



UNIVERSITAT
POLITÈCNICA
DE VALÈNCIA



UNIVERSITAT POLITÈCNICA DE VALÈNCIA

Escuela Técnica Superior de Arquitectura

Estudio de viabilidad económico-financiero de un proyecto
de rehabilitación para uso hotelero en el Barrio de la Seu
en la ciudad de Valencia

Trabajo Fin de Grado

Grado en Fundamentos de la Arquitectura

AUTOR/A: Sendra Guerrero, Luis

Tutor/a: Llorca Ponce, Alicia

CURSO ACADÉMICO: 2023/2024

Resumen

Nos encontramos con un pequeño inmueble en el centro de la ciudad de Valencia, al lado de la Plaza de la Reina, cuya propiedad solo utiliza la planta baja y el entresuelo como restaurante. En estos momentos están valorando invertir en el inmueble remodelando el restaurante dentro de la normativa de protección que posee como establecimiento emblemático y habilitando las plantas superiores, hoy vacías, para incorporar 9 habitaciones, formando un complejo hotelero con restaurante.

Analizados los condicionantes urbanísticos: Edificio Protegido, Local Emblemático, el Entorno, la Proximidad a Museos y elementos Culturales de la ciudad, que forman parte de la ruta turística habitual de los que visitan Valencia. Parece probable que la oferta de inversión hotelera cuenta con una tasa de ocupación muy elevada, tanto en las habitaciones como el restaurante, lo que proporcionaría unos buenos resultados económicos.

El Plan Especial de Protección Ciutat Vella, hoy reduce la posibilidad de implantación de edificios vinculados con el turismo, lo cual, confiere a este enclave un mayor valor, puesto que ya tiene implantada una actividad de restauración en planta baja y entresuelo y la propiedad posee un certificado de compatibilidad para convertir el resto del edificio en habitaciones que configurarán un pequeño hotel.

Por tanto, el objetivo del trabajo es calcular la inversión necesaria para convertir este inmueble en un hotel-restaurante y a la vez estudiar los ingresos que produciría esta nueva actividad para saber de la viabilidad del proyecto.

Palabras Clave: Viabilidad, Turismo, Centro Histórico, Rentabilidad, Inversión, Medio Ambiente, Rehabilitación.

Abstract

We are in a small property in the center of Valencia, next to Plaza de la Reina, where the owner only uses the ground floor and the mezzanine as a restaurant. Currently, they are considering investing in the property by remodeling the restaurant in compliance with the protection regulations it holds as an emblematic establishment and converting the upper floors, which are currently vacant, into 9 rooms, forming a hotel complex with a restaurant.

After analyzing the urban conditions: Protected Building, Emblematic Place, Surroundings, Proximity to Museums and Cultural Elements of the city, which are part of the usual tourist route for those visiting Valencia, it seems likely that the hotel investment offer would have a very high occupancy rate, both in the rooms and the restaurant, which would provide good economic results.

The Special Protection Plan for Ciutat Vella currently reduces the possibility of establishing buildings related to tourism, which gives this location greater value since it already has a restaurant on the ground floor and mezzanine and the owner has a compatibility certificate to convert the rest of the building into rooms that will form a small hotel.

Therefore, the objective of the work is to calculate the necessary investment to convert this property into a hotel-restaurant while also studying the income that this new activity would generate to determine the feasibility of the project.

Keywords: Feasibility, Tourism, Historic Center, Profitability, Investment, Environment, Rehabilitation.

Resum

Ens trobem amb un xicotet immoble en el centre de la ciutat de València, al costat de la Plaça de la Reina, la propietat de la qual només utilitza la planta baixa i l'entresol com a restaurant. En estos moments estan valorant invertir en l'immoble remodelant el restaurant dins de la normativa de protecció que posseïx com a establiment emblemàtic i habilitant les plantes superiors, hui buides, per a incorporar 9 habitacions, formant un complex hotelier amb restaurant.

Analitzats els condicionants urbanístics: Edifici Protegit, Local Emblemàtic, l'Entorn, la Proximitat a Museus i elements Culturals de la ciutat, que formen part de la ruta turística habitual dels quals visiten València. Sembla probable que l'oferta d'inversió hotelera compta amb una taxa d'ocupació molt elevada, tant a les habitacions com el restaurant, la qual cosa proporcionaria uns bons resultats econòmics.

El Pla Especial de Protecció Ciutat Vella, hui reduïx la possibilitat d'implantació d'edificis vinculats amb el turisme, la qual cosa, conferix a este enclavament un major valor, ja que ja té implantada una activitat de restauració en planta baixa i entresol i la propietat posseïx un certificat de compatibilitat per a convertir la resta de l'edifici en habitacions que configuraran un xicotet hotel.

Per tant, l'objectiu del treball és calcular la inversió necessària per a convertir este immoble en un hotel-restaurant i alhora estudiar els ingressos que produiria esta nova activitat per a saber de la viabilitat del projecte.

Paraules Clau: Viabilitat, Turisme, Centre Històric, Rendibilitat, Inversió, Medi Ambient, Rehabilitació.

Índice

Antecedentes 1 – Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS)	07
Antecedentes 2 – Metodología	11
Capítulo 1 – Introducción y Objetivos	12
Capítulo 2 – Ubicación, Normativa de Aplicación y Descripción del Edificio	13
2.1 - Ubicación	13
2.2 - Normativa Urbanística de Aplicación	14
2.3 - Normativa Turística de Aplicación	14
2.4 - Descripción del Edificio Actual (Casa-Obrador)	14
2.5 - Descripción de la Propuesta de Intervención (Hotel-Restaurante)	14
Capítulo 3 – Análisis del Entorno	17
3.1 - Entorno Físico	17
3.2 - Entorno Empresarial	19
3.2.1 - ¿Qué es el Entorno Empresarial?	19
3.2.2 - ¿Qué tipos de Entorno Existen?	19
3.2.2.1 - Macroentorno	19
3.2.2.2 - Microentorno	23
3.2.2.3 – Entorno Interno	25
3.2.3 - ¿Cómo Influye el Entorno en la Empresa?	27
3.2.4 - ¿Qué Podemos Derivar del Análisis del Entorno Empresarial?	27
Capítulo 4 – Análisis del sector y mercado hotelero	28
4.1 – Variables Económicas	28
4.2 – Datos del sector hotelero	30

Capítulo 5 – Definición del Proyecto	35
5.1 – Descripción de la Propuesta de Hotel - Restaurante	35
5.2 – Planos Técnicos del Edificio	36
5.2.1 – Estado Actual – Planos	36
5.2.2 – Propuesta Hotel-Restaurante - Planos	42
5.3 – Cuadro de Superficies Útiles y Superficie Total Construida	48
Capítulo 6 – Estudio de Viabilidad	49
6.1 – Planificación Temporal	49
6.1.1 – Funcionamiento del Hotel	51
6.2 – Planificación Económica – Ingresos	52
6.2.1 - Ingresos	52
6.2.2 - Reversión	58
6.3 – Planificación Económica - Costes	59
6.3.1 – Costes de Inversión	59
6.3.1.1 – Costes de Rehabilitación	59
6.3.1.2 – Costes de Funcionamiento	64
6.3.1.2.1 – Costes Fijos Anuales	64
6.3.1.2.2 – Costes Variables Anuales	70
Capítulo 7 – Propuesta Financiera	74
7.1 – Préstamos	73
7.2 – Cash Flow	75
7.3 – IVA	76
Capítulo 8 – Análisis de Rentabilidad	77
8.1 – Valor Actual Neto (VAN)	77
8.2 – Tasa Interna de Retorno (TIR)	78
Capítulo 9 – Conclusiones	82
Capítulo 10 – Bibliografía y Webgrafía	83
Capítulo 11 – Anexo – Tabla Cálculo Cash Flow, VAN y TIR	87

Antecedentes 1 - Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS)

Reseño a continuación los Objetivos de Desarrollo Sostenible 2030, que fundamentalmente se cumplen en este proyecto, los que no se han podido cumplir, no están enumerados ni explicados.



Imagen A.1.1 – Tabla Objetivos Desarrollo Sostenible

Fuente: Web ODS

La **Agenda 2030** es un acuerdo integral, multidimensional (aborda la dimensión económica, la social y la ambiental del desarrollo sostenible) y de aplicación universal firmado por los Estados miembros de Naciones Unidas. Este plan de acción requiere el compromiso y la participación activa de la Administración Pública, del sector privado y de la sociedad civil, y gira entorno a cinco ejes centrales sobre los que se desarrollan 17 Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS).

5. Lograr la igualdad entre los géneros y empoderar a todas las mujeres y niñas.

Medidas que eliminen la discriminación por razón de género; erradicación de cualquier forma de violencia; acciones de corresponsabilidad o participación plena y efectiva en puestos de liderazgo.

Es un objetivo prioritario en el proyecto en el que el hotel y restaurante sean totalmente inclusivos.

6. Garantizar la disponibilidad de agua y su gestión sostenible y el saneamiento para todos.

Medidas de acceso a servicios de saneamiento e higiene adecuados y equitativos; sistemas de reciclado y reutilización del agua; uso eficiente de recursos hídricos; entre otros.

La gestión del agua en este proyecto es una prioridad que se llevará hasta el final.

7. Garantizar el acceso a una energía asequible, segura, sostenible y moderna para todos.

Se incluyen acciones de uso de energías renovables y limpias; mejora de la eficiencia energética y modernización de la gestión energética, entre otras.

La gestión de la energía y las nuevas tecnologías en este proyecto son una prioridad que se llevará a cabo el proyecto.

8. Fomentar el crecimiento económico sostenido, inclusivo y sostenible, el empleo pleno y productivo, y el trabajo decente.

Acciones de diversificación e innovación; creación de microempresas y acceso a financiación; empleo productivo y trabajo decente; igualdad salarial; derechos laborales y entornos seguros de trabajo; acceso al empleo y mejora de la empleabilidad en los jóvenes.

Las personas que trabajarán en el hotel y restaurante estarán favorecidas con facilidades de acceso al primer empleo, con todas las garantías.

9. Desarrollar infraestructuras resilientes, promover la industrialización inclusiva y sostenible, y fomentar la innovación.

Creación de infraestructuras fiables, sostenibles, accesibles, y de calidad; optimización de recursos; diversificación e innovación industrial; acceso universal a las tecnologías de la información y la comunicación.

Las infraestructuras hoteleras y de restauración serán fiables, sostenibles, accesibles y de calidad como marca el objetivo número nueve.

10. Reducir la desigualdad en y entre los países.

Potenciar y promover la inclusión social y económica de todas las personas; garantizar la igualdad de oportunidades y reducir la desigualdad de resultados; entre otras

El hotel es un punto de encuentro entre civilizaciones.

11. Pretende lograr que las ciudades y los asentamientos humanos sean inclusivos, seguros, resilientes y sostenibles

Fomentar el transporte seguro, asequible, accesible y sostenible; urbanización inclusiva; salvaguardar el patrimonio cultural; mejora de la calidad del aire y la gestión de residuos; acceso universal a espacios verdes, etc.

La centralidad de la plaza en la ciudad de Valencia garantiza transporte, culturalmente estoy trabajando en un edificio protegido, conectado perfectamente con las redes de saneamiento de la ciudad, vinculadas a espacios verdes.

12. Pretende garantizar modalidades de consumo y producción sostenibles, algo fundamental para sostener los medios de subsistencia de las generaciones actuales y futuras.

Medidas de gestión sostenible y uso eficiente de recursos naturales; acciones de reducción, reciclado y reutilización; prácticas sostenibles en la contratación pública; entre otros.

Además, en el hotel y restaurante se utilizarán materiales reciclados y con la mínima huella de carbono.

13. Adoptar medidas urgentes para combatir el cambio climático y sus efectos.

Acciones de adaptación a los riesgos del cambio climático y desastres naturales; formación y sensibilización para mitigar sus efectos y/o medidas que contribuyan a reducirlos.

El personal se motivará para el uso eficiente y eficaz de los recursos.

16. Promover sociedades justas, pacíficas e inclusivas.

Acciones para evitar cualquier tipo de violencia; garantizar el estado de derecho; gestión eficiente y responsable; transparencia y rendición de cuentas; participación inclusiva, participativa y representativa; entre otras.

Se fomentará el respeto entre los usuarios y empleados para mejorar las relaciones este objetivo.

Antecedentes 2 - Metodología

- Lo primero que he realizado ha sido definir que es el entorno empresarial, los diferentes tipos de entorno que existen y como influyen y referenciarlos con mi trabajo que es la explotación de una actividad hotelera y de restauración, y para ello he consultado diversas webs donde se explican estos entornos empresariales.

- Lo segundo ha sido realizar un análisis del sector hotelero, consultando los diversos parámetros que influyen en el mismo, como el PIB, el Empleo, la Inflación...y todo lo relacionado con el sector, como las pernoctaciones, la ocupación, los índices de precios, la rentabilidad, todo ello para tener una visión global del sector y partir de unos datos, y todo ello consultado en diversas webs, como el INE, el economista, entre otras.

- Lo tercero ha sido realizar una propuesta de un posible proyecto hotelero y de restauración en el inmueble, cumpliendo todas las normativas exigidas por el código, como pueden ser:

- La normativa urbanística de aplicación

-PGOU de Valencia (BOE 14/01/1989), Corrección de errores (DOGV 03/05/1993)

-PEP Ciutat Vella (BOP 26/02/2020), usos permitidos y prohibidos art. 6.7, 6.8, 6.12 y 6.13.

- La normativa turística de aplicación

-DECRETO 10/2021. Presidencia de la Generalitat Valenciana. De aprobación del Reglamento regulador del alojamiento turístico en la Comunitat Valenciana (DOGV 08/02/2021). Corrección de errores DOGV (30/03/2021)

- Lo cuarto y último, ha sido realizar el estudio de viabilidad, haciendo una planificación temporal, analizando unos ingresos y unos gastos, para analizar el Cash Flow, VAN y TIR y por tanto sacar unas conclusiones sobre la viabilidad del proyecto de inversión

Capítulo 1 – Introducción y Objetivos

La finalidad de este Trabajo de Fin de Grado es valorar la **viabilidad de reconvertir un edificio de tipología “casa-obraador” en un pequeño “Hotel-Restaurante”** analizando los costes de inversión y funcionamiento, calculando la máxima rentabilidad con la aplicación de unos ratios de ocupación razonables y razonados, para con todo ello, definir una propuesta financiera atractiva para los propietarios y volver a poner en uso el edificio.

El uso hotelero en edificio completo, actualmente está permitido en la zona bajo determinadas condiciones. Independientemente el edificio cuenta con informe de compatibilidad para el uso hotelero, ya que antes de la moratoria de suspensión de licencias previa a la aprobación del Plan Especial de Protección de *Ciutat Vella* en 2020, por la propiedad se había solicitado la compatibilidad de este uso, perfectamente integrado por las características originales del edificio, lo que además produjo con la calificación del local en planta baja y el altillo, incluyendo la protección de la escalera, como “Establecimiento Emblemático”. Lo que permite continuar con su tramitación hasta la obtención de las autorizaciones necesarias, para instalar el Hotel-Restaurante.

Por su ubicación en el centro histórico de la ciudad de Valencia, entre el Mercado Central y la Seu, donde se instalaron durante el siglo XIX, en pequeñas parcelas, edificios con usos compartidos, donde se fabricaba, vendía y habitaba en lo que se denominó “casa-obraador”, continuación de los talleres gremiales medievales.

Tras la investigación que he desarrollado, puedo afirmar que hasta la última etapa este edificio fue utilizado como vivienda-obraador. Incluso el Plan Especial de Protección de “*Ciutat Vella*” vigente actualmente lo reconoce y protege en su ficha 38 como **Establecimiento Emblemático**.

El edificio se configura en una planta baja con altillo, tres plantas altas y planta bajo cubierta, a las que se accede por una reducida escalera de cuatro tramos, terminando con un casetón que da acceso a una pequeña terraza.

La planta baja, el altillo y la primera planta alta se utilizaba para la producción y servicio al público de horchata, chocolate y bollería complementaria. En la planta baja estaba ubicado el obraador y una barra de atención al público con una zona de pequeñas mesas allí instalada. En el altillo y la primera planta a modo de sala diáfana se atendía a mesas más grandes con posibilidad de dar también comidas. Las plantas superiores estaban destinadas a dormitorios/alcoba para la propia familia y empleados (aprendices),

destinando alguna pieza sobrante a su alquiler, a modo de pensión-hostal, origen histórico del uso que ahora propongo conferir al edificio.

La familia propietaria de inmueble, creará una empresa que será la encargada de la explotación de la actividad.

Para este estudio de viabilidad voy a aplicar los conocimientos adquiridos durante los cinco años del **Grado en Fundamentos de la Arquitectura** que concluye ahora. Fundamentalmente aplicaré los conocimientos adquiridos en las asignaturas: Proyectos Arquitectónicos, Economía y Gestión Empresarial, Arquitectura Legal, Mediciones, Presupuestos y Valoración de Proyectos.

Capítulo 2 – Ubicación, Normativa de Aplicación y Descripción del Edificio

En este capítulo voy a analizar las características del inmueble, en el que pretendo actuar. El edificio es de una única propiedad y su tipología actual es de “Casa Vecinal sencilla”. La propiedad quiere poner de nuevo en funcionamiento el edificio completo con la idea de implantar una actividad de Hotel-Restaurante.

2.1 – Ubicación

El edificio se sitúa en la plaza de santa Catalina n° 11 de barrio del *Merçat*, en el ámbito del entorno BIC de la Iglesia y Torre de santa Catalina. Su referencia catastral es 5829110 YJ2752H.

El edificio está protegido con un nivel parcial (2) con el código de protección en el Catálogo de protecciones C3.1433. Tiene además la protección integral como Establecimiento Emblemático C3.0038 del local de situado en planta baja y el altillo, incluida la escalera.

2.2 - La normativa urbanística de aplicación

- Plan Especial de Protección de Ciutat Vella, Aprobado Definitivamente por Acuerdo de la Comisión Territorial de Urbanismo de 13/2/20 (BOP n° 29, de 26/2/20)

<http://www.valencia.es/ayuntamiento/urbanismo2.nsf/vTramitacionWeb/7183D017A5DA4E1EC1258512002F6265?OpenDocument&lang=1&nivel=10&Categoria=&bdorigen=ayuntamiento/urbanismo.nsf>

- PGOU de Valencia. Aprobado Definitivamente por Resolución del Conseller de Obras Públicas, Urbanismo y Transportes el 28 de diciembre de 1988 (BOE y BOP 14/1/89. DOGV 16/1/89).

--Normas Urbanísticas. Revisión-Adaptación del PGOU de Valencia a la Ley sobre régimen del suelo. DOGV 16/1/89.

--Corrección de errores PGOU de Valencia. DOGV 3/5/93.

2.3 - La normativa turística de aplicación

-DECRETO 10/2021. Presidencia de la Generalitat Valenciana. De aprobación del Reglamento regulador del alojamiento turístico en la Comunitat Valenciana (DOGV 08/02/2021). Corrección de errores DOGV (30/03/2021)

2.4 - Descripción del edificio actual “casa-obrador”

La superficie Catastral de la parcela 89,54 m²c. Cuenta con una superficie útil total de 342,83 m²u y construida 447,19m²c.

El edificio se desarrolla con **planta baja y altillo** que se utiliza como horchatería/cafetería/restaurante desde 1890 con una superficie de 74,48 m²u y 36,02 m²u respectivamente.

La licencia de actividad del local se integrará, previa una renovación de las instalaciones y enseres, en el nuevo uso del edificio completo como Hotel-Restaurante.

