336309,95	3403036,15	3471096,87	3540518,81	3611329,19	3683555,77
201830,08	205866,68	209984,01	214183,69	218467,37	222836,71	227293,45	231839,32
53134,74	54197,43	55281,38	56387,01	57514,75	58665,05	59838,35	61035,11
254964,82	260064,11	265265,39	270570,70	275982,12	281501,76	287131,79	292874,43
749994,54	1010058,66	1275324,05	1545894,75	1821876,87	2103378,63	2390510,42	2683384,85

2038	2039	2040	2041	2042	2043	2044	2045
-393984,30	-401863,98	-409901,26	-418099,29	-426461,27	-434990,50	-443690,31	-452564,11
-521193,73	-531617,61	-542249,96	-553094,96	-564156,86	-575439,99	-586948,79	-598687,77
-915178,03	-933481,59	-952151,22	-971194,24	-990618,13	-1010430,49	-1030639,10	-1051251,88
-238519,82	-243290,21	-248156,02	-253119,14	-258181,52	-263345,15	-268612,06	-273984,30
-1615607,56	-1647919,71	-1680878,11	-1714495,67	-1748785,58	-1783761,29	-1819436,52	-1855825,25
-751445,38	-766474,28	-781803,77	-797439,85	-813388,64	-829656,42	-846249,54	-863174,53
-2605572,76	-2657684,21	-2710837,90	-2765054,65	-2820355,75	-2876762,86	-2934298,12	-2992984,08
-3520750,78	-3591165,80	-3662989,12	-3736248,90	-3810973,88	-3887193,35	-3964937,22	-4044235,96
3757226,89	3832371,42	3909018,85	3987199,23	4066943,21	4148282,08	4231247,72	4315872,67
236476,10	241205,62	246029,74	250950,33	255969,34	261088,72	266310,50	271636,71
62255,82	63500,93	64770,95	66066,37	67387,70	68735,45	70110,16	71512,36
298731,92	304706,56	310800,69	317016,70	323357,04	329824,18	336420,66	343149,07
2982116,77	3286823,33	3597624,01	3914640,72	4237997,75	4567821,93	4904242,59	5247391,66

2046	2047
-461615,40	-470847,70
-610661,52	-622874,75
-1072276,92	-1093722,46
-279463,98	-285053,26
-1892941,75	-1783761,29
-880438,03	-898046,79
-3052843,76	-2966861,34
-4125120,68	-4060583,80
4402190,13	4490233,93
277069,44	429650,13
72942,61	62858,88
350012,05	492509,01
5597403,71	6089912,72

8.4. LIQUIDACIÓN DE IVA

No todas las operaciones cargan con el mismo tipo de IVA. Las operaciones relacionadas con la restauración y hostelería tienen el impuesto reducido del 10%.

IVA PROMOTOR					
AÑO	IVA REPERCUTIDO		IVA SOPORTADO		LIQUIDACIÓN IVA
	B.I. IVA 21%	IVA 21%	B.I. IVA 21%	IVA 21%	
1	0,00	0,00	442537,64	92932,90	-92932,90
2	0,00	0,00	2364215,01	496485,15	-496485,15
3	0,00	0,00	7480,94	1571,00	-1571,00
4	229028,31	48095,95	1788637,13	375613,80	-327517,85
5	307527,99	64580,88	0,00	0,00	64580,88
6	313678,55	65872,49	0,00	0,00	65872,49
7	319952,12	67189,94	0,00	0,00	67189,94
8	326351,16	68533,74	0,00	0,00	68533,74
9	332878,18	69904,42	0,00	0,00	69904,42
10	339535,75	71302,51	0,00	0,00	71302,51
11	346326,46	72728,56	0,00	0,00	72728,56
12	353252,99	74183,13	0,00	0,00	74183,13
13	360318,05	75666,79	448085,41	94097,94	-18431,15
14	367524,41	77180,13	0,00	0,00	77180,13
15	374874,90	78723,73	0,00	0,00	78723,73
16	382372,40	80298,20	0,00	0,00	80298,20
17	390019,85	81904,17	0,00	0,00	81904,17
18	397820,24	83542,25	0,00	0,00	83542,25
19	405776,65	85213,10	0,00	0,00	85213,10
20	413892,18	86917,36	0,00	0,00	86917,36
21	422170,02	88655,70	0,00	0,00	88655,70
22	430613,42	90428,82	0,00	0,00	90428,82
23	439225,69	92237,40	546213,61	114704,86	-22467,46
24	448010,21	94082,14	0,00	0,00	94082,14
25	456970,41	95963,79	0,00	0,00	95963,79
26	466109,82	97883,06	0,00	0,00	97883,06
27	475432,01	99840,72	0,00	0,00	99840,72
28	484940,66	101837,54	0,00	0,00	101837,54
29	494639,47	103874,29	0,00	0,00	103874,29
30	629515,66	132198,29	0,00	0,00	132198,29

