

Estudio de la viabilidad de algunos emprendimientos de la producción de cerveza artesanal en Uruguay.

Ana Maria Golpe (UdelaR) - anagolpe@adinet.com.uy

Eugenia Cabrera (Instituição - a informar) - eugeniacabrera08@gmail.com

Mariana Ramos (Udelar) - ramosmar@montevideo.com.uy

Resumo:

A nivel mundial, se observa un gran crecimiento de los emprendimientos de cervezas artesanales. Se está viendo un cambio en el hábito de los consumidores hacia productos de mayor calidad y la cerveza no es ajena a ello.

El objetivo del presente trabajo es analizar la viabilidad económica de tres emprendimientos de producción artesanal de cerveza IPA, dos de ellos localizados en Montevideo y uno en Rocha, en la R.O. del Uruguay.

En Uruguay, muchos de los productores de este sector comenzaron como un hobby y así continúan, mientras que otros han cambiado a micro emprendimientos o empresas de mediano porte.

Se consideraron emprendimientos cerveceros artesanales, se profundizó en la viabilidad económica, se analizaron los costos, la estructura de los mismos, la rentabilidad (todo en porcentaje) y sus puntos de equilibrio. A los efectos de poder realizar comparaciones, se analizaron para la cerveza IPA en dos formas de presentación: botellas de 500 cc y en barriles, a granel. Sus márgenes de contribución por litro de cerveza artesanal se encuentran entre el 35% y el 45%, luego la estructura de costos fijos influye en forma importante para determinar la rentabilidad positiva o negativa.

Asimismo, se realizó una encuesta de carácter exploratoria a fin de tener un indicio sobre si hay o no mercado y las preferencias de los consumidores. Se obtuvieron 54 respuestas, mayoritariamente respondieron personas entre 20 y 24 años de edad, de sexo femenino, casi todos estudiantes; eligen la cerveza artesanal frente a la industrial, la consumen en salidas y prefieren la cerveza rubia.

Palavras-chave: *Cerveza artesanal Costo de cerveza artesanal Rentabilidad de cerveza artesanal*

Área temática: *Custos aplicados ao setor privado e terceiro setor*

Estudio de la viabilidad de algunos emprendimientos de la producción de cerveza artesanal en Uruguay.

Resumen

A nivel mundial, se observa un gran crecimiento de los emprendimientos de cervezas artesanales. Se está viendo un cambio en el hábito de los consumidores hacia productos de mayor calidad y la cerveza no es ajena a ello.

El objetivo del presente trabajo es analizar la viabilidad económica de tres emprendimientos de producción artesanal de cerveza IPA, dos de ellos localizados en Montevideo y uno en Rocha, en la R.O. del Uruguay.

En Uruguay, muchos de los productores de este sector comenzaron como un hobby y así continúan, mientras que otros han cambiado a micro emprendimientos o empresas de mediano porte.

Se consideraron emprendimientos cerveceros artesanales, se profundizó en la viabilidad económica, se analizaron los costos, la estructura de los mismos, la rentabilidad (todo en porcentaje) y sus puntos de equilibrio. A los efectos de poder realizar comparaciones, se analizaron para la cerveza IPA en dos formas de presentación: botellas de 500 cc y en barriles, a granel. Sus márgenes de contribución por litro de cerveza artesanal se encuentran entre el 35% y el 45%, luego la estructura de costos fijos influye en forma importante para determinar la rentabilidad positiva o negativa.

Asimismo, se realizó una encuesta de carácter exploratoria a fin de tener un indicio sobre si hay o no mercado y las preferencias de los consumidores. Se obtuvieron 54 respuestas, mayoritariamente respondieron personas entre 20 y 24 años de edad, de sexo femenino, casi todos estudiantes; eligen la cerveza artesanal frente a la industrial, la consumen en salidas y prefieren la cerveza rubia.

Palabras-chave: Cerveza artesanal. Costos cerveza artesanal. Rentabilidad de la cerveza artesanal.

Área Temática:

1 Introducción

El mercado de la cerveza artesanal viene teniendo una explosión a nivel mundial y Uruguay no es ajeno a ello.