Planta primera de 59,31 m²u (durante muchos años salones de la horchatería), las **plantas segunda y tercera** de 57,77 m²u con uso residencial vinculado a la actividad de la planta baja. Todas ellos cuentan con dos huecos y un balcón corrido a la plaza.

La **planta bajo cubierta** de 57,48 m²u, era también residencial con tres pequeñas ventanitas a la plaza.

2.5 - Descripción de la propuesta de intervención “Hotel-Restaurante”

En las obras de adaptación al uso hotelero se contempla incorporar un ascensor accesible para comunicar todas las plantas del edificio, situándose en la parte posterior

de la escalera protegida frente a los aseos que se complementaran con la ejecución de un aseo adaptado de uso público en la planta primera.

Se ubican en la planta baja la zona de acceso, una renovada cocina-obraador, la zona de barra y cafetería actualizada, que se complementará con mesas en la terraza, en la propia plaza frente al inmueble, y un aseo frente al ascensor.

Se sitúan en el altillo la recepción y la zona de desayunos con acceso desde la escalera y el ascensor.

Se ubican en la planta primera, con acceso desde la escalera y el ascensor, el baño adaptado para el uso de restaurante, un pequeño almacén y dos habitaciones, 101 y 102, con vistas a la plaza. La habitación 102, es adaptada para personas con movilidad reducida.

Se ubican en la planta segunda, con acceso desde la escalera y el ascensor, tres habitaciones, 201, 202 y 203, con vistas a la plaza la 201 y 202, siendo la 203 interior.

Se ubican en la planta tercera, con acceso desde la escalera y el ascensor, tres habitaciones, 301, 302 y 303, con vistas a la plaza la 301 y 302, siendo la 303 interior.

Se ubica en la planta bajo cubierta, con acceso desde la escalera y el ascensor, una habitación, la 401 de tipo suite, con tres pequeños huecos a la plaza.

La escalera continúa subiendo a la planta de cubierta donde se sitúan las instalaciones de climatización.

Ahora voy a adjuntar las fichas, tanto urbanísticas como catastrales y de protección del edificio:

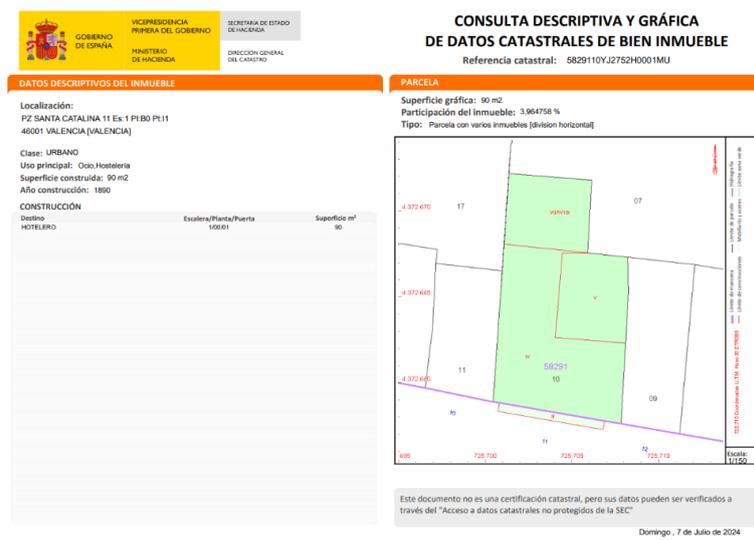


Figura 2.1 – Ficha Catastral

Fuente: Catastro Valencia



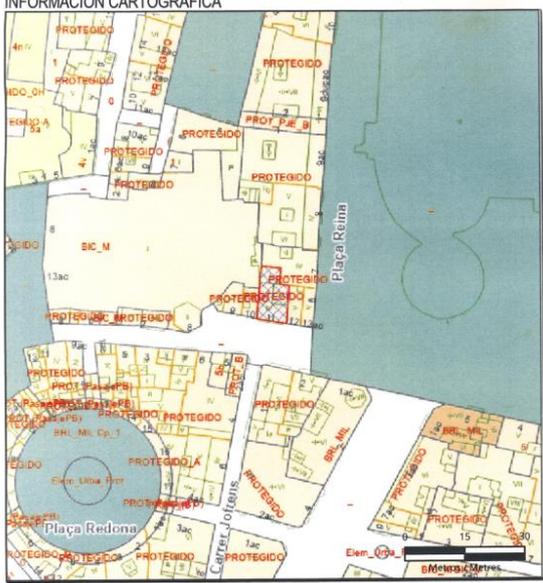
**INFORME DE CIRCUNSTANCIAS
URBANÍSTICAS**

AJUNTAMENT DE VALÈNCIA
UHD GH 'HYVUUROR BURDQR \ 9LYLHGQD
Servicio de Planeamiento

DATOS CATASTRALES

Ref. Catastral	Ref. Plano	Calle	Numero
5829110	YJ2752H	SANTA CATERINA	11

INFORMACIÓN CARTOGRÁFICA



PARTICIÓN URBANÍSTICA:

Superficie gráfica (m²)	Numero de parcelas	Subparcela	Superf. subparcela (m²)	Hojas(1) Serie C
89.54	1	1	89.54	34

INFORMACIÓN URBANÍSTICA:

DOCUMENTO URBANÍSTICO:
P.G.U. L. Saneada Instrumento de Desarrollo
BOE 14/01/1989 - DOGV 03/05/1993 PIE2020 - PEP Ciutat Vella BOP 26/02/2020

CLASIFICACIÓN:
Clasificación del Suelo Sistema General
SU - Suelo Urbano

ZONA ESTRUCTURAL:
Calificación Urbanística
(CHP-*) Zona Conjunto Histórico Protegido THC Trama Histórica

CLASIFICACIÓN PORMENORIZADA:
Uso Permitidos y Prohibidos
(RE-PRC) Área uso residencial, Entorno BIC (Pred residencial y Pred Art.6.7, 6.8, 6.12, 6.13 NNUU PEPCV

CONDICIONES DE PARCELA:
Superf. Mín (m²) Fach. Mín (m) Rectángulo Inverso (m) Ángulo Límites (a. señal) Ocupación Agrupación Obligatoria Informe Líneas
Altura Planta Baja (m) Altura máxima

CONDICIONES DE VOLUMEN:
Entrepisos Semic sótano Sótano Cofre Edificabilidad Neta (m²/m²)
Alcos Desvanes Pasajes

CUERPOS Y ELEMENTOS SALENTES:
APARCAMIENTOS: No será exigible reserva
OBSERVACIONES:

Fecha Emisión: 20 de septiembre de 2011
Página: 1/1

Esta información, sólo válida para la parcela requerida, es copia fiel de la Base de Datos Cartográfica Municipal, en la fecha de su emisión, y no tiene carácter vinculante para la Administración, salvo que fuese debidamente certificada.

Figura 2.2 – Ficha Circunstancias Urbanísticas

Fuente: Ayuntamiento Valencia Web



CATÀLEG DE PROTECCIONS
PLA ESPECIAL DE PROTECCIÓ DE CIUTAT VELLA
Codi / Código: C3.1433



CATÀLEG DE PROTECCIONS
PLA ESPECIAL DE PROTECCIÓ DE CIUTAT VELLA
Codi / Código: C3.0038

1- DADES IDENTIFICATIVES / DATOS IDENTIFICATIVOS

DENOMINACIÓ / DENOMINACIÓN: TIPIUS ARQUITECTÒNIC / TIPO ARQUITECTÓNICO: 2A- CASA VEÏNAL SENCILLA / CASA VECINAL SENCILLA

LENGUATGE DE FAÇANA / LENGUAJE DE FACHADA: 2-2. CLÀSSICA / CLÁSICA

ADREÇA POSTAL / DIRECCIÓ POSTAL: PL. SANTA CATALINA 11

EMPLAÇAMENT / EMPLEAZAMIENTO: 5829110 YJ2752H

TITULARITAT / TITULARIDAD: Privada / Privada

PROTECCIÓ ANTERIOR / PROTECCIÓN ANTERIOR: PARCIAL / PARCIAL

PE1935 PEP-EBIC 06/07 Ad. 03/08/2016 (R.D.F.)

1- DADES IDENTIFICATIVES / DATOS IDENTIFICATIVOS

DENOMINACIÓ / DENOMINACIÓN: Horchatería El Siglo

ADREÇA POSTAL / DIRECCIÓ POSTAL: PL. SANTA CATALINA 11

EMPLAÇAMENT / EMPLEAZAMIENTO: 5829110 YJ2752H

TITULARITAT / TITULARIDAD: Privada / Privada

2- PROTECCIÓ / PROTECCIÓN

SECCIÓ / SECCIÓN: PATRIMONI CULTURAL / PATRIMONIO CULTURAL

CATALOGACIÓ / CATALOGACIÓN: INDIVIDUALITZADA / INDIVIDUALIZADA

CLASSE / CLASE: Bé no inventariat / Bien no inventariado

PROTECCIÓ GENERAL / PROTECCIÓN GENERAL: PARCIAL / PARCIAL

CONTÉ / CONTIENE: Establiment emblemàtic / Establecimiento emblemático (C3.0038)

INCLOS EN / INCLUIDO EN: Entorn de protecció de BIC / Área de vigilancia arqueológica (AVIA) / Área de vigilancia arqueológica (AVA)

3- PLÀNOL DE SITUACIÓ / PLANO DE SITUACIÓN



2- FOTOGRAFIES / FOTOGRAFÍAS



3- FOTOGRAFIES / FOTOGRAFÍAS



Figura 2.3 – Fichas de Protección (Izquierda Protección del Edificio, Derecha Protección del Bajo – Establecimiento Emblemático)

Fuente: Ayuntamiento de Valencia Web – Catálogo de Protección – Ciutat Vella

Capítulo 3 – Análisis del Entorno

3.1 - Entorno Físico

- Localización y Accesibilidad

El edificio se encuentra en la Plaza de Santa Catalina 11, en el Barrio de La Seu, en Valencia, España.



Imagen 3.1 – Plano de la ciudad de Valencia con la ubicación del inmueble

Fuente: Google Maps

Está localizado en el centro histórico de la ciudad, en una pequeña Plaza Peatonal (Santa Catalina), con mucha vida, muchos locales y mucho ocio. Además, tiene al lado a la fantástica Plaza de la Reina, recién peatonalizada, lo cuál le da un plus, porque ambas plazas se conectan y son 100 % peatonales, a parte de todos los edificios y espacios culturales que hay alrededor (la Iglesia de Santa Catalina con su Torre, el Miguelete, la Catedral de Valencia...entro otros) también no olvidarse de la calle de la Paz, que finaliza justo en ambas plazas y que es una calle histórica de la ciudad y muy importante en su crecimiento urbanístico y la calle de San Vicente, que empieza ahí y que es una calle histórica y la más larga de la ciudad.

El tema de la accesibilidad, el transporte público está genial, pero allí lo mejor es el autobús, ya que el metro al estar justo en el centro histórico no tiene buena conexión, pero el autobús para en la calle de la Paz varias veces, una de ellas justo en la plaza de la Reina.

También tenemos la bicicleta, ya sea privada o la que ofrece Valenbi-Si, que cuenta con varias estaciones por la zona.

Ahora adjunto unas imágenes del edificio y de los alrededores:



Imagen 3.2 – Edificio Fuente: Elaboración Propia



Imagen 3.3 – Edificio Fuente: Elaboración Propia



Imagen 3.4 – Calle San Vicente Fuente: Elaboración Propia



Imagen 3.5 – Plaza de la Reina Fuente: Elaboración Propia

3.2 - Entorno Empresarial

3.2.1 - ¿Qué es el entorno empresarial?

Se entiende Entorno Empresarial como aquel conjunto de factores y condiciones externas que influyen directa o indirectamente en el funcionamiento y vida de una empresa.

Dichos factores los podemos enumerar; según su naturaleza podrán ser económicos, sociales, políticos, tecnológicos, legales y ecológicos. La importancia que cada empresa desee otorgar a cada variable de las anteriores siempre dependerá de la actividad a la que se dediquen.

No obstante, en los últimos años los aspectos relacionados con el medio ambiente han sido una barrera de entrada fundamental para determinados sectores, entre otros.

Nuestro proyecto se integra en el centro histórico de la ciudad de Valencia, en una zona intensamente visitada por los turistas que desde hace unos años han visto en la ciudad un lugar preferente al que viajar. Dar servicio a esta demanda es uno de los objetivos del trabajo.

3.2.2 - ¿Qué tipos de entorno existen?

Una vez definido el entorno empresarial, podemos introducir e indicar la naturaleza de cada uno de estas variables que influyen en la actividad empresarial de cualquier economía. Esto nos permitirá más adelante saber identificar aspectos fundamentales que queremos concluir en el trabajo.

3.2.2.1 - Macroentorno

En primer lugar, el macroentorno se refiere a la exposición que tiene una empresa a las fluctuaciones que se producen en la economía de cualquier país, son fundamentales a la hora de realizar o tomar cualquier tipo de decisión económica.

Por ejemplo, un país “X” que tenga una economía en crecimiento indica que la empresa tiene más posibilidades de llevar a cabo su actividad con más éxito, mientras que otro país “Y” que tenga una economía menos dinámica, estará más cerca de la recesión y su entorno empresarial será menos alegre, ya que no habrá suficientes recursos para producir de la manera más eficiente posible.

En nuestro país y en concreto en la ciudad de Valencia, la actividad turística tiene un alto crecimiento en la economía y por lo tanto las empresas aquí ubicadas pueden incorporar servicios complementarios en esta línea, como el que vamos a ofrecer en este trabajo.

- Entorno Social

Las tendencias más locales y las mega - tendencias globales provocan que las empresas tengan que estar siempre al tanto del comportamiento del consumidor. Las expectativas son cambiantes y por tanto la demanda del consumidor también lo es.

Por ejemplo, cuando una marca es capaz de crear un cierto estilo de vida para el consumidor, siempre va a tener una ventaja competitiva con respecto al resto de competidores, ya que socialmente la firma es más representativa y genera una mayor atracción hacia los clientes.

La escasez de servicios que atiendan a la demanda turística junto a las limitaciones normativas, le da a este proyecto unas premisas de viabilidad, para el lugar en el que se implanta.

- Entorno Político y Legal

En cuanto a las consecuencias que puedan derivar de un entorno político-legal cambiante puede ser mayor o menor incertidumbre en el paisaje empresarial. Esta incertidumbre es la que va a permitir a las empresas quedarse donde están o avanzar hacia un modelo de negocio más resiliente en función de las expectativas de cada momento.

Por ejemplo, a mayor incertidumbre más dificultad para las empresas para adaptarse a las dinámicas y fluctuaciones del mercado, y por tanto menos oportunidades a nivel general. Todo ello, sería negativo para la economía en general.

Las tensiones que han producido la implantación de los apartamentos turísticos en Valencia, permiten reforzar la viabilidad de un establecimiento terciario/hotelero como el nuestro.

- Entorno Tecnológico

La tecnología se puede definir como el conjunto de avances y conocimientos, que puestos en marcha tienen la capacidad de mejorar la eficiencia en los procesos de producción. Por tanto, la tecnología tiene un papel fundamental a la hora de determinar éxito o fracaso en la actividad económica de cualquier empresa y sector. Por ello, es determinante la habilidad que tengan las empresas para adaptarse al cambio tecnológico.

Los Cambios tecnológicos en cuanto a la contratación de las habitaciones online y las reservas a largo plazo, incluso en el restaurante, nos permiten emprender este estudio de viabilidad con garantías de máximas ocupaciones, y por lo tanto de elevadas rentabilidades.

- Entorno Ecológico

Desde comienzos del siglo XXI existe una mayor concienciación social por el Medio Ambiente y todo aquello que tiene que ver con la preservación de la naturaleza. Todo esto, se ha aprovechado desde los organismos gubernamentales para crear compromisos tanto sociales como empresariales que respeten y contribuyan positivamente a lo ecológico.

Es por ello por lo que actualmente existen numerosas directivas y regulaciones ambientales orientadas a una mayor concienciación ecológica.

Las regulaciones de consumo energético, vertido de aguas sucias y las nuevas tecnologías en este ámbito permiten establecer proyectos con mayor calidad y respeto con el medio ambiente, a la vez que ayudan a la recuperación de edificios muy deteriorados por el paso del tiempo, como es nuestro caso.

- Entorno Internacional

Entendemos como globalización, aquel conjunto de relaciones internacionales económico-sociales y políticas que actúan entre sí y exponen la actividad económica de cualquier economía a las decisiones que se tomen en cualquier lugar del mundo. Es decir, hoy en día una compañía no puede estar ajena a los riesgos significativos que implican las dinámicas geopolíticas.

En general, todos los factores que influyen en el entorno de una empresa son determinantes, pero es su combinación lo que exige a las empresas acatar una estrategia útil que permita combatir los aspectos menos positivos que puedan afectar al desarrollo de una empresa.

La llegada de cruceros con destino a la ciudad de Valencia es cada vez más elevada y con origen de los usuarios muy globalizados, ya hay gente de todo el mundo visitando la ciudad.

¿Qué factores determinan el macroentorno?



Imagen 3.6 – Macroentorno Diagrama

Fuente: <https://www.santanderopenacademy.com/es/blog/macroentorno.html>

3.2.2.2 - Microentorno

Por otra parte, el microentorno representa el conjunto de factores que interfieren de manera directa en un sector o en una industria específica. Al igual que se decía en el marco macroeconómico, el microentorno también tiene una serie de componentes que a veces pueden interactuar de forma simultánea.

Esto provoca que a nivel empresarial también se tenga que estar pendiente de las fluctuaciones de estas variables con el fin de adoptar decisiones positivas para la empresa.

- Clientes

El cliente es el factor fundamental en el que hay que poner un alto grado de énfasis. La tipología de clientes, sus preferencias y su comportamiento van a dejar claras sus necesidades. Estas últimas, si son estudiadas en profundidad por parte del departamento correspondiente dentro de cada empresa, permitirá obtener una ventaja competitiva.

En nuestro caso, al analizar los clientes que llegan mayormente a la ciudad en busca de alojamiento durante dos o tres días, se interesan por un lugar céntrico desde el que pueden llegar a toda la ciudad y sus áreas próximas.

Con mi proyecto puedo garantizar la satisfacción de los clientes , ya que el lugar elegido por su centralidad y conexión mediante servicios públicos al resto de la ciudad de Valencia, que ofrece una gran oferta cultural, de restauración y ocio.

- Proveedores

Se trata de aquellas terceras personas físicas o jurídicas que suministran a una determinada empresa bienes o servicios que son necesarios para realizar una determinada actividad económica.

A pesar de ser una calle peatonal, tiene un buen aparcamiento en la contigua Plaza de la Reina, tanto para usuarios como para proveedores.

Esta accesibilidad permite cubrir con un servicio permanente las necesidades de hotel, sin la necesidad de contar con espacios de almacenamiento.

- Competencia

Es la rivalidad que existe en cualquier industria por vender y ser el principal vendedor de su mercado. A mayor competencia, mayores beneficios se reportan al cliente y mayor es la curva de aprendizaje para las empresas. Eso sí, las directivas se deben adaptar muy bien a las dinámicas de mercado y elegir la estrategia que les genere mayor rentabilidad.

En nuestro caso la competencia es muy elevada pero las necesidades de este tipo de instalaciones son mayores que la oferta existente. Se propone en este proyecto un servicio moderno y de excelencia, que lo convertirá en una actuación de éxito.

- Intermediarios

Son terceros canales de distribución en los que se suelen apoyar las empresas para facilitar las ventas. Es decir, son servicios que se externalizan para dar facilidades al consumidor final.