Tabla 53: Liquidación IVA Promotor. Elaboración propia

IVA GESTOR							
AÑO	IVA REPERCUTIDO		IVA SOPORTADO				LIQUIDACIÓN IVA
	B.I. IVA 10%	IVA 10%	B.I. IVA 10%	IVA 10%	B.I. IVA 21%	IVA 21%	
1	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
2	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
3	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
4	1861889,42	186188,94	1108840,94	110884,09	229028,31	48095,95	27208,90
5	2736936,20	273693,62	1637627,54	163762,75	307527,99	64580,88	45349,99
6	2791674,92	279167,49	1670380,09	167038,01	313678,55	65872,49	46256,99
7	2847508,42	284750,84	1703787,69	170378,77	319952,12	67189,94	47182,13
8	2904458,59	290445,86	1737863,45	173786,34	326351,16	68533,74	48125,77
9	2962547,76	296254,78	1772620,71	177262,07	332878,18	69904,42	49088,29
10	3021798,71	302179,87	1808073,13	180807,31	339535,75	71302,51	50070,05
11	3082234,69	308223,47	1844234,59	184423,46	346326,46	72728,56	51071,45
12	3143879,38	314387,94	1881119,28	188111,93	353252,99	74183,13	52092,88
13	3206756,97	320675,70	1918741,67	191874,17	360318,05	75666,79	53134,74
14	3270892,11	327089,21	1957116,50	195711,65	367524,41	77180,13	54197,43
15	3336309,95	333631,00	1996258,83	199625,88	374874,90	78723,73	55281,38
16	3403036,15	340303,61	2036184,01	203618,40	382372,40	80298,20	56387,01
17	3471096,87	347109,69	2076907,69	207690,77	390019,85	81904,17	57514,75
18	3540518,81	354051,88	2118445,84	211844,58	397820,24	83542,25	58665,05
19	3611329,19	361132,92	2160814,76	216081,48	405776,65	85213,10	59838,35
20	3683555,77	368355,58	2204031,05	220403,11	413892,18	86917,36	61035,11
21	3757226,89	375722,69	2248111,68	224811,17	422170,02	88655,70	62255,82
22	3832371,42	383237,14	2293073,91	229307,39	430613,42	90428,82	63500,93
23	3909018,85	390901,89	2338935,39	233893,54	439225,69	92237,40	64770,95
24	3987199,23	398719,92	2385714,09	238571,41	448010,21	94082,14	66066,37
25	4066943,21	406694,32	2433428,38	243342,84	456970,41	95963,79	67387,70
26	4148282,08	414828,21	2482096,94	248209,69	466109,82	97883,06	68735,45
27	4231247,72	423124,77	2531738,88	253173,89	475432,01	99840,72	70110,16
28	4315872,67	431587,27	2582373,66	258237,37	484940,66	101837,54	71512,36
29	4402190,13	440219,01	2634021,13	263402,11	494639,47	103874,29	72942,61