El objetivo de este trabajo es reflexionar sobre la viabilidad económica de tres emprendimientos cerveceros artesanales de la R. O. del Uruguay, dos en Montevideo y uno en el departamento de Rocha.

Para ello, se comenzará con una Descripción del problema, se continuará con la Metodología empleada, siguiendo con el Marco Teórico, la Descripción de los micro emprendimientos analizados, para finalizar con las Conclusiones y Recomendaciones y la Bibliografía correspondiente.

Todo este análisis se basa en datos del año 2019, antes del Covid 19.

2 Descripción del problema y Metodología aplicada

La cerveza artesanal viene revolucionando el mercado a nivel mundial. Cada vez más consumidores eligen esta opción.

Según un estudio publicado por Alltech - The Brewers Journal, la cantidad de cerveceros a nivel mundial supera los 19.000 establecimientos, en un total de 209 países, de los cuales el 94% es artesanal. Solo en Estados Unidos y en el Reino Unido, la cantidad aumentó en un 10%, transformando los pubs y restaurantes.

El mayor productor de cerveza artesanal es Estados Unidos, con 4.750 cervecerías artesanales, de un total de 5.025. Sin embargo, el Reino Unido es el que posee la mayor cantidad de cerveza per cápita, 25 por millón de habitantes; Estados Unidos posee 15; y Alemania, 16.

Los diez principales productores de cerveza artesanal son Estados Unidos, Reino Unido, Alemania, Italia, España, Italia, Canadá, Holanda, Suiza y Australia.

El Uruguay, en el año 2019 había unos 300 cerveceros artesanales. Muchos de esos cerveceros artesanales comenzaron como un hobby y siguen así, mientras que otros se transformaron en micro y pequeños emprendedores.

El presente trabajo se apoya tanto en datos primarios, como secundarios.

Es así que se analiza la viabilidad económica de tres emprendimientos. La información que constituye la base de datos se obtuvo de los trabajos finales de tres equipos de estudiantes de la Facultad de Ciencias Económicas y de Administración de la UdelaR, realizados en el 2019 en el marco del Espacio de Formación Integral de Costos para la Gestión de Emprendimientos Sociales y Comunitarios, para la aprobación de dicho curso.

La viabilidad económica se complementó con una encuesta aleatoria a 54 individuos a los efectos de tener indicios sobre la existencia o no de mercado para dicho producto, además de algunas características.

También, se realizó una búsqueda de datos secundarios proporcionados por instituciones privadas y se consultaron páginas web.

3 Marco teórico

El Centro de Desarrollo Tecnológico Empresarial (CDTE), de Manises, España, define el plan de viabilidad como *“el documento en que se va a reflejar el contenido del proyecto empresarial que se pretende poner en marcha, y que abarcará desde la definición de la Idea a desarrollar hasta la forma concreta de llevarla a la práctica”*.

Sapag Chain (2007) considera que un proyecto de inversión necesita 3 viabilidades para determinar el éxito o fracaso: 1) la viabilidad técnica (capacidad operativa, recursos e instalaciones); 2) la viabilidad legal y 3) la viabilidad económica (beneficio, costos y rentabilidad del proyecto).

Sapag Chain (2007) propone los siguientes pasos: a) definición de la idea; b) análisis del mercado (análisis de las Cinco fuerzas de Porter, Matriz atractivo – competitividad, análisis de la matriz Foda, como algunas de las herramientas que pueden ayudar en esta etapa); c) realizar un plan de Marketing; d) crear un plan operativo y d) hacer un plan financiero.

En este trabajo nos enfocaremos en el paso d) porque las empresas ya se encuentran operando. Sin embargo, se realizó una encuesta para tener una idea sobre el potencial mercado, que es la base de la información para el paso c).

4 Industria Cervecera

Se comenzará con la historia de la cerveza, continuando con una breve descripción del proceso de la producción de la cerveza artesanal, para pasar a la cervecería artesanal en Uruguay, y luego se detallarán los resultados de la encuesta realizada.

