

Alcaldía de Bogotá

Gas tró mo mía



BOGOTÁ
2600 METROS MÁS CERCA DE LAS ESTRELLAS



ENRIQUE PEÑALOSA LONDOÑO
Alcalde Mayor de Bogotá

JOSÉ ANDRÉS DUARTE GARCÍA
Secretario de Desarrollo Económico

NELSON ANDRÉS CALDERÓN
Director General (E)
Instituto Distrital de Turismo

GABRIEL EDUARDO MORENO VELOZA
Asesor
Observatorio de Turismo

Instituto Distrital de Turismo
Fundación Universitaria san Mateo
Asociación Colombiana de Gastronomía
Bogotá, 08 de octubre de 2019

Wilson Fernando Donato Padilla
Paola Andrea Sánchez Prieto
Mile Lorena Piñeros Dueñas
Luis Fernando Pineda Gonzales
Jhon Fredy Muñoz Gómez

Investigación:

Laura Valentina Hernández Sánchez
Karen Yulied Penagos Marín
Iván Gilberto Ávila Velazco
Alonso Eriberto León Coca
Andrea Ramírez
Juli Pinilla

Equipo de recolección:

TABLA DE CONTENIDO

INTRODUCCIÓN	7
OBJETIVOS	8
OBJETIVO GENERAL	8
OBJETIVOS ESPECÍFICOS	8
METODOLOGÍA	9
UNIVERSO DE ESTUDIO Y POBLACIÓN OBJETIVO	9
PERÍODO DE APLICACIÓN Y REFERENCIA	10
TIPO DE INVESTIGACIÓN	10
LOGÍSTICA Y PROCESO DE RECOLECCIÓN	10
ESQUEMA OPERATIVO	11
CUOTAS DE TRABAJO	12
PROGRAMACIÓN	14
ANÁLISIS GENERAL DEL SECTOR	15
POSICIONAMIENTO DEL SECTOR GASTRONÓMICO DE LA CANDELARIA	15
COMPETITIVIDAD DEL SECTOR GASTRONÓMICO DE LA CANDELARIA	16
SOSTENIBILIDAD DEL SECTOR GASTRONÓMICO DE LA CANDELARIA	18
VALORACIÓN GENERAL	19
DEFINICIÓN TIPOLOGÍA DE RESTAURANTES	21
DESCRIPCIÓN DE CARACTERÍSTICAS POR TIPOLOGÍA	22
RESTAURANTES CORRIENTES DE MENÚ VARIABLE (RCMV)	22
INFRAESTRUCTURA	22
DESCRIPCIÓN DE LA OFERTA	26
EMPLEABILIDAD	31
PROMOCIÓN	33
RESTAURANTES CORRIENTES DE MENÚ VARIABLE (RCMF)	46
INFRAESTRUCTURA	57
DESCRIPCIÓN DE LA OFERTA	60
EMPLEABILIDAD	41
PROMOCIÓN	66
RESTAURANTE TEMÁTICO	76
INFRAESTRUCTURA	77
DESCRIPCIÓN DE LA OFERTA	79
EMPLEABILIDAD	53
PROMOCIÓN	56
RESTAURANTE DE COMIDA RÁPIDA (RCR)	87
INFRAESTRUCTURA	87
DESCRIPCIÓN DE LA OFERTA	89
EMPLEABILIDAD	92
PROMOCIÓN	95
RESTAURANTE TIPO LUJO (RL)	69
INFRAESTRUCTURA	69
DESCRIPCIÓN DE LA OFERTA	89
EMPLEABILIDAD	92
PROMOCIÓN	95
RESTAURANTE DE HOTELES (RH)	77

INFRAESTRUCTURA	78
DESCRIPCIÓN DE LA OFERTA	80
EMPLEABILIDAD.....	92
PROMOCIÓN	87
CAFETERÍA.....	88
INFRAESTRUCTURA	88
DESCRIPCIÓN DE LA OFERTA	90
EMPLEABILIDAD.....	93
PROMOCIÓN	95
INFORMACIÓN FINANCIERA GENERAL	96
CONCLUSIONES	97

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1. Programación Censo gastronómico localidad la Candelaria	14
Tabla 2. Tipo de oferta gastronómica , RCMV	26
Tabla 3. Días de atención , RCMV.....	27
Tabla 4. Servicios complementarios , RCMV.....	27
Tabla 5. Precios promedio , RCMV	29
Tabla 6. Cargo desempeñado por género , RCMV	31
Tabla 7. Modalidad vinculación laboral por género , RCMV	32
Tabla 8. Vinculación personal extranjero , RCMV	33
Tabla 9. Tipo de oferta gastronómica en (RCR).....	60
Tabla 10. Días de atención en (RCR)	61
Tabla 11. Servicios complementarios en (RCR)	61
Tabla 12. Precios promedio en (RCR)	62
Tabla 13. Cargo desempeñado por género en (RCR)	64
Tabla 14. Modalidad vinculación laboral por género en (RCR).....	65
Tabla 15. Vinculación personal extranjero en (RCR)	66
Tabla 16. Porcentaje de áreas y usos de RH	77
Tabla 17. Tipo de oferta gastronómica en (RH)	80
Tabla 18. Días de atención en (RH).....	80
Tabla 19. Servicios complementarios en (RH)	81
Tabla 20. Precios promedio en (RH)	82
Tabla 21. Cargo desempeñado por género en (RH)	84
Tabla 22. Modalidad vinculación laboral por género en (RH)	85
Tabla 23. Vinculación personal extranjero en (RH)	85
Tabla 24. Porcentaje de áreas y usos de cafeterías.....	88
Tabla 25. Tipo de oferta gastronómica en cafeterías.....	90
Tabla 26. Días de atención en cafeterías	90
Tabla 27. Servicios complementarios en cafeterías	90
Tabla 28. Precios promedio en cafeterías.....	91
Tabla 29. Cargo desempeñado por género en cafeterías.....	93

Tabla 30. Modalidad vinculación laboral por género en cafeterías.....	94
Tabla 31. Vinculación personal extranjero en cafeterías	94

ÍNDICE DE GRÁFICAS

Gráfica 1. Significancia general	16
Gráfica 2. Porcentaje de cumplimiento NTS USNA 006.....	17
Gráfica 3. Porcentaje de cumplimiento total NTS	20
Gráfica 4. Clasificación de RCMV según área para comensales	23
Gráfica 5. Distribución de RCMV según número de ambientes.....	23
Gráfica 6. Distribución de RCMV según aforo máximo	24
Gráfica 7. Distribución de RCMV según número de sillas.....	25
Gráfica 8. Accesibilidad para población en condición de discapacidad motriz , RCMV	26
Gráfica 9. Modalidad de pago , RCMV.....	30
Gráfica 10. Accesibilidad para población en condición de discapacidad sensorial , RCMV	28
Gráfica 11. Accesibilidad para población en condición de discapacidad cognitiva , RCMV	29
Gráfica 12. Porcentaje de empleos por género , RCMV.....	31
Gráfica 13. Canales de información empleados por (RCMV)	34
Gráfica 14. Nivel geográfico de reconocimiento de (RCMV)	34
Gráfica 15. Clasificación de RCR según área para comensales	58
Gráfica 16. Distribución de RCR según aforo máximo	59
Gráfica 17. Accesibilidad para población en condición de discapacidad motriz en (RCR)	60
Gráfica 18. Modalidad de pago en (RCR)	63
Gráfica 19. Porcentaje de empleos por género en (RCR)	64
Gráfica 20. Canales de información empleados por (RCR)	67
Gráfica 21. Nivel geográfico de reconocimiento de RCR	67
Gráfica 22. Accesibilidad para población en condición de discapacidad motriz en (RH)	79
Gráfica 23. Accesibilidad para población en condición de discapacidad sensorial o cognitiva en (RH)	82
Gráfica 24. Modalidad de pago en (RH).....	83
Gráfica 25. Porcentaje de empleos por género en (RH).....	84
Gráfica 26. Canales de información empleados por (RH).....	86
Gráfica 27. Nivel geográfico de reconocimiento de RH	87
Gráfica 28. Accesibilidad para población en condición de discapacidad motriz en cafeterías.....	89
Gráfica 29. Modalidad de pago en cafeterías	92
Gráfica 30. Porcentaje de empleos por género en cafeterías	93
Gráfica 31. Canales de información empleados por cafeterías	95

ÍNDICE DE ILUSTRACIONES

Ilustración 1. Delimitación zona de estudio	9
Ilustración 2. Organigrama equipo de trabajo	11
Ilustración 3. Numeración de manzanas en zona de estudio.....	12
Ilustración 4. Distribución de actividades para recolección.....	13
Ilustración 5. Establecimientos categorizados por tenedores.....	18
Ilustración 6. Aspectos relevantes de sostenibilidad	19

INTRODUCCIÓN

La gastronomía es considerada como una de las principales actividades dentro del sector servicios, la cual puede favorecer la generación o crecimiento del turismo en un lugar determinado.

Sin embargo, se debe considerar que la demanda de este servicio puede variar según la motivación así:

- ✓ Gastronomía como motivo principal de la actividad turística, en donde la motivación principal de viaje radica propiamente en actividades gastronómicas.
- ✓ Gastronomía como motivación secundaria de la actividad turística, en la cual esta proporciona un valor agregado a la actividad principal.
- ✓ Gastronomía básica, es decir la que se da como satisfacción a una necesidad básica de alimentación.

Por otro lado, para poder cuantificar la oferta gastronómica de la ciudad en relación al comensal, resulta altamente complejo toda vez, que se puede encontrar residente y no residente. Una aproximación para poder consolidar la oferta gastronómica de la ciudad estaría dada por la concentración de la planta turística principal, como se define en el Plan Maestro de Turismo (2011): zonas de interés turístico, priorizando la zona de La Candelaria.

Dada la importancia de cuantificar y caracterizar la oferta gastronómica, el Instituto Distrital de Turismo - IDT, Asociación Colombiana de la Industria Gastronómica – ACODRÉS y la Fundación Universitaria San Mateo, unen esfuerzos para adelantar el presente estudio, el cual pretende constituir una herramienta base, con información actualizada de la oferta

gastronómica disponible en la localidad de La Candelaria. Estableciendo así un diagnóstico descriptivo que permita observar condiciones y oportunidades del sector.

En el desarrollo del estudio se muestra la metodología, logística y procesos de trabajo realizados para la recolección de la información, un análisis general del sector en donde se observa el posicionamiento, competitividad y sostenibilidad del sector gastronómico de la localidad. Finalizando con una descripción de características como: infraestructura, oferta, empleabilidad, promoción e información financiera de cada una de las tipologías planteadas.

OBJETIVOS

OBJETIVO GENERAL

Cuantificar, caracterizar y clasificar los establecimientos con oferta gastronómica ubicados en la localidad de La Candelaria.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- ✓ Clasificar los establecimientos con oferta gastronómica en la localidad de La Candelaria, de acuerdo con el tipo de negocio y oferta.
- ✓ Seleccionar los establecimientos con oferta gastronómica, con potencialidad turística para la conformación del directorio turístico.
- ✓ Identificar y describir las condiciones y características comunes según el tipo de oferta gastronómica en la localidad.

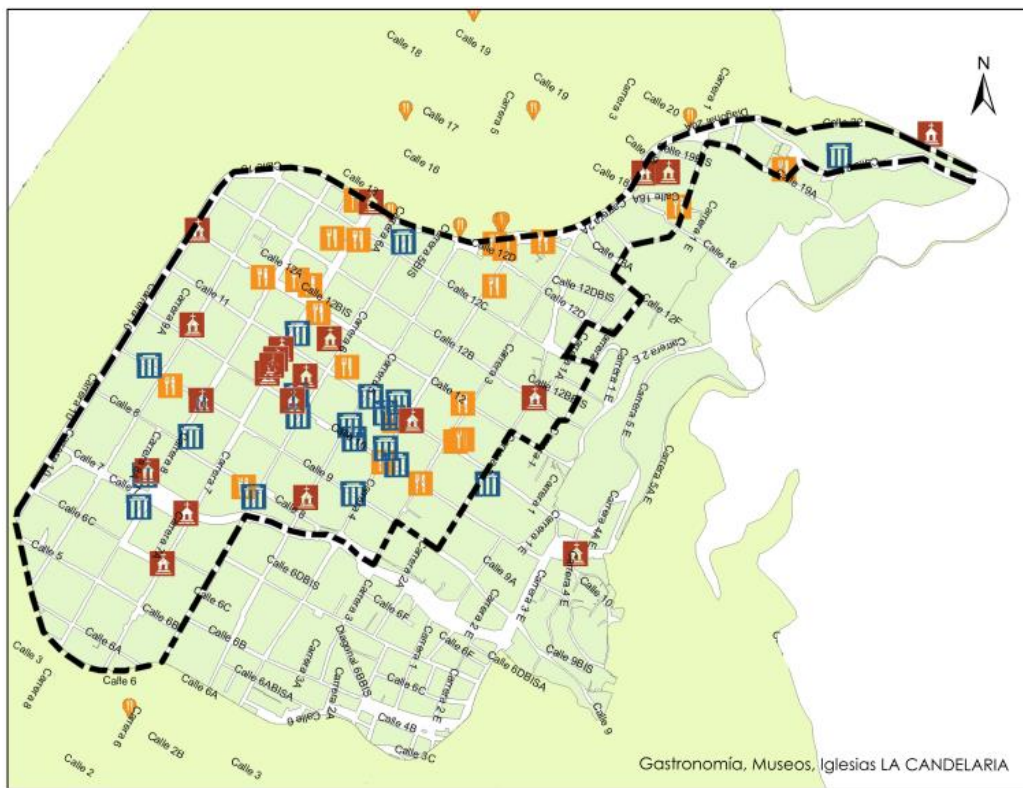
METODOLOGÍA

A continuación, se presenta la metodología empleada en campo, para la recolección de la información, a través del censo realizado a establecimientos identificados con oferta gastronómica en la localidad.

UNIVERSO DE ESTUDIO Y POBLACIÓN OBJETIVO

El universo de estudio y población objeto fueron las unidades económicas formalmente establecidas (con NIT y registro mercantil), ubicadas en Bogotá, en la localidad La Candelaria, específicamente en el área comprendida por la carrera 10ª carrera 6ª entre la calle 6ª y calle 13, y entre la calle 7ª y 13 entre carrera 6ª y carrera 1ª. Establecimientos dedicados a la *“La preparación y el expendio de alimentos a la carta y/o menú del día (comidas completas principalmente) para su consumo inmediato, mediante el servicio a la mesa. Pueden o no prestar servicio a domicilio, suministrar bebidas alcohólicas o algún tipo de espectáculo”*. (Código CIU- 5611 Expendio a la mesa de comidas preparadas).

Ilustración 1. Delimitación zona de estudio



Fuente: Censo gastronómico la Candelaria, 2019

PERÍODO DE APLICACIÓN Y REFERENCIA

El período de referencia para la encuesta fue entre marzo y julio de 2019.

TIPO DE INVESTIGACIÓN

La captura de información se realizó a nivel censal a todos los establecimientos gastronómicos ubicados en la Localidad de La Candelaria comprendida por la carrera 10ª entre la calle 6ª y calle 13, y entre la calle 7ª y 13 entre carrera 6ª y carrera 1ª.

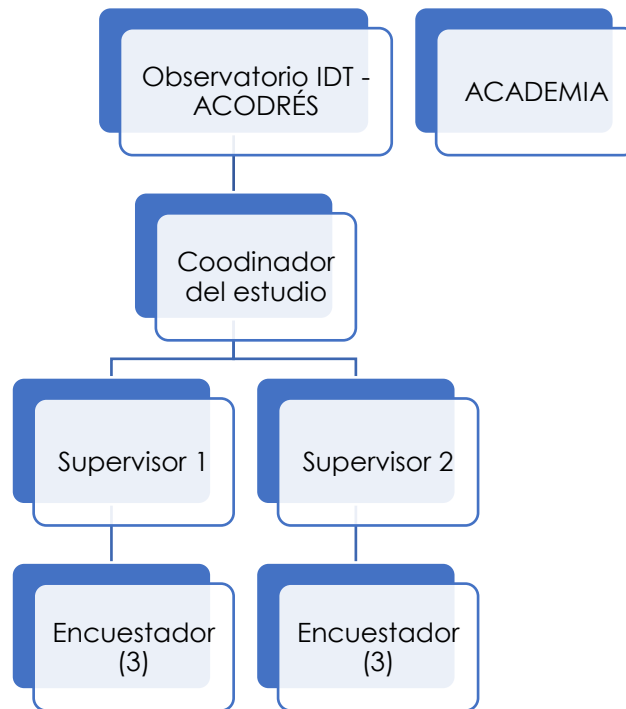
La encuesta se aplicó mediante entrevista directa y los datos los suministrará directamente el encuestado, para garantizar mayor precisión en los mismos.

LOGÍSTICA Y PROCESO DE RECOLECCIÓN

Para el proceso de recolección de información se estructuró un equipo de campo conformado por un coordinador, dos supervisores y 8 encuestadores. El personal convocado correspondió a estudiantes con aprobación de uno a cuatro semestres de educación universitaria, tecnológica o técnica en economía, gastronomía, administración de empresas, administración financiera, contaduría, estadística, ingeniería industrial o ingeniería de sistemas y un año de experiencia relacionada.

Para la realización del estudio se definió una estructura jerárquica (Ver ilustración 2), en la cual se articularon los deberes y funciones de las diferentes instancias organizativas entre sí y con el conjunto de actividades que comprendió el operativo de campo.

Ilustración 2. Organigrama equipo de trabajo



Fuente: Censo gastronómico la Candelaria, 2019

ESQUEMA OPERATIVO

Se realizó una etapa de sensibilización con los establecimientos gastronómicos en cada uno de los escenarios en lo que se participó con ACODRÉS.

Se presentó a las autoridades locales pertinentes la socialización del estudio y se solicitó su colaboración; al momento de la realización del censo se contactó a la autoridad pertinente como parte de los protocolos de seguridad y se contó con el acompañamiento durante el desarrollo del estudio.

El supervisor recibió una programación de los barrios a visitar, donde se le indicó el orden y las fechas estimadas para abordar los establecimientos.

Como parte de la presentación el personal de campo, estos portaban una carta de presentación del estudio, la cual brindaba respaldo al personal frente a los establecimientos.

Cada encuestador visitó los establecimientos gastronómicos ubicados en su cuadrante, y ubicó al informante adecuado para aplicar mediante entrevista directa el formulario de acuerdo con las normas suministradas durante la capacitación y al instructivo de recolección.

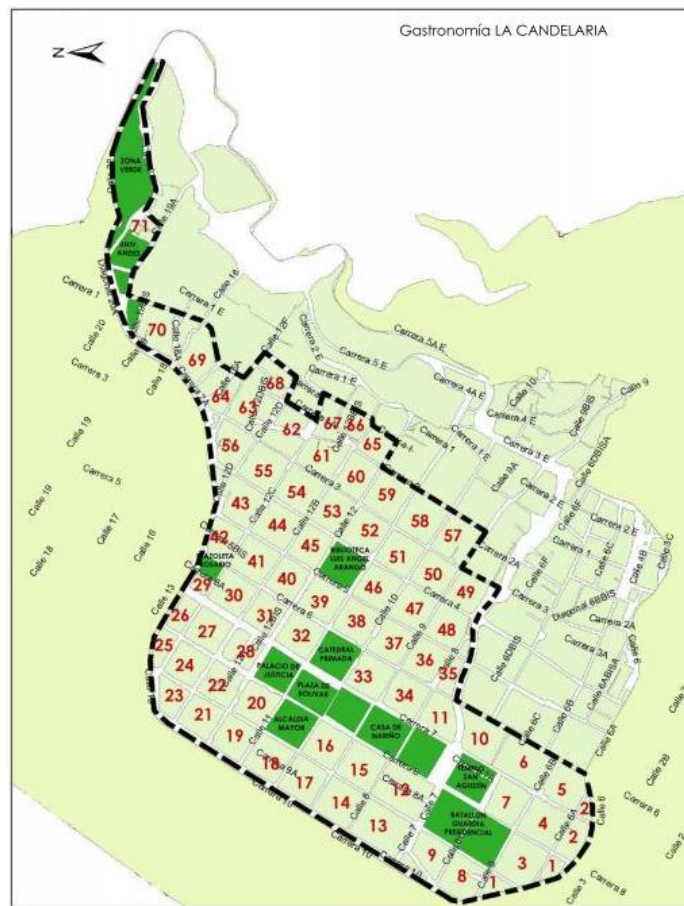
Cada supervisor aplicó las técnicas para verificar la calidad de la información recolectada por su grupo.