Tabla 54. Liquidación IVA Gestor. Elaboración propia

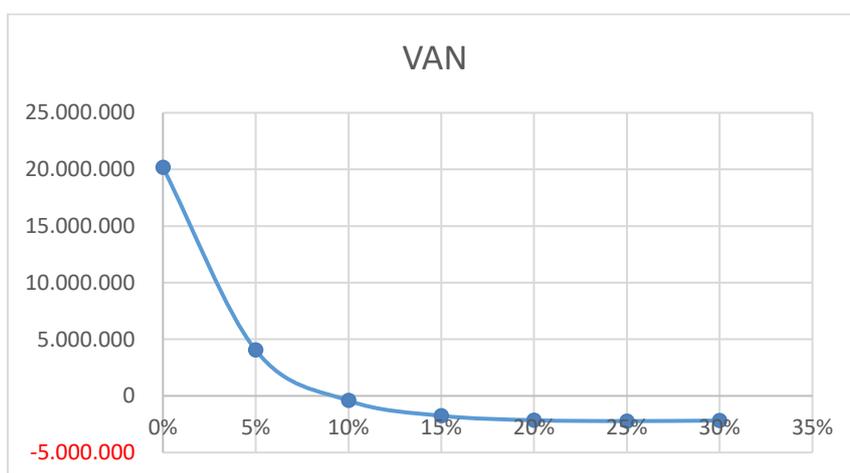
9. ANÁLISIS DE LA RENTABILIDAD DEL PROYECTO Y CONCLUSIONES

VAN de la promoción

Tasa de actualización	T.act. Anual	VAN
	0%	20.165.808
	5%	4.038.697
	10%	-416.809
	15%	-1.754.842
	20%	-2.148.872
	25%	-2.221.868
	30%	-2.175.737

TIR de la promoción

9,17%



Podemos concluir a simple vista que este ejercicio produce una rentabilidad algo más alta de lo normal, ya que podemos suponer con algo de duda –se ha preguntado a inversores del sector- que la rentabilidad normal está en torno al 7%.

Como podemos observar, el punto en el que el VAN se hace cero es cuando conseguimos un rentabilidad de más del 9%. Por ello, se ha demostrado con este trabajo, que un tipo de financiación y de modelo de negocio menos habitual, puede producir unas rentabilidades iguales o superiores a la media.

En nuestro caso, han obtenido unos buenos resultados tanto el promotor del inmueble, como el gestor que ha administrado el negocio durante 26 años.