Además de la contratación directa contaré con la colaboración de empresas dedicadas a cerrar acuerdos para mejorar la ocupación. Aunque por la dimensión del inmueble en el que ubico la actividad creo que por si mismo contará con la ocupación necesaria para ser un proyecto viable.

- Stakeholders

Es el conjunto de entidades o grupos de interés que pueden influir de manera positiva o negativa en las actividades de la empresa. Por ejemplo, organizaciones y comunidades locales (no gubernamentales).

En principio esta instalación no está en el punto de mira de organizaciones contrarias a los apartamentos turísticos y a la gentrificación. El edificio lleva muchos años vacío y su uso de vivienda obrador donde los que trabajaban vivían en el mismo lugar con el alquiler de los espacios sobrantes a viajeros.

Entorno Específico



Imagen 3.7 – Entorno Específico Diagrama

Fuente: <https://crearempresas.com/2020/09/25/analisis-del-entorno-especifico-de-la-empresa-porter-y-dafoe/>

3.2.2.3 – Entorno Interno

El entorno también podemos observarlo desde la perspectiva “interna”, de manera que todos los activos tangibles e intangibles que puedan agregarse a la función de producción de una empresa tendrán un valor añadido en el proceso productivo. Así, podemos citar los siguientes factores.

- Cultura Organizacional

Es el conjunto de valores, creencias, normas y comportamientos que se comparten dentro de una empresa u organización.

- Recursos Humanos

Desde este departamento se trata de gestionar las habilidades, las competencias y el bienestar de los empleados. Además, también se trata de motivar e incentivar a las personas con determinadas políticas.

- Estructura Organizacional

De una forma bien marcada, se trata de que los procesos y la toma de decisiones estén bien jerarquizadas y cada persona dentro de la organización tenga bien definidas sus funciones. Todo ello se hace con el fin de que la comunicación interna fluya en una dirección y de la manera más eficiente posible.

- Recursos Financieros

Se trata del departamento que revisa periódicamente la disponibilidad, la liquidez, los activos y los pasivos de una empresa. Así como las inversiones que se pretenden plantear en el presente y futuro más cercano.

- Recursos Físicos

Aunque cada vez más empresas prescinden de esta tipología de recursos, a consecuencia del “e-commerce”, se trata de todas aquellas herramientas, instalaciones y tecnologías existentes que están en propiedad de una empresa determinada.

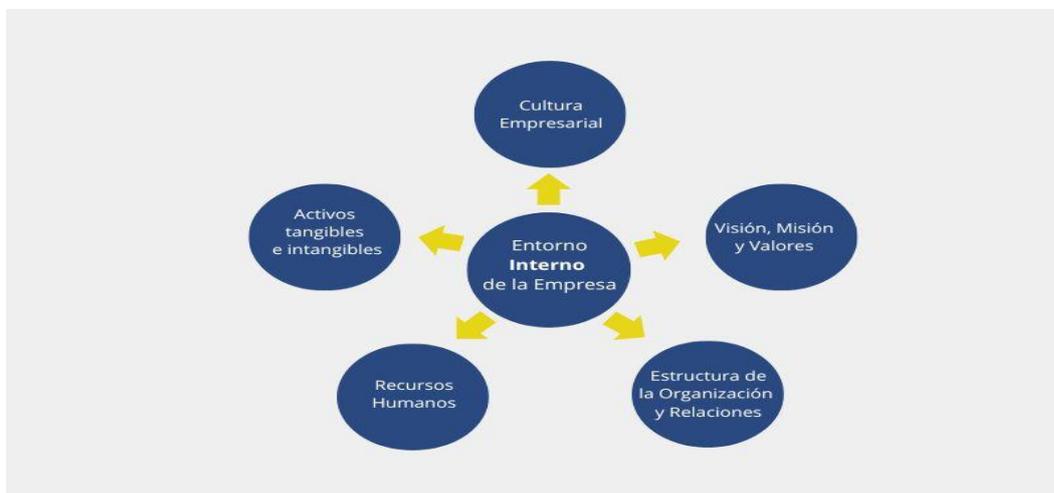


Imagen 3.8 – Entorno Interno de la Empresa Diagrama

Fuente: <https://www.mastermarketing-valencia.com/ventas-y-gestion-comercial/blog/entorno-de-una-empresa/>

3.2.3 - ¿Cómo influye el entorno en la empresa?

Por tanto, conocer cuál es el entorno empresarial es decisivo a la hora de realizar un estudio de análisis de cualquier compañía, ya que exige un proceso sistemático de evaluación de factores y condiciones externas. De esta manera, las posibilidades de éxito en cualquier industria serán mayores a medida que se identifiquen oportunidades y se puedan aprovechar. Así como, se identifiquen amenazas y se puedan disipar.

El grado de importancia que una empresa le otorgue al análisis de su entorno será reportado en los resultados de las cuentas anuales, en términos económicos. Mercados globales, políticas gubernamentales y relaciones internacionales son indicadores muy representativos a la hora de examinar las decisiones que se han de tomar.

También afectan e involucran de forma directa o indirecta al microentorno y al entorno interno. No obstante, también hay que analizar de forma individual a estos dos tipos de entorno para poder ser más fieles en el objeto de estudio y no cometer errores que puedan significar pérdidas económicas.

3.2.4 - ¿Qué podemos derivar del análisis del entorno empresarial?

Con todo ello, podemos concluir que, realizando este tipo de análisis, vamos a obtener información muy valiosa a la hora de cerrar y tomar decisiones estratégicas. Estas decisiones, si se canalizan de la manera correcta nos permitirán mantener el nivel de competitividad en el sector y si el análisis del entorno empresarial tuviera detrás un trabajo exhaustivo podríamos hablar de una adquisición de ventajas comparativa de una empresa "X" con respecto a su sector.

En definitiva, el análisis del entorno empresarial se utiliza como una herramienta imprescindible a la hora de obtener información valiosa tanto de nuestra empresa como en general de nuestro sector. Es decir, la idea que defiende este análisis es que las empresas puedan prosperar en el mercado global. Eso requiere una mayor eficiencia en los procesos de toma de decisión.

Capítulo 4 – Análisis del Sector y Mercado Hotelero

El sector turístico representa un porcentaje muy significativo de los ingresos generados dentro de las fronteras de un país, en un período determinado, generalmente un año. En nuestro caso, se trata de estudiar la viabilidad del proyecto de inversión hotelera en la ciudad de Valencia (España). En todo caso, el turismo es una pieza crucial en la economía española desde comienzos de la Globalización, que comenzó a desarrollarse después de la II Guerra Mundial.

A continuación, se indicarán las variables económicas que influyen directa o indirectamente en el cálculo de los datos representativos que nos ofrece el estudio de este sector. Estos datos nos van a servir para comparar el mercado hotelero de Valencia, con el de otras comunidades de España, y otros países de Europa.

Todo ello, nos permitirá ubicar nuestro análisis del proyecto de viabilidad y nos otorgará una imagen más fiel y representativa del objeto de estudio.

4.1 - Variables Económicas

La “Macroeconomía” enfoca su atención sobre un conjunto variables que denominamos Agregados Económicos. Estos agregados económicos, o macromagnitudes nos permiten cuantificar variables como la producción nacional, la renta, el empleo, el comportamiento de los precios, la balanza comercial o la inflación.

Ahora bien, en nuestro caso de estudio vamos a tener en cuentas las siguientes variables macroeconómicas:

- PIB

Representa el valor de la producción total de bienes y servicios de la economía, excluidos los consumos intermedios e incluidos los impuestos sobre producción e importaciones. El producto interior bruto, (PIB) en adelante, puede desagregarse por producto, gasto e ingresos.

Los principales agregados del gasto que componen el PIB son el consumo final (C) de los hogares, el Gasto Administraciones Públicas (G), la inversión neta (I), la variación de existencias, las importaciones y las exportaciones de bienes y servicios (XN).

- EMPLEO

El mercado de trabajo es la unión de la oferta y la demanda de empleo en un país o región, es decir, el punto de encuentro entre el empleo disponible y las personas en búsqueda de trabajo, su equilibrio marca el nivel de empleo y de paro de dicha región. En otras palabras, es el espacio donde las empresas ofrecen empleo, y refleja las oportunidades existentes tanto para actividades privadas como para públicas.

Su funcionamiento es similar al de un mercado en el que empleadores y trabajadores tienen que negociar para llegar a un acuerdo. En este ámbito conocemos como salario, al precio que se fija (lo que cobrará el trabajador). La empresa y el trabajador deben llegar a un acuerdo, haciendo confluir sus intereses para llegar a un consenso que compense a ambas partes.

Fuente: [¿Qué es el mercado laboral? | Fundación Adecco \(fundacionadecco.org\)](https://www.fundacionadecco.org/que-es-el-mercado-laboral/)

- INFLACIÓN

La inflación es el aumento generalizado y sostenido de los precios de bienes y servicios en un país durante un periodo de tiempo sostenido, normalmente un año. Cuando el nivel general de precios sube, con cada unidad de moneda se adquieren menos bienes y servicios. Es decir, que la inflación refleja la disminución del poder adquisitivo de la moneda: una pérdida del valor real del medio interno de intercambio y unidad de medida de una economía. Para medir el crecimiento de la inflación se utilizan índices, que reflejan el crecimiento porcentual de una 'cesta de bienes' ponderada. El índice de medición de la inflación es el Índice de Precios al Consumidor (IPC).

Fuente: <https://www.eleconomista.es/diccionario-de-economia/inflacion>

4.2 – Datos del Sector Hotelero

El **turismo es un fenómeno social, cultural y económico** que supone el desplazamiento de personas a países o lugares fuera de su entorno habitual por motivos personales, profesionales o de negocios. Esas personas se denominan viajeros (que pueden ser o bien turistas o excursionistas; residentes o no residentes) y el turismo abarca sus actividades, algunas de las cuales suponen un gasto turístico.

Una vez contempladas estas variables económicas fundamentales, podemos incidir y hacer un estudio con los datos técnicos más representativos para el Sector hotelero en España y Valencia. Una vez sean indicados se procederá a compararlos con el resto de España y con los principales países competidores europeos.

A continuación, se va a elaborar un cuadro-resumen con los datos representativos que se registraron en el período 2023-2024 en España. Estos datos están sacados de la fuente oficial por excelencia en España que es el Instituto Nacional de Estadística (INE). Además se van a indicar los principales estudios e indicadores que se calculan y evalúan de forma periódica para conocer la realidad de uno de los sectores más importantes y fundamentales que posee la economía española.

Fuente: <https://www.unwto.org/es/glosario-terminos-turisticos>

- Pernoctaciones

Según el “INE” (Instituto Nacional de Estadística), se entiende por pernoctación cada noche que un viajero se aloja en el establecimiento. Al igual que en la entrada de viajeros, las plazas ocupadas se desglosan según el lugar de residencia.

En este caso, durante el 1er cuatrimestre de 2024, las pernoctaciones se incrementaron de forma sustancial, llegando al 7% de subida con respecto al mismo período del año anterior. Sin embargo, los residentes en España que pernoctaban disminuyeron en torno a un 1% y los no residentes incrementaron sus pernoctaciones hasta un 12% aproximadamente.

En este sentido, podemos decir que el número de hospedajes en este período superó los 27 millones.

Los destinos principales elegidos por los viajeros españoles fueron Andalucía, Cataluña y Comunidad Valenciana. El sol, que siempre acompaña al buen tiempo provocó que en el mismo período respecto al año anterior, las reservas fueran mayoritarias en estas 3 comunidades autónomas con un peso del 21,4%, 13,4% y 12,7% del total de las pernoctaciones, respectivamente.

Por otra parte, los extranjeros eligieron principales destinos Canarias, Cataluña e Islas Baleares, con el 27,4%, 18,0% y 16,9% del total, respectivamente.

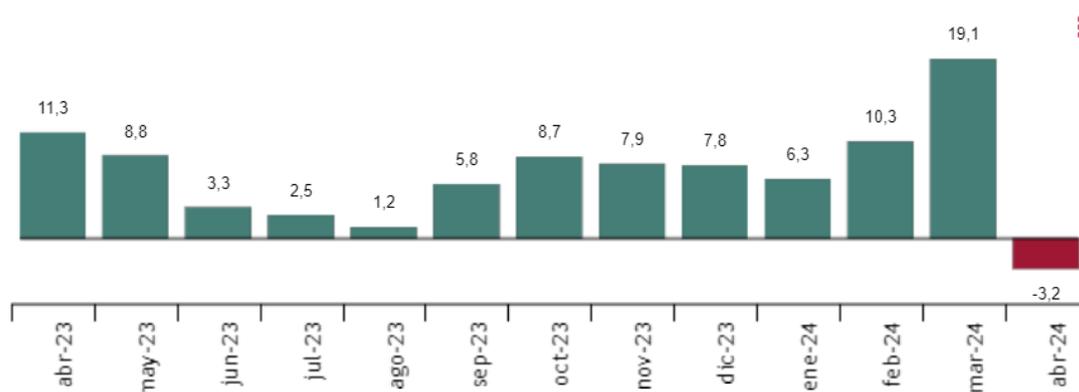
Midiendo el nivel por zonas turísticas, los mayores atractivos turísticos para pernoctar fueron Barcelona, Madrid y Palma de Mallorca, siendo Mallorca, la capital de esta última la ciudad con mayor número de pernoctaciones con más de 3 millones.

Habitantes del Reino Unido y Alemania fueron en conjunto los que más visitaron nuestro país, acaparando casi el 40% de pernoctaciones de no residentes. El 22,6% y el 17,8%, respectivamente.

Además, franceses, estadounidenses e italianos que juntos sumaron el siguiente 20% de las pernoctaciones totales. 9,9%, 5,3% y 4,5%, respectivamente.

Tasa de variación anual de pernoctaciones. Abril 2024¹

Porcentaje



¹Dado que en 2024 la Semana Santa se celebró en marzo y en 2023 tuvo lugar en abril, es conveniente analizar en conjunto los dos meses.

Gráfica 4.1 – Tasa de variación anual de pernoctaciones, Abril 2024

Fuente: <https://www.ine.es/>

- Ocupación Hotelera

La tasa de ocupación es un indicador que muestra el número de habitaciones alquiladas en comparación con el número total de habitaciones disponibles.

La **Encuesta de ocupación hotelera (EOH)** ofrece información sobre viajeros, pernотaciones y estancia media, distribuidos por país de residencia para los viajeros extranjeros o comunidad autónoma de procedencia para los viajeros españoles, así como la categoría de los establecimientos que ocupan. También proporciona estimaciones del número de establecimientos abiertos, plazas, grado de ocupación y empleo en el sector, según categoría del establecimiento.

El objetivo de la **Encuesta de Ocupación Hotelera** es conocer una serie de variables que permitan describir las características fundamentales del sector hotelero, tanto desde el punto de vista de la oferta como de la demanda.

Con respecto al año 2023, durante el primer cuatrimestre del año, el grado de ocupación hotelera pudo cubrir el 57% de las plazas totales ofertadas. Esto supuso una disminución de casi el 4,5%.

En este caso fue el territorio insular de Islas Canarias el que presentó una mayor concentración de plazas ocupadas, con un 70%. Siendo Tenerife el punto turístico que destacó en este indicador.

1. Número de viajeros, pernотaciones y estancia media según categoría del establecimiento

Categoría	Número de viajeros			Número de pernотaciones			Estancia media
	Total	Residentes en España	Residentes en el extranjero	Total	Residentes en España	Residentes en el extranjero	
TOTAL	112.019.180	54.646.729	57.372.451	347.119.493	121.543.151	225.576.341	3,10
HOTELES: Estrellas oro							
Cinco	6.777.594	1.904.854	4.872.740	23.926.033	4.281.766	19.644.267	3,53
Cuatro	54.490.432	24.498.815	29.991.617	184.045.612	57.044.087	127.001.525	3,38
Tres	27.627.349	13.670.029	13.957.319	89.185.484	31.539.998	57.645.486	3,23
Dos	8.449.115	5.251.902	3.197.213	19.284.817	10.488.383	8.796.434	2,28
Una	3.613.665	2.093.361	1.520.304	8.037.051	4.211.195	3.825.857	2,22
HOSTALES: Estrellas plata							
Tres y dos	5.735.179	3.752.316	1.982.863	11.524.290	7.056.840	4.467.450	2,01
Una	5.325.845	3.475.451	1.850.394	11.116.205	6.920.882	4.195.323	2,09
Tasa interanual	8,88	2,50	15,74	8,35	1,25	12,60	-0,49

Tabla 4.1 – Número Viajeros, Pernотaciones y Estancias Fuente: <https://www.ine.es/> *Nota: Para el año 2023

- Índice de Precios Hoteleros

El **Índice de precios hoteleros (IPH)** es una medida estadística de la evolución del conjunto de precios aplicados por los empresarios a los distintos clientes que se alojan en los hoteles de España. Mide, por tanto, la evolución de los precios del sector desde la óptica de la oferta.

El IPH se elabora de forma continua cada mes. La muestra es exhaustiva para los hoteles de tres o más estrellas en todas las provincias de España.

La recogida de la información se realiza a través de un cuestionario cumplimentado directamente por los establecimientos hoteleros, que informan de los precios de cada una de las tarifas que aplican a sus clientes

De esta forma, el IPH incrementó un 4,0% de forma interanual para el primer trimestre de 2024. Siendo la Comunidad de Madrid la que más incrementó, hasta un 13,0% y el Principado de Asturias la que más descenso experimentó, hasta un -6,7%.



Gráfica 4.2 – índice de Precios Hoteleros - Fuente: <https://www.ine.es/>

- Rentabilidad del Sector Hotelero

El objetivo de los **Indicadores de Rentabilidad del Sector Hotelero (IRSH)** es facilitar al sector hotelero la toma de decisiones. Para ello cuenta con los siguientes indicadores:

- “**ADR** (*Average Daily Rate o Tarifa Media Diaria*)”
- “**RevPAR** (*Revenue per Available Room o Ingresos por Habitación Disponible*)”.

Estas dos variables, junto con el grado de ocupación por habitaciones, constituyen una fuente importante de información para los establecimientos hoteleros que les permite evaluar su política de precios.

La facturación media de los hoteles por cada habitación ocupada (ADR) fue de 110,2 euros en abril, lo que supuso un aumento del 5,3% respecto al mismo mes de 2023.

El ingreso medio diario por habitación disponible (RevPAR), que está condicionado por la ocupación de estos establecimientos, alcanzó los 73,0 euros, con una subida del 4,5%.

Por categorías, el ADR fue de 264,4 euros para los hoteles de cinco estrellas, de 112,5 euros para los de cuatro y de 84,8 para los de tres. El RevPAR para estas mismas categorías fue de 175,2, 82,6 y 57,8 euros, respectivamente.

El punto turístico con mayor ADR fue Barcelona, con 190,8 euros. Este punto también presentó el mayor RevPar, de 166,4 euros.

Fuente: <https://www.ine.es/>

	ADR	Tasa de variación	RevPAR	Tasa de variación
	(en euros)	interanual	(en euros)	interanual
TOTAL	112,9	7,7	77,1	13,9
HOTELES: Estrellas oro				
Cinco	256,3	9,5	173,7	14,6
Cuatro	117,2	6,1	88,4	12,9
Tres	93,1	9,6	65,9	15,3
Dos	76,2	8,7	43,1	12,5
Una	75,6	9,2	39,8	15,3
HOSTALES: Estrellas plata				
Tres y dos	67,7	8,2	31,9	16,3
Una	62,4	14,5	28,5	19,6

Tabla 4.2 – ADR y RevPAR - Fuente: <https://www.ine.es/>

Capítulo 5 - Definición del Proyecto

En este capítulo enseñaré el estado actual del inmueble y la propuesta de hotel-restaurante que he propuesto, adjuntando planos a escala 1-100 para su fácil entendimiento.