CUOTAS DE TRABAJO

Se identificaron 71 manzanas para realizar barrido de visitas, en donde se descartaron manzanas en las cuales operan organismos de gobierno, iglesias, plazas o zonas verdes entre otras. Se asignaron dos (2) manzanas al día por grupo de trabajo.

A continuación, la ilustración muestra la delimitación de la zona en la cual se realizaron las encuestas del censo, la numeración de las manzanas, empleada para la programación del recorrido y recolección de la información y las manzanas descartadas en color verde en la cuales no se identificaron establecimientos con oferta gastronómica dado su uso o destino.

Ilustración 3. Numeración de manzanas en zona de estudio



Fuente: Censo gastronómico la Candelaria, 2019

La ilustración a continuación presenta la distribución de las actividades por manzana, diagrama elaborado como base para la programación.

Ilustración 4. Distribución de actividades para recolección



Fuente: Censo gastronómico la Candelaria, 2019

De igual manera se destinaron 8 días, luego de la realización del censo, para realizar recolección en aquellos establecimientos que por alguna razón no brindaron información en la primera visita y para realizar un barrido por conteo de establecimientos ubicados en áreas fuera de la delimitación.

En la siguiente tabla se presenta la programación inicial de actividades, generado para el desarrollo del censo gastronómico en la localidad, la cual se extendería luego hasta el mes de Julio.

PROGRAMACIÓN

Tabla 1. Programación Censo gastronómico localidad la Candelaria

CENSO GASTRONÓMICO LOCALIDAD DE LA CANDELARIA			2019											
			Marzo		Abril				Mayo					
Proyecto: Censo Gastronómico Localidad de La Candelaria Partes interesadas: ACODRES, IDT - Academia Fecha de inicio: 26/03/2019 Fecha de término: 31/05/2019			S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S
			E	E	E	E	E	E	E	E	E	E	E	E
			M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M
			A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A
			N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N
			A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A
Actividades	Responsables	Duración (Ejemplo: semanas)	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4		
Convocatoria Estudiantes	Academia	2 semanas			x	x								
Sensibilización	IDT - ACODRES	1 semana		x	x									
Capacitación - Alistamiento	IDT	2 días			x									
Recolección de Campo	IDT - Academia	20 días de lunes a viernes sin festivos			x	x	x	x						
Digitación de Información	IDT - Academia	11 días de lunes a viernes sin festivos						x	x					
Validación, revisión cobertura	IDT	2 días								x				
Cuadros de Salida	IDT	2 días								x				
Elaboración documento resultados	IDT	1 semana										x		
Revisión, aprobación y publicación	IDT - ACODRES, Academia	1 semana												x

Fuente: Censo gastronómico la Candelaria, 2019

ANÁLISIS GENERAL DEL SECTOR

Bogotá se ha convertido en una de las principales ciudades de Latinoamérica para el buen comer y sin lugar a dudas la Localidad de La Candelaria es uno de los sectores icónicos de la gastronomía bogotana. Este avance debe ser sinónimo de incremento en la calidad de las propuestas gastronómicas de los establecimientos.

El Instituto Distrital de Turismo (IDT), la Asociación Colombiana de la Industria Gastronómica (ACODRÉS) y la Fundación Universitaria San Mateo presentan los resultados del proyecto con un valor agregado en el análisis detallado del sector. Lo anterior, con el fin de tener información actualizada para la toma de decisiones efectivas y desarrollo de acciones concretas.

Este capítulo expone un análisis de factores generales del sector, permitiendo visualizar las condiciones actuales de posicionamiento, competitividad y sostenibilidad de los establecimientos gastronómicos de la localidad.

POSICIONAMIENTO DEL SECTOR GASTRONÓMICO DE LA CANDELARIA

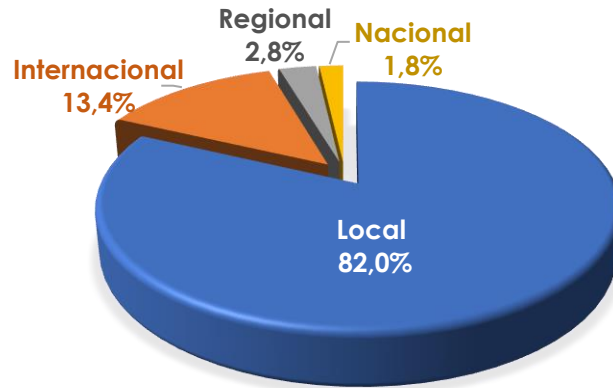
Según Ritchie y Crouch (citado por Montecinos, A. 2017: 1) la imagen de marca de un destino es un “nombre, símbolo, logotipo, marca de fábrica de comercio u otro elemento gráfico que permita identificar y diferenciar el destino y, además entrañe una experiencia turística memorable relacionada exclusivamente con el destino”.

A partir de lo anterior, es claro que La Candelaria cuenta con diversos símbolos que permite una recordación de la localidad en el imaginario de la comunidad. No obstante, esta simbología se encuentra relacionada con elementos culturales y patrimoniales – museos, contexto arquitectónico, artesanías – presentes en el sector más que con su oferta gastronómica. Esto conlleva a que en la experiencia valorativa de los visitantes se impongan los bienes muebles e inmuebles sobre el saber y el consumo de alimentos y bebidas.

Esta falta de desarrollo de identidad de marca gastronómica de la localidad abre una brecha de reconocimiento de los establecimientos presentes en el lugar y, asimismo, genera comportamientos de compras más inmediatista en detrimento de relaciones a largo plazo comensal – restaurante. La siguiente grafica ilustra la significancia (reconocimiento) de los establecimientos gastronómicos de La Candelaria a partir de fuentes

de información secundaria (social media, prensa, guías, publicaciones especializadas, entre otros)

Gráfica 1. Significancia general de los establecimientos



Fuente: Censo gastronómico La Candelaria, 2019

El predominante reconocimiento local de la gastronomía de La Candelaria clarifica la imperante necesidad de articulación en torno a una identidad colectiva de destino, que permita resaltar los valores de la oferta de las cocinas tradicionales, así como, de la cocina internacional que se desarrolla allí. Esto permitirá al territorio presentarse ante el mercado con una cultura gastronómica atractiva y moderna, que sea uno de los motivos principales de visita en la localidad.

Por otro lado, los cambios en los hábitos de comunicación de los comensales exigen el desarrollo de estrategias digitales, dado que los clientes identifican y se relacionan con sus proveedores de bienes y servicios por escenarios en línea. Es aquí, donde los establecimientos gastronómicos poseen la oportunidad de fortalecer su posicionamiento de manera directa e individual, evitando intermediarios y disminuyendo costes de promoción.

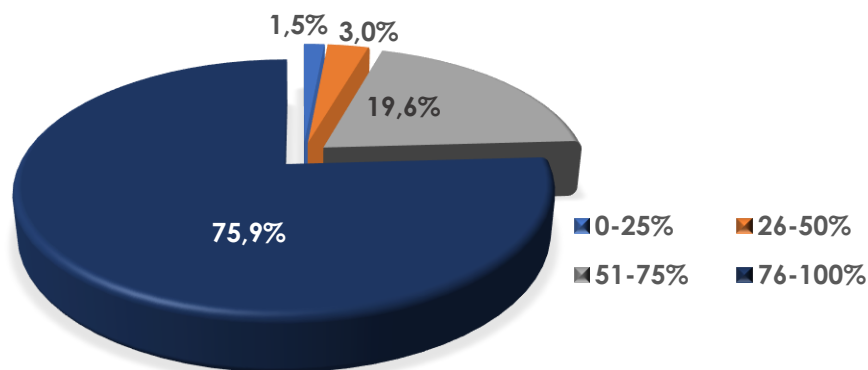
COMPETITIVIDAD DEL SECTOR GASTRONÓMICO DE LA CANDELARIA

La falta de voluntad en la implementación de las normas técnicas sectoriales, sumado a una oferta gastronómica informal ha dificultado el aumento de la competitividad del sector en el país. Si bien la implementación de la norma no supone la certificación, el ejercicio censal permitió verificar que estrategias de acuerdo con la normatividad vienen adelantando los establecimientos en la localidad.

Norma técnica sectorial NTS – USNA 006. Infraestructura básica en establecimientos de la industria gastronómica.

“Esta norma establece los requisitos relacionados con la infraestructura básica que deben tener los establecimientos de la industria gastronómica para asegurar la calidad de sus espacios” (ICONTEC & MinCIT, 2003: 7).

Gráfica 2. Porcentaje de cumplimiento NTS USNA 006



Fuente: Censo gastronómico La Candelaria, 2019

En coherencia con la normatividad obligatoria para el funcionamiento de establecimientos gastronómicos, se evidenció un cumplimiento de la norma mayor al 76% por parte de la mayoría de los prestadores de la localidad, los cuales, si bien tienen aspectos de mejora, estos corresponden en su mayoría a arreglos locativos básicos. Las áreas de producción y manejo de materias primas son un punto positivo, dado que su infraestructura cumple con los requisitos en materia de higiene y sanidad para una óptima prestación del servicio.

Si bien el panorama es positivo en materia de infraestructura, todavía quedan retos por asumir dado que alrededor del 24% de los establecimientos aún presentan una baja implementación de la norma en mayor medida en términos de materiales en pisos y gestión de espacios. Esto, expone la necesidad de acompañamiento y/o supervisión de los entes de control, así como, de las asociaciones y la academia.

Norma técnica sectorial NTS – USNA 008. Categorización de restaurantes por tenedores

“Esta norma establece los requisitos de servicio y planta que permiten categorizar por tenedores los establecimientos de la industria gastronómica” (ICONTEC & MinCIT, 2009: 9).

Ilustración 5. Establecimientos categorizados por tenedores



Fuente: Censo gastronómico La Candelaria, 2019

La localidad de La Candelaria presenta tres establecimientos categorizados por tenedores, esta cantidad no presenta significancia respecto a los 217 establecimientos identificados; por lo tanto, en La Candelaria se percibe la necesidad de categorización por tenedores que les permita a dichos establecimientos ser semejantes con los procesos de clasificación internacional. De esta manera, esta categorización podría generar una mayor oportunidad de absorción del mercado internacional que en sus procesos de compra son relevantes los estándares que les permita asumir la calidad del establecimiento.

La mayor dificultad frente a la norma es la capacitación, preparación y cumplimiento de los requisitos de operación y servicio delimitados en la normatividad del sector (NTS USNA 001, 002, 003, 004, 005, 007) por parte del personal contratado por la organización. Se debe tener en cuenta que se deben cumplir la totalidad de requerimientos para poder aspirar a categorizarse en cualquier de las tres categorías; 1, 2 o 3 tenedores.

SOSTENIBILIDAD DEL SECTOR GASTRONÓMICO DE LA CANDELARIA

La normativa que reglamenta la sostenibilidad sectorial es la Norma Técnica Sectorial NTS TS 004 establecimiento gastronómicos y bares. Requisitos de sostenibilidad. La cual tiene como objeto especificar los requisitos de sostenibilidad ambiental, sociocultural y económica para los establecimientos gastronómicos y los bares (ICONTEC & MinCIT, 2008).

A partir del censo gastronómico de La Candelaria se identificaron aspectos a tener en cuenta respecto a los requerimientos de sostenibilidad, así:

Ilustración 6. Aspectos relevantes de sostenibilidad

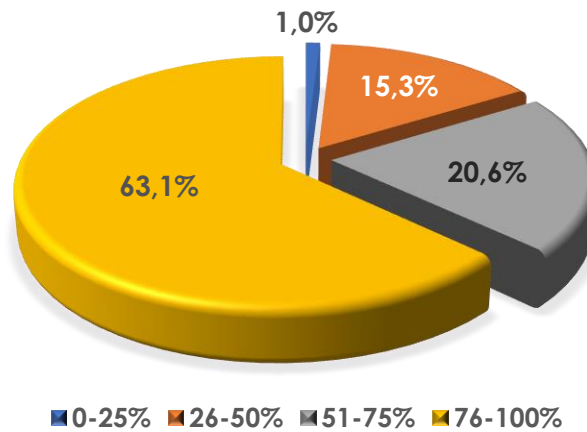


Fuente: Censo gastronómico La Candelaria, 2019

VALORACIÓN GENERAL

La situación del sector gastronómico de La Candelaria desde las perspectivas de las Normas Técnicas Sectoriales expone desafíos en términos de implementación de estrategias que propendan por el aumento en la calidad de prestación del servicio.

Gráfica 3. Porcentaje de cumplimiento total NTS



Fuente: Censo gastronómico La Candelaria, 2019

Estos desafíos se encuentran asociados en mayor medida a la categorización de los restaurantes y a desarrollar un sistema de gestión de la sostenibilidad integral. Es ideal que se abran canales de comunicación que permita la articulación de la cadena de valor en la localidad y por ende aumente la competitividad del sector.

DEFINICIÓN TIPOLOGÍA DE RESTAURANTES

Según la clasificación establecida, se definirán los tipos de oferta según las características de su servicio, la actividad predominante identificada o ubicación del establecimiento.

a. Restaurante corriente de menú variable: Se caracterizan por tener una carta fija y un menú del día.

b. Restaurante corriente de menú fijo: Cuentan con menú/carta fija.

c. Restaurante de lujo: servicio personalizado y profesional, ambiente exquisito y carta con productos de máxima calidad.

d. Restaurante tipo buffet: proporciona al cliente libertad para elegir la cantidad y el detalle de los alimentos.

e. Restaurante de hoteles: Establecimiento gastronómico ubicado dentro de un alojamiento y/o hospedaje que cuenta con servicio al público en general.

f. Restaurante temático: gastronomía exótica, recrear el ambiente de un país, de una época histórica, de una temática cinematográfica...etc.

g. Restaurante de comida rápida: alimentos que pueden ser consumidos sin cubiertos.

h. Cafetería: Establecimiento con mobiliario básico en el que se sirven café, bebidas y ciertos alimentos (entre comidas).

La clasificación de los establecimientos obedeció a la actividad que más desempeña y por la cual se destaca, es decir, un establecimiento puede estar categorizado en 2 o más categorías (tipos), porque cumple con las definiciones, sin embargo, se caracteriza por la actividad predominante. De este modo, por ejemplo, aquellas cafeterías donde se encuentra venta de desayunos, almuerzos y/o cena debe ser clasificada dentro de una categoría diferente a la de cafetería, dado a que su actividad no se centra únicamente en la venta de medias nueves/ meriendas/onces.

DESCRIPCIÓN DE CARACTERÍSTICAS POR TIPOLOGÍA

En el primer módulo del formulario denominado “Inventario de sitios gastronómicos Bogotá”, se clasificó la tipología de los establecimientos en estudio, los tipos caracterizados fueron:

1. Restaurantes corrientes de menú variable (RCMV)
2. Restaurante corriente de menú fijo (RCMF)
3. Restaurante temático (RT)
4. Restaurante de comida rápida (RCR)
5. Restaurante tipo lujo (RL)
6. Cafetería
7. Restaurante de hoteles (RH)

En esta sección se realiza una descripción de los resultados obtenidos a través del censo, características por tipología como: Infraestructura, oferta, empleabilidad y promoción según lo anteriormente mencionado.

Con el fin de abreviar los nombres de las tipologías descritas, a continuación, se utilizarán las siglas en remplazo de cada una al momento de nombrar las correspondientes tablas y gráficas, ejemplo: Restaurantes Corrientes de Menú Variable – RCMV.

RESTAURANTES CORRIENTES DE MENÚ VARIABLE - RCMV

A continuación, se describen las características identificadas y datos reportados por los restaurantes corrientes de menú variable, información suministrada por los 94 lugares identificados de este tipo de oferta.

INFRAESTRUCTURA

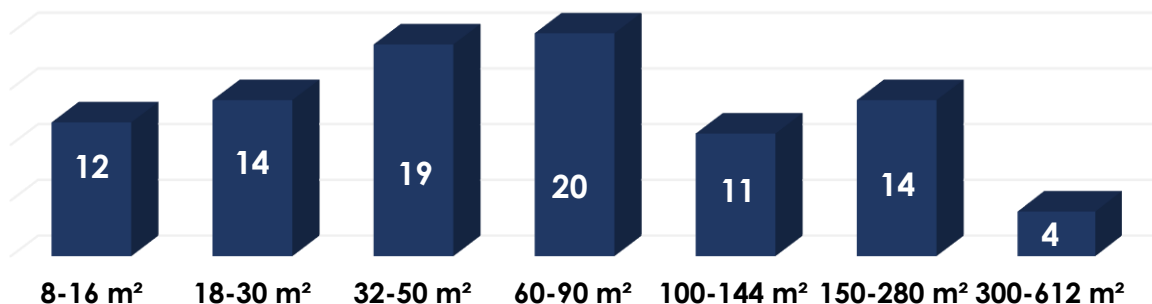
Uno de los aspectos relevantes de sostenibilidad es la infraestructura, su condición, operación y servicio, a continuación, se describen las características físicas disponibles por los restaurantes corrientes de menú variable.

Tamaño área para comensales (m²)

En la mayoría de establecimientos caracterizados de la primera tipología, restaurantes corrientes de menú variable, se encontró que el área dispuesta para los comensales se estaba entre 60 y 90 m², así lo indicaron 20 restaurantes. En el área entre 32-50 m² se encontraron 19 establecimientos, entre 18 y 30 m² se identificaron 14 establecimientos, 12

entre 8 y 16 m² y 11 entre 100 y 144 m². Solo 4 establecimientos tienen un tamaño de 300-612 m² para los comensales.

Gráfica 4. Clasificación de RCMV según área para comensales

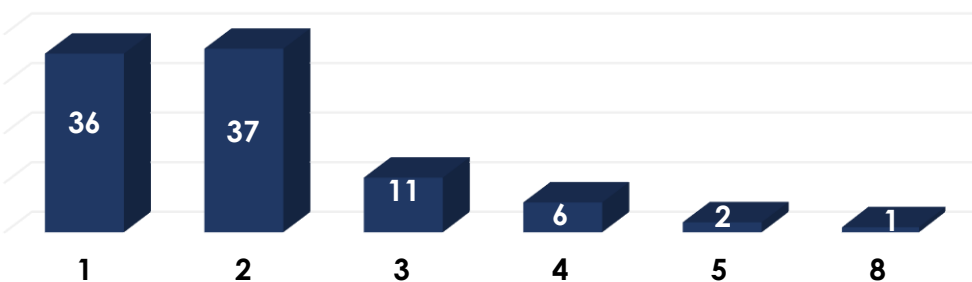


Fuente: Censo gastronómico La Candelaria, 2019

Número de ambientes

Con respecto al número de ambientes disponibles en los establecimientos gastronómicos RCMV de La Candelaria, se encontró que 37 establecimientos cuentan con dos ambientes, 36 establecimientos cuentan con uno, 11 establecimientos con tres, 6 establecimientos con cuatro, por último, 2 establecimientos indicaron entre 5 y 8 ambientes.

Gráfica 5. Distribución de RCMV según número de ambientes

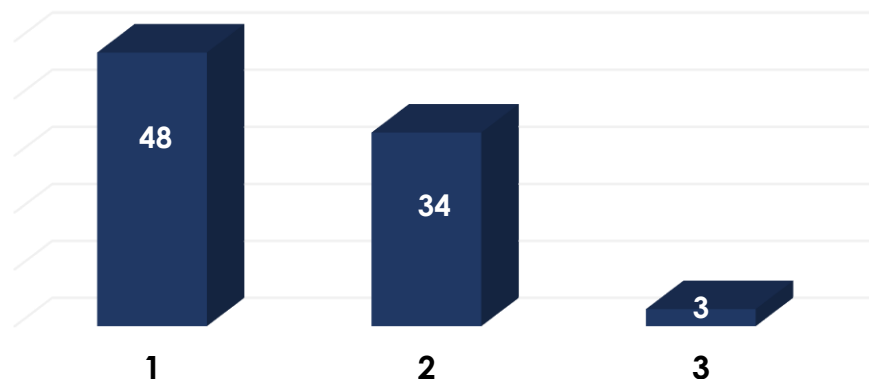


Fuente: Censo gastronómico La Candelaria, 2019

Número de niveles

En relación al número de niveles disponibles por los restaurantes de menú variable, se encontró que: 3 (3,5%) establecimientos cuentan con tres niveles, 34 (40%) establecimientos son de dos niveles y 48 (56,5%) establecimientos presentan un solo nivel.