4.1 Historia de la Cerveza

Se desconoce con exactitud el origen de la cerveza, fechado en el 4.000 A. C. en la baja Mesopotamia (actual Irak). Se conocen algunos datos, encontrados en unas pequeñas tablas de arcilla, de una bebida elaborada por los sumerios a la que denominaban “bebida fuerte” con extracto de cebada.

La primera receta conocida a la fecha se encuentra en el Código de Hamurabi, donde se ofrenda cerveza a la diosa Nin-Harra, se trata del Monumento Azul (Museo Británico).

Por otra parte, los egipcios también bebían un licor a base de cebada que llamaban “zytum”, aromatizado con miel, dátiles, canela, etc.

Los egipcios exportaron la cerveza a los griegos, quienes a su vez la exportaron a los romanos, y estos a los galos y a los germánicos. Estos dos últimos comenzaron a elaborar la cerveza con malta de cebada y avena, usando comino para su aroma.

En honor al Dios Ceres, los galos la denominan “cerevisa”, de ahí el nombre latino de “cerveza”.

En la Edad Media, las Abadías de Centro Europa eran las guardianas de la cerveza y probaban varias recetas, mejorando el aspecto, el aroma y el sabor.

En el siglo XV, se comenzó a utilizar el lúpulo como aromatizante, advirtiéndose que con este ingrediente se conservaba más tiempo.

La cerveza se popularizó y surgieron así leyes para la regulación de la misma. En abril de 1516, el emperador Guillermo IV de Baviera decretó la Ley de Pureza, donde se establecía que la cerveza solo se debía elaborar con tres elementos: agua, malta de cebada y lúpulo, desconociendo a la levadura.

Es a partir del siglo XVIII que surgió su gran expansión, cuando cerveceros bávaros almacenaban sus cervezas en sótanos y cuevas, dejándola madurar lentamente con el frío a temperaturas constantes, normalmente entre 8 y 10 grados, y utilizando, a su vez, levaduras de baja fermentación.

Su industrialización comenzó a finales del siglo XIX, siendo los principales productores Burton on Trent en Inglaterra, Munchen en Alemania y Pilsen en Bohemia, cada uno con estilos propios de elaboración.

En el siglo XX, surgieron las grandes compañías cerveceras, destruyendo a las pequeñas industrias artesanales.

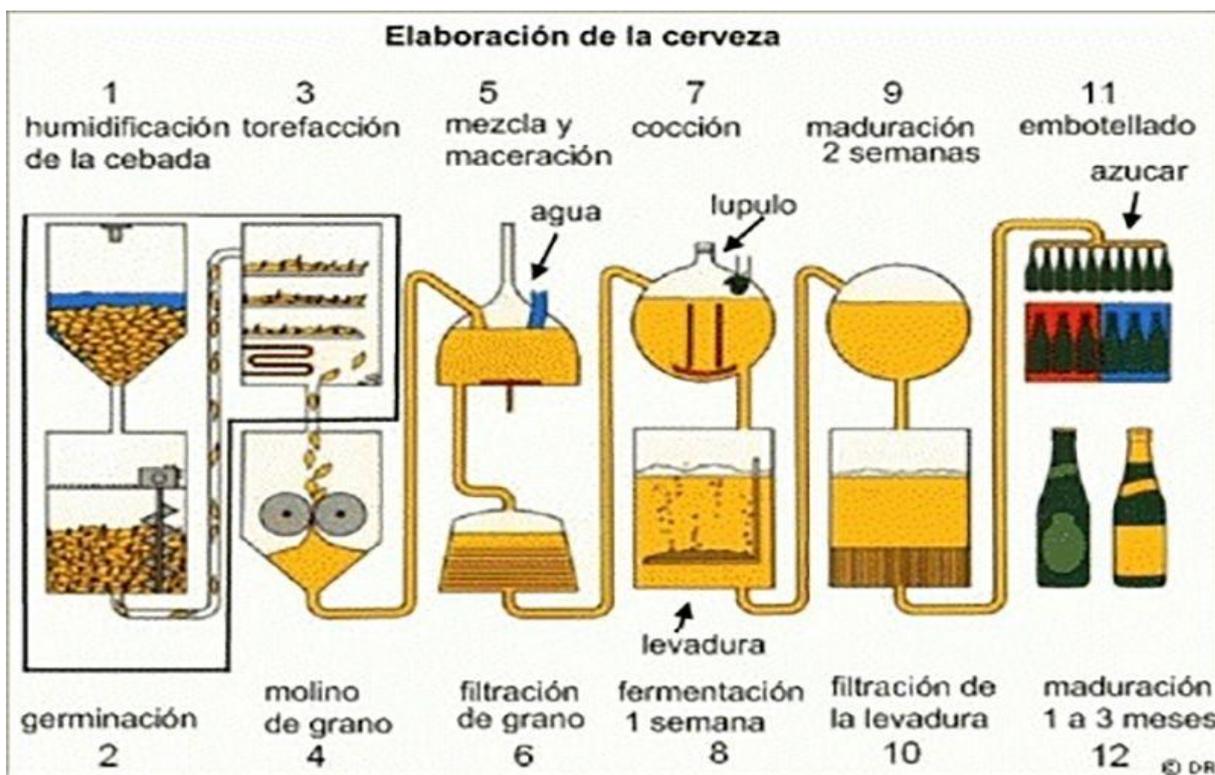
En el siglo XXI, parece estar volviéndose al florecimiento de la pequeña industria cervecera artesanal con un toque de calidad y de exclusividad, que había perdido.