5.1 - Descripción de la Propuesta de Hotel - Restaurante

Planta Baja

En la planta baja se encuentra el restaurante, con la barra, la cocina y la zona de mesas, también cuenta con una terraza en el exterior. En la planta baja también se encuentra un aseo mixto, que no es para personas adaptadas, este se encuentra en la primera planta. También se encuentra en planta baja la recepción.

Planta Entresuelo

En esta planta se encuentra la zona del encargado y unas mesas más, un poco más privadas del restaurante

Planta Primera

En esta planta tenemos el baño adaptado que da servicio al restaurante, tenemos también un pequeño almacén para guardar elementos de limpieza y recambios de las habitaciones, como jabones, toallas y sábanas y tenemos dos habitaciones, la 101 y la 102, siendo esta adaptada para movilidad reducida.

Planta Segunda y Tercera

Estas dos plantas son iguales, cuentan cada una con tres habitaciones, la 201,202,203 y respectivamente 301,302 y 303.

Planta Cuarta / Bajo Cubierta

Esta planta cuenta con una única habitación, la suite.

Todo esto antes mencionando cumpliendo la respectiva normativa vigente:

- La normativa urbanística de aplicación

- Plan Especial de Protección de Ciutat Vella, Aprobado Definitivamente por Acuerdo de la Comisión Territorial de Urbanismo de 13/2/20 (BOP nº 29, de 26/2/20)

<http://www.valencia.es/ayuntamiento/urbanismo2.nsf/vTramitacionWeb/7183D017A5DA4E1EC-1258512002F6265?OpenDocument&lang=1&nivel=10&Categoria=&bdorigen=ayuntamiento/urbanismo.nsf>

- PGOU de Valencia. Aprobado Definitivamente por Resolución del Conseller de Obras Públicas, Urbanismo y Transportes el 28 de diciembre de 1988 (BOE y BOP 14/1/89. DOGV 16/1/89).

--Normas Urbanísticas. Revisión-Adaptación del PGOU de Valencia a la Ley sobre régimen del suelo. DOGV 16/1/89.

--Corrección de errores PGOU de Valencia. DOGV 3/5/93.

- La normativa turística de aplicación

DECRETO 10/2021. Presidencia de la Generalitat Valenciana. De aprobación del Reglamento regulador del alojamiento turístico en la Comunitat Valenciana (DOGV 08/02/2021). Corrección de errores DOGV (30/03/2021)

5.2 - Planos Técnicos del Edificio

5.2.1 - Estado Actual

Planta Baja

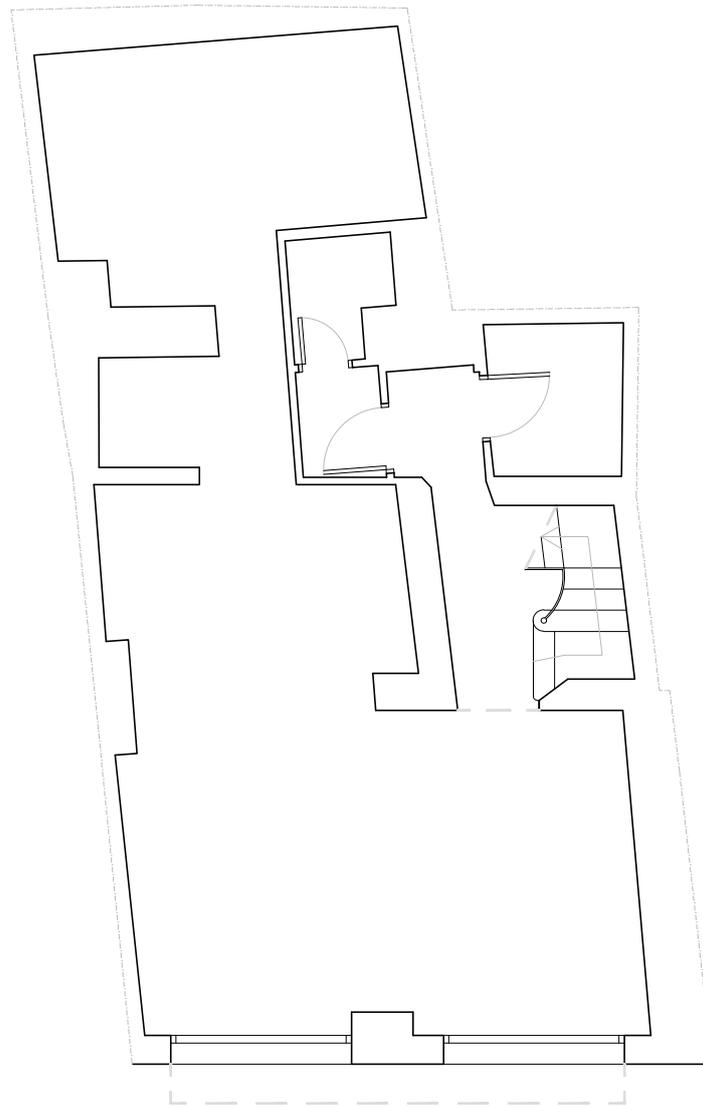


Figura 5.1 - Planta Baja Edificio Actual, Fuente: Elaboración Propia



Planta Entresuelo

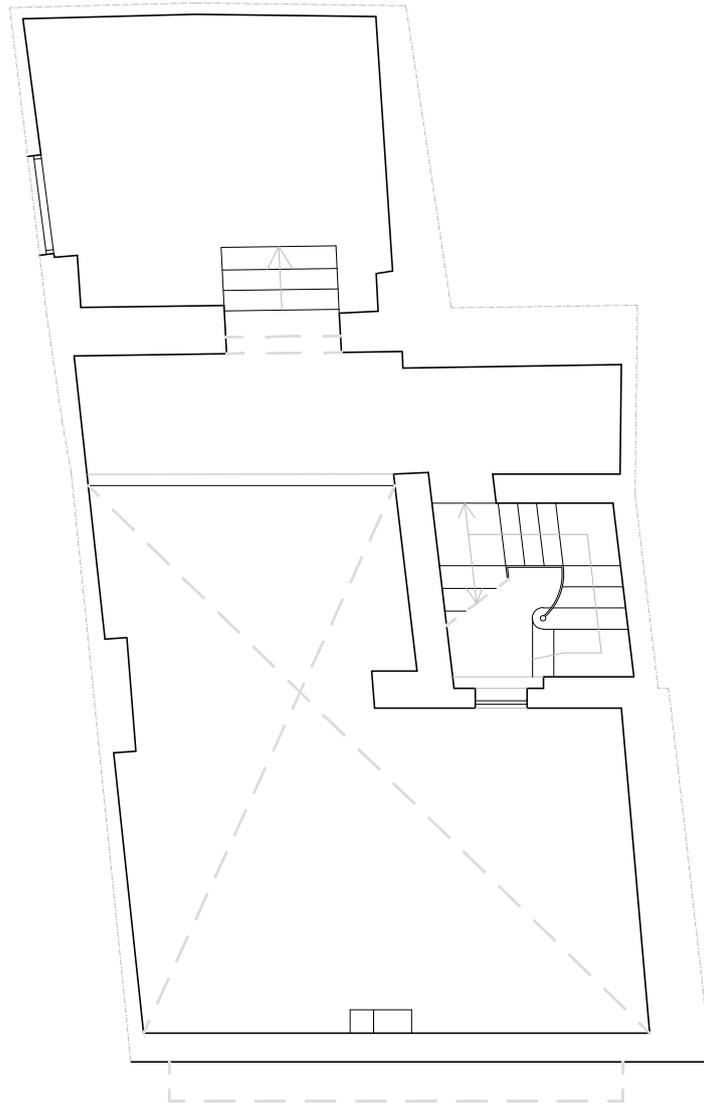


Figura 5.2 - Planta Entresuelo Edificio Actual, Fuente: Elaboración Propia



Planta Primera

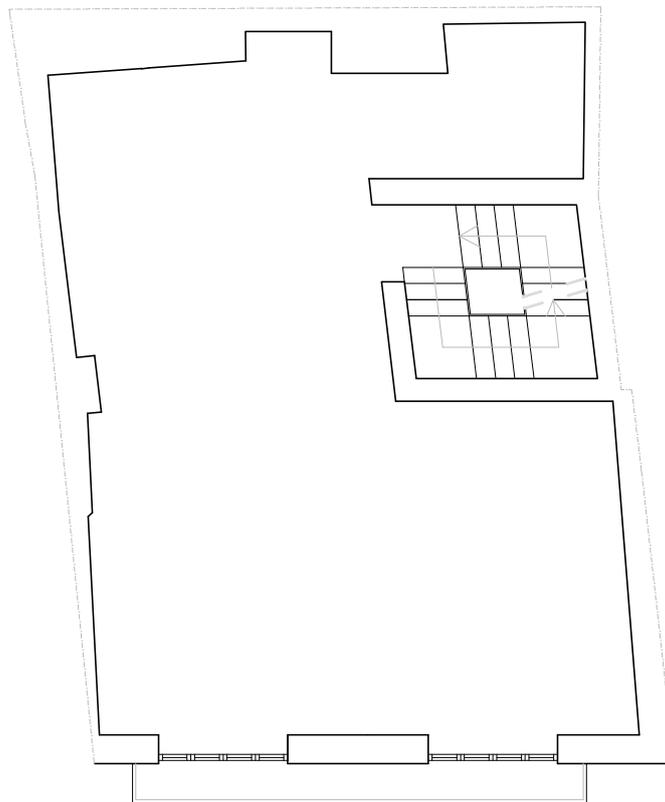


Figura 5.3 - Planta Primera Edificio Actual, Fuente: Elaboración Propia



Planta Segunda

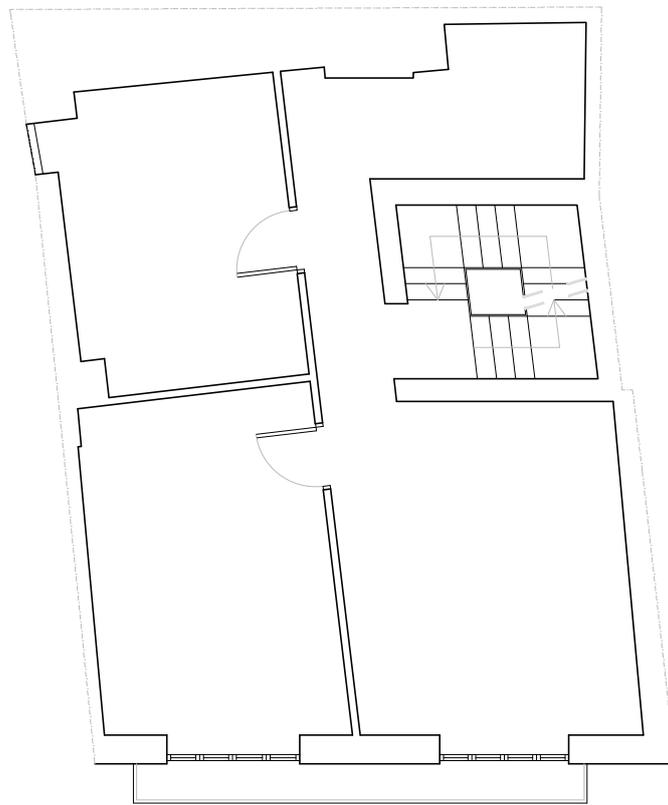


Figura 5.4 - Planta Segunda Edificio Actual, Fuente: Elaboración Propia



Planta Tercera

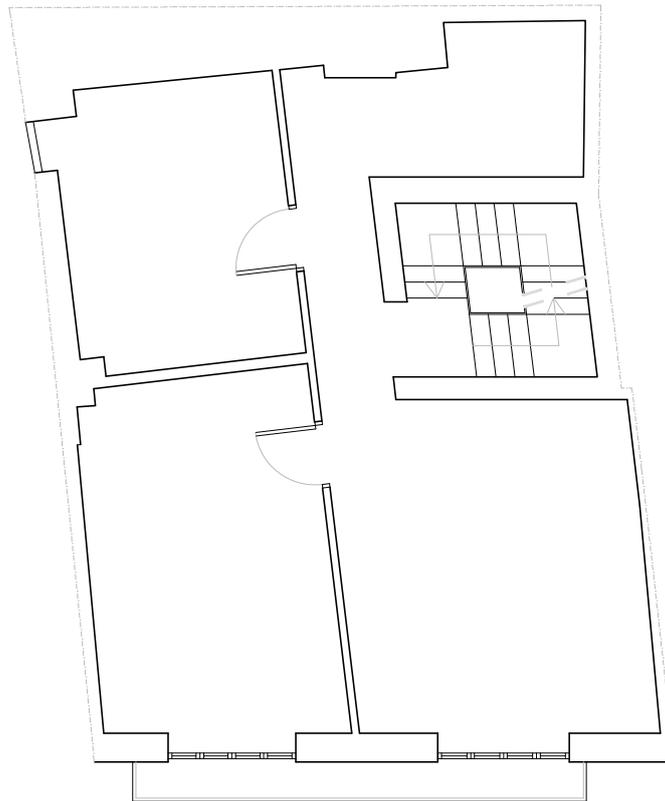


Figura 5.5 - Planta Tercera Edificio Actual, Fuente: Elaboración Propia



Planta Cuarta / Bajo Cubierta

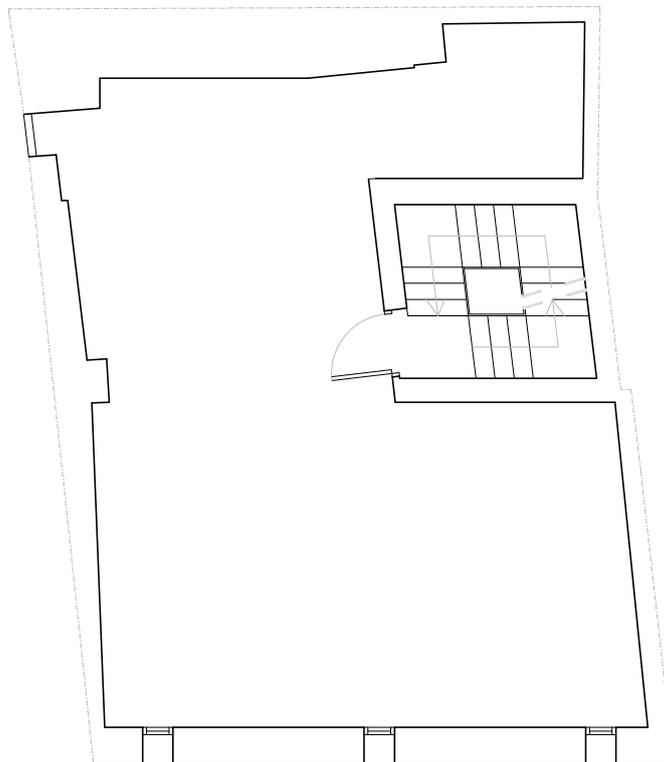


Figura 5.6 - Planta Cuarta / Bajo Cubierta Edificio Actual, Fuente: Elaboración Propia