Gráfica 6. Distribución de RCMV según número de niveles

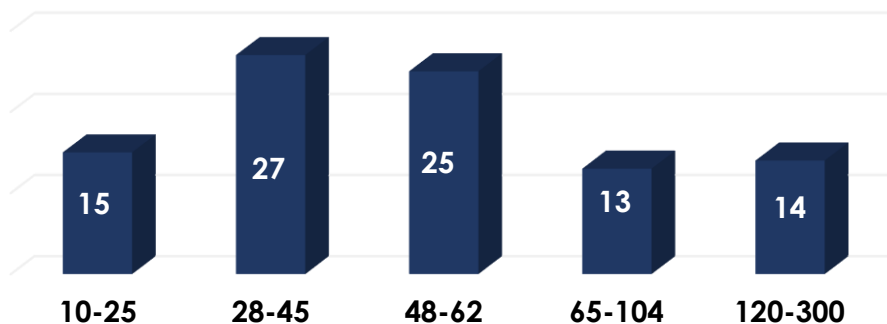


Fuente: Censo gastronómico La Candelaria, 2019

Aforo máximo

El aforo máximo en 27 restaurantes de tipología RCMV, es de 28 a 45 personas, mientras que 25 establecimientos afirmaron que el aforo se encontraba entre 48 y 62 personas. 15 establecimientos cuentan con un aforo de 10 a 25 personas, y 13 de 65 a 104 personas.

Gráfica 7. Distribución de RCMV según aforo máximo

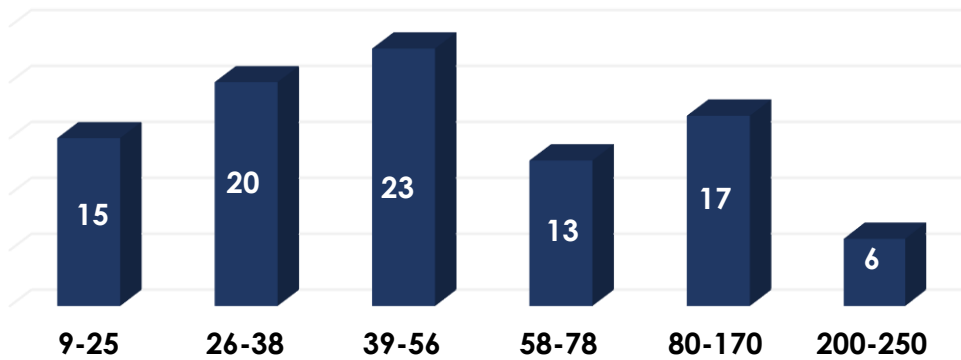


Fuente: Censo gastronómico La Candelaria, 2019

Número de sillas

Según los resultados, el número de sillas con las que cuentan 23 establecimientos está de 35 a 56, 20 restaurantes tienen entre 26 y 38 sillas, 17 de lugares de esta tipología afirmaron tener entre 80 y 170 sillas, mientras que 15 de estos poseen entre 9 y 25 sillas, 13 entre 58 y 78 sillas, por último, 6 de dichos restaurantes ofrecen entre 200 y 250 sillas.

Gráfica 8. Distribución de RCMV según número de sillas



Fuente: Censo gastronómico La Candelaria, 2019

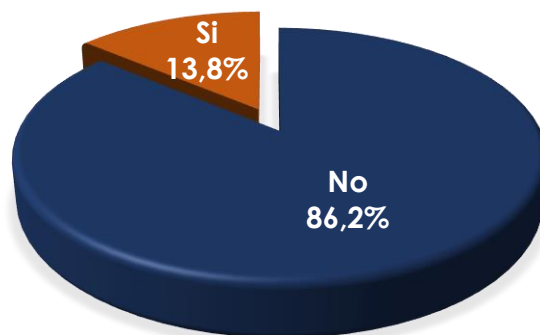
Accesibilidad para personas en condición de discapacidad motriz

A lo largo de la ciudad se pueden encontrar personas con capacidades de movilidad o comunicación reducida, las cuales necesitan de facilidades para superar estas limitaciones. En la mayoría de casos, se encuentran ayudas biomecánicas tales como muletas, andadores, sillas de ruedas, bastones guías y perros lazarillos. Sin embargo, dichas ayudas no son suficientes si el entorno urbano y arquitectónico, así como, los servicios que se prestan en la ciudad, no cuentan con las condiciones necesarias para ser utilizadas por las personas que presentan estas limitaciones y por tanto no ayudan a superar las barreras y obstáculos físicos.

Por su parte, la accesibilidad puede ser entendida como la condición necesaria para permitir a las personas participen de actividades sociales y económicas, es decir, eliminar las barreras que pueden causar exclusión social. De esta manera, la eliminación de las barreras de acceso hace que la ciudad llegue a ser una sociedad justa y para todos.

El 86,2% de los establecimientos RCMV censados, indicó que no contaba con accesibilidad para personas en condición de discapacidad motriz, mientras que el 13,8% afirmó que contaba con infraestructuras como: rampas, tubos en el baño, entradas amplias y atención en el primer piso.

Gráfica 9. Accesibilidad para población en condición de discapacidad motriz, RCMV



Fuente: Censo gastronómico La Candelaria, 2019

DESCRIPCIÓN DE LA OFERTA

A continuación, se describe la oferta disponible por los RCMV, a través del tipo de gastronomía, sus días de atención, servicios complementarios, precios promedio entre otros aspectos.

Tipo de oferta gastronómica

Tabla 2. Tipo de oferta gastronómica, RCMV

Oferta	Si	No	% Si
Nacional	58	37	61,7%
Internacional con platillos nacionales	25	70	26,6%
Regional	17	78	18,1%
Bebidas	7	88	7,4%
Comida Rápida	3	92	3,2%
Internacional	3	91	3,2%
De autor	1	94	1,1%
Panadería y pastelería	1	94	1,1%
Repostería	1	94	1,1%

Fuente: Censo gastronómico La Candelaria, 2019

Según la caracterización, la mayoría de establecimientos ofrecen platos nacionales e internacionales con platillos nacionales, en total 80 restaurantes lo indicaron, representando el 85.1% del total de establecimientos RCMV. Es decir, en 3 establecimientos se encuentran las dos ofertas gastronómicas y por tanto las categorías no son excluyentes entre sí, con ello la suma de las cantidades no puede ser interpretable directamente. Las ofertas gastronómicas de panadería, pastelería y repostería son las menos representativas.

Días de atención

El 100% (95) de los establecimientos abre sus puertas para atención al público de lunes a viernes, el 81% (77) también lo hace los sábados y el 39% (37) los domingos.

Tabla 3. Días de atención, RCMV

Atención	Si	%
Lunes	95	100%
Martes	95	100%
Miércoles	95	100%
Jueves	95	100%
Viernes	95	100%
Sábado	77	81%
Domingo	37	39%

Fuente: Censo gastronómico La Candelaria, 2019

Además del Días disponible entre semana y fines de semana, el 36% (34) establecimientos RCMV manejan Días de reservas.

Servicios complementarios

En cuanto a actividades complementarias que se realizan en los establecimientos censados, resultó que 28 (29,5%) de estos ofrecen otro tipo de actividades, la mayoría presta servicio para eventos (19), seguido de show en vivo (11), catas (6) y clases de cocina (6); en una menor cantidad se encuentran los que ofrecen talleres (6), tour (2) y actividades para niños (1).

Tabla 4. Servicios complementarios, RCMV

Actividad	SI
Eventos	19
Show en vivo	11
Catas	6
Clases de cocina	6
Talleres	3
Tour	2
Otras	2
Actividades para niños	1

Fuente: Censo gastronómico La Candelaria, 2019

Personal capacitado (Bilingüe)

En total el 29,5% (28) de los establecimientos RCMV ofrece servicio en idiomas diferentes al español, estos idiomas son alemán, francés e inglés, involucrando al 8,5% (48) del total de empleados y que dominan por lo

menos uno de los idiomas mencionados anteriormente. De estos, 48 empleados, 31 (64,6%) son hombres y 17 (35,4%) son mujeres.

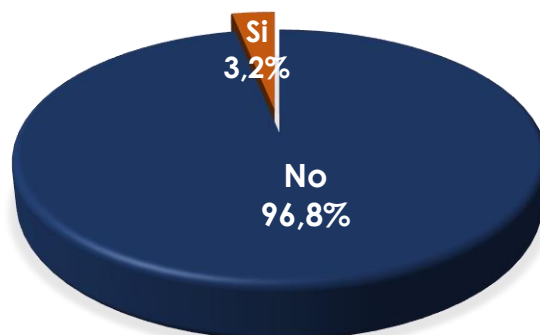
Es decir, del total de hombres empleados en establecimientos RCMV, 14,8% manejan un segundo idioma, en comparación con el 4,8% del total de mujeres que hablan un idioma diferente al español.

A su vez, de los 28 restaurantes que ofrece servicio en idiomas diferentes al español, en 25 únicamente se realiza en inglés, 1 restaurante en inglés y alemán, 1 restaurante en inglés, alemán y francés, y un restaurante con personal poliglota sin especificar idiomas.

Accesibilidad para personas con discapacidad sensorial

En la gráfica a continuación, se muestran los porcentajes resultado de identificar la accesibilidad para personas en condición de discapacidad sensorial en los RCMV.

Gráfica 10. Accesibilidad para población en condición de discapacidad sensorial, RCMV



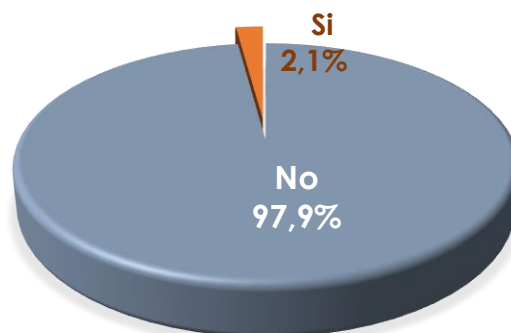
Fuente: Censo gastronómico La Candelaria, 2019

El 96,8% (91) de los establecimientos RCMV, no cuentan con condiciones que faciliten el acceso a personas con discapacidad, frente al 3,2% (3) que si cuenta con herramientas que facilitan la accesibilidad, tales como, carta en braille.

Accesibilidad para personas con discapacidad cognitiva

En cuanto a la accesibilidad para personas con discapacidad cognitiva, el 97,9% (92) de los establecimientos negó contar con este servicio, de otro modo, el 2,1% (2) afirmó contar con recurso humano capacitado en este aspecto.

Gráfica 11. Accesibilidad para población en condición de discapacidad cognitiva, RCMV



Fuente: Censo gastronómico La Candelaria, 2019

Precios

Por otra parte, se identificó el precio de la oferta de cada establecimiento, encontrándose que los establecimientos RCMV cobran en media \$10.000 por entradas, \$5.000 por postres, \$15.000 por platos fuerte, \$4.000 por adiciones, \$4.000 por bebida y \$2.000 por otros, como por ejemplo, desechables para comida.

En cuanto a los rangos de precios, se sabe que la variabilidad depende de los ingredientes, tamaño de la porción y tipo de preparación, de este modo se encuentran precio de entradas entre \$2.500 y \$26.000 en los establecimientos RCMV. De manera similar, el rango de precios para postres varía entre \$900 y \$10.000, para platos fuertes entre \$6.000 y \$35.000, para adiciones entre \$2.000 y \$7.000, para bebidas entre \$1.500 y \$15.000, y por otros conceptos entre \$1.200 y \$4.000.

Dada la gran cantidad de valores diferentes en términos de los precios cobrados por cada uno de los conceptos, una descripción gráfica y escrita a través de datos brutos no es posible, por ello se realiza la descripción a través de medidas de resumen como las anteriores y a través de datos agrupados como se muestra en la tabla 5, la cual contiene la cantidad de establecimientos que se encuentran en cada uno de los rangos de precios para todos los segmentos culinarios ofertados.

Tabla 5. Precios promedio, RCMV

	Rango de precios	Cantidad establecimientos
Entradas	\$2.500 - \$6.000	7
	\$7.000 - \$12.500	9
	\$13.000 - \$26.000	7

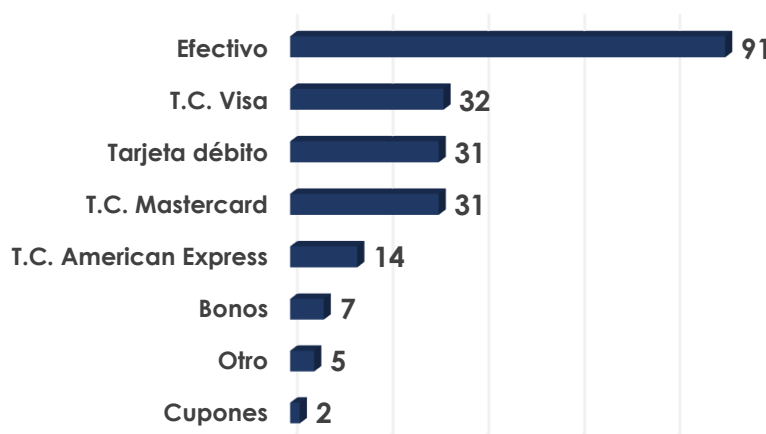
Postres	\$900 - \$3.700	4
	\$4.000 - \$6.000	9
	\$7.000 - \$10.000	5
Platos Fuertes	\$6.000 - \$9.000	19
	\$9.500 - \$11.000	19
	\$12.000 - \$14.500	19
	\$15.000 - \$18.000	18
	\$19.000 - \$25.000	10
	\$26.000 - \$35.000	8
Adiciones	\$2.000 - \$4.000	5
	\$5.000 - \$7.000	5
Bebidas	\$1.500 - \$2.200	8
	\$2.500 - \$4.000	19
	\$4.200 - \$6.000	8
	\$6.500 - \$15.000	4

Fuente: Censo gastronómico La Candelaria, 2019

Modalidad de pago

En la gráfica 9 se muestra modalidad de pago aceptado para los 94 establecimientos RCMV por concepto de los servicios adquiridos. Se destaca inicialmente que en 35,1% (33) de los establecimientos se aceptan pagos en tarjetas débito o crédito, en 61,7% (58) de los restaurantes se acepta únicamente pagos en efectivo.

Gráfica 12. Modalidad de pago, RCMV



Fuente: Censo gastronómico La Candelaria, 2019

En la gráfica anterior se observa que la modalidad de pago en efectivo es la más común en los establecimientos RCMV alcanzando una cobertura del 96,8% de los establecimientos, a esta modalidad se siguen el pago con

tarjetas débito y crédito; las modalidades de pago menos comunes son bonos, cupones y otros medios de pago.

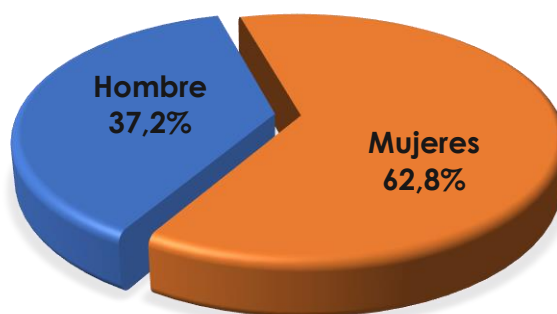
EMPLEABILIDAD

El módulo de empleabilidad del Censo en descripción, tuvo como objetivo caracterizar y cuantificar los puestos de trabajo (cargo de los empleados), el tipo de vinculación laboral y cantidad de extranjeros, desagregándolos por género.

Puestos de trabajo

De la totalidad de los establecimientos de esta primera tipología, se identificó que había 562 empleados, de los cuales el 62,8% (353) son mujeres y el 37,2% (209) corresponden a hombres.

Gráfica 13. Porcentaje de empleos por género, RCMV



Fuente: Censo gastronómico La Candelaria, 2019

Cargos desempeñados

En la tabla a continuación se encuentra la distribución en número de empleados de acuerdo al cargo desempeñado, diferenciando por género, y generando la participación del cargo y el porcentaje de establecimientos RCMV en los cuales se emplean cada uno de los diferentes cargos.

Tabla 6. Cargo desempeñado por género, RCMV

Cargo	Hombre	Mujer	Empleados	% Cargo	% Estab
Mesero	97	107	204	36.3%	77.7%
Auxiliar de cocina	30	103	133	23.7%	70.2%
Chef de cocina	23	39	62	11.0%	56.4%
Cocinero	8	48	56	10.0%	50.0%
Cajero	22	27	49	8.7%	44.7%
Lavalozza	7	12	19	3.4%	17.0%
Chef Ejecutivo	4	4	8	1.4%	8.5%

Otros	5	3	8	1.4%	5.3%
Sous chef	1	5	6	1.1%	5.3%
Chef repostero	4	1	5	0.9%	3.2%
Maitre	2	2	4	0.7%	4.3%
Bartender	2	2	4	0.7%	3.2%
Sommelier	2	0	2	0.4%	2.1%
Hostess	2	0	2	0.4%	2.1%
Total	209	353	562		

Fuente: Censo gastronómico La Candelaria, 2019

En la tabla de distribución de cargos por género se observa que en los restaurantes corrientes de menú variable los cargos más comunes son: mesero, auxiliar de cocina, chef de cocina, cocinero y cajero.

Particularmente, en el 77.7% (73) de los restaurantes se emplean personas para el cargo de mesero; en este cargo se emplean 97 hombres y 107 mujeres, es decir, 204 personas, que representan el 36.3% del total de empleados identificados en los establecimientos RCMV.

Igualmente se identifican los cargos: auxiliar de cocina, chef de cocina y cocinero, en las cuales se observa mayor diferencia entre el número de mujeres y hombres.

Adicionalmente, al considerar que los 562 puestos de trabajo son generados por 95 establecimientos, se llega a concluir que en media por establecimiento se emplean a 6 personas.

Modalidad de vinculación laboral

Otro aspecto importante en el módulo de empleabilidad es la modalidad de vinculación laboral, a través de la cual se logra identificar el modo de operación de los establecimientos. En la tabla 7 se muestran las modalidades de vinculación empleadas en los RCMV de la localidad Candelaria.

Tabla 7. Modalidad vinculación laboral por género, RCMV

Modalidad Vinculación	Hombre	Mujer	Personas	% contratación
Turnos	75	147	222	39,7%
Contrato directo con la empresa a término indefinido	50	83	133	23,8%
Contrato de prestación de servicios	21	39	60	10,7%
Contrato directo con la empresa a término fijo	21	37	58	10,4%
Contrato tercerizado	16	15	31	5,5%

Contrato obra / labor	13	12	25	4,5%
Otro	5	13	18	3,2%
Contrato de aprendizaje	4	8	12	2,1%

Fuente: Censo gastronómico La Candelaria, 2019

Se observa que la modalidad de vinculación más común en los establecimientos RCMV es por turnos, representando el 39,7% de la totalidad de contratación, esto tal vez por el modo de operación o los Días de atención. En segundo lugar, la modalidad de vinculación por contrato directo con la empresa a término indefinido; por otra parte las modalidades menos empleadas por este tipo de establecimientos son: el contrato de obra/labor, otro modo de vinculación y contrato de aprendizaje.

Vinculación personal extranjero

A continuación, se presenta la tabla vinculación de personal extranjero en establecimientos RCMV, en donde se muestra el número de personas extranjeras vinculadas a estos.

Tabla 8. Vinculación personal extranjero, RCMV

Género	Personas
Hombre	37
Mujer	36
Total	73

Fuente: Censo gastronómico La Candelaria, 2019

Se observa un total de 73 extranjeros vinculados a establecimientos RCMV, la cantidad entre géneros es similar y el país de origen es principalmente Venezuela.

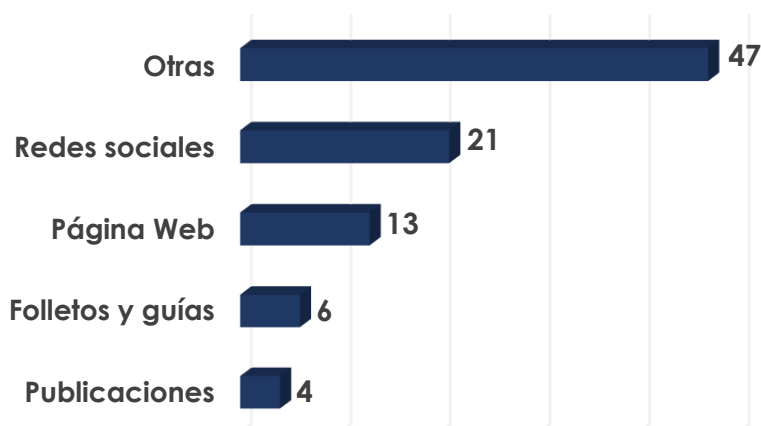
PROMOCIÓN

A continuación, se muestran los resultados reportados de los canales de información empleados por los establecimientos RCMV, medios usados para su promoción; además de esto se describe su nivel de reconocimiento.

Canales de información

En la gráfica a continuación se observa que la mayoría de establecimientos RCMV prefieren el uso de “otros canales de información”, medios diferentes a las redes sociales, páginas web, folletos, guías y publicaciones; canales usados en menor cantidad de establecimientos.