4.2 Proceso de Producción de Cerveza Artesanal

La elaboración de la cerveza se puede resumir en los siguientes procesos: malteado; molienda y maceración; filtración de mosto; cocción; fermentación de la cerveza; maduración y envasado.

A continuación, se dará una breve descripción de las etapas en el proceso de elaboración:

Figura 1 – Proceso de Elaboración de la cerveza



Fuente: <https://www.pinterest.es/pin/409405422347751998/>

El proceso productivo de la cerveza artesanal comienza con la molienda de granos, en este caso malta, que luego es mezclada con agua para convertir el agregado en azúcares fermentables. El agua es el ingrediente mayoritario en la cerveza final.

Luego, se separa el concentrado de los restos de malta. Este se debe filtrar para separar el líquido del sólido. El sobrante (sólido) generalmente es comercializado, lo que implica que el negocio podría obtener un ingreso adicional por la venta del mismo.

La mezcla líquida resultante es llevada a ebullición y se le agrega lúpulo para aportar amargor y aroma.

Posteriormente, la mezcla final es sometida a un centrifugado, para luego enfriarse al momento de colocar la levadura para la etapa de fermentación. Este proceso se desarrolla en fermentadores, donde la cerveza es sometida a bajas temperaturas para que el sabor y los aromas se estabilicen, y se deja madurar durante un período de tiempo que puede ser más o menos, dependiendo de las cualidades de la cerveza.

Finalmente se envasa en botellas, en general de 500 cc, o se vende a granel, donde se dispone en bidones de, en promedio, 20 litros cada uno.

Diferencia entre la cerveza artesanal y la cerveza industrial

Todas las cervezas deben tener cuatro elementos básicos: cebada, agua, lúpulo y levadura. Por eso, el proceso de compra y selección de las materias primas es muy importante.

Las diferencias principales entre la cerveza artesanal y la industrial son las proporciones, el tratamiento de la materia prima, el proceso de elaboración, de filtración y de pasteurización, el uso de aditivos artificiales y de conservantes.

4.3 La cerveza artesanal en la República Oriental del Uruguay

A fines del 2007 surgió en el mercado la primera cerveza artesanal uruguaya: Mastra, de manos de un ingeniero industrial que fue a Buenos Aires a capacitarse y después de conseguir un inversor.

Hay más de 300 cerveceros artesanales en el año 2019. En este trabajo, se profundizará en tres emprendimientos, dos en Montevideo y uno de la ciudad de Rocha.