5.2.2 - Propuesta Hotel / Restaurante

Planta Baja



Figura 5.7 - Planta Baja Edificio Propuesta, Fuente: Elaboración Propia



Planta Entresuelo

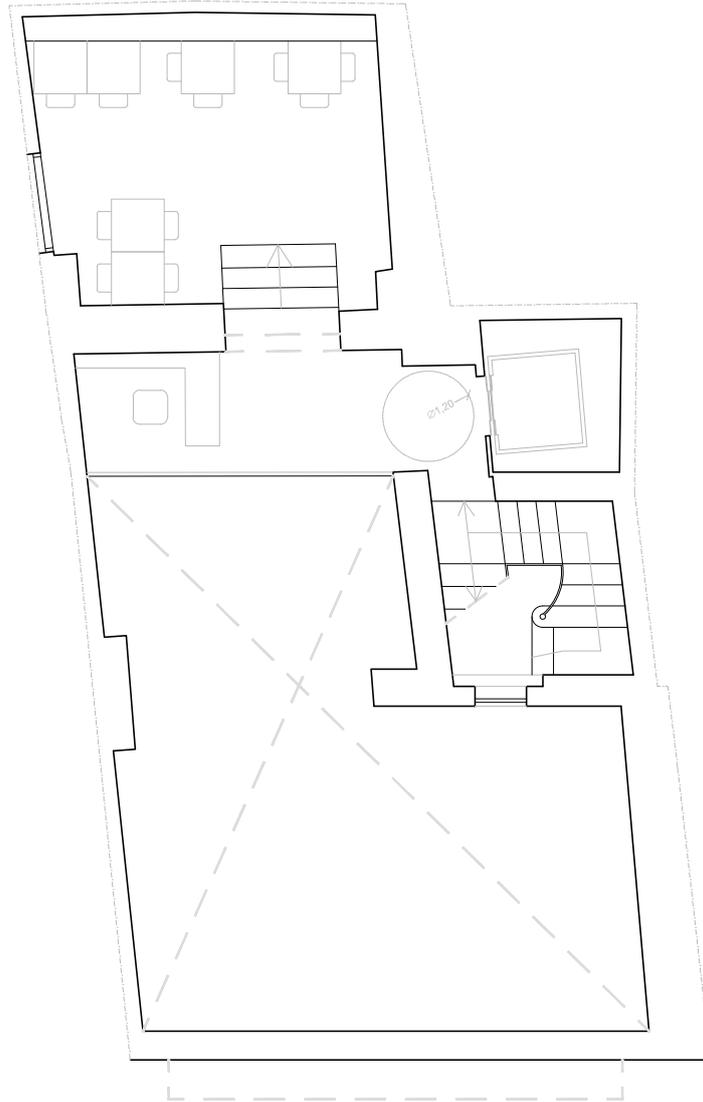


Figura 5.8 - Planta Entresuelo Edificio Propuesta, Fuente: Elaboración Propia



Planta Primera

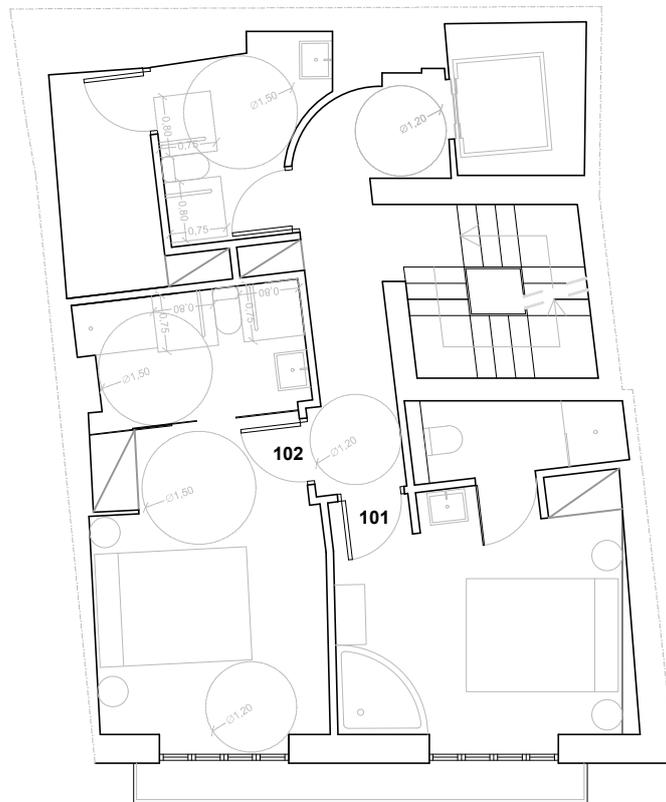


Figura 5.9 - Planta Primera Edificio Propuesta, Fuente: Elaboración Propia



Planta Segunda

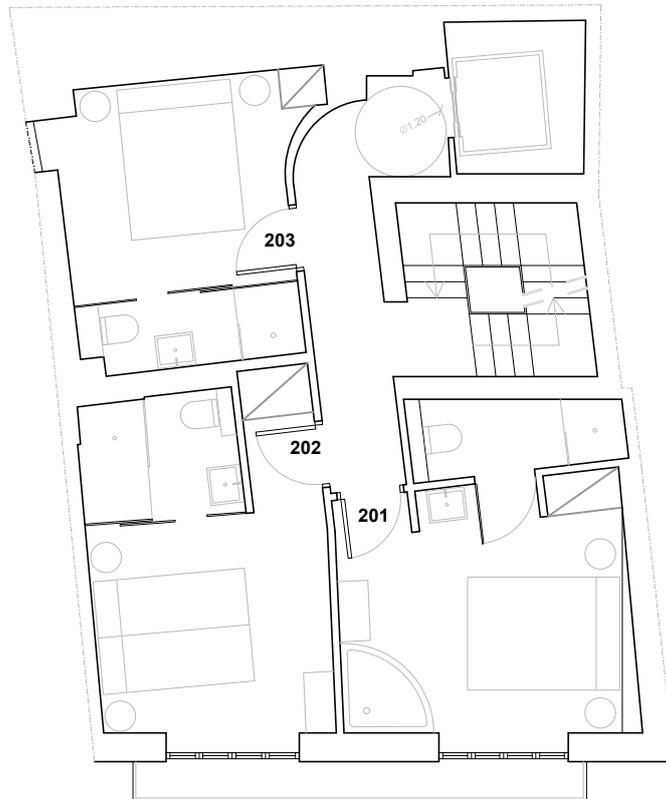


Figura 5.10 - Planta Segunda Edificio Propuesta, Fuente: Elaboración Propia



Planta Tercera



Figura 5.11 - Planta Tercera Edificio Propuesta, Fuente: Elaboración Propia



Planta Cuarta / Bajo Cubierta

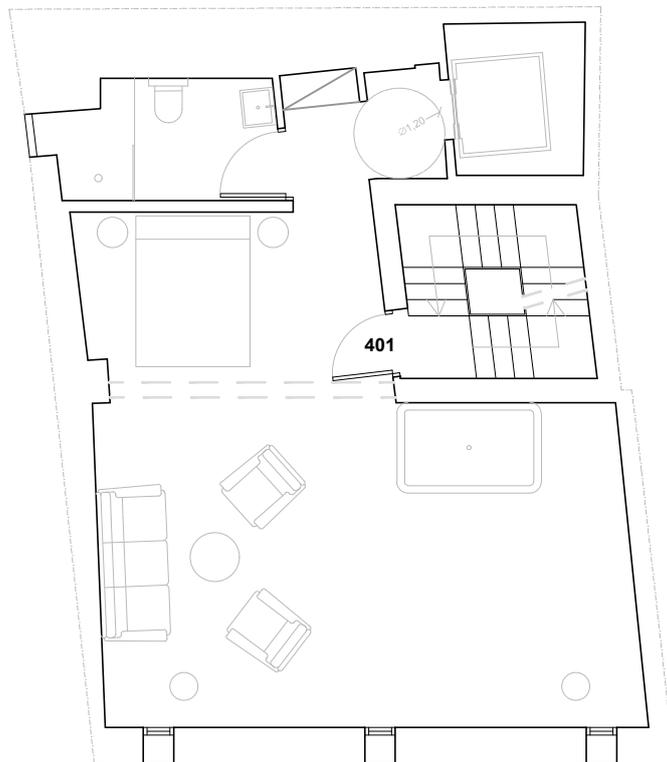


Figura 5.12 - Planta Cuarta / Bajo Cubierta Edificio Propuesta, Fuente: Elaboración Propia



5.3 - Cuadro de Superficies Útiles y Superficie Total Construida

CUADRO DE SUPERFICIES ÚTILES Y SUPERFICIE TOTAL CONSTRUIDA

PLANTA	ESTANCIA	SUPERFICIE	POR PLANTA
BAJA	COCINA	19,20 m ²	74,48 m ²
	ASEO MIXTO	3,61 m ²	
	ZONA COMÚN	11,70 m ²	
	RESTAURANTE/CAFETERÍA/RECEPCIÓN	39,97 m ²	
ENTRESUELO	SALA	18,10 m ²	36,02 m ²
	ZONA COMÚN	17,92 m ²	
PRIMERA	HABITACIÓN 101	13,20 m ²	59,31 m ²
	ASEO 101	2,72 m ²	
	HABITACIÓN 102 - ADAPTADA MINUSVÁLIDOS	12,87 m ²	
	ASEO 102	4,97 m ²	
	ASEO GENEAL MIXTO DEL RESTUARANTE - ADAPTADO MINUSVÁLIDOS	4,89 m ²	
	ALMACÉN	4,15 m ²	
	ZONA COMÚN	16,51 m ²	
SEGUNDA	HABITACIÓN 201	13,07 m ²	57,77 m ²
	ASEO 201	2,72 m ²	
	HABITACIÓN 202	11,21 m ²	
	ASEO 202	3,38 m ²	
	HABITACIÓN 203	8,92 m ²	
	ASEO 203	2,73 m ²	
ZONA COMÚN	15,74 m ²		
TERCERA	HABITACIÓN 301	13,07 m ²	57,77 m ²
	ASEO 301	2,72 m ²	
	HABITACIÓN 302	11,21 m ²	
	ASEO 302	3,38 m ²	
	HABITACIÓN 303	8,92 m ²	
	ASEO 303	2,73 m ²	
	ZONA COMÚN	15,74 m ²	
BAJO CUBIERTA	HABITACIÓN 401	43,59 m ²	57,48 m ²
	ASEO 401	4,64 m ²	
	ZONA COMÚN	9,25 m ²	
TOTAL SUPERFICIE ÚTIL		342,83 m ²	342,83 m ²

TOTAL SUPERFICIE CONSTRUIDA	447,19 m ²
-----------------------------	-----------------------

Tabla 5.1 - Cuadro Superficies de la Propuesta de Hotel/Restaurante, Fuente: Elaboración Propia

Capítulo 6 - Estudio de Viabilidad

A lo largo del trabajo hemos podido analizar los factores que pueden intervenir de manera directa e indirecta en el desarrollo del proyecto.

El entorno, las variables macroeconómicas y los datos del sector hotelero son fundamentales para poder determinar si el proyecto de inversión se podrá realizar o no.

Ahora bien, este estudio de viabilidad de proyecto tiene como condición principal que los ingresos de actividad sean superiores a los costes, generando así un beneficio neto, esto es “**planificación económica**”.

A parte del control económico, debemos tener en cuenta la “**planificación temporal**”, que nos va a esquematizar a través del tiempo cómo van a ser los plazos desde que se entrega el edificio hasta que se pone en funcionamiento.

6.1 - Planificación Temporal

1. Creación Nueva Empresa y Proyecto	4. Entrega de edificio
2. Gestión de licencia	5. Funcionamiento del hotel
3. Ejecución de obras	

Tabla 6.1 – Planificación Temporal Fuente: Elaboración Propia

*Nota: Cada etapa tiene una duración en meses

A continuación, se describe cada una de ellas:

1 – Creación Nueva Empresa y Proyecto – 4 Meses

En el inmueble existe una actividad de cafetería ya obsoleta, y se pretende crear una nueva empresa que gestione el proyecto completo de hotel con restaurante y esa empresa explotará el inmueble con los nuevos usos, la cual encarga el proyecto simultáneamente a su creación y se ponen a buscar posibles empleados y usuarios para el hotel.

2 - Gestión de licencia – 6 Meses

Con el fin de llevar a cabo el proyecto en plazo, se solicita la licencia de obras, que se calcula un plazo de 6 meses.

3 - Ejecución de obras – 8 Meses

Una vez conseguida la licencia, se ejecutará la obra en un período de tiempo estimado de 8 meses.

4 - Entrega de edificio – 1 Mes

Después de finalizar las obras, el edificio es entregado en un plazo de 1 mes.

5 – Funcionamiento del Hotel – 341 Meses

Una vez entregado el hotel se pondrá en funcionamiento, ya que tenemos clientes y empleados.

6.1.1 Funcionamiento del hotel

La puesta en marcha del hotel y restaurante será a partir del día siguiente del plazo de la entrega del edificio y estará en funcionamiento durante los próximos años, que equivale a 341 meses.

ACTIVIDADES	Duración (meses)	Año Comienzo	Año Terminación
1.Creación Nueva Empresa y Proyecto	4	1	1
2.Gestión Licencia	6	1	2
3.Ejecución de obras	8	1	2
4.Entrega de edificio	1	2	2
5.Funcionamiento Hotel	341	2	30

Tabla 6.2 – Planificación Hotel

Fuente: Elaboración Propia

6.2- Planificación Económica Ingresos

6.2.1 - Ingresos

Con el fin de obtener un estudio de viabilidad fiel a la realidad y con el mayor grado de precisión, tenemos que citar y describir todas aquellas actividades que se van a realizar en nombre del hotel y que van a reportar una serie de ingresos de forma recurrente, que junto a los costes de ese mismo período de tiempo determinado conformarán el denominado “**Cash Flow**” o flujo de caja.

1ª Fuente de Ingresos - Habitaciones

Esta fuente de ingresos representa la actividad más beneficiosa de nuestro proyecto, que es dar servicio de hospedaje a los viajeros que deciden visitar el centro de Valencia.

Con el fin de conocer el precio de mercado de las habitaciones de nuestro hotel , se ha realizado un “estudio de mercado” de hoteles de gama y calidades similares al nuestro, es decir hemos escogido una serie de establecimientos hoteleros que se encuentran en el casco histórico y cultural de Valencia y tienen al menos 4 estrellas en adelante. El estudio se ha realizado con los datos más actualizados del portal <https://www.booking.com/index.es.html>

Se ha extraído una serie de datos que representan precios reales para la misma **tipología de habitaciones**, en nuestro caso “**dobles**” y “**suite**”, diferenciando por **temporada alta, media y baja**.

NOMBRE	DIRECCIÓN	Código Postal	Categoría (*)	Recepción (24h)
1. Only YOU Hotel Valencia	Plaza del Ayuntamiento, 5	46002	5	Sí
2. Vincci Mercat	Calle de la Llanterna, 31	46001	4	Sí
3. The Valentia Cabillers	Calle Cabillers, 3	46003	4	Sí
4. Catalonia Excelsior	Calle Barcelonina, 5	46002	4	Sí
5. SH Ingles Boutique Hotel	Calle del Marqués de Dos Aguas, 6	46002	4	Sí
6. Helen Berger Boutique Hotel	Calle de las Comedias, 29	46003	4	Sí
7. Caro Hotel	Calle del Almirante, 14	46003	5	Sí

Tabla 6.3 – Tabla Hoteles para Comparación Fuente: Elaboración Propia (*) = número de estrellas que posee el hotel

Al realizar el estudio de mercado de estos 7 hoteles de alrededor, hemos tenido en cuenta que el buscador “Booking.com”, considera tanto los precios por temporada como los precios que pueda haber en ese momento dado en la ciudad de Valencia. Recordamos que esta ciudad tiene una importante vida en el terreno social y en el terreno de negocios, por lo que casi todos los meses van a realizarse diferentes eventos que pueden afectar al precio que nos ofrece dicho buscador.

A continuación, se expone la tabla con los hoteles, las temporadas y los precios según la tipología de habitación.

HOTEL	Precio Temporada Alta (€)	Precio Temporada Media (€)	Precio Temporada Baja (€)
Only YOU Hotel Valencia	Doble: 300 € Suite: 500 €	Doble: 235 € Suite: 400 €	Doble: 180 € Suite: 350 €
Vincci Mercat	Doble: 200 € Suite: 350 €	Doble: 160 € Suite: 315 €	Doble: 130 € Suite: 250 €
The Valentia Cabillers	Doble: 250 € Suite: 400 €	Doble: 170 € Suite: 250 €	Doble: 120 € Suite: 220 €
Catalonia Excelsior	Doble: 200 € Suite: 300 €	Doble: 110 € Suite: 200 €	Doble: 100 € Suite: 200 €
SH Ingles Boutique Hotel	Doble: 180 € Suite: 300 €	Doble: 130 € Suite: 210 €	Doble: 120 € Suite: 220 €
Helen Berger Boutique Hotel	Doble: 200 € Suite: 340 €	Doble: 150 € Suite: 230 €	Doble: 140 € Suite: 250 €
Caro Hotel	Doble: 350 € Suite: 550 €	Doble: 230 € Suite: 350 €	Doble: 200 € Suite: 400 €

Tabla 6.4 – Precio de Comparación de Otros Hoteles

Fuente: Elaboración Propia

1. Total Hab. Dobles (temp. alta)	1.680 €
Total Hab. Dobles (temp. media)	1.185 €
Total Hab. Dobles (temp. baja)	990 €
2. Media Hab. Dobles (temp. alta)	240 €
Media Hab. Dobles (temp. media)	169 €
Media Hab. Dobles (temp. baja)	141 €
3. Total Suites (temp. alta)	2.740 €
Total Suites (temp. media)	1.955 €
Total Suites (temp. baja)	1.890 €
4. Media Suites (temp. alta)	391 €
Media Suites (temp. media)	279 €
Media Suites (temp. baja)	270 €

Tabla 6.5 – Tabla Precios Medios Comparación

Fuente: Elaboración Propia

A continuación, se ofrece a través de la siguiente tabla los **ingresos totales**, distinguiendo entre el tipo de habitación y la época del año en la que nos encontremos.

Basándonos en el precio medio calculado con los datos de las tablas anteriores:

Habitación	Tª Alta	Tª Media	Tª Baja
Doble	240 €	169 €	141 €
Suite	391 €	279 €	270 €

Tabla 6.6 – Precios Medios Habitaciones Calculados

Fuente: Elaboración Propia

- **Temporada Alta [Junio, Julio, Agosto, Septiembre]**

$$\text{Ingresos} = \text{Precio Medio} * \% \text{ ocupación total días temporada} * \text{Uds}$$

Habitación	Precio Medio (€)	Días	Ocupación (%)	Uds	Ingreso (€)
Doble	240 €	122	100	8	234.240 €
Suite	391 €	122	100	1	47.702 €
Total (€)					281.942 €

Tabla 6.7 – Temporada Alta Precios Habitaciones

Fuente: Elaboración Propia

- **Temporada Media [Marzo, Abril, Mayo, Octubre, Noviembre]**

$$\text{Ingresos} = \text{Precio Medio} * \% \text{ ocupación total días temporada} * \text{Uds}$$

Habitación	Precio Medio (€)	Días	Ocupación (%)	Uds	Ingreso (€)
Doble	169 €	153	90 %	8	186.170 €
Suite	279 €	153	90 %	1	38.418 €
Total (€)					224.588 €

Tabla 6.8 – Temporada Media Precios Habitaciones

Fuente: Elaboración Propia

- **Temporada Baja [Diciembre, Enero, Febrero]**

$$\text{Ingresos} = \text{Precio Medio} * \% \text{ ocupación total días temporada} * \text{Uds}$$

Habitación	Precio Medio	Días	Ocupación	Uds	Ingreso (€)
Doble	141 €	90	80	8	81.216 €
Suite	270 €	90	80	1	19.440 €
Total (€)					100.656 €

Tabla 6.9 – Temporada Baja Precios Habitaciones

Fuente: Elaboración Propia

Después de hacer el análisis de esta primera fuente de ingresos del proyecto, podemos deducir que el **total de los ingresos anuales** de las habitaciones es el siguiente:

Temporada Alta	281.942 €
Temporada Media	224.588 €
Temporada Baja	100.656 €
Total (€)	607.186 €

Tabla 6.10 – Total Ingresos Anuales Habitaciones

Fuente: Elaboración Propia

Aunque actualmente el IPC se sitúa en niveles superiores a los perseguidos por el Banco Central Europeo, vamos a considerar en este trabajo una **inflación media del 2%** en el período de los 2 primeros años que el hotel NO estará en funcionamiento.

La fórmula nos indica el valor de los ingresos del primer año, actualizado por la inflación para el 2º año:

$$607.186 * (1+0,02)^2 = \mathbf{631.716 \text{ €}}$$

Por tanto:

1ª Fuente de Ingresos (€) - Habitaciones	631.716 €
---	------------------

Tabla 6.11 – Total Ingresos Anuales Habitaciones con Inflación del 2% al segundo año

Fuente: Elaboración Propia

Este será el valor de los ingresos de las habitaciones actualizados por el IPC al 2 % en el momento de funcionamiento del hotel que será dentro de 2 años

2ª Fuente de Ingresos - Restaurante

Además, el restaurante cuenta con los siguientes “servicios” que también le reportan ingresos a la actividad hotelera.

Servicios	Unidades	Precio (€)	Total (€)
Comidas	30	20 €	600 €
Cenas	30	20 €	600 €
Desayuno	15	10 €	150 €
Merienda	15	6 €	90 €
Total (€)			1.440 €

Tabla 6.12 – Tabla Precios y Cantidades de Comidas, Cenas, Desayunos y Meriendas, aproximados

Fuente: Elaboración Propia

Estos ingresos, representan el total unitario que los servicios de Comidas, Cenas, Desayunos y Meriendas reportan a la actividad explotada. De manera que:

$$\begin{aligned} \text{Ingresos} &= \text{Total [Comidas, Cenas, Desayunos, Meriendas]} * 365 \text{ días} = \\ &= 1.440 \text{ €} \times 365 = 525.600 \text{ €} \end{aligned}$$

Ingresos Totales (€)	525.600 €
-----------------------------	------------------

Tabla 6.13 – Total Ingresos Anuales Restaurante

Fuente: Elaboración Propia

Nota: hemos considerado que el restaurante está abierto los 365 días del año

Aunque actualmente el IPC se sitúa en niveles superiores a los perseguidos por el Banco Central Europeo, vamos a considerar en este apartado una **inflación media del 2%** en el período de los 2 primeros años que el restaurante NO estará en funcionamiento.

La fórmula nos indica el valor de los ingresos del primer año, actualizado por la inflación para el segundo año:

$$525.600 * (1+0,02)^2 = \mathbf{546.834 \text{ €}}$$

Por tanto:

2ª Fuente de Ingresos (€) - Restaurante	546.834 €
--	------------------

Tabla 6.14 – Total Ingresos Anuales Restaurante con Inflación del 2% al segundo año

Fuente: Elaboración Propia

Este será el valor de los ingresos del restaurante actualizados por el IPC al 2 % en el momento de funcionamiento del hotel que será dentro de 2 años.

6.2.2 - Reversión

Dentro de la **planificación económica**, hemos calculado los ingresos anuales del primer año actualizándolos al porcentaje de inflación del 2% para el 2º año. Ahora bien, también debemos calcular el valor que corresponde a todo el inmueble después de la finalización del contrato de los 30 años.

Esto es la reversión. Se estima a partir del valor inicial de adquisición del inmueble, que es de 1.889.337 € y lo hemos obtenido a partir de los siguientes datos:

A - Coste Unitario Rehabilitación (€ / m ²)	739,85 € / m ²
B - Superficie total construida (m ²)	447,19 m ²
C - Valor de la referencia catastral (€)	3.250 €
D – Valor Catastral (€)	B*C = 1.453.367,5 €
1 - Valor Edificio (€)	B*C*1,3 = 1.889.337 €
2 - Coste de Rehabilitación (€)	A*B*1,25 = 413.566,90 €

Tabla 6.15 – Reversión Datos Cálculo

Fuente: Elaboración Propia

***1,3 equivale al coeficiente multiplicador que se aplica a las superficies que se encuentran en el centro histórico de Valencia.**

***1,25 equivale al coeficiente multiplicador que aplicamos por ser un edificio singular, emblemático dedicado al sector hotelero situado en el centro histórico de Valencia, sobre los datos del IVE**

De manera que el valor de reversión lo vamos a calcular a partir de las variables que representan las letras A, B y C. Coste Unitario de rehabilitación, superficie total construida y valor de la referencia catastral, respectivamente.

