

THE DNA ANCESTRY PROJECT
Travel back in time 150,000 years...
Trace your ancestry with DNA powered by **genebase**

www.dnaancestryproject.com

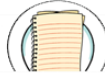
ASL by Google

Advertise on NYTimes.com



Diner's Journal

The New York Times Blog on Dining Out



February 12, 2010, 6:33 PM

El Bulli no reparte dividendos

By Cganalitica.uc



Sergio F. Perez/Reuters

Ferran Adrià at the International Gastronomy Summit in Madrid in January.

Ferrán Adrià ha anunciado el cierre temporal del famosísimo restaurante El Bulli. La noticia ha provocado una inmensa expectación en todo el mundo debido a que resulta difícil de entender que el mejor restaurante del planeta cierre sus puertas, aunque solo sea para dedicar tiempo a "mantener el nivel de creatividad". De hecho, han surgido voces (que fueron corregidas por el propio Adrià) al anunciar que en realidad se cerraba por ser un negocio ruinoso.

Hemos profundizado en esta noticia y pese a que esto no sea cierto, en realidad nos encontramos ante un negocio con una inversión cercana a los cuatro millones de euros a 31 de diciembre de 2008, de los que el 35.5% son existencias (1.390 M€). La importancia de esta partida es tal que se estima que el tiempo medio que están en la empresa es de casi 600 días (posiblemente se trate de la bodega, eso sí, con vinos, cava y champagne muy caros). A su lado el tiempo medio financiado a los clientes y el de pago son muy reducidos. El primero es de algo más de un mes y el segundo de unos 20 días. De este modo, el ciclo medio de explotación es de 1,73 años, que exige un capital corriente muy elevado (1.309 M€, casi el valor de las propias existencias).

A causa de estas existencias, el test de prueba ácida no alcanza la unidad en la fecha mencionada. Si se compara con la situación un año antes, se observa que la liquidez inmediata ha aumentado (quizás en exceso porque su valor es 0,32), al igual que la ratio de tesorería, que se duplica (de 0,23 a 0,55).

Durante el ejercicio 2008 no se han producido grandes cambios en la estructura patrimonial, en la que se observa que el patrimonio neto cubre casi el 80% del activo neto (activo financiado con pasivos con coste y patrimonio neto). De los 2.605 M€ al final del ejercicio 1.783 M€ son reservas (beneficio no distribuido). Sin embargo, si se tiene en cuenta la cifra total de pasivos, la financiación con origen en terceros ajenos a la empresa supone la mitad del patrimonio de la empresa al final de dicho período, en particular a corto plazo.

Por lo que se refiere a la generación de recursos, el cash-flow neto ha disminuido casi un 8% durante el ejercicio 2008, obteniendo 152 M€, de los que el 58,11 % son amortizaciones y el resto, el beneficio neto que ascendió a 63.704 € (en vez de las pérdidas a las que se ha hecho referencia). Esto ha imposibilitado el reparto de dividendos, ni del resultado del año 2008, ni del resultado del 2007 (que fueron 74.934). Toda la autofinanciación se mantiene en la empresa para reforzar su estructura y salvaguardar el capital corriente con la tesorería obtenida.

En definitiva, si bien no es cierto que el Bulli sea un negocio con pérdidas, su rentabilidad económica (el 3,28% en 2008 y el 2,7% en 2007) y su rentabilidad financiera (2,5% en 2008 y el 3,0% en 2007) no permiten asegurar que sea rentable. De hecho, la innovación y la creatividad en este caso no parece que sean buen negocio, o quizás todavía no se haya alcanzado la capacidad de prestación de servicio para que lo sea.

Search This Blog

Search

Previous post
[Hanson to Replace Vento With a Dos Caminos](#)

Next post
[Blue Marble's Soft Side](#)

SLIDE SHOW

Motorino



The crust on a Motorino pizza is a Neapolitan fantasy.

Restaurant Review

SLIDE SHOW

Tanoreen



Tanoreen serves terrific Middle Eastern in Bay Ridge.

Restaurant Review

THE DNA ANCESTRY PROJECT
Discover your ancestry with DNA powered by **genebase**

Advertise on NYTimes.com

SLIDE SHOW

The Year's Notable Eating



Sam Sifton's favorite dishes and new restaurants around New York in 2009.

Related Article

SLIDE SHOW

Inexpensive Restaurants



The best new affordable places, featured in the Dining Briefs and \$25 and Under column this year.

Related Article

Articles From the \$25 and Under Column

RECIPE SEARCH BETA

Go

About Diner's Journal

On Diner's Journal, the Dining blog of The New York Times, our staff and correspondents discuss dining out, news about restaurants, thoughts about eating and drinking, issues about food, food politics and food policies, and fully substantiated gossip. The main contributors are **Sam Sifton**, chief restaurant critic; **Pete Wells**, Dining editor; **Julia Moskin**, **Kim Severson**, **Glenn Collins**, **Florence Fabricant** and **Oliver Strand**, reporters; **Marian Burros**, reporter emeritus; **Emily Weinstein**, Dining's web producer; and **Nick Fox**, the deputy Dining editor and editor of the blog.

We're eager to get comments from readers, but we moderate those comments and can delete those that use inappropriate language or personal attacks, or that veer off the subject.

E-mail Diner's Journal | Follow the Dining Section on Twitter

Subscribe

Diner's Journal RSS