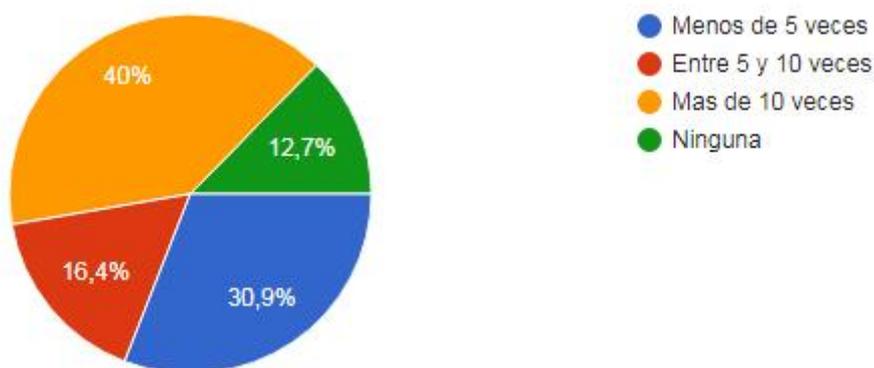
Con respecto a la información del mercado, como ya se indicó, se efectuó una encuesta de carácter exploratorio de forma aleatoria a estudiantes, cuyos resultados fueron:

Contestaron un total de 54 encuestados. De los que respondieron la encuesta, el 75% se encuentran entre 20 y 24 años; el 67% son de sexo femenino; el 78% consume cerveza; el 74% son estudiantes y un 22% son trabajadores dependientes.

A continuación, se muestran los resultados de la mencionada encuesta sobre el consumo, donde el 39% consumió más de diez veces en el año; un 67% la consume en salidas; el 63% prefiere la cerveza artesanal; el 84% prefiere la cerveza rubia; y el 57%, aunque sea más cara, igual sigue prefiriendo la cerveza artesanal.

Respecto de cómo eligen qué tipo de cerveza consumir, el 14% pide la opinión del mozo; un 20% opta por probar las que no conoce; un 29% analiza las diferentes opciones que tiene en el menú y un 28% sabe exactamente la que quiere consumir.

Figura 2 – ¿Cuántas veces ha consumido cerveza artesanal en el último año?



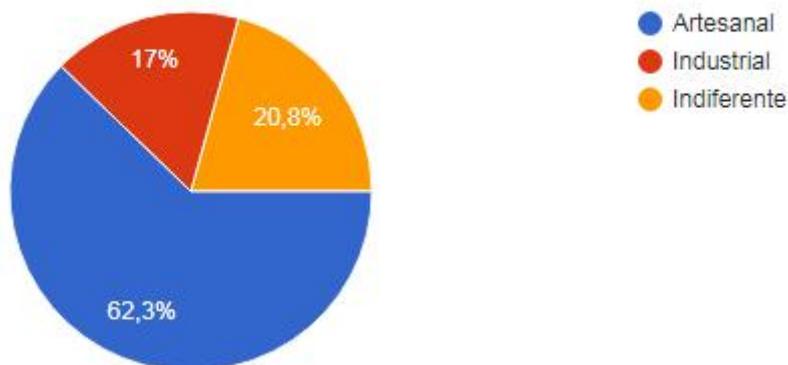
Fuente: Elaboración de los autores

Figura 3 – ¿Cuáles son las situaciones en las cuales consume cerveza artesanal?



Fuente: Elaboración de los autores

Figura 4 – ¿Qué tipo de cerveza prefiere?