Los resultados 1 y 2, que representan el valor del edificio y el valor de su rehabilitación. En nuestro caso entiendo que el edificio habrá envejecido después de 28 años rehabilitado, por lo que considero que el valor de reversión será sobre el valor del propio edificio sin rehabilitar a 30 años, desde el día 1.

Por tanto, será = **1.889.337 €**

Ahora, al **valor de reversión 1.889.337 €**, es razonable aplicarle una inflación considerada del 2% a lo largo de la actividad del hotel durante los 30 siguientes años. Tenemos en cuenta que la puesta en marcha del hotel es en el año 2 por lo que:

$$1.889.337 * (1+0.02)^{30} = \mathbf{3.422.272,46 \text{ €}}$$

1ª Fuente de Ingresos – Habitaciones (€)	631.716 €
2ª Fuente de Ingresos - Restaurante (€)	546.834 €
Ingresos Totales (€)	1.178.550 €

Tabla 6.16 – Ingresos Totales Anuales

Fuente: Elaboración Propia

6.3 - Planificación Económica Costes

Una vez expuestas y calculadas todas las fuentes de ingresos de las que el hotel se va a nutrir, debemos tener en cuenta cuáles son los costes que se van a dar antes y durante el desarrollo del proyecto de inversión.

De manera que los costes los vamos a diferenciar según sean:

- **Costes de inversión**
- **Costes de funcionamiento**

6.3.1 - Costes de Inversión

Como el edificio está en propiedad, no se va a tener que adquirir, por lo que los gastos legales de adquisición se van a computar en un valor de 0 €.

Directamente se van a contabilizar los siguientes:

6.3.1.1 - Costes de Rehabilitación

La rehabilitación y adecuación del edificio son fundamentales para poder llevar el proyecto hacia una posición más atractiva a la hora de ofrecerlo a un tercero para su explotación. De manera que vamos a tener en cuenta, de forma desglosada dentro de los costes de rehabilitación, los siguientes:

- Costes de Equipamiento (Enseres/Mobiliario)

Se considera que la zona del restaurante (cocina y mobiliario) se hace nuevo para su apertura.

Todos los datos se han sacado de fuentes de precios de diversas páginas que están en la Webgrafía.

A continuación, se expone en tablas los siguientes equipamientos y sus correspondientes costes:

EQUIPAMIENTO COCINA Y BARRA	
Electrodomésticos de Cocina [Frigoríficos, Hornos, Lavavajillas]	3.000 €
Equipos de refrigeración [refrigeradores industriales]	2.000 €
Equipos de Lavado [lavaplatos industriales]	2.000 €
Áreas de Preparación y cocción [cocina industrial]	2.500 €
Equipos de Almacenamiento [estanterías y mesas de acero inoxidable]	3.000 €
Utensilios [Sartenes, Ollas, Cubertería]	3.500 €
Extractores y Sistemas de Ventilación	4.500 €
Máquinas de preparación [Batidoras y Licuadoras, Máquinas de café, Dispensadores de cerveza, Máquinas de hielo]	5.000 €
Utensilios y Herramientas de Barra [Cuchillos y tablas de cortar, Abrebotellas y sacacorchos]	2.500 €
Equipos de Servicio [Vasos de diferentes tipos, Bandejas]	2.000 €
Total (€)	30.000 €

Tabla 6.17 – Coste Cocina y Barra

Fuente: Elaboración Propia

*Nota: Los datos se han sacado aproximados, pueden ser más altos o más bajos dependiendo del sitio donde se busque, pero para el tamaño de cocina que posee el restaurante se a estimado un total de 30.000 euros como máximo y a partir de ahí el resto.

A parte, para un hotel de 4 estrellas, el equipamiento de la habitación debe tener unas calidades mínimas. En la siguiente tabla se indican los accesorios:

MOBILIARIO HABITACIÓN	
Cama [Cama King, mesilla de noche]	1.900 €
Zona de Trabajo [Escritorio, lámpara]	500 €
Sillón [Sofá]	500 €
Armario [armario, caja fuerte, espejo]	500 €
Minibar [nevera]	100 €
Total Unitario (€)	3.500 €

Tabla 6.18 – Coste Mobiliario Habitación Unitario

Fuente: Elaboración Propia

*Nota: Datos aproximados, depende de que páginas se mira, se pueden encontrar más caros y más baratos.

Como se dispone de 9 habitaciones:

$$\text{Coste (€)} = \text{Coste unitario} * 9 \text{ habitaciones} = 31.500 \text{ €}$$

Ahora tenemos el mobiliario del Restaurante:

MOBILIARIO RESTAURANTE	
Mesas 12 Unidades	1.950 €
Sillas 48 Unidades	1.050€
Total (€)	3.000 €

Tabla 6.19 – Coste Mobiliario Restaurante

Fuente: Elaboración Propia

*Nota: Datos aproximados

Total Coste Equipamiento (€)	64.500 €
-------------------------------------	-----------------

Tabla 6.20 – Coste Total Equipamiento

Fuente: Elaboración Propia

- Costes de Construcción

A través de la página **web del IVE** (<https://www.five.es/>), se han obtenido los siguientes datos, expuestos en los párrafos anteriores.

A - Coste Unitario Rehabilitación (€ / m ²)	739,85 € / m ²
B - Superficie total construida (m ²)	447,19 m ²

Tabla 6.21 – Datos IVE

Fuente: Elaboración Propia

De manera que sabiendo el coste unitario de rehabilitación y la superficie total construida podemos averiguar el coste de rehabilitación, para un edificio situado en el casco histórico de la ciudad de Valencia:

$$739,85 * 447,19 * 1,25 = 413.566,90 \text{ €} * 1,2 = \mathbf{496.280 \text{ €} = PEC}$$

*Cabe destacar que el valor numérico 1,2 representa el coeficiente que mide la estimación de la contrata. Es decir, Presupuesto Ejecución Material más Gastos Generales y Beneficio Industrial. (PEC)

*1,25 equivale al coeficiente multiplicador que aplicamos por ser un edificio singular, emblemático dedicado al sector hotelero situado en el centro histórico de Valencia, sobre los datos del IVE

- Costes Complementarios de la Construcción

En este apartado podemos exponer los costes que generan el “Control de Calidad” y los “seguros”.

Coste Control de Calidad (€)	6.295 €
Coste Seguros (€)	496.280 * 1% = 4.962,8 €

Tabla 6.22 – Costes Complementarios de la Construcción

Fuente: Elaboración Propia

*Nota: el coste de los seguros equivale al 1% de los costes de construcción PEC

*Nota: el coste del control de calidad para esta obra lo estimo en 0,01522 %, del PEM

- Costes de Proyecto y Dirección de Obras

En este apartado intervienen tanto los honorarios del arquitecto como los del resto de profesionales que van a intervenir en el desarrollo del proyecto.

A - Coste Unitario Rehabilitación (€ / m ²)	739,85 € / m ²
B - Superficie total construida (m ²)	447,19 m ²
C - PEM (€)	A*B*1,25 = 413.566,90 €

Tabla 6.23 – PEM

Fuente: Elaboración Propia

A partir del valor del “Presupuesto de Ejecución Material del Proyecto” o PEM, vamos a calcular la parte que se ha de aportar al arquitecto y otros técnicos.

*1,25 equivale al coeficiente multiplicador que aplicamos por ser un edificio singular, emblemático dedicado al sector hotelero situado en el centro histórico de Valencia, sobre los datos del IVE

De manera que PEM = 330.853,52 * 1,25 = **413.566,90€**

Ahora, se indicarán de forma desglosada los honorarios del arquitecto y de los demás técnicos del proyecto.

1 - Honorarios Arquitecto (€) (10% PEM)	41.357 €
- Proyecto Básico (40%)	16.543 €
- Proyecto de Ejecución (30%)	12.407 €
- Dirección de la obra (30%)	12.407 €
2 – Honorarios Arquitecto Técnico (€) (30% del Arquitecto)	12.407 €
3 – Otros Técnicos (Arqueología e Ingenierías) (€) (3,8 % PEM)	15.715,2 €

Tabla 6.24 – Honorarios Técnicos

Fuente: Elaboración Propia

- Costes de Licencia de Obras y Tasas

Licencia de obras y tasas (4% sobre PEC)	19.851,2 €
--	------------

Tabla 6.25 – Costes de Licencia de Obras Y Tasas

Fuente: Elaboración Propia

En el siguiente cuadro se hace un resumen de la totalidad de **Costes de Rehabilitación:**

- Costes de Equipamiento (Enseres/Mobiliario) (€)	64.500 €
- Costes de Construcción (PEC) (€)	496.280 €
- Costes complementarios de la construcción (€)	11.257,8 €
- Costes de proyecto y dirección de obras (€)	69.479,2 €
- Licencia de Obras y Tasas (€)	19.851,2 €
Total Costes de Inversión Rehabilitación (€)	661.368,2 €

Tabla 6.26 – Costes Totales de Rehabilitación

Fuente: Elaboración Propia

6.3.1.2 - Costes de Funcionamiento

En el momento en que la parte inversora se ponga a explotar la actividad comercial del hotel, se van a activar una serie de gastos intrínsecos para que el negocio se desarrolle de la manera más eficiente posible y el hotel siga activo y rentable.

6.3.1.2.1 - Costes Fijos Anuales

En este apartado podemos incluir los siguientes gastos: **personal, gestión, seguros, suministros y amortización.**

Se supone que en el hotel va a haber las siguientes áreas o departamentos: **recepción, restaurante, administración, limpieza y mantenimiento.**

A parte, suponemos que los puestos específicos de trabajo van a ser los siguientes: **repcionista, jefe/a de cocina, jefe/a de sala, cocinero/a, personal limpieza, personal de mantenimiento, encargado/a general, persona en barra, camareros/as.**

Por último, vamos a tener en cuenta las siguientes variables económicas que están relacionadas directamente con las retribuciones dinerarias: **sueldo mensual, medido en número de pagas mensuales**

- Costes de Personal

Toda la información numérica referente a los salarios ha sido extraída de la fuente oficial de la **“Dirección Territorial de Economía Sostenible, Sectores productivos, Comercio y Trabajo de Valencia”**, que publica a través de BOPV el convenio colectivo intersectorial de la hostelería en la provincia de Valencia 2022-2025.

Fuente: <https://djrw2cmq7svtp.cloudfront.net/boletines/71795.pdf>

Sección	Puesto	a) Salario Mensual (€)	b) N° de Trabajadores	c) N° Pagas	Total (€) (a*b*c)
Recepción	Recepcionista	1268,02 €	2	14	35.504,56 €
Restaurante	Jefe/a de cocina	1397,39 €	1	14	19.563,46 €
	Jefe/a de sala	1397,39 €	1	14	19.563,46 €
	Cocinero/a	1268,02 €	1	14	19.563,46 €
	Camarero/a	1268,02 €	2	14	35.504,56 €
Administración	Encargado/a general	1397,39 €	1	14	19.563,46 €
Mantenimiento	Personal Limpieza	1268,02 €	2	14	35.504,56 €
	Personal Mantenimiento	1268,02 €	2	14	35.504,56 €
Total (€)					220.769,54 €

Tabla 6.27 – Honorarios del Personal

Fuente: Elaboración Propia

Estos **costes fijos totales** referentes al personal pertenecen al primer año de actividad del hotel para esos cargos para ese convenio. Como en apartados anteriores se ha de incluir el efecto inflación a partir del segundo año, de manera que:

$$220.271,98 * (1+0.02)^2 = 229.170 \text{ €}$$

son los costes fijos totales de personal a partir del segundo año, que es cuando se pone en funcionamiento el hotel.

Costes Totales de Personal (€)	229.170 €
---------------------------------------	------------------

Tabla 6.28 – Costes Totales del Personal

Fuente: Elaboración Propia

- Costes de Lavandería

Los costes de Lavandería del hotel, que es la recogida y sustitución de sábanas y toallas, van a cargo de una empresa externa, **Lavanderiajk**, de donde hemos sacado sus precios para tomar los valores como referencia y calcular el coste total de este apartado.

Fuente: <https://lavanderiajk.com/tarifas.html>

Producto	Precio (€)	Total (€)
Sábana Encimera	0,4	1,2
Fundas Almohadas	0,2	0,8
Toallas	(0,25; 0,4; 0,45; 0,25)*1,6	2,15
Colchas	(1)*2	2
Total Unitario		6,15

Tabla 6.29 – Costes Lavandería

Fuente: Elaboración Propia

*Para un total de 9 habitaciones, considerando que la empresa viene 2 veces por semana a reponer a lo largo de todo el año (rotación):

$$\text{Coste (€)} = n^{\circ} \text{ habitaciones} * \text{coste unitario} * \text{rotación} = 9 * 6,15 * (52*2) = 5.756 \text{ €}$$

Indexamos el valor anterior a la inflación:

$$5756 * (1+0.02)^2 = 5.988 \text{ €}$$

Costes Totales de Lavandería (€)	5.988 €
---	----------------

Tabla 6.30 – Costes Anuales Lavandería con Inflación del 2% al segundo año

Fuente: Elaboración Propia

- Costes de Suministros

En este apartado los costes representan a la energía que se necesita para que habitaciones y restaurante funcionen correctamente. A continuación, se va a desglosar y explicar cómo se realiza el cálculo de los mismos.

De acuerdo con **CONUEE**, en promedio los hoteles de ciudad **303 kWh/m2 al año**.

Fuente: <https://sincarbono.io/energia-en-hoteles/>

En este caso vamos a considerar por tamaño que el hotel de nuestro proyecto consume **250 kWh/m2 al año**. Sabiendo que:

Superficie media habitaciones (m ²)	15,11 m ²
Suministro por habitación (€)	16,55 €

Tabla 6.31 – Coste Unitario Suministro Habitación

Fuente: Elaboración Propia

- Habitaciones

$$\text{Coste Suministro} = 16,55 * 9 * (80\% \text{ de } 365)$$

Nº habitaciones	9
Ocupación media anual de la zona	80%
Nº días del año	365
Suministro por habitación (€)	16,55
Total €	43.493,4 €

Tabla 6.32 – Coste del Suministro Anual de las Habitaciones

Fuente: Elaboración Propia

- Restaurante

Por lo datos analizados el suministro medio para el restaurante de un hotel se representa entre el 11 % y el 12 % de los ingresos, de manera que ese % lo aplicamos como coeficiente al total calculado anteriormente, ajustado a una inflación del 2%.

Ingresos anuales restaurante (€)	546.834 €
Coeficiente de aplicación s/ingresos (%)	11-12 %
Total (€)	61.063,05 €

Tabla 6.33 – Coste del Suministro Anual del Restaurante

Fuente: Elaboración Propia

Para ver los costes de suministro de manera más explícita, por áreas y ya ajustados a la inflación del segundo año, que es cuando el hotel se pone en funcionamiento:

Coste Suministro total habitaciones (€)	43.493,4 €
Coste Suministro total restaurante (€)	61.063.05 €
Total (€)	104.556,45 €

Tabla 6.34 – Coste Total Anual del Suministro

Fuente: Elaboración Propia

- Costes de Amortización

Se entiende como amortización la referencia a la reducción del valor de un activo o un pasivo con el paso del tiempo. La amortización es, por tanto, una forma de cuantificar la pérdida de valor de un bien o de una deuda.

Fuente: <https://www.bancosantander.es/glosario/amortizacion>

Como el supuesto conlleva que el inmueble está en propiedad, solamente se ha calculado la amortización de la rehabilitación.

Los datos del coeficiente son escogidos de la fuente de la Agencia Tributaria:

Fuente: <https://sede.agenciatributaria.gob.es/Sede/ayuda/manuales-videos-folletos/manuales-practicos/irpf-2020/capitulo-7-rendimientos-actividades-economicas-directa/fase-1-determinacion-rendimiento-neto/amortizaciones-dotaciones-ejercicio-fiscalmente-deducibles/requisitos-generales/coeficientes-amortizacion-lineal.html>

Coste de Rehabilitación (€)	661.368,2 – 69.479,2 – 19.851,2 = 572.037,8 €
Coeficiente (%)	3% - 3,5%
Total (€)	17.989,25 €

Tabla 6.35 – Amortización

Fuente: Elaboración Propia

- Costes Varios - IBI

1. Coeficiente IBI en Valencia (%)	0,578 %
2. Valor Catastral (€/m ²)	3.250 €/m ²
3. Total (m ²)	447,19 m ²
A. (2*3) Valor Catastral del Inmueble (€)	1.453.367,5 €
5. (A*1) Impuesto Bienes Inmuebles (€)	8.400,46 €

Impuesto Bienes Inmuebles (€)	8.400,46 €
--------------------------------------	-------------------

Tabla 6.36 – IBI Fuente: Elaboración Propia - <https://www.valencia.es/val/inici/-/content/presupuesto-municipal-de-2024>

Ahora una tabla resumen de todos los costes fijos y el total:

Costes de Personal (€)	220.769,54 €
Costes de Lavandería (€)	5.988 €
Costes de Suministro (€)	104.556,45 €
Costes de Amortización (€)	17.989,24 €
Coste IBI (€)	8.400,46 €
Total Costes Fijos (€)	357.703 €

Tabla 6.37 – Costes Totales Fijos

Fuente: Elaboración Propia

*Nota: Estos resultados ya están indexados a la inflación porque se han calculado con valores indexados

*Nota: El valor de costes de suministro no está indexado a la inflación, por ser sector regulado, y a la amortización no le corresponde.

- Alquiler

Alquiler de la empresa a la Familia por el inmueble (€/año)	300.000 €
--	------------------

Tabla 6.38 – Alquiler

Fuente: Elaboración Propia

Indexamos el valor anterior a la inflación: $300.000 * (1+0.02)^2 = 312.120 €$

En el caso de que el alquiler comenzase en el año 2, lo veremos más adelante, hemos dicho que el alquiler empieza desde el primer momento.

Al inmueble que la empresa alquila a la familia, se le ha adjudicado un valor inicial de 1.889.337 €, estableciendo una renta anual de 300.000 €, que se corresponde aproximadamente con el 15 % del valor actual del edificio.

6.3.1.2.2 - Costes Variables

Por otra parte, se ha tenido en cuenta que para el funcionamiento normal del hotel y restaurante existen una serie de productos “variables” que vamos a tener que calcular. Para ello se ha hecho una estimación, ya que son difíciles de contabilizar a lo largo del tiempo porque tienen mucha rotación, según la temporada y el tipo de huésped.

- Habitaciones

Debido a que este proyecto representa a un hotel boutique de 4 estrellas, se ha elaborado una tabla que recoge todos aquellos productos que deben estar preparados en las habitaciones antes de la entrada de los viajeros, diferenciando según la tipología de habitación.