Gráfica 14. Canales de información empleados por RCMV

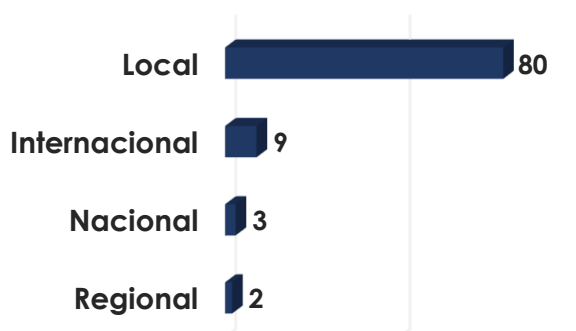


Fuente: Censo gastronómico La Candelaria, 2019

Reconocimiento

Junto a los medios de promoción de la oferta por parte de los establecimientos se encuentra el nivel de reconocimiento a nivel geográfico, cuyo reconocimiento puede ser local, regional, nacional e internacional, en la gráfica a continuación se muestran los resultados de la cantidad de establecimientos RCMV según se reconocimiento.

Gráfica 15. Nivel geográfico de reconocimiento de RCMV



Fuente: Censo gastronómico La Candelaria, 2019

Se observa que la mayoría de establecimientos encuestados e identificados dentro de la tipología RCMV, son reconocidos a escala local.

RESTAURANTES CORRIENTES DE MENÚ FIJO - RCMF

En el siguiente apartado, se describen las características identificadas y datos obtenidos por los restaurantes corrientes de menú fijo, información proveída por los 46 establecimientos identificados de este tipo de oferta.

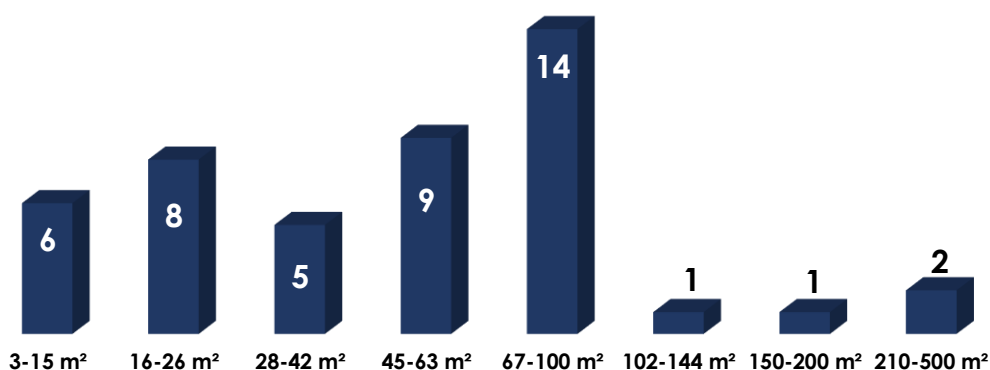
INFRAESTRUCTURA

En esta sección se divulgarán los resultados asociados a la infraestructura, describiendo en detalle las características en términos de niveles, capacidades, distribución del espacio, entre otras cosas.

Tamaño área para comensales (m²)

En los establecimientos RCMF, el tamaño del área para comensales más común se encuentra entre 67 y 100 m² representando el 30,4% del total de establecimientos. En el área entre 45-63 m² se encontraron 9 (19,6%) establecimientos, entre 16 y 26 m² se identificaron 8 (17,4%) establecimientos, 6 (13%) entre 3 y 15 m², 5 (10,9%) entre 28 y 42 m² y 4 establecimiento con más de 100 m² disponibles para atención a los comensales.

Gráfica 16. Clasificación de RCMF según área para comensales

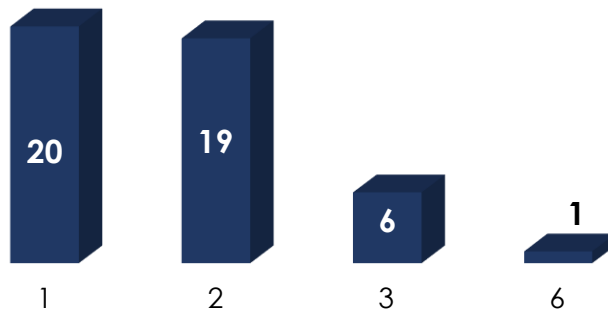


Fuente: Censo gastronómico La Candelaria, 2019

Número de ambientes

Respecto a la cantidad de ambientes dentro de cada uno de los establecimientos RCMF de La Candelaria, se observa que 39 (84,8%) de los establecimientos cuenta con 2 o menos, 20 (43,5%) de ellos con 1 ambiente y 19 (41,3%) con dos ambientes. Adicionalmente, 6 (13) establecimientos cuentan con tres ambientes y 1 (2,2%) establecimiento con 6 ambientes diferentes.

Gráfica 17. Distribución de RCMF según número de ambientes

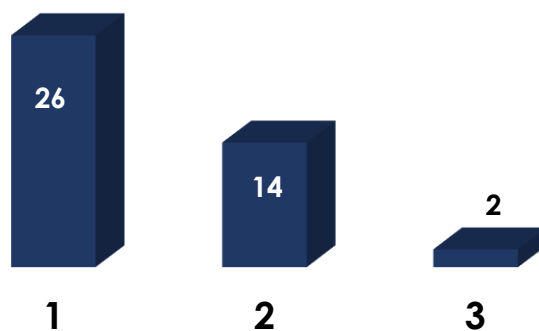


Fuente: Censo gastronómico La Candelaria, 2019

Número de niveles

En relación al número de pisos o niveles en los restaurantes de menú fijo, se identifican 26 (62,9%) establecimientos con un nivel, 14 (33,3%) establecimientos de dos niveles y 2 (5%) establecimientos con tres niveles.

Gráfica 18. Distribución de RCMF según número de niveles



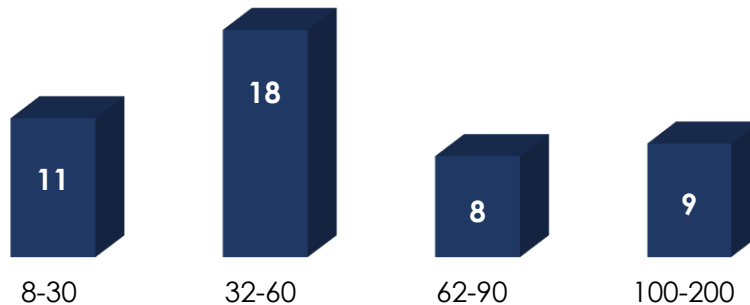
Fuente: Censo gastronómico La Candelaria, 2019

Aforo máximo

Los aforos máximos que se observan en los restaurantes son casi similares a la cantidad de sillas disponibles, por lo que puede afirmarse que hay una silla por cada comensal en el establecimiento.

Particularmente, en 18 (39,1%) restaurantes de la tipología RCMF el aforo máximo es de 32 a 60 personas, mientras que 11 (23,9%) establecimientos afirmaron que su aforo estaba entre 8 y 30 personas. Así mismo, 9 (19,6%) establecimientos cuentan con un aforo de 100 a 200 personas, y 8 (17,4%) de 62 a 90 personas.

Gráfica 19. Distribución de RCMF según aforo máximo

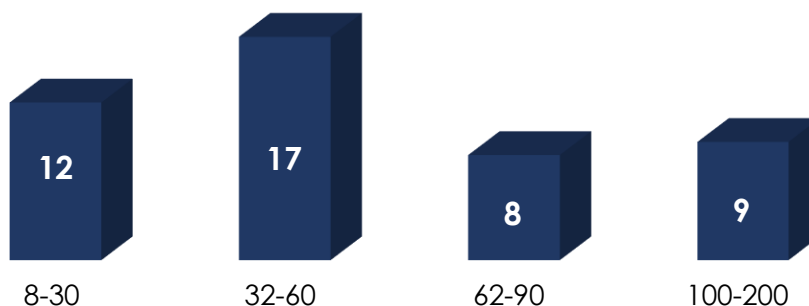


Fuente: Censo gastronómico La Candelaria, 2019

Número de sillas

Según los resultados, el número de sillas con las que cuentan los restaurantes de menú fijo tiene una distribución similar a la del aforo máximo, únicamente pasando un establecimiento de la categoría 32 a 60 a la categoría 8 a 30.

Gráfica 20. Distribución de RCMF según número de sillas

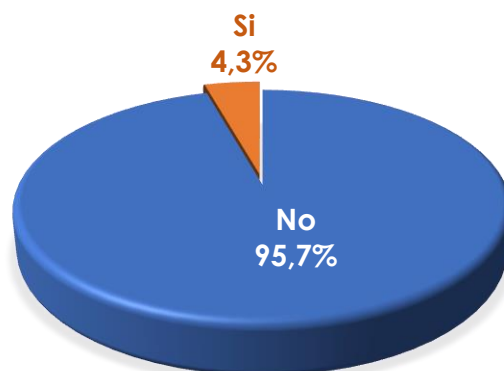


Fuente: Censo gastronómico La Candelaria, 2019

Accesibilidad para personas en condición de discapacidad motriz

El 95,7% (44) de los establecimientos RCMF censados, indica no cuenta con infraestructura adecuada para facilitar el acceso para personas en condición de discapacidad motriz, mientras que el 4,3% (2) afirmó que contaba con rampas de acceso.

Gráfica 21. Accesibilidad para población en condición de discapacidad motriz, RCMF



Fuente: Censo gastronómico La Candelaria, 2019

DESCRIPCIÓN DE LA OFERTA

A continuación, se describe la oferta disponible por los RCMF, a través del tipo de gastronomía, sus Días de atención, servicios complementarios, precios promedio entre otros aspectos.

Tipo de oferta gastronómica

La oferta gastronómica corresponde a la variedad de platillos, tipo de comida y origen de los mismos, la tabla a continuación presenta la cantidad de establecimientos que dispone de cada uno de los platillos gastronómicos dentro de su carta menú.

Tabla 9. Tipo de oferta gastronómica, RCMF

Oferta	Si	No	% Si
Bebidas	2	44	4.3%
Comida Rápida	1	45	2.2%
Internacional con platillos nacionales	11	35	23.9%
Internacional	11	35	23.9%
Nacional	18	28	39.1%
Regional	10	36	21.7%

Fuente: Censo gastronómico La Candelaria, 2019

Según los datos, la mayoría de establecimientos ofrecen platos nacionales, en total 18 (39,1%) de restaurantes lo indicaron. Seguido de los restaurantes con platos internacionales con el 23,9% (11) del total de establecimientos RCMF, y de los platillos regionales en 10 (21,7%) de los establecimientos. Las ofertas gastronómicas de bebidas y comidas rápidas son las menos representativas, incluyéndose en menos del 5% de establecimientos.

Días de atención

Se encuentra que el 100% (46) de los establecimientos abre sus puertas para atención al público los miércoles y jueves, el 97,8% atiende lunes martes y viernes, el 84,8% (39) también lo hace los sábados y el 50% (37) los domingos.

Tabla 10. Días de atención en RCMF

Atención	Si	%
Lunes	45	97,8%
Martes	45	97,8%
Miércoles	46	100,0%
Jueves	46	100,0%
Viernes	45	97,8%
Sábado	39	84,8%
Domingo	23	50,0%

Fuente: Censo gastronómico La Candelaria, 2019

Además del días disponible entre semana y fines de semana, el 30,4% (14) establecimientos RCMF manejan días de reservas.

Servicios complementarios

Respecto a los servicios complementarios en los establecimientos RCMF censados, se encontró que solo 5 (10,9%) ofrecen otro tipo de actividades. La mayoría presta servicio para eventos (4), seguido de show en vivo, clases de cocina y otras actividades con 1 (2,2%) establecimiento.

Tabla 11. Servicios complementarios, RCMF

Actividad	SI
Eventos	4
Show en vivo	1
Clases de cocina	1
Otras	1

Fuente: Censo gastronómico La Candelaria, 2019

Personal capacitado (Bilingüe)

En total el 23,9% (11) de los establecimientos RCMF ofrece servicio en los idiomas inglés, francés y portugués, todos los 11 en idioma inglés, 2 (4,3%) en inglés y francés y 1 (2,2%) en inglés y portugués. Estos restaurantes involucran al 9,1% (23) del total de empleados bilingües. De estos empleados, 16 (69,6%) son hombres y 7 (30,4%) son mujeres.

Es decir, 14,7% del total de hombres manejan un segundo idioma y 4,9% del total de mujeres que hablan un idioma diferente al español. Estas cifras son bastante similares a los establecimientos RCMF.

Accesibilidad para personas con discapacidad sensorial y/o cognitiva

Según resultados del censo, ninguno de los establecimientos RCMF cuenta con servicios que faciliten el acceso de personas con discapacidad sensorial o cognitiva.

Precios

En cuanto a los precios de la oferta de cada establecimiento, se identificó que los establecimientos RCMF cobran en media \$10.500 por entradas, \$8.000 por postres, \$19.000 por platos fuertes, \$3.000 por adiciones y \$4.000 por bebida.

Al evaluar la fluctuación de los precios se encuentran entradas entre \$3.000 y \$24.000, postres entre \$2.300 y \$13.500, platos fuertes entre \$6.000 y \$56.000, adiciones entre \$1.500 y \$6.000 y bebidas entre \$1.700 y \$17.500.

Nuevamente se resumen los precios cobrados por cada concepto en la tabla a continuación, esto dada la gran cantidad de valores disponibles de precios.

Tabla 12. Precios promedio, RCMF

	Rango de precios	Cantidad establecimientos
Entradas	\$2.500 - \$5.900	4
	\$6.000 - \$10.000	2
	\$11.000- \$16.500	5
	\$17.000- \$27.500	1
Postres	\$900 - \$4.000	1
	\$5.000 - \$8.500	6
	\$9.000- \$18.000	4
Platos Fuertes	\$6.000 - \$12.500	14
	\$13.000 - \$19.500	16
	\$20.000- \$28.000	6
	\$29.000- \$50.000	7
	\$56.500- \$180.000	1
Adiciones	\$1.000 - \$3.000	4
	\$3.500 - \$7.000	3
Bebidas	\$1.000- \$2.500	5
	\$2.700 - \$4.200	11

	\$4.500- \$9.000	4
	\$10.000 - \$25.000	1

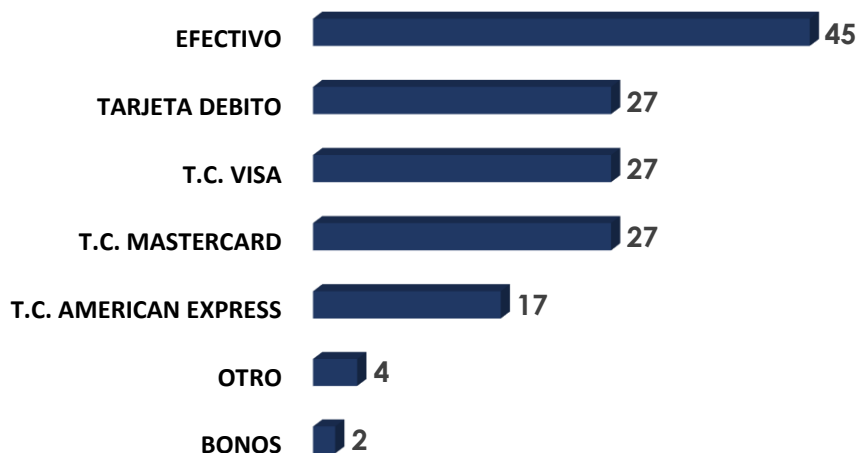
Fuente: Censo gastronómico La Candelaria, 2019

Se observa así, que la mayoría de platos fuertes oscilan en el rango de \$6.000 a \$19.500 pesos, así mismo, las bebidas cuestan entre \$2.700 y \$4.200 con más frecuencia y el valor más común para las entradas es entre \$11.000 y \$16.500.

Modalidad de pago

En la gráfica a continuación, muestra modalidad de pago aceptado para los 46 establecimientos RCMF. Se destaca inicialmente que en 97,8% (45) de los establecimientos se aceptan pagos en efectivo, 17 (37%) de ellos como única forma de pago. En 58,7% (27) de los restaurantes se aceptan pagos en tarjetas débito y/o crédito, de estos, en 17 (37%) casos admiten tarjetas american express, mientras que en los 27 se admiten tarjetas visa y MasterCard.

Gráfica 22. Modalidad de pago, RCMF



Fuente: Censo gastronómico La Candelaria, 2019

Adicionalmente se observa que medios de pagos diferentes al efectivo o en tarjeta son menos comunes.

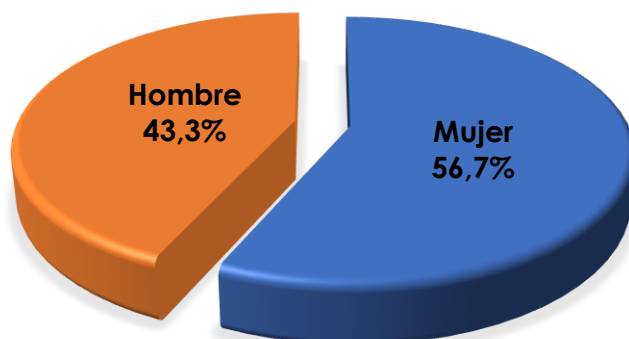
EMPLEABILIDAD

En esta sección se describirá la cantidad de puestos de trabajo (cargo de los empleados), el tipo de vinculación laboral y cantidad de extranjeros. Adicionalmente se llevará a cabo una discriminación de los datos a nivel de género.

Puestos de trabajo

En total los establecimientos RCMF generan vinculación laboral para 252 personas, de los cuales el 56,7% (143) son mujeres y el 43,3% (109) son hombres.

Gráfica 23. Porcentaje de empleos por género, RCMF



Fuente: Censo gastronómico La Candelaria, 2019

Cargos desempeñados

En la tabla a continuación se encuentra la distribución en número de empleados de acuerdo al cargo desempeñado y diferenciando por género. Adicionalmente se encuentra la participación del cargo y el porcentaje de establecimientos que emplean cada uno de los diferentes cargos.

Tabla 13. Cargo desempeñado por género, RCMF

Cargo	Hombres	Mujeres	Total	% Cargo	% Estab
Mesero	41	41	82	32,5%	65,2%
Auxiliar de cocina	16	46	62	24,6%	65,2%
Cocinero	9	22	31	12,3%	56,5%
Cajero	13	15	28	11,1%	52,2%
Chef de cocina	14	9	23	9,1%	50,0%
Lavalozza	5	4	9	3,6%	15,2%
Otros	4	1	5	2,0%	8,7%
Sous chef	2	2	4	1,6%	6,5%
Sommelier	2	0	2	0,8%	4,3%
Maitre	1	1	2	0,8%	2,2%
Bartender	2	0	2	0,8%	2,2%

Chef Ejecutivo	0	1	1	0,4%	2,2%
Hostess	0	1	1	0,4%	2,2%

Fuente: Censo gastronómico La Candelaria, 2019

Se observa los cargos más comunes son: mesero, auxiliar de cocina, y cocinero. También, en el 65.2% (30) de los restaurantes se emplean personas para el cargo de mesero y auxiliar de cocina.

Particularmente, el cargo de mesero es desempeñado por 82 personas, que representan el 32.5% del total de empleados. A su vez se puede identificar que en este cargo la participación de los hombres y de las mujeres es igual, es decir, participación equitativa del 50% en términos de género.

Adicionalmente, al considerar que los 252 puestos de trabajo son generados por 46 establecimientos, se llega a concluir que en media por establecimiento se emplean 5 a 6 personas.

Modalidad de vinculación laboral

Adicionalmente, en el módulo de empleabilidad se evalúa la modalidad de vinculación laboral. A partir de la información suministrada en esta sección se puede tener un valor proxy de la fortaleza económica de los establecimientos gastronómicos RCMF dado que la formalidad del sector es un indicador correlacionado. En la tabla 14 se muestran las modalidades de vinculación empleadas en los establecimientos RCMF de la localidad Candelaria.

Tabla 14. Modalidad vinculación laboral por género, RCMF

Modalidad Vinculación	Hombre	Mujer	Personas	% contratación
Contrato directo con la empresa a término indefinido	45	47	92	39.3%
Turnos	34	32	66	28.2%
Contrato directo con la empresa a término fijo	11	25	36	15.4%
Otro	6	9	15	6.4%
Contrato de prestación de servicios	6	8	14	6.0%
Contrato de aprendizaje	5	5	10	4.3%
Contrato tercerizado	0	1	1	0.4%

Fuente: Censo gastronómico La Candelaria, 2019

Se observa que la modalidad de vinculación directa con la empresa es del 54,7%, siendo 39,3% de los contratos a término indefinido y 15,4% a término fijo. También, es de observar que la modalidad más común de contratación es directa con la empresa a término indefinido, seguido de la contratación por turnos en un 28,2% de los casos. Otras modalidades de contratación como prestación de servicios, contratos tercerizados, de aprendizaje y otros, son menos comunes de encontrarse, sin embargo, conjuntamente representan el 17,1% del total de contratos.