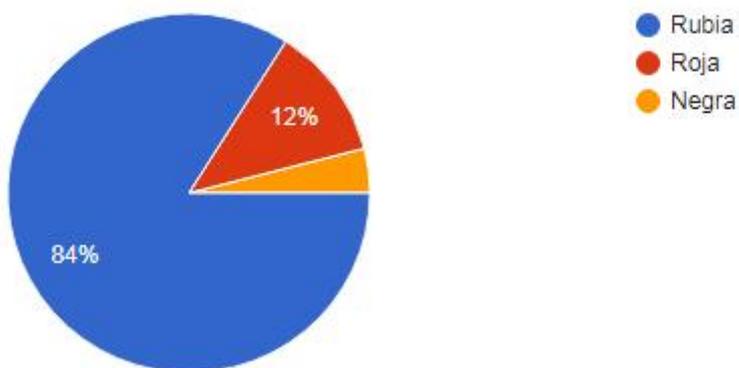
Fuente: Elaboración de los autores

Figura 5 – Actitud al momento de pedir una cerveza artesanal



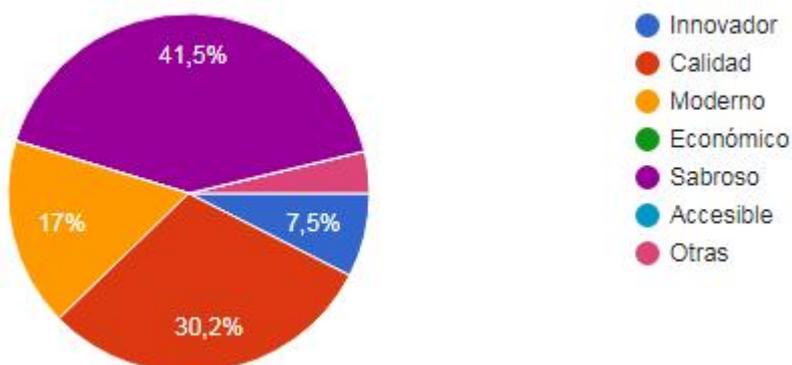
Fuente: Elaboración de los autores

Figura 6 – Preferencia de los consumidores por tipo de cerveza



Fuente: Elaboración de los autores

Figura 7 – Opinión sobre la definición de la cerveza artesanal



Fuente: Elaboración de los autores

Figura 8 – Opinión sobre posible elección de una cerveza



Fuente: Elaboración de los autores

5 Análisis de viabilidad económica

Los datos proporcionados por los emprendimientos son confidenciales, a los efectos de exponerlos para hacer el análisis respecto de la viabilidad se exponen como porcentajes.

Con el fin de realizar comparaciones, se exponen los costos de una cerveza artesanal IPA; por un lado, la venta en botellas de 500 cc y, por otro, la venta a granel en bidones.

Para la IPA embotellada, se tomó como 100 al precio de venta y se obtuvieron los siguientes márgenes de contribución por litro (2 botellas de 500 cc):

Cuadro 1. – Comparación de margen de contribución unitario por litro de cerveza embotellada

Empresa 1		Empresa 2		Empresa 3	
	Costo Unitario %		Costo Unitario %		Costo Unitario %
	2 Botella 500cc		2 Botella 500cc		2 Botella 500cc
p	100,00	p	100,00	p	100,00
cv	64,56	cv	57,22	cv	65,51
mc	35,44	mc	42,78	mc	34,49

Fuente: Elaboración propia.

Como se puede observar, los márgenes de contribución por litro de cerveza artesanal embotellada van entre un 34.5% y un 42.8%.

Respecto de la IPA vendida a granel, el margen de contribución por litro de cerveza es:

Cuadro 2.- Comparación de margen de contribución unitario por litro de cerveza a granel

Empresa 1		Empresa 2		Empresa 3	
	Costo Unitario %		Costo Unitario %		Costo Unitario %
	Barril (x 1 litro)		Barril (x 1 litro)		Barril (x 1 litro)
p	100,00	p	100,00	p	100,00
cv	55,20	cv	58,48	cv	63,12
mc	44,80	mc	41,52	mc	36,88

Fuente: Elaboración propia.

Como se puede observar, los márgenes de contribución por litro de cerveza artesanal a granel van entre un 36.9% y un 44.8%, levemente superior a la cerveza embotellada, ya que el envase representa un costo importante: botellas (que aunque son reutilizables, no se realiza por el costo de lavado y la logística de recolección de las mismas), etiquetas, tapas, packs en los que se distribuye (en general, también descartables y no reutilizables).