10. TABLA DE CONTENIDOS

FIG 1: Petit Bistró Terrace, Valencia : valenciabonita.es	5
FIG 2: Terraza Marina Atarazanas, Valencia: valenciabonita.es	6
FIG 3: Condiciones Urbanísticas. Ayuntamiento de Valencia	15
FIG 4: Ficha catastral. Catastro	16
FIG 5: Habitación tipo. Posada del dragón	22
FIG 6: Patio de luces. La posada del dragón	22
FIG 7: Entrada Posada del Dragón, Madrid. Bow Tie Blue.....	22
FIG 8: Planta Baja. Elaboración propia.....	24
FIG 9. Planta Primera. Elaboración propia.....	25
FIG 10: Planta Tipo. Elaboración propia	26
FIG 11: Planta Cubierta. Elaboración propia	27
FIG 12: Sim. Prestamo sistema francés. UPM - Elaboración propia	52
Tabla 1: Perspectivas de la economía mundial: World Economic Outlook Abril 2017	8
Tabla 2: Inflación mundial: World Economic Outlook Abril 2017	9
Tabla 3: Evolución principales variables EPA. Banco de España	10
Tabla 4: Evolución del empleo según EPA. Banco de España	11
Tabla 5: Tablas de Precios - Fuente: "Boletín económico. 2/2017. Informe trimestral de la economía española" Banco de España.....	12
Tabla 6: Pernoctaciones según procedencia. Tourism Statistics	13
Tabla 7: Número de pernoctaciones y viajeros por años. Tourism Statistics.....	13
Tabla 8: Turistas según motivo de viaje. Tourism Statistics	13
Tabla 9: Edades. Tourism Statistics	13
Tabla 10: Distribución del impacto económico. Tourism Statistics.....	14
Tabla 11: Oferta hotelera. Tourism Statistics	14
Tabla 12: Elaboración Propia. turisme.gva	17
Tabla 13: Elaboración Propia.....	18
Tabla 14: Elaboración Propia.....	19
Tabla 15: Estudio de mercado solares. Elaboración propia.....	29
Tabla 16: Precio Suelo. Elaboración propia.....	29
Tabla 17: Precio demolición. Sacado de CYPE.....	29
Tabla 18: Costes Totales de demolición. Elaboración propia.....	30
Tabla 19: Tasas e impuestos solar. Elaboración propia.....	30
Tabla 20. Coste Suelo Total. Elaboración propia	30
Tabla 21: Costes de Edificación. Elaboración Propia - Plantilla facilitada por los tutores.....	31
Tabla 22: Aranceles Notariales – Honorarios Arquitectos. Facilitadas tutores.	32
Tabla 23: Coste Mobiliario Hotel. Elaboración propia de Enric Martí. TFG 2016	33
Tabla 24. Coste Mobiliario Hotel. Elaboración propia de Enric Martí. TFG 2016	36
Tabla 25: Coste Mobiliario Sala de reuniones. Elaboración propia de Enric Martí TFG 2016	37
Tabla 26: Total Costes Inversión. Elaboración Propia	37

Tabla 27: Módulo de ingreso por puesto de trabajo. Elaboración propia de Enric Martí TFG 2016	38
Tabla 28: Gasto de personal. Elaboración propia	38
Tabla 29: Gastos Generales. Elaboración propia de Enric Martí TFG 2016.....	39
Tabla 30: Gastos de amortización. Elaboración propia	40
Tabla 31: Coste productos de cortesía. Elaboración propia de Enric Martí TFG 201640	
Tabla 32: Ocupación Total de Habitaciones al año. Elaboración propia	40
Tabla 33:Costes Variables Anuales. Elaboración propia.....	41
Tabla 34: Coste variable Anual del Restaurante. Elaboración propia	41
Tabla 35: Coeficientes de Ocupación Hotelera. Enric Martí TFG 2016.....	42
Tabla 36: Estudio de mercado de habitaciones simples actualizado con grado de ocupación. Elaboración propia	43
Tabla 37: Estudio de mercado de habitaciones dobles actualizado con grado de ocupación. Elaboración propia	44
Tabla 38:Estudio de mercado de habitaciones triples actualizado con grado de ocupación. Elaboración propia	44
Tabla 39:Ingrsos Totales Hotel. Elaboración propia.....	45
Tabla 40: Módulo de ingreso por turno del restaurante. Elaboración propia.....	45
Tabla 41: Ingresos anuales del restaurante. Elaboración Propia.	46
Tabla 42: Ingresos 8 meses. Elaboración propia	46
Tabla 43: Ingresos Anuales. Elaboración propia.....	46
Tabla 44: Ingresos Totales Actualizados. Elaboración propia.....	47
Tabla 45: Gastos Generales actualizados. Elaboración propia	47
Tabla 46: Gasto personal actualizado. Elaboración propia.....	48
Tabla 47: Gasto amortización actualizada. Elaboración propia	48
Tabla 48: Gastos funcionamiento Hotel actualizados. Elaboración propia	49
Tabla 49: Gastos funcionamiento Restaurante actualizado. Elaboración propia	49
Tabla 50: Tabla de planificación temporal. Elaboración propia.....	51
Tabla 51: Cash Flow Promotor. Elaboración propia.....	53
Tabla 52: Cash Flow Gestor: Elaboración propia	58
Tabla 53: Liquidación IVA Promotor. Elaboración propia.....	61
Tabla 54. Liquidación IVA Gestor. Elaboración propia.....	62