Vinculación personal extranjero

La tabla 15 muestra la cantidad de personal extranjero vinculado en los establecimientos RCMF.

Tabla 15. Vinculación personal extranjero, RCMF

Género	Personas
Hombre	18
Mujer	15
Total	33

Fuente: Censo gastronómico La Candelaria, 2019

En los restaurantes de menú fijo se encuentran vinculados 33 ciudadanos extranjeros de origen cubano, español, inglés y venezolano en la mayoría de casos. A su vez, el personal extranjero vinculado representa el 13,1% del total del mercado laboral. En cuanto a la distribución por género, se observa la mayoría de extranjeros son hombres, llegando a representar el 54,5% (18) del total de extranjeros, respecto al 45,5% (15) de las mujeres. Finalmente es de resaltar que este personal se encuentra contratado en 17 de los 46 establecimientos, es decir, en el 37% de los establecimientos RCMF.

PROMOCIÓN

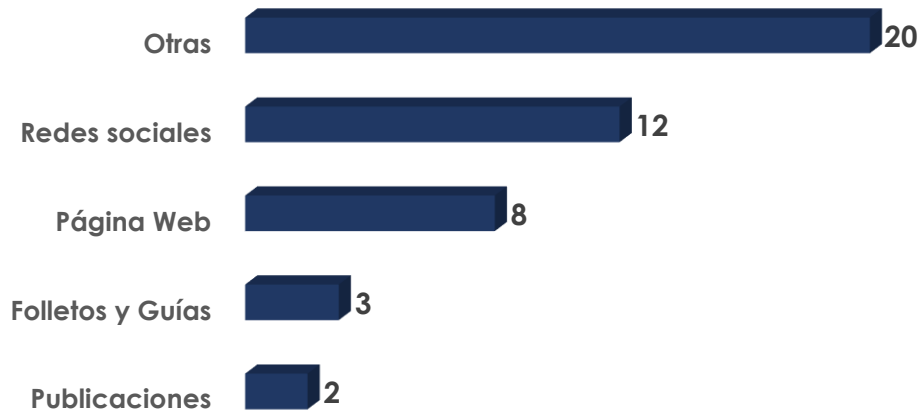
En esta sección se presentan los resultados asociados con los canales de información y mercadeo utilizados por los establecimientos gastronómicos, y adicionalmente se describe la distribución del nivel de reconocimiento de los establecimientos gastronómicos.

Canales de información

En la gráfica a continuación se observa que la mayoría de establecimientos RCMF prefieren el uso de "otros canales de información", con utilización en el 43,5% (20) de los establecimientos. Seguido de este, se encuentran los medios digitales con utilización en el 41,3% (19) de los

establecimientos, utilizándose redes sociales en 12 RCMF (26,1%) y páginas web en 8 restaurantes (17,4%). Medios tradicionales como folletos, guías y publicaciones son usados en menor medida.

Gráfica 24. Canales de información empleados por RCMF

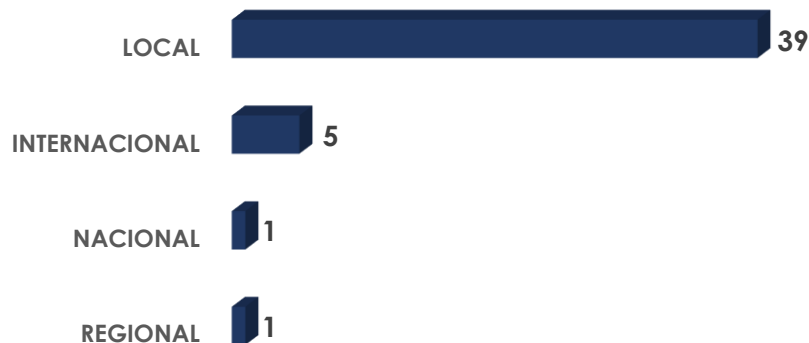


Fuente: Censo gastronómico La Candelaria, 2019

Reconocimiento

En cuanto al nivel de reconocimiento de los establecimientos RCMF, se observa el 84,8% (39) de los restaurantes de esta tipología tiene reconocimiento local, 10,9% (5) con reconocimiento internacional y 2,2% (1) con reconocimiento nacional y regional.

Gráfica 25. Nivel geográfico de reconocimiento de RCMF



Fuente: Censo gastronómico La Candelaria, 2019

RESTAURANTES TEMÁTICOS - RT

Ahora, se darán a conocer los datos reportados por los restaurantes corrientes de menú variable, información suministrada por los 36 lugares identificados de este tipo de oferta.

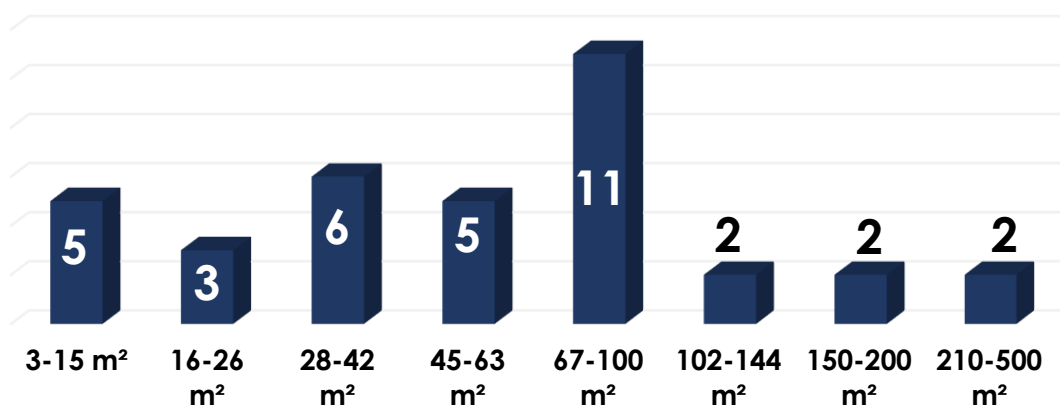
INFRAESTRUCTURA

En esta sección se tratan los temas de ofertas de sillas disponibles, distribución de los espacios en los establecimientos y características de la infraestructura física de los establecimientos RT.

Tamaño área para comensales (m²)

En los restaurantes temáticos se encontró que la dimensión del área dispuesta para los comensales es más común que sea entre los 67 y 100 m², llegando a tener una participación del 30,6% (11) del total de establecimientos. Posteriormente siguen los establecimientos con área entre 28 y 42 m², donde se identificaron 6 (16,6%) restaurantes. Adicionalmente, existen 5 (13,9%) establecimientos entre 18 y 30 m², 5 entre 3 y 15 m² y 6 restaurantes con área mayor a 100 m². Finalmente, solo 3 establecimientos tienen un área entre los 16 y 26 m² para los comensales.

Gráfica 26. Clasificación de RT según área para comensales

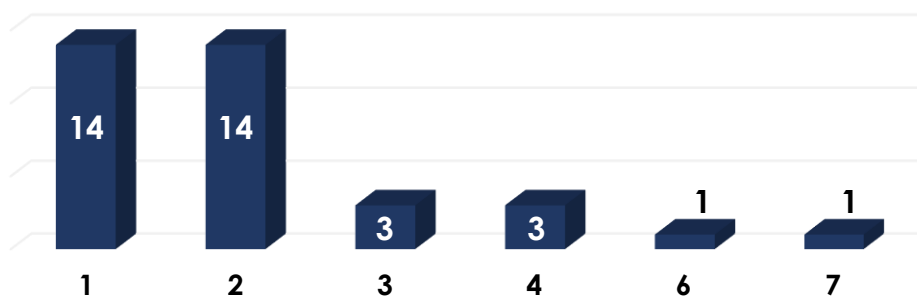


Fuente: Censo gastronómico La Candelaria, 2019

Número de ambientes

La mayoría de restaurantes tienen máximo 2 ambientes, representando el 77,8% (28) del total de establecimientos RT, estando repartidos equitativamente en 1 y 2 ambientes, es decir, 14 (38,9%) establecimientos en cada caso. Los restantes 8 (22,2%) establecimientos cuentan con 3 o más ambientes.

Gráfica 27. Distribución de RT según número de ambientes

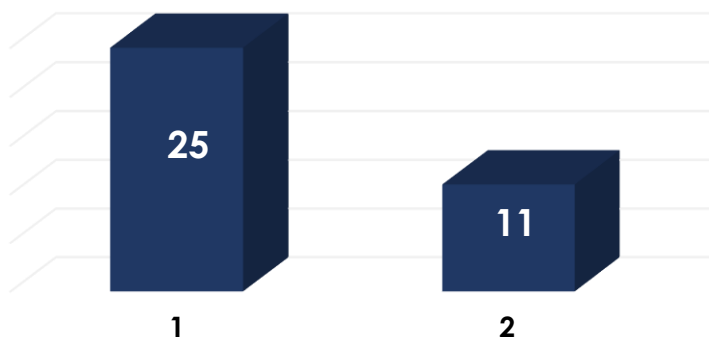


Fuente: Censo gastronómico La Candelaria, 2019

Número de niveles

En relación al número de niveles disponibles para los restaurantes temáticos, el 69,4% (25) de estos funciona en un único piso o nivel, mientras que el restante 30,6% (11) funciona en estructuras de dos niveles.

Gráfica 28. Distribución de RT según número de niveles

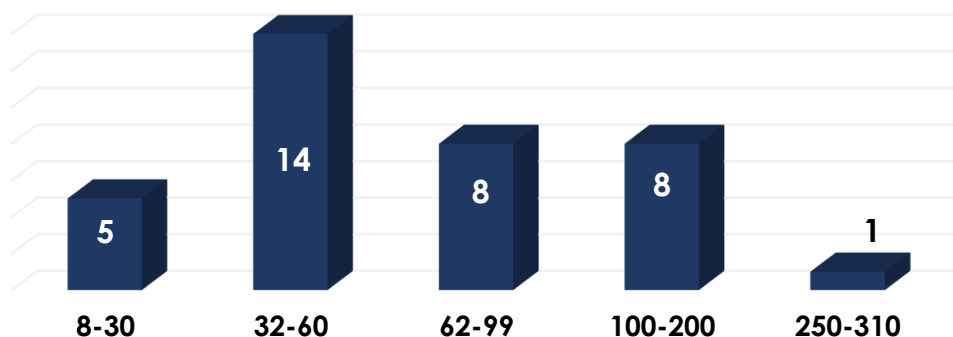


Fuente: Censo gastronómico La Candelaria, 2019

Aforo máximo

El aforo más común que se encuentra en los establecimientos RT está en el intervalo 32 a 60 unidades, llegando a representar el 38,9% del total de RT. Así mismo, 8 (22,2%) restaurantes se categorizan respectivamente en las categorías 62 a 99 y 100 a 200. Posteriormente le siguen los 5 (13,9%) restaurantes temáticos con aforo entre 8 y 30 personas, y finalmente 1 (2,8%) restaurante con aforo superior a los 200 comensales.

Gráfica 29. Distribución de RT según aforo máximo

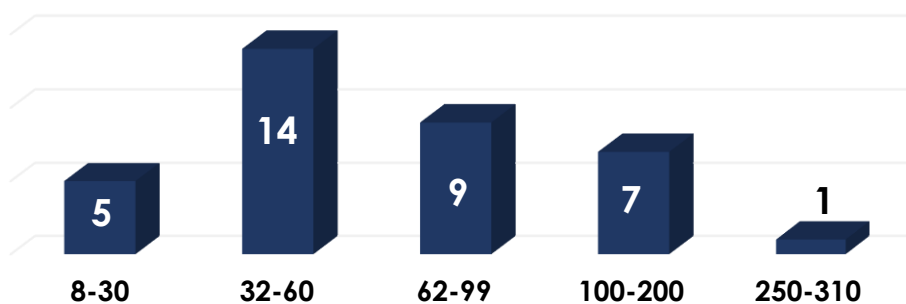


Fuente: Censo gastronómico La Candelaria, 2019

Número de sillas

Al igual que sucede con las categorías anteriores, se observa que la diferencia entre el aforo máximo y la cantidad de sillas es ínfima, de este modo la distribución de sillas es casi similar a la del aforo, solo teniendo diferencia en las categorías 62-99 y 100-200 cuyas participaciones pasan a ser de 25% (9) y 19,4% (7) respectivamente.

Gráfica 30. Distribución de RT según número de sillas

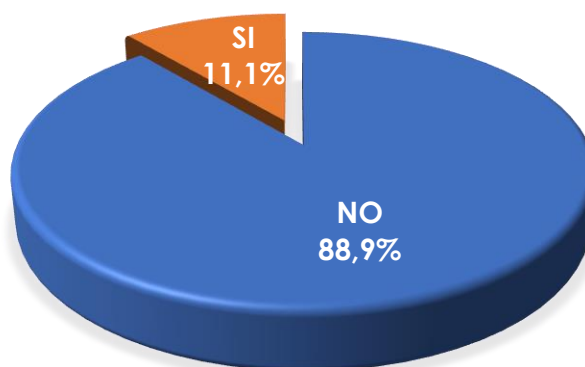


Fuente: Censo gastronómico La Candelaria, 2019

Accesibilidad para personas en condición de discapacidad motriz

Por su parte, los restaurantes temáticos consideran accesibilidad para personas en condición de discapacidad motriz, a través de rampas de acceso y sillas para discapacitados. Lo anterior se presenta en el 11,1% de los restaurantes, es decir, 4 de los 36 restaurantes temáticos facilitan la eliminación las barreras que generan exclusión social para las personas con discapacidad motriz.

Gráfica 31. Accesibilidad en RT para población en condición de discapacidad motriz



Fuente: Censo gastronómico La Candelaria, 2019

DESCRIPCIÓN DE LA OFERTA

A continuación, se describe la oferta disponible por los RT, a través del tipo de gastronomía, sus Días de atención, servicios complementarios, precios promedio entre otros aspectos.

Tipo de oferta gastronómica

La variedad de la oferta gastronómica de los establecimientos RT es encontrada en la tabla 16, destacándose principalmente los platos internacionales, ofrecidos en 22 de los 36 restaurantes temáticos, es decir, en el 61,1%. De otro modo la oferta de platillos nacionales se encuentra en 18 (50%) de los restaurantes.

Tabla 16. Tipo de oferta gastronómica, RT

Oferta	Si	No	% Si
Internacional	14	22	38,9%
Nacional	10	26	27,8%
De autor	8	28	22,2%
Internacional con platillos nacionales	8	28	22,2%
Bebidas	3	33	8,3%
Comida rápida	3	33	8,3%
Repostería	2	34	5,6%
Panadería y pastelería	1	35	2,8%

Fuente: Censo gastronómico La Candelaria, 2019

De acuerdo con la anterior tabla, 14 (38,9%) establecimientos ofrecen platos internacionales, 10 (27,8%) de los RT comercializan platillos nacionales, mientras que 8 (22,2%) de los restaurantes venden comida de autor e internacional con platillos nacionales. Las ofertas gastronómicas de

comidas rápidas, bebidas, panadería, pastelería y repostería son las menos representativas.

Días de atención

La totalidad de restaurantes abren sus puertas todos los días entre semana, exceptuando un restaurante que no abre los días lunes, esto implica que más del 97% de restaurantes están atendiendo entre semana. De otro modo, el 75% (27) también lo hace los sábados y el 63,9% (23) los domingos.

Tabla 17. Días de atención, RT

Atención	Si	%
Lunes	35	97,2%
Martes	36	100,0%
Miércoles	36	100,0%
Jueves	36	100,0%
Viernes	36	100,0%
Sábado	27	75,0%
Domingo	23	63,9%

Fuente: Censo gastronómico La Candelaria, 2019

Adicionalmente, el 47,2% (17) establecimientos RT cuentan con horarios de reservas para el público.

Servicios complementarios

Respecto a los servicios complementarios se identificó que en 8 (22,2%) de los establecimientos se organizan eventos sociales, seguido de actividades para niños en el 11,1% (4), show en vivo en 8,3% (3) de los establecimientos. Las otras actividades representan menos del 6% de los restaurantes.

Tabla 18. Servicios complementarios, RT

Actividad	Si	% Part
Eventos	8	22.2%
Actividades para niños	4	11.1%
Show en vivo	3	8.3%
Talleres	2	5.6%
Catas	2	5.6%
Clases de cocina	2	5.6%
Tour	1	2.8%
Otras	0	0.0%

Fuente: Censo gastronómico La Candelaria, 2019

Personal capacitado (Bilingüe)

En total el 50% (18) de los establecimientos tiene servicio en lengua extranjera, manejando los idiomas: inglés, francés, alemán, coreano, hindú, japonés, mandarín y portugués, destacándose especialmente el manejo del inglés en 17 (47,2%) establecimientos y del francés en 4 (11,1%) restaurantes.

En cuanto al total de empleados que maneja una segunda lengua, se identificaron 39 personas, representando a 19,2% del total de empleados. A su vez, el manejo de segunda lengua es más común en el grupo de los hombres, toda vez que 32% (27) tienen dominio de lengua extranjera en comparación con el 10% (12) de las mujeres.

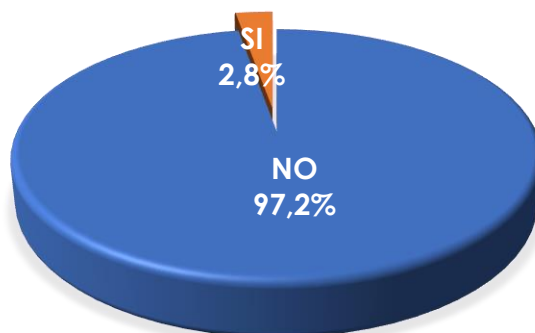
De otro modo, la distribución del personal bilingüe por género es 69,2% hombres, mientras que el 30,8% son mujeres.

Finalmente, de los 18 establecimientos que cuentan con personal bilingüe, en 17 se habla inglés, en 4 se habla francés y el alemán, coreano, hindú, japonés, mandarín y portugués se habla en un restaurante cada uno.

Accesibilidad para personas con discapacidad sensorial y cognitiva

La gráfica 32 a continuación, es válida para cada una de las dos discapacidades mencionadas, en ella se aprecia que tan solo 1 de los 35 restaurantes temáticos tiene facilidades para el acceso al servicio de personas con discapacidad sensorial y/o cognitiva, es decir, representa tan solo el 2,8% del total de restaurantes de la presente tipología.

Gráfica 32. Accesibilidad para población en condición de discapacidad sensorial y cognitiva, RT



Fuente: Censo gastronómico La Candelaria, 2019

Respecto al 2,8% de los establecimientos, los servicios para accesibilidad disponibles son carta en braille para personas con discapacidad sensorial

y recurso humano capacitado para personas con discapacidad cognitiva.

Precios

Respecto a los precios de los platillos gastronómicos ofertados en los establecimientos RT, se encuentra que los precios medios son de: \$10.000 por entradas, \$8.000 por postres, \$24.000 por platos fuerte, \$5.000 por adiciones, \$4.000 por bebida y \$2.500 por otros conceptos.

En la tabla 19 se observa también la clasificación de la cantidad de restaurantes de acuerdo con intervalos de precios. Particularmente, el precio mínimo por entradas es de \$3.000 mientras que el precio máximo es de \$20.000. De manera similar, la fluctuación de los precios para postres fluctúa entre \$3.000 y \$12.000, para platos fuertes entre \$8.000 y \$130.000, para adiciones entre \$2.000 y \$14.000, para bebidas entre \$1.000 y \$7.000.

Como en las tipologías de restaurantes anteriores, se presenta una descripción de los precios por platillo de acuerdo a rangos de valores generales que se trabajan a lo largo del documento.