8 habitaciones Dobles, suponiendo el 80% de ocupación

Producto	UDS	Precio (€)	Coste (€)
Jabón de Manos	2	0.55 €	1,1 €
Gel	2	0.45 €	0.9 €
Champú	2	0.35 €	0,7 €
Juego de Toallas	2	2.4 €	4,8 €
Juego de Sábanas	1	1 €	1 €
Bebida	1	3 €	3 €
Comida	1	2,5 €	2,50 €
Coste Total Unitario (€)			14,00 €
*Coste Total (€) = 14 * 8 * 80% de 365 = 32.704 €			

Tabla 6.39 – Costes Variables de las Habitaciones Dobles

Fuente: Elaboración Propia

Indexamos el valor anterior a la inflación:

$$32.704 * (1+0.02)^2 = 34.025 \text{ €}$$

Costes Variables Totales Habitaciones Dobles (€)	34.025 €
---	-----------------

Tabla 6.40 – Costes Totales Anuales Variables con Inflación del 2% al segundo año

Fuente: Elaboración Propia

1 habitación Suite, suponiendo el 80% de ocupación

Producto	UDS	Precio (€)	Coste (€)
Jabón de Manos	4	0.55 €	2,2 €
Gel	4	0.45 €	1,8 €
Champú	4	0.35 €	1,4 €
Juego de Toallas	4	2.4 €	9,6 €
Juego de Sábanas	2	1 €	2 €
Bebida	2	3 €	6 €
Comida	2	2,5 €	5 €
Coste Total Unitario (€)			28 €
*Coste Total (€) = 28 * 1 * 80% de 365 = 8.176 €			

Tabla 6.41 – Costes Variables de la Habitación Suite

Fuente: Elaboración Propia

Indexamos el valor anterior a la inflación:

$$8.176 * (1+0.02)^2 = 8.506 \text{ €}$$

Costes Variables Totales Habitación en Suite (€)	8.506 €
---	----------------

Tabla 6.42 – Costes Totales Anuales Variables con Inflación del 2% al segundo año

Fuente: Elaboración Propia

Por tanto, los **Costes Variables Totales de las Habitaciones** son

$$34.025 \text{ €} + 8.506 \text{ €} = 42.531 \text{ €}$$

- Restaurante

**4,5% - 5% de los ingresos de esta área son destinados a suministros = 0,045-*

$$0,05\% * 546.834\text{€} = 26.280 \text{ €}$$

Costes Totales del Restaurante (€)	26.280 €
---	-----------------

Tabla 6.43 – Costes Variables Totales Restaurante

Fuente: Elaboración Propia

Nota: Este resultado ya está indexado a la inflación porque se ha calculado con valores indexado

Por último, vamos a exponer en modo tabla la totalidad de costes totales variables por área:

Habitaciones (€)	42.531 €
Restaurante (€)	26.280 €
Total Coste Variable (€)	68.811 €

Tabla 6.44 – Costes Totales Variables

Fuente: Elaboración Propia

Nota: Este resultado ya está indexado a la inflación porque se ha calculado con valores indexado

En resumen, los COSTES TOTALES se pueden observar en la siguiente tabla:

Total Costes Fijos (€)	357.703 €
Total Coste Variable (€)	68.811 €
Coste Total (€)	426.514 €

Tabla 6.45 – Costes Totales Anuales

Fuente: Elaboración Propia

Nota: El resultado es un valor indexado a la inflación para todos los valores

Estos serían los INGRESOS TOTALES:

Ingresos Totales (€)	1.178.550 €
-----------------------------	--------------------

Tabla 6.46 – Ingresos Totales

Fuente: Elaboración Propia

Nota: El resultado es un valor indexado a la inflación para todos los valores

Esto sería el ALQUILER, desde el día 1:

Alquiler (€/año)	300.000 €
-------------------------	------------------

Tabla 6.47 – Alquiler Sin Inflación porque empieza el día 1

Fuente: Elaboración Propia

Estos serían los COSTES FINANCIADOS:

Costes de Inversión en Rehabilitación + Equipamientos (€)	661.368 €
--	------------------

Tabla 6.48 – Costes Financiados

Fuente: Elaboración Propia

Estos serían los COSTES FINANCIEROS:

Primeros 8 Años (€/año)	33.618,6 €
Siguientes 22 Años (€/año)	22.359,12 €

Tabla 6.49 – Costes Financieros

Fuente: Elaboración Propia

Las tablas 6.48 y 6.49, salen del Capítulo 7 que viene a continuación, donde se hace la propuesta financiera y se elige que se financia y que no.

Capítulo 7 - Propuesta Financiera

7.1 - Préstamo

Hay que tener en cuenta, como ya se ha indicado anteriormente que el edificio está en propiedad y no se va a realizar una compra-venta.

No obstante, sí que se va a acudir a cierta entidad bancaria para solicitar un préstamo, con el fin de financiar el coste de rehabilitación del edificio y el coste de Equipamiento (Enseres/Mobiliario).

Entonces tenemos 2 préstamos, uno para el coste de la rehabilitación y el otro para el coste de los Equipamiento (Enseres/Mobiliario), que representarán el total de salidas para el cálculo de los flujos de caja.

- **Coste de Rehabilitación = 661.368 € - 64.500 = 596.868 €**

- **Coste de Equipamiento (Enseres/Mobiliario) = 64.500 €**

A continuación, se muestra un ejemplo numérico de cada préstamo:

Préstamo 1 - Rehabilitación

- La entidad bancaria donde se ha pedido el préstamo es BBVA.
- Se ha considerado un 75% de financiación, que es lo máximo que da el banco para rehabilitar en inversión.
- Se ha pedido un préstamo Hipotecario a 30 años.

Por tanto el 75 % de 596.868 € = **447.651 €**, que es el préstamo que nos dejan en el BBVA, por tanto es el préstamo solicitado y el otro 25 % que son **149.217 €**, los pone la propiedad de su bolsillo.

Importe solicitado	Plazo
447.651 €	30 años
Coste total del préstamo	Importe total a devolver
239.897,11 €	687.548,11 €

Imagen 7.1 – Hipoteca BBVA

Fuente: BBVA Web

Hipoteca Fija		
Cuota mensual	Desde TIN	TAE
1.863,26 €	2,90 %	3,14 %
Durante toda la vida de la hipoteca		
Gastos de la compra		Gastos de la hipoteca
Notaría	1.500 €	Notaría 0 €
Registro	610 €	Registro 0 €
Gestoría	326,70 €	Gestoría 0 €
Impuestos	38.370,06 €	Impuestos 0 €
Tasación	0 €	Tasación 280,72 €
Comisión de apertura	0 €	Comisión de apertura 0 €
Total: 40.806,76 €		Total: 280,72 €

Imagen 7.2 – Hipoteca BBVA

Fuente: BBVA Web

Préstamo 2 - Equipamiento (Enseres/Mobiliario)

- La entidad bancaria donde se ha pedido el préstamo es BBVA
- La cantidad que se ha pedido ha sido de 64.500 €



Imagen 7.3 – Hipoteca BBVA Fuente: BBVA Web

En total, las **cuotas** de los dos préstamos (Rehabilitación + Equipamiento) ascienden a un total de:

Duración	8 años	22 años
Financiación Rehabilitación (€/mes)	1.863,26 €/mes	1.863,26 €/mes
Financiación Enseres (€/mes)	938,26 €/mes	-
Total (€/mes)	2.801,55 €/mes	1.863,26 €/mes

Tabla 7.1 – Fuente: Elaboración Propia

7.2 - CASH-FLOW

Podemos definir el cash-flow como el flujo de caja o de tesorería. En concreto nos va a indicar la liquidez que tiene nuestro proyecto. De manera que nuestras entradas positivas equivalen a todos los ingresos que obtiene en hotel y las entradas negativas representan todos los pagos que tiene que atender el hotel. Ambos se miden en meses.

El cash Flow está calculado en la tabla del anejo.

7.3 - IVA

A continuación, se indica que % de impuesto que conllevan cada uno de los siguientes costes:

El tipo general de IVA es el 21%

Los tipos reducidos vigentes son el 10% y el 4%

Fuente: <https://sede.agenciatributaria.gob.es/Sede/iva/calculo-iva-repercutido-clientes/tipos-impositivos-iva.html#:~:text=El%20tipo%20general%20de%20IVA,0%25%20a%20determinadas%20operaciones>

21%	10%	4%
-Gastos de Notaría -Registro y Gestoría -Honorarios Arquitecto -Honorarios profesionales -Costes de equipamiento -Costes de funcionamiento	- Ejecución de obra y consumo	- Elementos básicos

Tabla 7.1 – IVA

Fuente: Elaboración Propia

El IVA se compensará a lo largo del periodo de funcionamiento, al no ser cantidades elevadas la propiedad puede hacer frente a los picos de gasto hasta que se compense el IVA soportado y a partir de ahí se irá liquidando trimestralmente el IVA.

El IVA está calculado en la tabla de anejo, y la cantidad que la familia debe de aportar para hacer frente al IVA inicial es de 138.887,28 €, que sería el IVA de todos los pagos del coste de rehabilitación y que poco a poco se compensará con el IVA de las ganancias.

El IVA del alquiler no se tiene en cuenta, porque se comenzará a pagar en el primer año de funcionamiento de la actividad, aunque en la tabla del anejo este contemplado desde el primer año, es conveniente leer las conclusiones para entenderlo.

Capítulo 8 - Análisis de Rentabilidad

En este capítulo se van a indicar y a exponer los conceptos VAN y TIR para el proyecto de viabilidad económica que se ha desarrollado.

Como el edificio vale mucho más que las obras e inversiones que se van a realizar sobre él, podríamos haber solicitado un crédito por la totalidad de la inversión, pero, en las entidades financieras que he consultado me ponen dos problemas, el primero es que los enseres no se financiaban con un préstamo hipotecario y el segundo, que la simulación del préstamo hipotecario sobre el que podía hacer la rehabilitación solo era para vivienda, con una financiación 75 % sobre los costes de rehabilitación, por todo ello, he calculado el VAN sobre los 8 primeros años en los que los intereses son mayores, incluyendo la inversión en los 30 años. El TIR los hemos calculado el VAN a cero, obteniendo el resultado que se verá a continuación.

8.1 – Valor Actual Neto (VAN)

El Valor Actual Neto (VAN) es una medida del valor presente de los flujos de caja netos esperados de un proyecto, descontados a una tasa de descuento especificada, menos la inversión inicial.

Un VAN positivo indica que el proyecto genera más valor del costo de la inversión, por lo tanto, es una señal de que el proyecto es viable y debería ser aceptado. Por otro lado, un VAN negativo indica que el proyecto no es rentable.

Valor Actual Neto (VAN)

$$VAN = \sum_{t=1}^n \frac{V_t}{(1+k)^t} - I_0$$

VAN = Valor Actual Neto
V_t = representa los flujos de caja en cada periodo de tiempo
I₀ = valor del desembolso inicial de la inversión
n = es número de periodos considerado
k = es es tipo de interés

www.mba-madrid.com

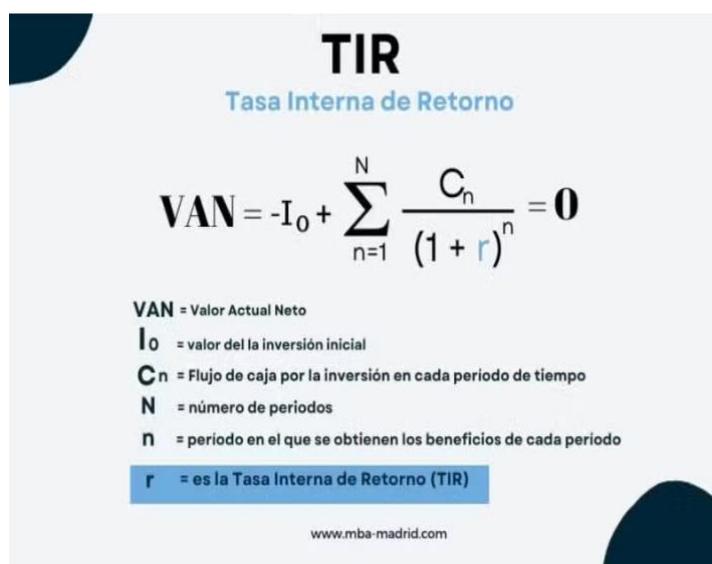
El Van está calculado en la tabla de anejo, y da > 0, por tanto;

VAN > 0: en los casos en los que el VAN es superior a 0, como en nuestro caso, significa que la inversión produciría beneficios sobre la inversión inicial que se requiere, por lo que es un buen proyecto de inversión.

8.2 - Tasa Interna de Retorno (TIR)

La Tasa Interna de Retorno (TIR) es la tasa de descuento que hace que el VAN de un proyecto sea igual a cero. En otras palabras, es la tasa a la cual los flujos de caja futuros descontados son iguales a la inversión inicial.

La TIR representa la tasa de rendimiento esperada del proyecto. Si la TIR es mayor que la tasa de descuento (o tasa de costo de capital), el proyecto es considerado rentable y debería ser aceptado. Si la TIR es menor que la tasa de descuento, el proyecto no es viable.

Una infografía con un fondo gris claro y detalles en azul oscuro. En la parte superior, el título "TIR" está en azul oscuro, con "Tasa Interna de Retorno" debajo en azul más claro. El centro muestra la fórmula
$$VAN = -I_0 + \sum_{n=1}^N \frac{C_n}{(1+r)^n} = 0$$
 en negro. Debajo de la fórmula, se listan las definiciones de los términos: VAN = Valor Actual Neto, I₀ = valor de la inversión inicial, C_n = Flujo de caja por la inversión en cada periodo de tiempo, N = número de periodos, n = periodo en el que se obtienen los beneficios de cada periodo, y r = es la Tasa Interna de Retorno (TIR) (destacado en un recuadro azul). En la parte inferior, se muestra la URL "www.mba-madrid.com".

TIR
Tasa Interna de Retorno

$$VAN = -I_0 + \sum_{n=1}^N \frac{C_n}{(1+r)^n} = 0$$

VAN = Valor Actual Neto
I₀ = valor de la inversión inicial
C_n = Flujo de caja por la inversión en cada periodo de tiempo
N = número de periodos
n = periodo en el que se obtienen los beneficios de cada periodo
r = es la Tasa Interna de Retorno (TIR)

www.mba-madrid.com

Imagen 8.2 – Fórmula TIR

Para el cálculo del TIR, se ha usado una página que lo calcula, **fuentes:**

<https://numdea.com/calculadora-de-tir>, pero tú le tienes que introducir los cobros y pagos anuales y el desembolso inicial, que están calculados en la tabla del anejo.

Ahora en la página siguiente se adjunta la tabla del cálculo de TIR, que por su dimensión necesita una página ella sola, por tanto, saldrá en la siguiente.

- Tabla Cálculo TIR

961341,48 ✓ € 0,00

Desembolso Inicial

961.341,48 €

Año	Cobros	Pagos	Flujos de Caja
0			-961.341,48 €
1	0 ✓	621.722,88 ✓	-621.722,88 €
2	0 ✓	339.618,60 ✓	-339.618,60 €
3	117.855,00 ✓	77.225,20 ✓	406.298,00 €
4	120.212,00 ✓	78.702,52 ✓	415.095,72 €
5	122.616,42 ✓	80.153,86 ✓	424.630,56 €
6	125.068,69 ✓	85.274,07 ✓	397.940,62 €
7	127.570,42 ✓	86.929,71 ✓	406.403,71 €
8	130.121,43 ✓	88.617,37 ✓	415.036,06 €
9	132.723,72 ✓	89.495,05 ✓	432.285,67 €
10	135.378,49 ✓	91.251,72 ✓	441.266,77 €
11	138.085,16 ✓	93.043,67 ✓	450.427,49 €
12	140.847,35 ✓	94.870,92 ✓	459.771,43 €
13	143.664,87 ✓	96.734,63 ✓	469.302,24 €
14	146.537,79 ✓	98.635,11 ✓	479.023,68 €
15	149.468,37 ✓	100.574,83 ✓	488.939,54 €
16	152.458,09 ✓	102.552,38 ✓	499.053,71 €
17	155.507,70 ✓	104.570,52 ✓	509.370,18 €
18	158.617,13 ✓	106.628,16 ✓	519.892,97 €
19	161.789,59 ✓	108.727,38 ✓	530.626,21 €
20	165.025,52 ✓	110.860,40 ✓	541.574,12 €
21	168.325,62 ✓	113.051,62 ✓	552.741,00 €
22	171.692,48 ✓	115.293,61 ✓	564.131,20 €
23	175.126,30 ✓	117.551,09 ✓	575.748,21 €
24	178.628,57 ✓	119.868,99 ✓	587.599,58 €
25	182.201,34 ✓	122.232,38 ✓	599.686,96 €
26	185.845,63 ✓	124.643,54 ✓	612.016,09 €
27	189.562,72 ✓	127.103,92 ✓	624.591,80 €
28	193.353,19 ✓	129.611,78 ✓	637.419,01 €
29	197.220,92 ✓	132.170,43 ✓	650.502,79 €
30	201.165,06 ✓	134.780,83 ✓	663.848,23 €

Cobros y Pagos
Sacados de la Tabla del Anexo

#	Años	Cobros	Pagos	Flujos	TIR
1	30	43.666.702,90 €	30.272.820,83 €	13.393.882,07 €	17,94 %

Resultado TIR = 17,94 %

TIR 17,94 % > 0 - En este caso, el proyecto se puede aceptar, puesto que la rentabilidad es superior a la rentabilidad mínima que se requiere.

En cuanto a TIR, hace referencia al tipo de interés en el que el número de VAN es cero. Su función es señalar la tasa a la cual recuperaremos la inversión inicial de nuestro negocio transcurrido cierto tiempo, en nuestro caso 17,94 %.

- Después de realizar los cálculos del Cash Flow, del VAN y del TIR en la tabla del anejo, se han llegado a unas primeras conclusiones:

Como podemos ver la empresa que llevará acabo la inversión, en el año 2 presenta un balance acumulado negativo de – 961.341,48 €, que son los dos años del alquiler del inmueble (606.000 €), más los dos años de pagos de los préstamos (67.237,2€), más el pago de la devolución de la aportación del 25% del coste de la rehabilitación (149.217€), más el pago de la devolución de la aportación del IVA del coste de rehabilitación antes de generar ingresos por la familia (138.887,28 €). Todo este se ha realizado para ponernos en el peor de los casos y ver cuál sería el primer año donde empezaría a generar dinero el inmueble, que sería en el año 5.

Después de esta reflexión, se puede observar que el hotel-restaurante es muy rentable, pero se necesita mucha inversión inicial para iniciar la actividad, pero esto se puede solucionar de muchas maneras, ahora voy a explicar los posibles acuerdos o soluciones.

Por ejemplo, el tema del alquiler (606.000 €), se podría negociar una carencia de dos años, hasta que arranque el hotel-restaurante, entonces no sería hasta el año 3 donde se empezaría a pagar ese alquiler.

Para el tema de la devolución del 25% de la aportación del coste de rehabilitación (149.217€), no hace falta devolverlo al año siguiente, se puede negociar, como es la propia familia la creadora de la empresa y propietarios, que esa cantidad se devuelva el primer año que el hotel genere ingresos, ya visto que será muy rentable, pues sobre el año 5 ya podría devolver esa cantidad sin problemas.

Los 138.887,28 € que la familia deja a la empresa para hacer frente al IVA inicial por el coste de rehabilitación del inmueble, no hace falta que se devuelva al año siguiente de golpe, se puede compensar con el propio IVA cuando la actividad empiece a funcionar.

Los dos años de préstamos (67.237,2€), se podrían poner del propio bolsillo si se tiene liquidez o se podría haber negociado con el banco una carencia de 2 años hasta que la actividad empiece a funcionar o incluso, la propia familia los podría haber prestado, aparte de ese 25% del coste de rehabilitación que se aportó, se podría haber aportado esos dos primeros años de pagos de préstamos.

También podría pedirse préstamos de todo esto, ya que tenemos los números finales, se podría pedir uno o dos préstamos de las cantidades que necesitemos, incluido el IVA inicial y luego esos préstamos devolverlos poco a poco, y como la actividad es rentable pues no habría problema.