11. BIBLIOGRACIA

- AdHoc. (s.f.). Recuperado el 03 de 08 de 2017, de AdHoc web site:
<http://www.adhochoteles.com/>
- Agencia valenciana del turismo. (2016). *Turismo Comunitat Valenciana*. Valencia.
 Recuperado el 29 de 08 de 2017
- Ayuntamiento de Valencia. (1990). *Plan general de ordenación urbana de Valencia*.
 Valencia. Recuperado el 25 de 05 de 2017
- Ayuntamiento de Valencia. (1992). *Plan especial de protecció i reforma interior del barri Universitat-S.Francesc*. Valencia. Recuperado el 25 de 05 de 2017

- Banco de España. (2017). *Informe trimestral de la economía española*. Banco de España. Recuperado el 25 de 06 de 2017
- Banco de España. (2017). *La evolución del empleo y del paro en el segundo trimestre de 2017 según la encuesta de población activa*. Recuperado el 05 de 09 de 2017, de <https://www.bde.es/f/webbde/SES/Secciones/Publicaciones/InformesBoletinesRevistas/NotasEconomicas/T3/fich/bene1703-nec8.pdf>
- Booking. (1996-2017). Recuperado el 03 de 08 de 2017, de Booking web site: www.booking.com
- Bow Tie Blue. (27 de 05 de 2016). Recuperado el 14 de 04 de 2017, de Bow Tie Blue web site: <http://bowtieblue.com/2016/05/27/la-antonita/>
- Casual Hoteles. (s.f.). Recuperado el 03 de 08 de 2017, de Casual Hoteles web site: www.casualhoteles.com
- Consell de la Comunitat Valenciana. (2015). *Decreto 75/2015, 15 de mayo, del Consell, regulador de los establecimientos hoteleros de la Comunitat Valenciana*. Valencia: Diario Oficial de la comunidad valenciana. Recuperado el 30 de 07 de 2017
- CYPE Ingenieros. (s.f.). Recuperado el 15 de 10 de 2017, de Generador de precios web site: http://www.generadordeprecios.info/obra_nueva/Demoliciones.html
- Fondo Monetario Internacional. (Abril de 2017). *World Economic Outlook*. Recuperado el 04 de 09 de 2017, de <http://www.imf.org/en/publications/weo>
- Foto casa. (2017). Recuperado el 2017, de Foto casa web site: <https://www.fotocasa.es/es/alquiler/garajes/valencia-capital/ciutat-vella/>
- Fotocasa. (s.f.). Recuperado el 14 de 10 de 2017, de Fotocasa web site: <https://www.fotocasa.es/es/comprar/terrenos/valencia-capital/ciutat-vella/>
- Generalitat Valenciana. (2009). *Exigencias básicas de diseño y calidad en edificios de viviendas y alojamiento DC-09*. Valencia.
- Habitaclia. (s.f.). Recuperado el 14 de 10 de 2017, de Habitaclia web site: https://www.habitaclia.com/terrenos_y_solares-districto_ciutat_vella-valencia.htm
- Hotel Mediterraneo. (s.f.). Recuperado el 03 de 08 de 2017, de Hotel mediterraneo web site: <https://www.hotelmediterraneovalencia.com/>
- Hotel san lorenzo. (s.f.). Recuperado el 03 de 08 de 2017, de Hotel san lorenzo web site: <http://hotelsanlorenzoboutique.com/>
- Idealista. (s.f.). Recuperado el 14 de 10 de 2017, de Idealista web site: <https://www.idealista.com/inmueble/34758887/>
- Instituto Nacional de Estadística. (2017). Obtenido de INE web site: <http://www.ine.es/>
- Instituto nacional de estadística. (2017). *Estimación avance del PIB trimestral*. Recuperado el 23 de 08 de 2017
- Instituto Valenciano de la Edificación. (s.f.). Recuperado el 10 de 10 de 2017, de IVE web site: http://www.generadordeprecios.info/obra_nueva/Demoliciones.html
- Izquierdo, M. (2017). *La evolución del empleo y del paro en el primer trimestre de 2017, según la encuesta de población activa*. Banco de España. Recuperado el 25 de 06 de 2017
- Martí, E. (2016). *Estudio de viabilidad económica y financiera de un proyecto de hotel/resort en "Les platgetes" Oropesa-Benicasim*. Valencia: UPV. Recuperado