Tabla 19. Precios promedio en establecimientos RT

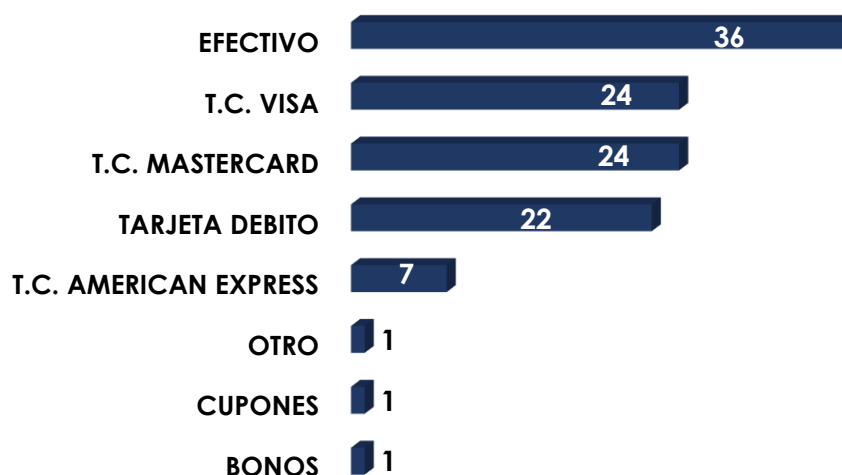
	Rango de precios	Cantidad establecimientos
Entradas	\$ 2.500 - \$ 5.900	5
	\$ 6.000 - \$ 10.000	8
	\$ 11.000- \$ 16.500	5
	\$ 17.000- \$ 27.500	3
Postres	\$ 900 - \$ 4.000	4
	\$ 5.000 - \$ 8.500	2
	\$ 9.000- \$ 18.000	9
Platos Fuertes	\$ 6.000 - \$ 12.500	8
	\$ 13.000 - \$ 19.500	11
	\$ 20.000- \$ 28.000	6
	\$ 29.000- \$ 50.000	8
	\$ 56.500- \$ 180.000	1
Adiciones	\$ 1.000 - \$ 3.000	6
	\$ 3.500 - \$ 7.000	7
	\$ 10.000- \$ 28.500	2
Bebidas	\$ 1.000- \$ 2.500	4
	\$ 2.700 - \$ 4.200	7
	\$ 4.500- \$ 9.000	7

Fuente: Censo gastronómico La Candelaria, 2019

Modalidad de pago

En la gráfica 33 se muestran las modalidades disponibles de pago que pueden hacer uso los comensales. Se destaca inicialmente que el 66,7% (24) de los establecimientos permite pagos en tarjetas débito o crédito, también, todos los restaurantes admiten pagos en efectivo, sin embargo, esta modalidad es única en 12 (33,3%) establecimientos.

Gráfica 33. Modalidad de pago, RT



Fuente: Censo gastronómico La Candelaria, 2019

Evaluando en detalle la gráfica anterior, se observa que en los 24 restaurantes que admite pagos en tarjeta, todos admiten las marcas visa y MasterCard, mientras que 7 (19,4% del total) admiten adicionalmente la tarjeta american express. También se identifican 3 restaurantes donde aceptan otros medios de pagos, 1 admitiendo cupones, 1 bonos y 1 otros medios de pago.

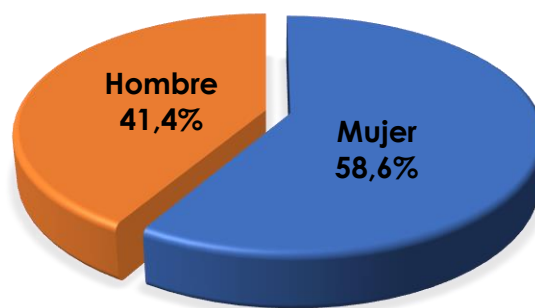
EMPLEABILIDAD

En esta sección se encuentran datos de los puestos de trabajo (cargo de los empleados), tipo de vinculación laboral y personal extranjero.

Puestos de trabajo

De la totalidad de los establecimientos de esta tipología, se identificó que contratan 203 personas, de los cuales el 58,6% (119) son mujeres y 41,4% (84) son hombres.

Gráfica 34. Porcentaje de empleos por género, RT



Fuente: Censo gastronómico La Candelaria, 2019

Cargos desempeñados

La tabla 20 muestra la distribución del número de empleados de acuerdo al cargo desempeñado y diferenciando por género. También se comparte el porcentaje de participación de cada uno de los cargos en el total de establecimientos.

Tabla 20. Cargo desempeñado por género, RT

Cargo	Hombre	Mujer	Empleados	% Cargo	% Estab
Chef de cocina	8	9	17	8,4%	41,7%
Sous chef	1	1	2	1,0%	5,6%
Chef repostero	1	0	1	0,5%	2,8%
Chef garder manger	1	1	2	1,0%	2,8%
Cocinero	8	19	27	13,3%	55,6%
Auxiliar de cocina	19	34	53	26,1%	75,0%
Sommelier	0	1	1	0,5%	2,8%
Mesero	35	33	68	33,5%	88,9%
Bartender	0	1	1	0,5%	2,8%
Lavalozza	3	6	9	4,4%	19,4%
Cajero	7	12	19	9,4%	44,4%
Otros	1	2	3	1,5%	8,3%
Total	84	119	203		

Fuente: Censo gastronómico La Candelaria, 2019

Nuevamente se observa los cargos más comunes son: mesero, auxiliar de cocina, cocinero, cajero y chef de cocina.

Los meseros representan el 33,5% del total de los empleados, en este cargo se emplean 35 hombres y 33 mujeres, es decir, 68 personas, y son contratados en el 88,9% (32) de los restaurantes. La distribución por género en este cargo es de 48,5% (33) mujeres y 51,5% (35) hombres. Los demás

cargos tienen interpretación similar al descrito aquí, por ello se omite el análisis de cada uno de ellos.

Igualmente se identifican los cargos menos comunes son: Bartender, Sommelier, Chef repostero, Sous chef y Chef garder manger.

Finalmente, al llevar a cabo la comparación del total de empleados con el total de establecimientos encontramos una media de entre 5 a 6 empleados por establecimiento.

Modalidad de vinculación laboral

La modalidad de vinculación laboral de los empleados se describe, en la tabla 7, se observa de los 203 empleados reportados en la sección anterior, se tiene información sobre 186, es decir, del 91,6% del total de empleados.

Tabla 21. Modalidad vinculación laboral por género, RT

Modalidad Vinculación	Hombre	Mujer	Personas	% contratación
Contrato directo con la empresa a término indefinido	19	26	45	24,2%
Turnos	16	28	44	23,7%
Contrato de prestación de servicios	19	22	41	22,0%
Contrato directo con la empresa a término fijo	12	25	37	19,9%
Contrato tercerizado	4	5	9	4,8%
Contrato obra / labor	3	2	5	2,7%
Contrato de aprendizaje	0	5	5	2,7%

Fuente: Censo gastronómico La Candelaria, 2019

Se observa que la modalidad de vinculación más común en los establecimientos son los contratos directos a término indefinido, representando el 24,2% del total. En segundo lugar, la modalidad de turnos, representando el 23,7% del total de empleados; Estas dos últimas modalidades junto a la de prestación de servicio y de contrato directo a término fijo son muy cercanas en cantidad, siendo todas las más frecuentes. De otro modo los contratos tercerizados, de obra labor y de aprendizaje son menos comunes, con participaciones inferiores al 5%.

Vinculación personal extranjero

A continuación, se presenta la tabla vinculación de personal extranjero en establecimientos RT.

Tabla 22. Vinculación personal extranjero, RT

Género	Personas
Hombre	9
Mujer	35
Total	44

Fuente: Censo gastronómico La Candelaria, 2019

Se observa un total de 44 extranjeros vinculados a 14 establecimientos, es decir, media de 3 extranjeros en estos establecimientos. De ellos, 35 (79,5%) son mujeres y 9 (20,5%) son hombres. En cuanto, a su procedencia principalmente provienen de Venezuela. También se encuentran extranjeros de Francia, India, China, Corea, México y Perú.

Así mismo, los 9 hombres representan el 10,7% de puestos respecto al total de hombres, mientras en las mujeres esta proporción es de 29,4%.

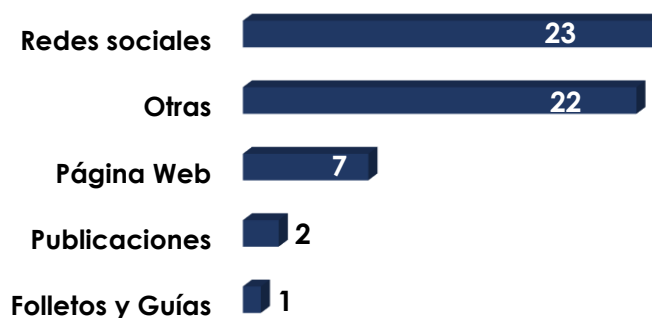
PROMOCIÓN

A continuación, se muestran los resultados reportados de los canales de información empleados por los establecimientos RT, medios usados para su promoción; además de esto se describe su nivel de reconocimiento.

Canales de información

En cuando a los canales de promoción, se observa los restaurantes temáticos enfocan más sus esfuerzos en redes sociales y otras canales de información como volantes, tarjetas y voz a voz. Respecto a la participación de cada uno de estos canales de información se identifica que en el 63,9% (23) de los casos se utilizan redes sociales, en 61,1% (22) otros canales de información, en 19,4% (7) páginas web, y con participaciones inferiores al 6% se encuentra las publicaciones, folletos y guías.

Gráfica 35. Canales de información empleados por RT

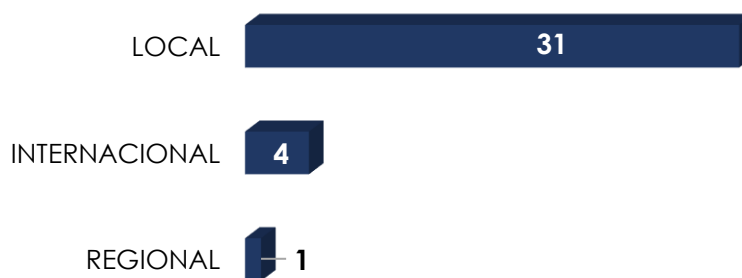


Fuente: Censo gastronómico La Candelaria, 2019

Reconocimiento

De otro modo, el nivel de reconocimiento de los establecimientos gastronómicos temáticos es principalmente a escala local, alcanzando una participación del 86,1% del total de establecimientos, seguido por 4 (11,1%) restaurantes con fama internacional y 1 (2,8%) con valoración regional.

Gráfica 36. Nivel geográfico de reconocimiento, RT



Fuente: Censo gastronómico La Candelaria, 2019

RESTAURANTES DE COMIDA RÁPIDA - RCR

Ahora, se describen características físicas, operativas y de servicios de los 16 establecimientos clasificados como restaurantes de comidas rápidas ubicados en la localidad de La Candelaria.

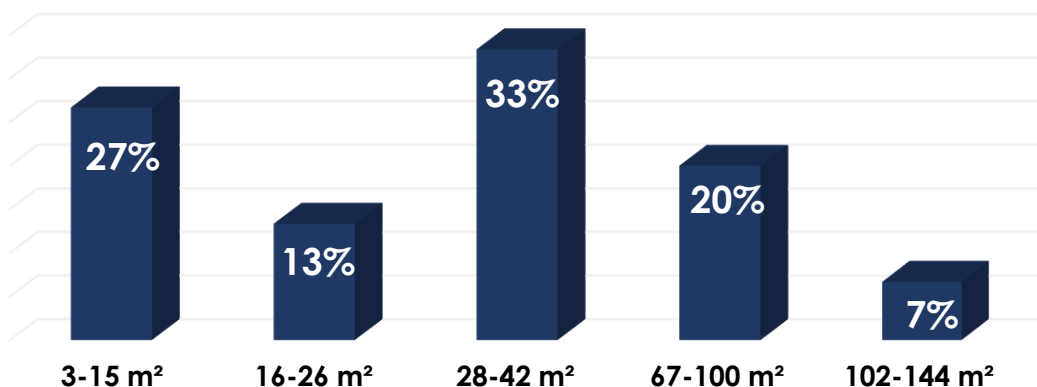
INFRAESTRUCTURA

En esta sección se muestra el resultado sobre las áreas disponibles y distribución, número de niveles, capacidad máxima de personas y si estos establecimientos cuentan con adecuaciones para recibir población en condición de discapacidad motriz.

Tamaño área para comensales (m²)

En la gráfica a continuación se muestra el porcentaje y la cantidad de establecimientos clasificados de acuerdo al área dispuesta para la ubicación y servicio a los comensales.

Gráfica 37. Clasificación de RCR según área para comensales



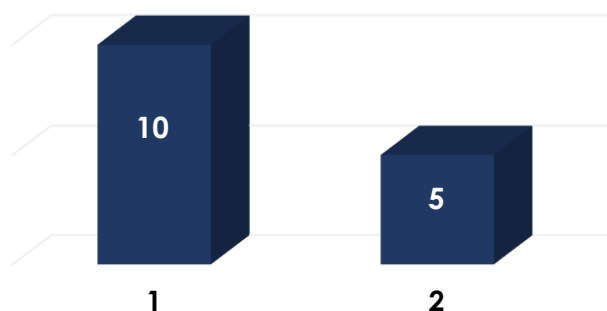
Fuente: Censo gastronómico La Candelaria, 2019

Se observa que el 33% (5) de los establecimientos RCR disponen entre 28 – 42 m² de área total para comensales, estos seguidos por un 27% (4) que destinan de 3 - 15 m², el 20% (3) de estos dispone entre 67 - 100 m², el 13% (2) entre 16 - 26 m² y el 7% (1) de los establecimientos dispone entre 102 a 144 m².

Número de ambientes

Con respecto al número de ambientes de los establecimientos gastronómicos RCR de La Candelaria, se observa que 10 (66.6%) establecimientos cuentan con un ambiente y 5 (33.3%) indicaron tener 2 ambientes.

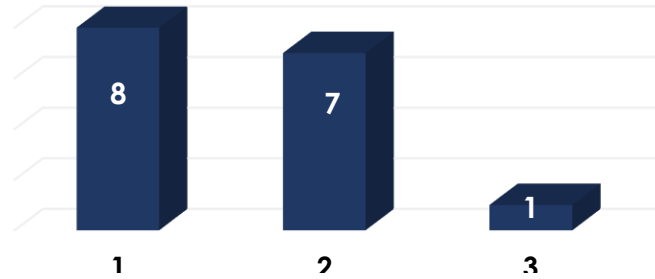
Gráfica 38. Distribución de RCR según número de ambientes



Fuente: Censo gastronómico La Candelaria, 2019

Número de niveles

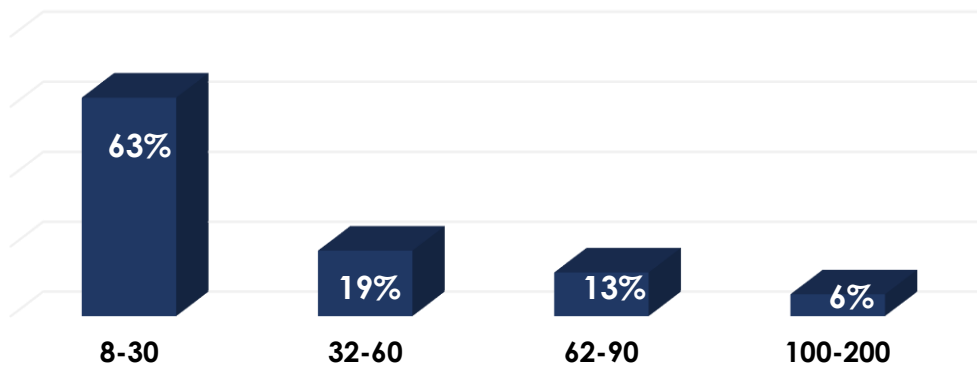
En relación al número de niveles disponibles por los restaurantes de comidas rápidas, se encontró que: 1 establecimiento cuenta con tres niveles, 7 establecimientos cuentan dos niveles y 8 establecimientos presentan un solo nivel.



Aforo máximo

En la siguiente gráfica se observa que el 63% (10) de los establecimientos de oferta gastronómica de comidas rápidas, presentan un aforo máximo entre 8-30 personas, el 19% (3) de estos presentan un aforo máximo entre 32-60 personas, el 13% (2) alcanza a atender entre 62-90 personas y el 6% (1) entre 100 y 200 personas.

Gráfica 39. Distribución de RCR según aforo máximo



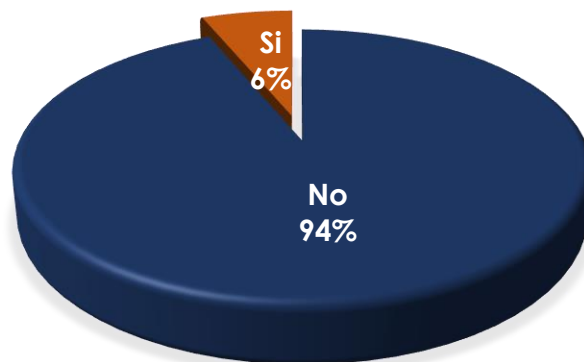
Fuente: Censo gastronómico La Candelaria, 2019

Según los resultados, el número de sillas con las que cuentan estos establecimientos es igual a la cantidad máxima de aforo de cada uno, por tanto, se puede afirmar que el 63% (10) de los establecimientos tienen entre 8 y 30 sillas.

Accesibilidad para personas en condición de discapacidad motriz

La cantidad de establecimientos con accesibilidad para población en condición de discapacidad motriz, corresponde al número de establecimientos que cuentan con adecuaciones como rampas y demás, que facilitan el acceso y movilidad de estos.

Gráfica 40. Accesibilidad para población en condición de discapacidad motriz, RCR



Fuente: Censo gastronómico La Candelaria, 2019

Según resultados, el 94% (15) de los establecimientos censados, indicó que no contaba con la infraestructura física que facilite la accesibilidad para personas con discapacidad motriz, mientras que el 6% (1) afirmó que contaba con rampas de acceso al lugar.

DESCRIPCIÓN DE LA OFERTA

La descripción de los servicios ofrecidos por los establecimientos RCR en aspectos como: Días de atención, oferta gastronómica, servicios complementarios, precios, medios de comercialización y accesibilidad, se describen en esta sección.

Tipo de oferta gastronómica

Al caracterizar el tipo de oferta gastronómica de los establecimientos RCR, se encuentra que el 56% (9) ofrece platos nacionales, 38% (6) incluye oferta de bebidas, 38% (6) ofrece comida rápida.

Tabla 23. Tipo de oferta gastronómica, RCR

Oferta	Si	No	% Si
Nacional	9	7	56%
Bebidas	6	10	38%
Comida Rápida	6	10	38%
Internacional con platillos nacionales	2	14	13%
Internacional	2	14	13%
De autor	1	15	6%
Repostería	1	15	6%

Fuente: Censo gastronómico La Candelaria, 2019

En 13% de los establecimientos RCR se encuentra oferta gastronómica “internacional con platillos nacionales” e “internacional”, por otra parte, los platillos “de autor” y “repostería”, solo son ofrecidos en el 6% de los establecimientos de comidas rápidas.

Días de atención

El 100% (16) de los establecimientos abre sus puertas para atención al público de lunes a viernes, el 88% (14) también lo hace los sábados, el 44% (7) los domingos.

Tabla 24. Días de atención, RCR

Atención	Si	%
Lunes	16	100
Martes	16	100
Miércoles	16	100
Jueves	16	100
Viernes	16	100
Sábado	14	88
Domingo	7	44

Fuente: Censo gastronómico La Candelaria, 2019

Además del Días disponible entre semana y fines de semana, el 25% (4) restaurantes de comidas rápidas manejan Días de reservas.

Servicios complementarios

En cuanto a actividades complementarias que se realizan en los establecimientos censados, resultó que 4 (25%) de estos ofrecen otro tipo de actividades, como: eventos (2), tour (2), show en vivo (1), talleres (1), catas (1) y otras (1).

Tabla 25. Servicios complementarios, RCR

Actividad	SI	%
Eventos	2	12,5
Tour	2	12,5
Show en vivo	1	6,3
Talleres	1	6,3
Catas	1	6,3
Otras	1	6,3

Fuente: Censo gastronómico La Candelaria, 2019

Estos restaurantes ofrecen servicios complementarios como, por ejemplo, invitación de DJ, catas de cerveza, talleres de grafiti, tours cerveceros y celebraciones de fechas especiales.

Personal capacitado (Bilingüe)

En total el 25% (4) de los establecimientos RCR ofrece servicio en idiomas diferentes al español, estos idiomas son inglés y portugués, involucrando al 9,8% (6) del total de empleados, los cuales dominan al menos uno de los dos idiomas mencionados anteriormente. De estos, 6 empleados, 3 (50%) son hombres y 3 (50%) son mujeres.

Es decir, del total de mujeres empleadas en establecimientos RCR, 7% manejan un segundo idioma, en comparación con el 16,7% del total de hombres que hablan idiomas diferentes al español.

De estos 4 restaurantes RCR que ofrece servicio en lengua extranjera, en 3 únicamente se realiza en inglés y en 1 restaurante en inglés y portugués.

Accesibilidad para personas con discapacidad sensorial o cognitiva

En relación a la prestación de servicios para personas con discapacidad cognitiva o sensorial, ninguno de los establecimientos refiere estar capacitados o acondicionados para garantizar la accesibilidad de población en condición de discapacidad.

Precios

En la tabla a continuación, se presenta la cantidad de establecimientos que facilitaron el acceso a los precios de los platillos que ofrecen, igualmente se diferencia el número de establecimientos según el rango de precios y el porcentaje que representan estos establecimientos con respecto al número de establecimientos que brindaron la información de cada segmento.