Cuando comparamos dentro de cada empresa el margen de contribución entre un producto y otro, en los casos de la empresa 1 y 3 son mayores para la cerveza vendida a granel; no es así para la empresa 2, donde es levemente inferior. Recordemos que estos datos están analizados en términos de porcentaje, considerando como 100 el precio de venta de cada producto. En dólares, estos precios van desde 3 dólares a 5 dólares por litro, y las relaciones entre los precios de venta de cerveza artesanal embotellada y de cerveza artesanal a granel varían hasta en un 80% (más cara la cerveza artesanal embotellada).

Los puntos de equilibrio de cada empresa son:

Cuadro 3.- Puntos de Equilibrio de cada empresa (en litros)

Empresa 1		Empresa 2		Empresa 3	
Pto. Equilibrio	1.096	Pto. Equilibrio	1.637	Pto. Equilibrio	2.588

Fuente: Elaboración propia.

Como se puede observar, los puntos de equilibrios se encuentran entre 1.100 litros y 2.600 litros, lo que denota la gran variación en la estructura de costos y de los márgenes que obtiene cada una de ellas.

Si profundizamos en los Estados de Resultados de cada una de ellas, vemos:

Cuadro 4.- Estados de Resultados (en %)

Empresa 1		Empresa 2		Empresa 3	
Estado de Resultados Projectado		Estado de Resultados Projectado		Estado de Resultados Projectado	
Ventas Projectadas	100%	Ventas Projectadas	100%	Ventas Projectadas	100%
CV Materia Prima	-61%	CV Materia Prima	-58%	CV Materia Prima	-65%
MC	39%	MC	42%	MC	35%
CF -Mano de obra	-7%	CF -Mano de obra	-14%	CF -Mano de obra	-10%
CF - Otros	-11%	CF - Otros	-24%	CF - Otros	-35%
Resultado	21%	Resultado	5%	Resultado	-9%

Fuente: Elaboración propia

La amplitud sigue presente, tenemos desde una empresa que pierde el 9%, hasta una que gana un 21%.

Se observa que el Margen de Contribución global va entre un 35% y un 42%, lo que no parece ser un mal resultado. La mano de obra va entre un 7% y un 14% (el doble), pero los costos fijos varían entre un 11% y un 35% (el triple), parece ser un factor que está afectando la rentabilidad.

6 Conclusiones

La finalidad de este trabajo fue analizar la viabilidad económica de tres establecimientos productores de cerveza artesanal, puntualmente se consideró el tipo IPA a los efectos de poder comparar, dos de ellos localizados en Montevideo y el tercero en el departamento de Rocha, Uruguay.

Se considera importante destacar que, aunque la encuesta realizada sobre el mercado no cuenta con rigor científico, se vislumbra que existe mercado para la venta de este producto, lo que condice con la realidad, o sea, el aumento a nivel mundial de la cerveza artesanal. Los que contestaron son jóvenes, mayoritariamente de sexo femenino, estudiantes, que consumen en salidas con amigos, prefieren la cerveza rubia y están dispuestos a probar otras cervezas artesanales, aunque por ella deban pagar más que por una cerveza industrial.

Del análisis financiero se puede concluir que dos de los establecimientos obtienen rentabilidad positiva, mientras que el tercero presenta una rentabilidad negativa.

Profundizando en la estructura de costos, el margen de contribución es positivo, entre un 35% y un 45%, pero la estructura de costos fijos hace que esa rentabilidad se torne en

negativa en uno de los casos. Comparando con las otras instituciones, la empresa que da rentabilidad negativa tiene casi una variación de un 300% de costos fijos. Los costos fijos van entre el 11% y el 35%.

Es de destacar que en muchos de los casos se consideró la mano de obra como un costo, cuando en la práctica la mano de obra es aportada por los socios, donde se confunde la remuneración de la mano de obra y la rentabilidad. En este caso, si no se considera la remuneración, obtienen todos una rentabilidad positiva. En dólares la cifra no es muy estimulante, va de 400 a 800 dólares, si consideramos que las empresas venden solo cerveza artesanal IPA y en una proporción de 50% envasada y 50% en barril.