- el 04 de 03 de 2017
- Milanuncios. (2017). Recuperado el 02 de 08 de 2017, de Milanuncios web site.
- Negocios 1000. (9 de Marzo de 2014). Recuperado el 28 de 10 de 2017, de Negocios 1000 web site: <http://www.negocios1000.com/2014/03/definicion-ejemplos-activos-liquidos-iliquidos-no-liquidos-educacion-financiera.html>
- Petit palace hoteles. (2017). Recuperado el 03 de 08 de 2017, de Petit Palace Plaza de la Reina web site: <https://www.petitpalaceplazadelareina.com/>
- Real patronato sobre discapacidad. (2007). *Manual de accesibilidad universal para hoteles*. Madrid: Artegraf, S.A. Recuperado el 14 de 08 de 2017
- Restaurantes.com. (2017). Recuperado el 31 de 07 de 2017, de Restaurantes.com web site: https://www.restaurantes.com/valencia/zona-ciutat-vella-valencia?cc=5781&gclid=CjwKCAjw47bLBRBkEiwABh-PkVnc8jgBx6Xpxo1N-wN9-YxyKq2_Y9HPnysTizhVimXxNM3Cu_wathoCXBkQAvD_BwE
- Salom, M. V. (2014). *Un análisis del sector turismo de ciudad: El caso de Valencia*. Valencia: UPV. Recuperado el 23 de 08 de 2014, de <http://hdl.handle.net/10251/49718>
- SN hoteles. (2017). Recuperado el 03 de 08 de 2017, de SN hoteles web site: <https://www.inglesboutique.com/>
- Sweet hoteles. (2016). Recuperado el 03 de 08 de 2017, de Sweet hoteles web site: <http://sweethotelcontinental.com/>
- Tourism Statistics. (2016). *Estadísticas de turismo 2016 Valencia*. Valencia. Recuperado el 21 de 07 de 2017
- Trip Advisor company. (2017). Recuperado el 31 de 07 de 2017, de El tenedor web site: <https://www.eltenedor.es/restaurante+ciutat-vella-valencia+valencia>
- Turisme gva. (2016). *Evolución de la actividad turística - Establecimientos hoteleros de la comunitat Valenciana*. Recuperado el 29 de 08 de 2017, de http://www.turisme.gva.es/tcv/tcv2016/5_hoteles_2016c.pdf
- UPM. (2017). Recuperado el 25 de 09 de 2017, de Universidad Politecnica de Madrid web site: oa.upm.es/14340/2/Documentacion/13_Presupuesto/Prestamo_sistema_franc.es.xls
- Valencia Bonita. (s.f.). Recuperado el 28 de 10 de 2017, de Valencia Bonita web site: <http://valenciabonita.es/2017/05/26/valencia-desde-las-alturas-las-terrazas-mas-bonitas-de-la-ciudad/>
- Valencia city gyide. (2005-2017). Recuperado el 31 de 07 de 2017, de Valencia city guide web site: <http://www.valencia-cityguide.com/es/restaurantes/ciutat-vella/>
- Wiki EOI de documentación docente. (s.f.). Recuperado el 02 de 11 de 2017, de Wiki EOI web site: http://www.eoi.es/wiki/index.php/Los_modelos_de_negocio_en_la_industria_tur%C3%ADstica_en_Turismo