Tabla 26. Precios promedio, RCR

Platillos	Rango de precios	Establecimientos	%
Entradas	\$2.500 - \$5.900	2	50
	\$6.000 - \$10.000	2	50
Postres	\$900 - \$4.000	1	25
	\$5.000 - \$8.500	1	25
	\$9.000- \$18.000	2	50
Platos Fuertes	\$6.000 - \$12.500	9	56
	\$13.000 - \$19.500	4	25
	\$20.000- \$28.000	2	13
	\$29.000- \$50.000	1	6
Adicionales	\$1.000 - \$3.000	4	67

	\$3.500 - \$7.000	1	17
	\$10.000- \$28.500	1	17
Bebidas	\$2.700 - \$4.200	3	50
	\$4.500- \$9.000	3	50
Otros	\$2.750 - \$4.200	1	100

Fuente: Censo gastronómico La Candelaria, 2019

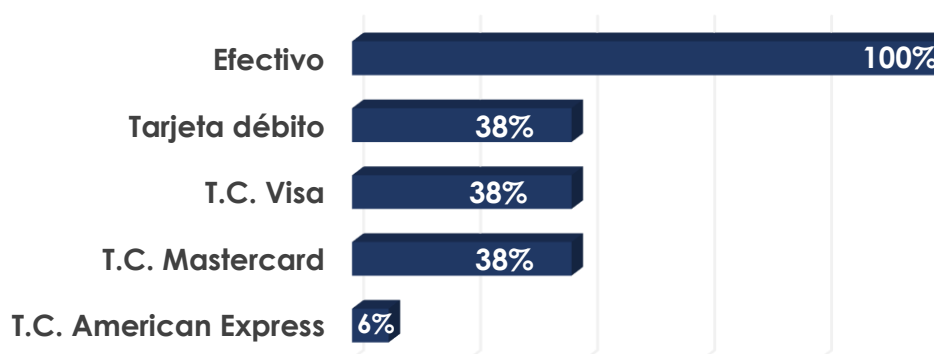
En los establecimientos RCR se encuentran precios de entradas que fluctúan entre los \$2.500 y \$10.000. De manera similar, el rango de precios para postres varía entre \$900 y \$18.000, para platos fuertes entre \$6.000 y \$50.000, para adiciones entre \$1.000 y \$28.500, para bebidas entre \$2.700 y \$9.000, y por otros conceptos entre \$2.750 y \$4.200.

Por otro, estudiando el precio medio de la oferta de cada establecimiento, se observa que los establecimientos RCR cobran en media \$7.000 por entradas, \$7.000 por postres, \$14.000 por platos fuerte, \$5.000 por adiciones, \$5.000 por bebida y \$3.000 por otros.

Modalidad de pago

El principal medio de pago o comercialización de productos en los restaurantes RCR es el efectivo con una participación en el 100% de estos. Posteriormente, se destacan pagos en tarjeta débito o crédito en el 37,5% (6) de los restaurantes. En la gráfica a continuación se disponen los resultados de la cantidad de establecimientos que utilizan cada uno de los diferentes canales de comercialización, así como, la participación respecto al total de cada modalidad de pago.

Gráfica 41. Modalidad de pago, RCR



Fuente: Censo gastronómico La Candelaria, 2019

En cuanto a la modalidad de pago disponible en estos establecimientos se identifica que: en 37,5% (6) de los establecimientos acepta el pago por

medio de: tarjeta débito, tarjeta de crédito visa y tarjeta de crédito MasterCard, por último, el 6% (1) de estos acepta la tarjeta de crédito American Express.

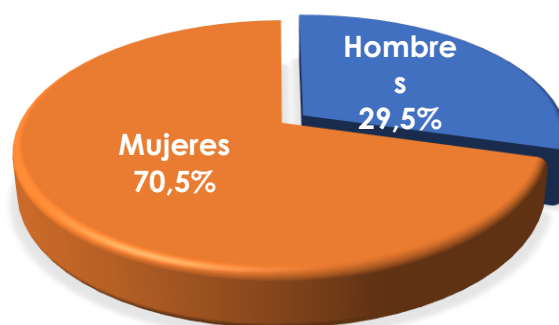
EMPLEABILIDAD

La cantidad de empleos generados, los cargos desempeñados, modalidad de vinculación, son aspectos descritos a continuación con respecto a información brindada por los restaurantes de comidas rápidas.

Puestos de trabajo

La cantidad de puestos de trabajo generados por estos establecimientos fueron 61, de los cuales el 70,5% (43) corresponden a mujeres y el 29,5% (18) son hombres.

Gráfica 42. Porcentaje de empleos por género, RCR



Fuente: Censo gastronómico La Candelaria, 2019

Cargos desempeñados

La tabla a continuación, especifica la cantidad de empleados según el cargo que desempeñan en los establecimientos RCR, igualmente se diferencia el género y el número de establecimientos para cada cargo.

Tabla 27. Cargo desempeñado por género, RCR

Cargo	Hombre	Mujer	Empleados	% Cargo	% Estab
Chef de cocina	5	7	12	19,7%	50%
Chef repostero	0	1	1	1,6%	6,3%
Cocinero	1	8	9	14,8%	50%
Auxiliar de cocina	1	9	10	16,4%	43,8%
Mesero	5	10	15	24,6%	62,5%
Bartender	1	0	1	1,6%	6,3%
Hostess	2	0	2	3,3%	6,3%

Lavalozza	0	3	3	4,9%	18,8%
Cajero	3	5	8	13,1%	50%
Total	18	43	61	100%	100%

Fuente: Censo gastronómico La Candelaria, 2019

En la tabla anterior se identifica un mayor número de empleados desempeñando el cargo de mesero, seguido por chef de cocina, auxiliar de cocina y cocinero; en la mayoría de cargos se observa mayor número de mujeres que hombres, a excepción de los cargos: batender y hostess, cargos en los cuales solo se identifican hombres.

En cuanto al cargo de mesero, este es desempeñado por el 24,6% (15) del total de empleados, de los cuales 5 (33.3%) son hombres y 10 (66.6%) son mujeres. A su vez, se encuentra que el 62,5% (10) de los establecimientos contratan personas para el cargo de mesero.

Adicionalmente, al considerar que los 61 puestos de trabajo son generados por 16 establecimientos RCR, se obtiene una media cercana a 4 empleados por establecimiento.

Modalidad de vinculación laboral

De otro modo, la modalidad de vinculación laboral a través de la cual se identifica el modelo de contratación empleado por los establecimientos RCR. A continuación, se muestran las modalidades de vinculación empleadas en los RCR de la localidad Candelaria.

Tabla 28. Modalidad vinculación laboral por género, RCR

Modalidad Vinculación	Hombre	Mujer	Personas	% contratación
Contrato directo con la empresa a término indefinido	3	14	17	28,8%
Contrato directo con la empresa a término fijo	0	5	5	8,5%
Contrato de prestación de servicios	3	8	11	18,6%
Contrato de aprendizaje	0	4	4	6,8%
Turnos	12	10	22	37,3%

Fuente: Censo gastronómico La Candelaria, 2019

Se observa que la modalidad de vinculación más empleada en los establecimientos que ofrecen comidas rápidas son los turnos, la cual representa el 37,3% de las personas vinculadas, entre estos se distinguen 12 hombres y 10 mujeres.

Seguido a los turnos, encontramos el contrato directo con la empresa a término indefinido con 17 personas, representa el 28,8% de empleados, en donde se identifican 3 hombres y 14 mujeres.

Con el 18,6% se encuentra el contrato de prestación de servicios, con 3 hombres y 8 mujeres, en total de 11 personas vinculadas mediante esta modalidad.

Las últimas dos modalidades son el contrato directo con la empresa a término fijo y el contrato de aprendizaje, las cuales representan el 8,5% y el 6,8%, además de estos solo se encuentran mujeres vinculadas por medio de esta modalidad.

Vinculación personal extranjero

En la ciudad múltiples restaurantes vinculan personas extranjeras dentro de su operación, por ello en la siguiente tabla se presenta la discriminación por género de las personas vinculadas a los restaurantes RCR.

Tabla 29. Vinculación personal extranjero, RCR

Género	Personas
Hombre	4
Mujer	9
Total	13

Fuente: Censo gastronómico La Candelaria, 2019

Dentro del total de personas vinculadas laboralmente a estos establecimientos se identifican 13 extranjeros, 4 (30,8%) hombres y 9 (69,2%) mujeres, cuyo país de origen es Venezuela.

PROMOCIÓN

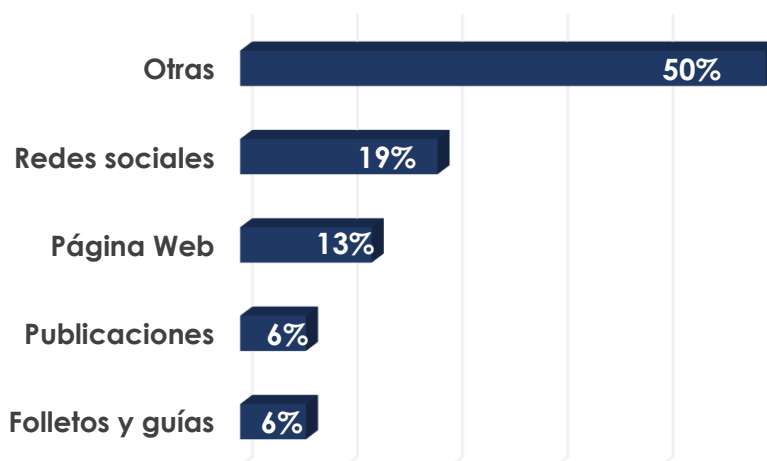
A continuación, se encuentran los resultados asociados a los canales de información empleados por los establecimientos RCR, medios usados para la promoción del establecimiento, así como de la oferta gastronómica; adicionalmente, se describe el nivel de reconocimiento de los restaurantes RCR, clasificándolos en una de cuatro posibles categorías de reconocimiento.

Canales de información

Dentro de los canales de información para la promoción de la oferta de los establecimientos RCR, se encuentra con el 50% (8) otros canales de información, seguido por redes sociales con el 19% (3), pagina web con

13% (2) y las publicaciones, folletos y guías en 6% (1) de los establecimientos.

Gráfica 43. Canales de información empleados, RCR



Fuente: Censo gastronómico La Candelaria, 2019

Reconocimiento

Adicional a los medios de promoción que utilizan los establecimientos RCR, existe también una clasificación según el reconocimiento adquirido de cada restaurante. Este reconocimiento, se ve reflejado en las categorías local, regional, nacional e internacional. La clasificación de cada uno de los restaurantes se estableció a través de la cantidad de sucursales, publicaciones en revistas especializadas y galardones o reconocimientos recibidos.

Gráfica 44. Nivel geográfico de reconocimiento de RCR



Fuente: Censo gastronómico La Candelaria, 2019

El 94% (15) de estos establecimientos tienen reconocimiento local, mientras que el 6% (1) son reconocidos en la región. Es decir, no existe ningún establecimiento RCR con reconocimiento nacional o internacional.

RESTAURANTES DE LUJO -RL

Por otra parte, se censaron 14 establecimientos tipo restaurante de lujo, los cuales brindaron la siguiente información:

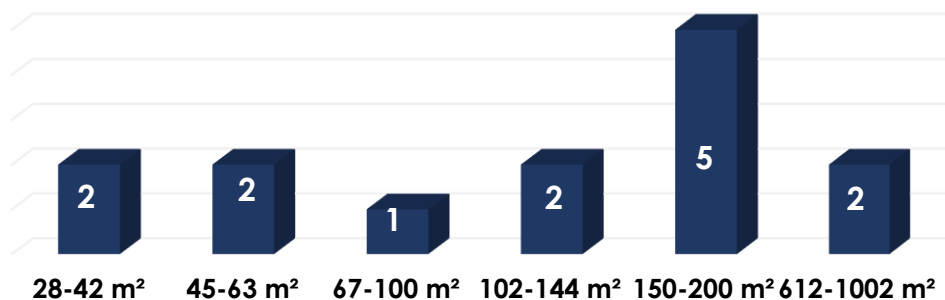
INFRAESTRUCTURA

Como ya se mencionó, para el apartado de infraestructura se tomó el tamaño del área para comensales, número de ambientes y niveles, el aforo máximo y el número de sillas y la accesibilidad de personas en situación de discapacidad.

Tamaño área para comensales (m²)

En la mayoría de establecimientos caracterizados en tipología de restaurantes de lujo, se encontró que 5 establecimientos tienen un área entre 150 m² y 200 m² dispuesta para los comensales, la distribución en la extensión del área se observa en la siguiente gráfica.

Gráfica 45. Clasificación de RL según área para comensales

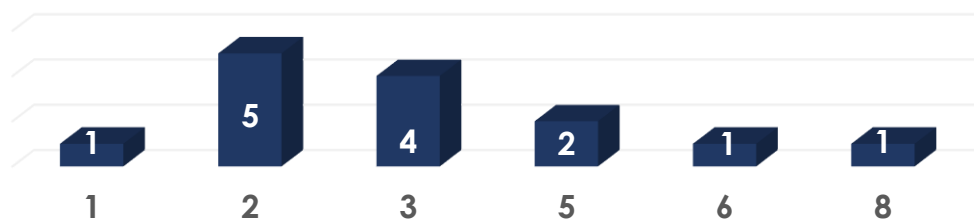


Fuente: Censo gastronómico La Candelaria, 2019

Número de ambientes

Con respecto al número de ambientes que presentan los establecimientos gastronómicos de La Candelaria, se encontró que 37 establecimientos cuentan con dos ambientes, 36 establecimientos cuentan con uno, 11 establecimientos con tres, 6 establecimientos con cuatro, por último, 13 establecimientos indicaron entre 1 y 2 ambientes.

Gráfica 46. Distribución de RL según número de ambientes

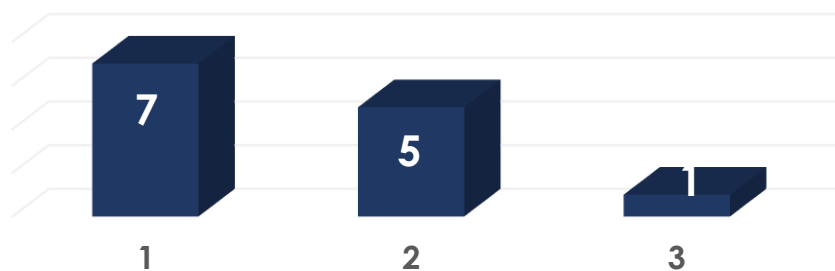


Fuente: Censo gastronómico La Candelaria, 2019

Número de niveles

En cuanto al número de niveles disponibles por los restaurantes de lujo, se halló que: 7 (50%) establecimientos cuentan con un único nivel, 5 (35%) establecimientos presentan dos niveles y 1 establecimiento posee tres niveles.

Gráfica 47. Distribución de RL según número de niveles

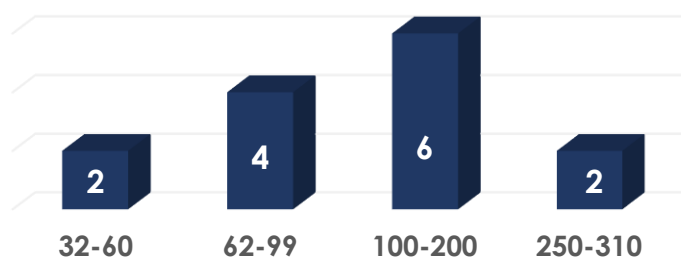


Fuente: Censo gastronómico La Candelaria, 2019

Aforo máximo

El aforo máximo que se identificó en esta clase de restaurantes, estuvo entre 32 y 310. La mayoría de los restaurantes de lujo (6) cuenta con un aforo entre 100 y 200, seguido de 62 y 99 (4) y de 32-60 (2) y 250-310 (2).

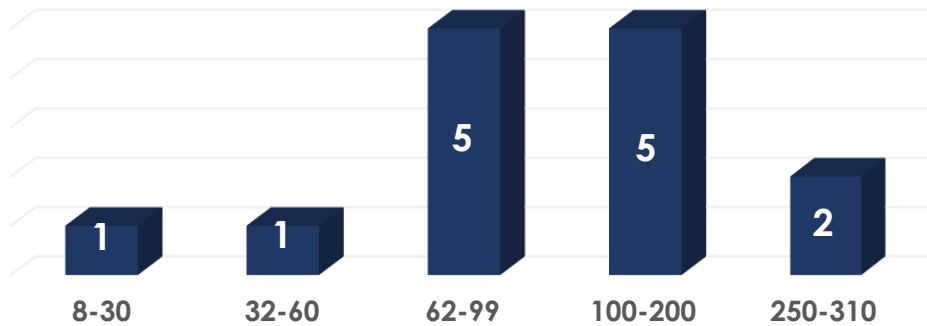
Gráfica 48. Distribución de RL según aforo máximo



Fuente: Censo gastronómico La Candelaria, 2019

Número de sillas

Gráfica 49. Distribución de RL según número de sillas

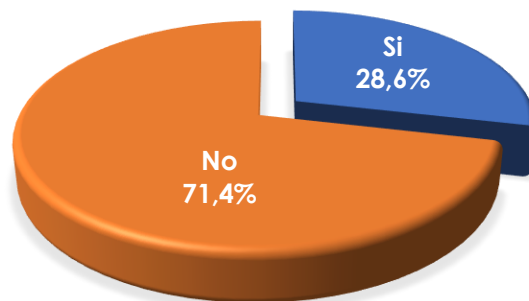


Fuente: Censo gastronómico La Candelaria, 2019

Accesibilidad para personas en situación de discapacidad motriz

La cantidad de establecimientos con accesibilidad para población en condición en situación motriz, corresponde al número de establecimientos que cuentan con adecuaciones como rampas, que facilitan el acceso y movilidad de estos, 4 restaurantes de lujo cuentan con dicha accesibilidad, 2 de estos afirmaron tener rampa y 1 tubos en los baños.

Gráfica 50. Accesibilidad en RL para población en condición de discapacidad motriz



Fuente: Censo gastronómico La Candelaria, 2019

DESCRIPCIÓN DE LA OFERTA

Según los resultados, la oferta gastronómica de la tipología de restaurantes de lujo se encontró principalmente, entre platos nacionales, internacionales con platillos nacionales y de autor, en la tabla se presenta la cantidad de restaurantes que afirmaron ofertar los ítems ya mencionadas.

Tipo de oferta gastronómica

Tabla 30. Tipo de oferta gastronómica en RL

Oferta	Si	No	% Si
Nacional	5	8	35,7%
Internacional con platillos nacionales	4	9	28,6%
De autor	2	11	14,3%
Internacional	2	12	14,3%
Panadería y pastelería	1	12	7,1%

Fuente: Censo gastronómico La Candelaria, 2019

El 35,7% (5) de los restaurantes de lujo ofrecen platos nacionales, seguido del 28,6% (4) que brinda a sus clientes una oferta internacional con platillos nacionales, a su vez, el 28,6% (4) indicaron ofrecer platos de autor (2) e internacionales (2), por último, solo un 1 establecimiento informó que ofrecía productos de panadería y pastelería.

Días de atención

El 100% (14) de los establecimientos abre sus puertas para atención al público de lunes a viernes, el 85,7% (12) también lo hace los sábados, el 57,1% (8) los domingos y el 71,4% (10) maneja el servicio de reservas.

Tabla 31. Días de atención en RL

Atención	Si	%
Lunes	14	100,0%
Martes	14	100,0%
Miércoles	14	100,0%
Jueves	14	100,0%
Viernes	14	100,0%
Sábado	12	85,7%
Domingo	8	57,1%
Reservas	10	71,4%

Fuente: Censo gastronómico La Candelaria, 2019

Servicios complementarios

En cuanto a actividades complementarias que se realizan en los establecimientos de lujo censados, resultó que 49 de estos ofrecen otro tipo de actividades, la mayoría presta servicio para eventos (6), seguido de show en vivo (4), catas (4) y tour (1).

Tabla 32. Servicios complementarios en RL

Actividad	Si	No	% Si
Eventos	6	8	42,9%
Show en vivo	4	9	28,6%

Catas	4	9	28,6%
Tour	1	12	7,1%

Fuente: Censo gastronómico La Candelaria, 2019

Personal capacitado (Bilingüe)

El 100% (14) de los establecimientos RL ofrece servicio en idiomas diferentes al español, estos idiomas son inglés y portugués, alemán, francés e italiano involucrando al 19,6% (35) del total de empleados de esta tipología, los cuales dominan al menos uno de los dos idiomas mencionados anteriormente. De los 35 empleados, 21 (60%) son hombres y 14 (40%) son mujeres.