En la práctica todos los establecimientos trabajan con varios tipos de cervezas artesanales y su ganancia en términos monetarios es mayor.

Referencias

ALAYON, J.; CABRERA, E. (2019). Informe final sobre micro cervecero, para aprobar el EFI Costos para la gestión de emprendimientos sociales y comunitarios. UdelaR. Facultad de Ciencias Económicas y de Administración.

CARDOZO, N.; FIERRO, M.; FUSTEL, R. (2019). Informe final sobre micro cervecero, para aprobar el EFI Costos para la gestión de emprendimientos sociales y comunitarios. UdelaR. Facultad de Ciencias Económicas y de Administración.

CONTRERAS, N.; TACCONE, A. (2015). Trabajo final de grado de la Universidad Estudio de viabilidad de un micro emprendimiento aplicado a la producción de cerveza artesanal. Nacional de Córdoba. Facultad de Ciencias Económicas. Licenciatura en Administración.

MARFETAN, F.; REVETRIA, N. (2019). Informe final sobre micro cervecero, para aprobar el EFI Costos para la gestión de emprendimientos sociales y comunitarios. UdelaR. Facultad de Ciencias Económicas y de Administración.

SAPAG CHAIN, N. (2007). *Proyectos de inversión. Formulación y evaluación*. (1er ed.). Méjico: Editorial Pearson.

Webgrafía

<https://www.brewersjournal.info/tag/alltech/>

<http://www.impulsaindustria.com.uy/wp-content/uploads/2019/09/Informe-de-Tendencias-Cerveza-Artesanal-Impulsa-Industria-2019.pdf>

<https://www.pinterest.es/pin/409405422347751998/>

www.cdti.es

Anexo A.- Formulario de Encuesta

Formulario sin título

ENCUESTA SOBRE EL CONSUMO DE CERVEZA ARTESANAL

Buenas tardes, la siguiente encuesta tiene por fin conocer algunas respuestas sobre el mercado de la cerveza artesanal. Le agradecería si puede brindarnos 10 minutos de su atención para contestarla. La encuesta es anónima, y no se piden datos personales, por lo que se pide responder con sinceridad. Agradecemos desde ya su tiempo y ayuda.

Edad

Tu respuesta _____

Sexo

Femenino

Masculino

¿Actualmente consume cerveza?

Si

No

Ocupación?

Estudiante

Trabajador Independiente

Trabajador dependiente

Sin trabajo

¿Cuántas veces ha consumido cerveza artesanal en el último año?

Menos de 5 veces

Entre 5 y 10 veces

Mas de 10 veces

Ninguna

¿Cuales son las situaciones en las cuales consume cerveza artesanal?

Salida con amigos

Salida con su pareja

Cumpleaños

After office

Eventos especiales

Siempre, sin ninguna situación especial

Otros

¿Qué tipo de cerveza prefiere?

Artesanal

Industrial

Indiferente

Si contestó que prefiere la cerveza artesanal, ¿Porqué la prefiere?

Tu respuesta _____

Al momento de pedir una cerveza artesanal usted:

- Sabe cual pedir por su sabor
- Pide algún sabor que no haya probado
- Le pide al mozo que le recomiende alguna
- Pide la que tiene más alcohol
- Elije cualquiera al azar
- Analiza las opciones que hay en el menú
- Otras

¿Cuántos tipos de cerveza artesanal conoce?

Tu respuesta _____

Ordene de 1 a 3, los siguientes tipos de cerveza según sus preferencias, siendo 1 su sabor preferido

- Rubia
- Roja
- Negra

¿Cómo cree que las personas podrían definir la cerveza artesanal?

- Innovador
- Calidad
- Moderno
- Económico
- Sabroso
- Accesible
- Otras

Si tiene 2 cervezas para elegir, una artesanal y una industrial, Cuál elegiría?

- La cerveza industrial
- La artesanal sólo si vale lo mismo que la industrial
- La artesanal, aunque sea más cara que la industrial
- Me es indiferente
- No tomo cerveza

Enviar