De manera que, si estos puntos se gestionan bien y se llegan a acuerdos, son posibles soluciones para invertir muy poca cantidad o incluso cantidad nula, teniendo en cuenta que la familia propietaria tiene cierta liquidez, en esos primeros 2 años, porque habiendo analizado el cash Flow más desfavorable, vemos que el hotel será muy rentable y a los pocos años se podrían devolver todas las cantidades sin problemas.

El cash Flow de la tabla del anexo sería en el peor de los casos, para luego con eso, sacar conclusiones y ver las posibles alternativas, porque si en el peor de los casos ya da un cash Flow bueno y un VAN y TIR positivos, significa que si se gestionan los puntos comentados será mejor aún.

Capítulo 9 – Conclusiones

A lo largo de este trabajo se ha realizado un análisis exhaustivo de todas las variables que intervienen en el proceso de rehabilitación de un inmueble en el casco histórico de la ciudad de Valencia.

En primer lugar, se ha dado una explicación teórica de cómo el entorno en el que una empresa vinculada con el sector turístico, en este momento, muy dinámico, tiene que actualizarse y el empresariado esté capacitado para la toma de decisiones rápida y efectiva, ya que vivimos en un entorno globalizado.

Además, se han incluido toda una serie de documentos económico-legales y arquitectónicos que nos han servido para identificar y trabajar mejor sobre los datos que se disponían y se iban formulando, dadas unas hipótesis previas.

De manera que el estudio de viabilidad ha sido un caso práctico donde se han tratado de averiguar de diferentes fuentes una serie de precios del sector hotelero. Este estudio nos ha permitido obtener un presupuesto en el que hemos podido deducir una serie de ingresos y gastos totales cruciales a la hora de determinar si este proyecto nos interesa.

Finalmente se han calculado una serie de valores económicos para determinar si realmente interesa la inversión. **En este caso como el VAN > 0 y la TIR es positiva y con una tasa de retorno muy interesante para los datos del sector, concluimos con que el proyecto es viable económicamente y por tanto se puede ejecutar la inversión.**

Pero, como he comentado en las páginas 80-81, que también cuentan como una conclusión importante del trabajo y para no repetirme conviene leérselas antes de continuar aquí, he hecho un estudio de viabilidad teniendo en cuenta el caso más desfavorable y luego en las páginas 80-81 he comentado unos posibles caminos a seguir para poder hacer frente a esa inversión inicial necesaria, pero se ha calculado lo más desfavorable para ver la viabilidad, y como es buena, todo lo que mejore en la inversión será mejor y por tanto más viable.

Capítulo 10 - Bibliografía y Webgrafía

Bibliografía

- Caparrós Navarro, A., Alvarellos Bermejo, R., Fernández Caparrós, J. (2006). *Manual de Gestión Inmobiliaria*. 7ª edición. Colección Señor, 17. Madrid: Colegio de Ingenieros de Caminos, Canales y Puertos.
- García-Agulló, Miguel Ángel. (2006). El estudio de viabilidad de la promoción inmobiliaria. Madrid: Cie. Inversiones Editoriales Dossat 2000.
- Fernández Martín, Delfín. (2007). La promoción inmobiliaria. Madrid: CIE Dossat.

Webgrafía

1 - Agencia Tributaria – IVA y Amortización

- [Agencia Tributaria: Tipos impositivos de IVA](#)

- <https://sede.agenciatributaria.gob.es/Sede/ayuda/manuales-videos-folletos/manuales-practicos/irpf-2020/capitulo-7-rendimientos-actividades-economicas-directa/fase-1-determinacion-rendimiento-neto/amortizaciones-dotaciones-ejercicio-fiscalmente-deducibles/requisitos-generales/coeficientes-amortizacion-lineal.html>

2 - Ayuntamiento de Valencia

- <https://www.valencia.es/val/inici/-/content/presupuesto-municipal-de-2024>

3 - Banco Santander - ¿Qué es la Amortización y como se Calcula?

- [Qué es la amortización en economía y cómo se calcula - Banco Santander](#)

4 – BBVA – Simulador de Préstamos e Hipotecas

- <https://www.bbva.es/personas/productos/prestamos/simulador-prestamos-personales.html>

- [Analizamos tu mejor hipoteca y trabajamos con todas las entidades \(iahorro.com\)](#)

5 - Booking

- <https://www.booking.com/index.es.html>

6 - Cámara Madrid – ¿Que es el VAN?

- [Qué es el VAN: cómo se calcula y cómo se interpreta \(mba-madrid.com\)](#)

7 - Crear Empresas – Análisis Porter y DAFO

- <https://crearempresas.com/2020/09/25/analisis-del-entorno-especifico-de-la-empresa-porter-y-dafo>

8 - Dirección Territorial de Economía Sostenible, Sectores productivos, Comercio y Trabajo de Valencia – Convenio Precios Hostelería

- <https://djr2cmq7svtp.cloudfront.net/boletines/71795.pdf>

9 - El Economista – PIB e Inflación

- [https://www.eleconomista.es/diccionario-de-economia/producto-interior-bruto\)PIB](https://www.eleconomista.es/diccionario-de-economia/producto-interior-bruto)PIB)

- <https://www.eleconomista.es/diccionario-de-economia/inflacion>

10 - Fundación Adecco - ¿Qué es el Mercado Laboral?

- <https://fundacionadecco.org/blog/que-es-el-mercado-laboral/>

11 - Google Maps

- [Google Maps](#)

12 - Hotel Caro

- [Caro Hotel Valencia 5*](#)

13 - Hotel Catalonia Excelsior

- [Hotel Catalonia Excelsior - WEB OFICIAL - Catalonia Hotels & Resorts](#)

14 - Hotel Helen Berger

- [Helen Berger Hotel & Bar \(hotelhelenberger.com\)](#)

15 - Hotel Only You

- [Only YOU Hotel Valencia | Hotel 5 estrellas en Valencia \(onlyyouhotels.com\)](#)

16 - Hotel SH Inglés

- [SH Ingles Hotel in Valencia | Official Website \(inglesboutique.com\)](#)

17 - Hotel Valentia Cabillers

- [The Valentia Cabillers | Web Oficial | Hotel Boutique en Valencia](#)

18 - Hotel Vincci Mercat

- [Vincci Mercat 4* en Valencia, Web Oficial](#)

19 – Idealista - Precios

- <https://www.idealista.com/news/finanzas/hogar/2023/09/14/807899-cuanto-cuesta-amueblar-una-cocina-segun-su-tamano-y-distribucion>

20 - INE

- <https://www.ine.es/dyngs/Prensa/CTH0424.htm>

- [INEbase / Servicios /Hostelería y turismo /Hoteles: encuesta de ocupación, índice de precios e indicadores de rentabilidad / Resultados](#)

21 - Ikea

- <https://www.ikea.com/es/es/>

22 - Lavandería Industrial - Lavanderíajk

- [Lavandería JK - Tarifas \(lavanderiajk.com\)](http://lavanderiajk.com)

23 - Leroy Merlin

- <https://www.leroymerlin.es/>

24 - Master Marketing – Entorno Empresarial

- <https://www.mastermarketing-valencia.com/ventas-y-gestion-comercial/blog/entorno-de-una-empresa/>

25 - Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS)

- [Objetivos de Desarrollo Sostenible | Programa De Las Naciones Unidas Para El Desarrollo \(undp.org\)](http://undp.org)

26 - ONU Turismo

- <https://www.unwto.org/es/glosario-terminos-turistico>

27 - Santander Open Academy - Macroentorno

- <https://www.santanderopenacademy.com/es/blog/macroentorno.html>

28 - Sede Electrónica del Catastro

- [Sede Electrónica del Catastro - Inicio \(sedecatastro.gob.es\)](http://sedecatastro.gob.es)

29 - Sin Carbono – Uso de Energías en Hoteles

- [Uso de Energía en Hoteles - sinCarbono](#)

Capítulo 11 - Anexo

- Tabla Cálculo Cash Flow, VAN, TIR e IVA - Año 0 al 10

Todo está en Euros (€)											
Años	Previo	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Aportación IVA Inicial	138.887,28	-138.887,28									
Aportación 25% del coste de rehabilitación	149.217,00	-149.217,00									
Alquiler del Inmueble a la Familia		-300.000,00									
Pasamos al BIVA - Rehabilitación + Equipamientos		-33.618,60									
Costes Fijos	512.151,00										
Costes Variables											
Ingresos Habilitaciones											
Ingresos Restaurante											
Dinero Recibido por el Banco - Préstamo 1	447.651,00										
Dinero Recibido por el Banco - Préstamo 2	64.500,00										
Pago Rehabilitación con el Préstamo 1	447.651,00										
Pago Equipamientos con el Préstamo 2	-64.500,00										
Pago del 25 % Para Rehabilitación	-149.217,00										
Balance Anual	0,00	-621.722,88	-339.618,60	406.297,40	415.095,72	424.070,01	433.223,78	442.560,63	452.084,21	473.057,75	482.966,08
Balance Anual Acumulado y Beneficios Artes de Impuestos (BAI)	0,00	-621.722,88	-961.341,48	-555.044,08	-139.948,36	284.121,65	717.345,42	1.159.906,05	1.611.990,28	2.085.048,01	2.568.014,09
Balance Anual Acumulado y Beneficios Después de Impuesto de sociedades 25% (Resultado)		-621.722,88	-961.341,48	-555.044,08	-139.948,36	213.091,23	538.009,07	889.826,54	1.208.982,70	1.563.786,01	1.926.010,57
Resultado Impuesto Sociedades 25 % - Anual	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	-71.030,41	+108.305,94	-110.640,16	-113.021,05	-118.284,44	-120.741,52
VAN			-461.341,48			202.944,03	309.445,56	316.114,73	322.917,29	337.898,39	344.975,77
TIR, se calcula y completa en la memoria, estos son datos que nos servirán para ese cálculo											
Cobros		0,00	0,00	1.178.550,00	1.202.121,00	1.226.163,42	1.250.686,69	1.275.700,42	1.301.214,43	1.327.238,72	1.353.763,49
Pagos		-621.722,88	-339.618,60	-772.252,60	-787.025,28	-801.532,86	-852.746,07	-869.296,71	-886.178,37	-894.953,05	-912.516,72
IVA 21 % - Soportado	-138.887,28	-63.000,00	-63.000,00	-79.995,51	-81.595,42	-83.227,33	-84.891,88	-86.589,71	-88.321,51	-90.087,94	-91.889,70
Balance IVA - Soportado	-138.887,28	-201.887,28	-264.887,28	-344.882,79	-428.478,21	-509.705,54	-594.597,41	-681.187,13	-769.508,63	-859.596,57	-951.486,27
IVA 10% - Reparcido				117.855,00	120.212,10	122.616,34	123.068,67	127.570,04	130.121,44	132.723,87	135.378,35
Balance IVA - Reparcido				117.855,00	238.087,10	360.683,44	485.752,11	613.322,15	743.443,60	876.167,47	1.011.545,82
Resumen IVA	-138.887,28	-201.887,28	-264.887,28	-227.027,79	-188.411,11	-149.022,10	-108.845,30	-67.864,97	-26.065,04	16.570,90	60.059,55

- Tabla Cálculo Cash Flow, VAN, TIR e IVA - Año 11 al 20

Todo está en Euros (€)		11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
Aportación IVA Inicial											
Aportación 25% del coste de rehabilitación											
Aquilar del Inmueble a la Familia	-365.698,33	373.012,29	-380.472,54	-388.081,99	-395.843,63	-403.760,50	-411.835,71	-420.072,43	-428.473,87	-437.043,35	
Préstamos al BVVA - Rehabilitación + Equipamientos	-22.359,12	-22.359,12	-22.359,12	-22.359,12	-22.359,12	-22.359,12	-22.359,12	-22.359,12	-22.359,12	-22.359,12	
Costes Fijos	419.108,08	427.488,20	436.037,96	444.756,72	453.653,89	462.726,97	471.981,51	481.421,14	491.049,57	500.870,56	
Costes Variables	-80.623,05	-82.235,51	-83.880,23	-85.567,83	-87.268,99	-88.974,65	-90.694,65	-92.410,55	-94.102,76	-96.352,01	
Ingresos Habitacionales	740.155,98	754.959,10	770.058,28	785.459,44	801.168,63	817.192,01	833.535,85	850.206,56	867.210,69	884.554,91	
Ingresos Restaurante	640.703,19	653.517,25	666.587,59	679.919,35	693.517,73	707.388,09	721.535,85	735.966,57	750.685,90	765.699,62	
Dinero Recibido por el Banco - Préstamo 1											
Dinero Recibido por el Banco - Préstamo 2											
Pago Equipamientos con el Préstamo 1											
Pago del 25 % para Rehabilitación											
Balance Anual	493.072,59	503.381,22	513.896,03	524.621,13	535.560,74	546.719,13	558.100,70	569.709,90	581.551,28	593.629,48	
Balance Anual Acumulado y Beneficios Antes de Impuestos (BAI)	3.061.086,68	3.564.467,90	4.078.363,93	4.602.985,06	5.138.545,80	5.685.264,94	6.243.365,64	6.822.524,23	7.423.365,64	8.045.427,29	
Balance Anual Acumulado y Beneficios Después de Impuestos de sociedades 25% (Resultado)	2.295.815,01	2.673.360,93	3.058.772,95	3.452.238,80	3.853.909,36	4.263.948,70	4.682.524,23	5.109.806,65	5.545.970,11	5.991.192,22	
Resultado Impuesto Sociedades 25 % - Anual	-123.268,15	-125.845,31	-128.474,01	-131.155,28	-133.890,18	-136.679,78	-139.525,17	-142.427,47	-145.387,82	-148.407,37	
VAN	352.194,71	359.559,02	367.086,59	374.729,38	382.543,38	390.513,67	398.643,36	406.935,64	415.389,77	424.021,05	
TIR, se calcula y completa en la memoria, estos son datos que nos servirán para ese cálculo											
Cobros	1.380.859,16	1.408.476,35	1.436.645,87	1.465.378,79	1.494.686,37	1.524.580,09	1.555.071,70	1.586.173,13	1.617.896,59	1.650.254,52	
Pagos	-930.431,67	-948.704,92	-967.343,63	-986.355,11	-1.005.746,83	-1.025.526,38	-1.045.701,52	-1.066.280,16	-1.087.270,38	-1.108.680,40	
VAN 21 % - Soportado	-93.727,49	-95.602,04	-97.514,08	-99.464,36	-101.453,65	-103.482,72	-105.552,38	-107.663,42	-109.816,69	-112.013,03	
Balance IVA - Soportado	-1.045.213,76	-1.140.815,80	-1.238.329,88	-1.337.794,24	-1.439.247,89	-1.542.730,61	-1.648.282,99	-1.755.946,41	-1.865.763,10	-1.977.776,13	
VAN 10% - Reparcitido	138.095,92	140.847,63	143.664,59	146.537,88	149.468,64	152.458,01	155.507,17	158.617,31	161.789,56	165.025,45	
Balance IVA - Reparcitido	1.149.631,73	1.290.479,37	1.434.143,96	1.580.661,83	1.730.150,47	1.882.606,48	2.038.115,65	2.196.732,96	2.358.522,62	2.523.584,08	
Resumen IVA	104.417,98	149.663,57	195.814,08	242.887,60	290.902,58	339.877,87	389.832,66	440.796,55	492.759,52	545.771,95	

- Tabla Cálculo Cash Flow, VAN, TIR e IVA - Año 21 al 30

Todo está en Euros (€)										
Años	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
Aportación IVA Inicial										
Aportación 25% del coste de rehabilitación	-445.784,22	-454.699,90	-463.793,90	-473.069,78	-482.531,17	-492.181,80	-502.025,43	-512.065,94	-522.307,26	-532.753,41
Adquirir del Inmueble a la Familia	-22.359,12	-22.359,12	-22.359,12	-22.359,12	-22.359,12	-22.359,12	-22.359,12	-22.359,12	-22.359,12	-22.359,12
Préstamos al BBVA - Rehabilitación + Equipamientos	-510.887,97	-521.105,73	-531.927,84	-542.158,40	-552.801,57	-563.861,60	-575.342,53	-587.359,69	-599.918,68	-613.044,51
Costes Fijos	-98.279,05	-100.244,63	-102.249,63	-104.294,52	-106.380,41	-108.508,02	-110.678,18	-112.891,74	-115.148,57	-117.452,57
Costes Variables	902.246,01	920.290,93	938.696,75	957.470,88	976.620,09	996.152,50	1.016.075,55	1.036.397,06	1.057.125,00	1.078.267,50
Ingresos Habitacionales	781.013,61	796.635,88	812.596,56	828.917,89	845.594,25	862.632,13	879.948,17	897.538,14	915.401,92	933.543,56
Ingresos Restaurante										
Dinero Recibido por el Banco - Préstamo 1										
Dinero Recibido por el Banco - Préstamo 2										
Pago Rehabilitación con el Préstamo 1										
Pago Equipamientos con el Préstamo 2										
Pago del 25 % para Rehabilitación										
Balances Anuales	605.949,26	618.515,42	631.332,91	644.406,76	657.742,07	671.344,10	685.218,16	699.366,71	713.804,28	728.527,55
Balances Anuales Acumulados y Beneficios Antes de Impuestos (BA)	8.594.205,55	9.212.720,97	9.844.055,89	10.488.460,64	11.146.202,72	11.817.545,81	12.502.764,97	13.202.134,88	13.915.993,96	14.644.468,51
Balances Anuales Acumulados y Beneficios Después de Impuesto de sociedades 25% (Resultado)	6.445.654,16	6.808.540,73	7.383.040,42	7.886.345,48	8.359.662,04	8.883.160,11	9.377.073,73	9.901.601,01	10.456.954,22	10.883.349,89
Resultado Impuesto Sociedades 25 % - Anual	-151.487,31	-154.628,86	-157.833,23	-161.101,69	-164.435,52	-167.866,02	-171.304,54	-174.842,43	-178.451,07	-182.131,69
VAN	432.820,90	441.786,73	450.952,08	460.290,54	469.815,77	479.531,50	489.441,54	499.546,79	509.850,20	520.376,82
TIR: se calcula y completa en la memoria, estos son datos que nos servirán para ese cálculo										
Costos	1.683.259,62	1.716.924,81	1.751.293,30	1.786.298,57	1.822.014,34	1.858.454,63	1.895.623,72	1.933.536,19	1.972.206,92	2.011.651,06
Pagos	-1.130.616,62	-1.152.703,61	-1.175.614,09	-1.199.698,90	-1.222.827,38	-1.246.538,54	-1.271.091,92	-1.296.117,18	-1.321.704,13	-1.347.892,83
MA 21 % - Soportado	-114.253,29	-116.538,35	-118.869,12	-121.246,50	-123.671,43	-126.144,66	-128.667,76	-131.241,11	-133.865,94	-136.543,25
Balances IVA - Soportado	-2.002.029,42	-2.208.567,77	-2.327.436,89	-2.448.665,39	-2.572.354,82	-2.698.499,68	-2.827.167,44	-2.958.408,56	-3.092.274,49	-3.228.817,74
MA 10% - Reparcido	168.325,96	171.692,48	175.126,33	178.628,96	182.201,43	185.845,46	189.562,37	193.353,62	197.220,69	201.165,11
Balances IVA - Reparcido	2.681.674,04	2.863.566,52	3.038.692,85	3.217.321,70	3.399.523,14	3.585.388,60	3.774.830,97	3.968.284,59	4.165.505,29	4.366.670,39
Resumen IVA	599.844,62	654.998,75	711.235,96	768.638,31	827.168,32	886.868,92	947.763,53	1.009.876,04	1.073.230,79	1.137.852,65

TOTAL VAN 9.298.391,74