Es decir, del total de mujeres empleadas en establecimientos de este tipo, 16% manejan un segundo idioma, mientras que el 16,7% del total de hombres hablan idiomas diferentes al español.

De los 14 restaurantes de lujo que ofrecen servicio en lengua extranjera, en 9 se realiza en inglés y en 2 portugués, en 1 alemán, 1 francés y en 1 italiano.

Precios

A continuación, se muestra la tabla con el rango de precios y la cantidad de restaurantes de lujo que los establecen, distribuidos en categorías representativas: entradas, postres, platos fuertes, adicionales, bebidas y otros.

Tabla 33. Precios promedio en establecimientos RL

	Rango de precios	Cantidad establecimientos
Entradas	\$6.000 - \$10.000	1
	\$11.000 - \$16.500	4
	\$17.000 - \$27.500	4
Postres	\$5.000 - \$8.500	6
	\$9.000 - \$18.000	3
Platos Fuertes	\$13.000 - \$19.500	1
	\$20.000 - \$28.000	3
	\$29.000 - \$50.000	7
	\$56.500 - \$180.000	3
Adicionales	\$3.500 - \$7.000	2
	\$10.000 - \$28.500	3
Bebidas	\$2.700 - \$4.200	1
	\$4.500 - \$9.000	6
	\$10.000 - \$25.000	2
Otros	\$700 - \$1.800	2

	\$2.750 - \$4.200	0
	\$7.500 - \$15.000	1

Fuente: Censo gastronómico La Candelaria, 2019

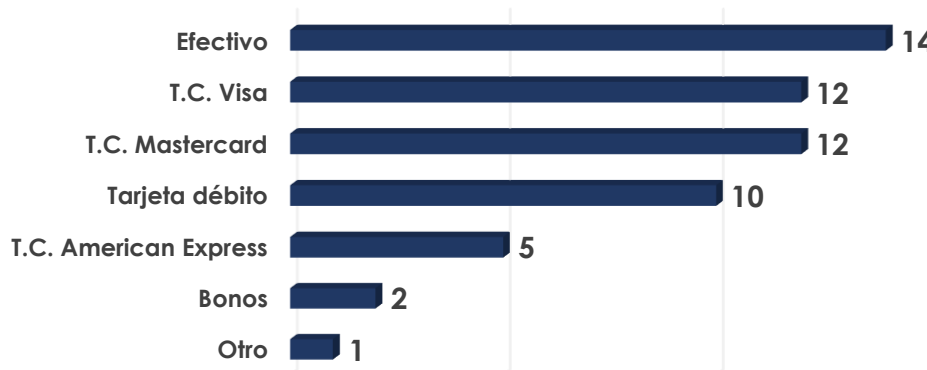
Los precios de las entradas en los restaurantes de lujo oscilan entre \$6.000 y \$10.000, el rango de precios de los postres está entre \$5.000 y \$18.000. El 50% (7) de los restaurantes ofrecen platos fuertes entre \$29.000 y \$50.000, los precios de los adicionales se encuentran entre \$3.500 y \$28.500.

El precio de las bebidas en este tipo de restaurantes, comprende entre \$2.700 y \$25.000.

Modalidad de pago

Además, se indago por los medios de pago utilizados, se obtuvo que el 100% (14) de restaurantes de lujo dispone de pago en efectivo y 12 manejan tarjeta de crédito VISA y MasterCard, 10 reciben pagos con tarjetas de débito, 5 con tarjeta de crédito American Express, 2 con bonos y 1 establecimiento indico que con otro.

Gráfica 51. Modalidad de pago, RL



Fuente: Censo gastronómico La Candelaria, 2019

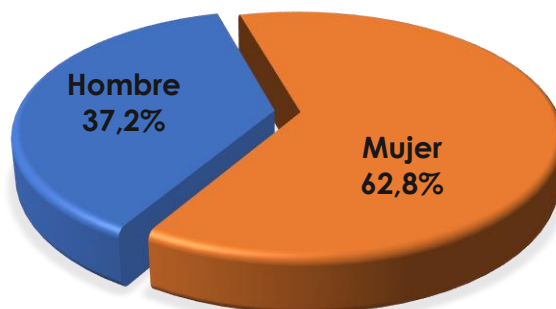
EMPLEABILIDAD

El módulo de empleabilidad del Censo en descripción, pretendía caracterizar y cuantificar, los puestos de trabajo (cargo de los empleados), el tipo de vinculación laboral, cantidad de extranjeros y bilingüismo, desagrega por género.

Puestos de trabajo

De la totalidad de los establecimientos de esta primera tipología, se identificó que había 562 empleados, de los cuales el 62,8% (353) correspondía a mujeres y el 37,2% (209) a hombres.

Gráfica 52. Porcentaje de empleos por género en RL



Fuente: Censo gastronómico La Candelaria, 2019

Cargos desempeñados

En cuanto a los cargos desempeñados, principalmente se observó que, el 19,4% de los establecimientos de lujo cuentan con meseros y auxiliar de cocina, respectivamente. El 12,5% tienen cajeros, el 8,3% de los establecimientos emplean chef de cocina y lavalozas. En la siguiente tabla se da a conocer la información en detalle de la tipología de restaurantes de lujo.

Tabla 34. Cargo desempeñado por género en RL

Cargo	Hombre	Mujer	Empleados	% Cargo	% Estab
Chef Ejecutivo	4	0	4	2,2%	5,6%
Chef de cocina	2	4	6	3,4%	8,3%
Sous chef	1	1	2	1,1%	2,8%
Cocinero	3	1	4	2,2%	5,6%
Auxiliar de cocina	30	27	57	31,8%	19,4%
Sommelier	1	2	3	1,7%	2,8%
Maitre	2	0	2	1,1%	2,8%
Mesero	32	33	65	36,3%	19,4%
Bartender	4	3	7	3,9%	5,6%
Hostess	0	3	3	1,7%	2,8%
Lavalozas	4	5	9	5,0%	8,3%
Cajero	5	8	13	7,3%	12,5%
Otros	2	2	4	2,2%	4,2%
Total	90	89	179	100%	100%

Fuente: Censo gastronómico La Candelaria, 2019

Modalidad de vinculación laboral

Como en otras tipologías, la contratación directa con la empresa a término indefinido es la modalidad más acogida por los establecimientos censados, para este caso, el 51,20% de personas que trabajan en restaurantes de lujo fueron contratadas mediante dicha modalidad.

Tabla 35. Modalidad vinculación laboral por género en RL

Modalidad Vinculación	Hombre	Mujer	Personas	% contratación
Contrato directo con la empresa a término indefinido	39	46	85	51,20%
Contrato directo con la empresa a término fijo	19	19	38	22,89%
Contrato de prestación de servicios	13	6	19	11,45%
Turnos	16	8	24	14,46%

Fuente: Censo gastronómico La Candelaria, 2019

Vinculación personal extranjero

Tabla 36. Vinculación personal extranjero

Género	Personas
Hombre	10
Mujer	3
Total	13

Fuente: Censo gastronómico La Candelaria, 2019

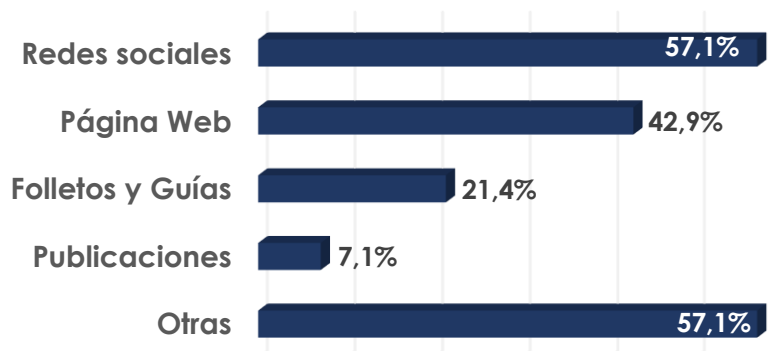
En cuanto la vinculación de personas extranjeras, se encontró que en esta tipología se contrataron 13 personas en dicha situación, de este total, 10 son hombres y 3 son mujeres.

PROMOCIÓN

Canales de información

Entre los canales de información para promocionar la oferta de los restaurantes de lujo, se encontró principalmente, las redes sociales, páginas web, folletos y guías. En la siguiente gráfica se observa la distribución porcentual.

Gráfica 53. Canales de información empleados por RL

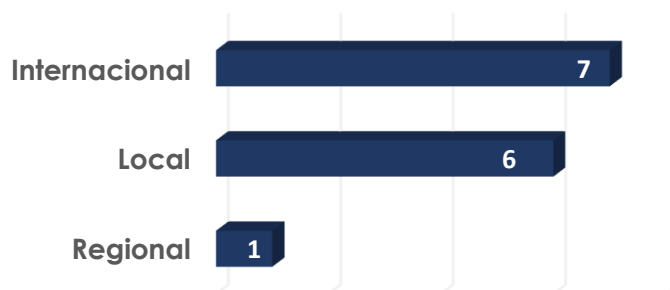


Fuente: Censo gastronómico La Candelaria, 2019

El 57,1% de los establecimientos de lujo emplean las redes sociales para ofertar sus platos gastronómicos, como es usual en la presente era tecnológica. El 42,9% utiliza páginas web, mientras que el 21,4% cuenta con folletos y guías.

Reconocimiento

Gráfica 54. Nivel geográfico de reconocimiento, RL



Fuente: Censo gastronómico La Candelaria, 2019

A diferencia de la mayoría de tipologías, el 50% de los restaurantes de lujo comprende el reconocimiento internacional (7), el reconocimiento local lo obtuvo el 42% de los restaurantes de esta tipología (6).

En promedio los restaurantes de lujo, gastan en nómina \$4.800.000, en arriendo \$3.600.000 y, en producción \$1.700.0000.

RESTAURANTES DE HOTELES - RH

Los restaurantes de hoteles censados fueron 5 y, según la información capturada, se obtuvo lo siguiente:

INFRAESTRUCTURA

Uno de los aspectos captados dentro del censo fue la infraestructura del establecimiento, a continuación, se presentan los resultados de las características físicas de los restaurantes de hoteles como: capacidad en términos de área, número de ambientes, aforo máximo, número de sillas, accesibilidad para personas con discapacidad motriz.

Tamaño área para comensales (m²)

En la siguiente tabla se muestran las áreas aproximadas en metros cuadrados, destinadas para la ubicación de los comensales y su relación con el área total del restaurante.

Tabla 37. Porcentaje de áreas y usos de RH

Área Total m ²	% Área Operación	% Área Comensales
50	-	100%
90	33%	67%
110	-	100%
230	13%	87%
600	16,7%	83,3%

Fuente: Censo gastronómico La Candelaria, 2019

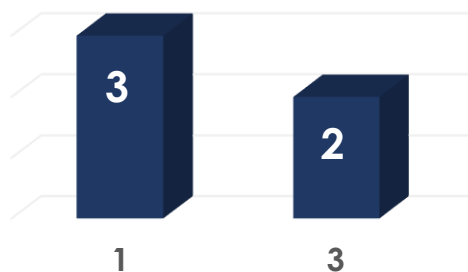
En la tabla anterior se observa que todos los restaurantes de hoteles destinan más del 60% del área total para la ubicación y servicio de los comensales, dos de estos establecimientos destinan el 100% de su área para los comensales.

En relación a los intervalos generales para el área destinada a comensales, se observa que: un establecimiento se ubica en el intervalo 32 - 50 m², uno en el 60 - 90 m², uno en 100 – 144 m², uno en 150 – 280 m² y un restaurante en el intervalo 300-612.

Número de ambientes

Con respecto al número de ambientes que presentan los restaurantes de hoteles, se encontró que 2 establecimientos cuentan con tres ambientes y 3 establecimientos cuentan con un ambiente.

Gráfica 56. Distribución de establecimientos RH según número de ambientes

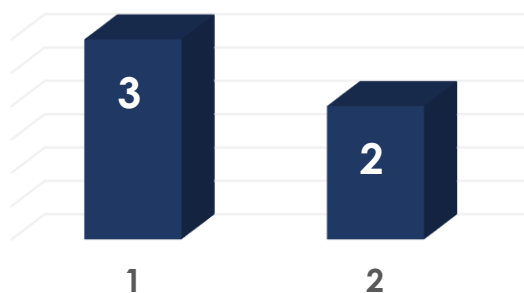


Fuente: Censo gastronómico La Candelaria, 2019

Número de niveles

En relación al número de niveles disponibles por los restaurantes de menú variable, se encontró que: 2 (40%) establecimientos cuentan con dos niveles y 3 (60%) establecimientos presentan un solo nivel.

Gráfica 57. Distribución de RH según número de niveles



Fuente: Censo gastronómico La Candelaria, 2019

Aforo máximo y número de sillas

En relación al aforo máximo de los restaurantes de hoteles, se encontró que en 4 de los 5 establecimientos el aforo máximo de cada establecimiento equivale al número de sillas que disponen; el número de sillas disponibles en estos restaurantes esta entre 20 y 70 unidades, con un promedio de 52 sillas.

Tabla 38. Aforo y sillas de establecimientos RH

Aforo	sillas
20	20
50	40

63	63
67	67
70	70

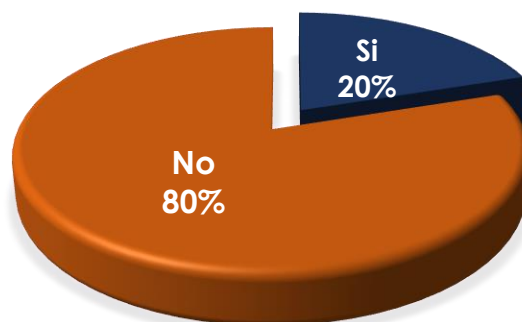
Fuente: Censo gastronómico La Candelaria, 2019

Uno de estos restaurantes se encuentra en el intervalo de 9 a 25 sillas, uno en 39 a 56, y tres establecimientos en el rango 58 a 78 sillas.

Accesibilidad para personas con discapacidad motriz

En la siguiente gráfica se muestra el porcentaje de los establecimientos que disponen de adecuaciones que garanticen la accesibilidad de personas con alguna condición de discapacidad motriz.

Gráfica 58. Accesibilidad para población en condición de discapacidad motriz en (RH)



Fuente: Censo gastronómico La Candelaria, 2019

Se encontró que el 20% (1) de los restaurantes de hoteles están adecuados para facilitar el acceso de personas con discapacidad motriz, facilitando el acceso de los clientes a través de rampas.

DESCRIPCIÓN DE LA OFERTA

A continuación, se muestra el resultado de la caracterización de los 5 restaurantes de hoteles identificados en la localidad La Candelaria, en donde se describe el tipo de oferta gastronómica ofertada, Días de atención, servicios complementarios, precios, atendimento en lengua extranjera y medios de pago.

Tipo de oferta gastronómica

En la siguiente tabla se presentan los resultados respecto al tipo de gastronomía ofertada en restaurantes de hoteles disponibles para el público en general, que fueron identificados en el censo de la localidad de la candelaria

Tabla 39. Tipo de oferta gastronómica en (RH)

Oferta	Si	No	% Si
Internacional con platillos nacionales	3	2	60,0%
De autor	1	4	20,0%
Internacional	1	4	20,0%

Fuente: Censo gastronómico La Candelaria, 2019

Se observa que 4 (80%) de los 5 restaurantes de hoteles cuentan con oferta de platos internacionales, 3 (60%) de estos incluyendo platillos nacionales y 1 restaurante ofrece platos de autor.

Días de atención

La tabla a continuación presenta el resumen de los días en los cuales los restaurantes de hoteles prestan servicio.

Tabla 40. Días de atención en (RH)

Atención	SI	%
Lunes	5	100%
Martes	5	100%
Miércoles	5	100%
Jueves	5	100%
Viernes	5	100%
Sábado	5	100%
Domingo	4	80%
Reservas	4	80%

Fuente: Censo gastronómico La Candelaria, 2019

Se observa todos los restaurantes de hoteles abren sus puertas al público entre semana, mientras que los fines de semana lo hacen 4 de los 5 restaurantes, es decir, el 80% de los establecimientos RH.

Servicios complementarios

En cuanto a los servicios complementarios que se realizan en los establecimientos censados, se identificaron 3 restaurantes de hotel que ofrecen y/o prestan servicios complementarios.

El servicio complementario más común en restaurantes de hoteles son los eventos, que se realizan en 2 de los 5 establecimientos; solo 1 de los 5 restaurantes realiza actividades como: show en vivo, talleres, actividades para niños, catas, clases de cocina y tour.

Tabla 41. Servicios complementarios en (RH)

Servicios complementarios	Si	No	% Si
Eventos	2	3	40%
Show en vivo	1	4	20%
Talleres	1	4	20%
Actividades para niños	1	4	20%
Catas	1	4	20%
Tour	1	4	20%

Fuente: Censo gastronómico La Candelaria, 2019

Particularmente estas actividades son música en vivo, lecciones de baile, clases de cocina para niños, eventos empresariales, de barra libre, catas de café y cosplay.

Personal capacitado (Bilingüe)

En total el 100% (5) de los establecimientos RH ofrece servicio en idiomas diferentes al español, estos idiomas son inglés (100%), portugués (20%), japonés (20%) y francés (20%), incluyendo al 40% (18) del total de empleados, que dominan lengua extranjera, siendo 15 (83,3%) hombres y 3 (16,7%) mujeres.

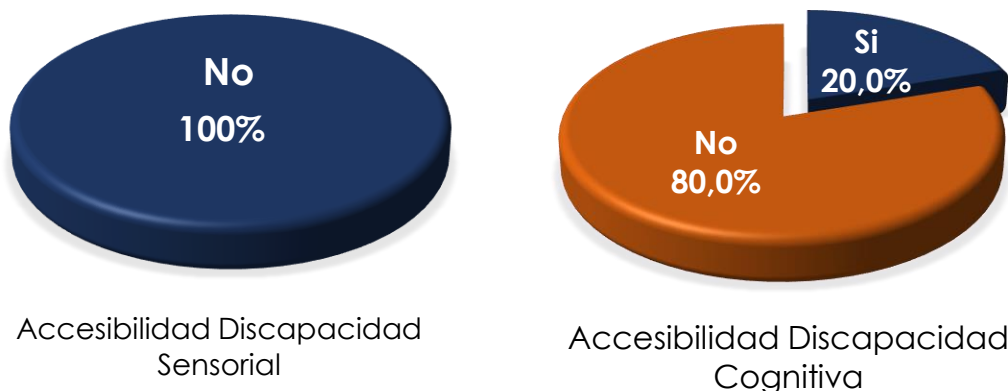
Es decir, del total de hombres empleados en los establecimientos RH, 53,6% manejan un segundo idioma, en comparación con el 17,6% del total de mujeres que hablan un idioma diferente al español.

A su vez, de los 5 restaurantes de hotel que ofrece servicio en idiomas diferentes al español, todos cuentan con personal capacitado en inglés, 1 restaurante en inglés, portugués y japonés, y 1 restaurante en inglés y francés.

Accesibilidad para personas con discapacidad sensorial o cognitiva

En las siguientes gráficas, se muestra el porcentaje de los establecimientos que disponen servicios que facilitan la accesibilidad de personas con alguna condición de discapacidad sensorial o cognitiva.

Gráfica 59. Accesibilidad para población en condición de discapacidad sensorial o cognitiva en (RH)



Fuente: Censo gastronómico La Candelaria, 2019

Según los resultados, ningún establecimiento RH cuenta con servicios para personas con discapacidad sensorial, mientras un 20% (1) cuenta con servicios de personal capacitado para personas con discapacidad cognitiva.

Precios

En la siguiente tabla se muestran los precios medios cobrados por los restaurantes de hoteles en cada uno de los diferentes: entradas, postres, platos fuertes, adicionales, bebidas y otros.

Tabla 42. Precios promedio en (RH)

Platillo	Precio Promedio	Cantidad establecimientos
Entradas	\$9.000	3
Postres	\$8.000	3
Platos Fuertes	\$37.000	5
Adicionales	\$5.000	2
Bebidas	\$10.000	2
Otros	\$15.000	1

Fuente: Censo gastronómico La Candelaria, 2019

Adicionalmente, la tabla anterior muestra el número de establecimientos que accedieron a reportar información sobre los precios, de los cuales se observa que todos los restaurantes reportaron el valor de los platos fuertes, 3 proporcionaron los precios para entradas y postres, 2 facilitaron el precio por adicionales y bebidas.

Se logra identificar que el precio por platos fuertes fluctúa entre \$8000 y \$95.000, así mismo, el valor de las entradas oscila entre \$6.500 y \$12.000, de postres varían entre \$5.000 y \$12.000, las adiciones con rango de precios entre \$4.500 y \$6.000, el precio de las bebidas entre \$4.500 y \$15.000 y precios por otros conceptos de \$15.000.

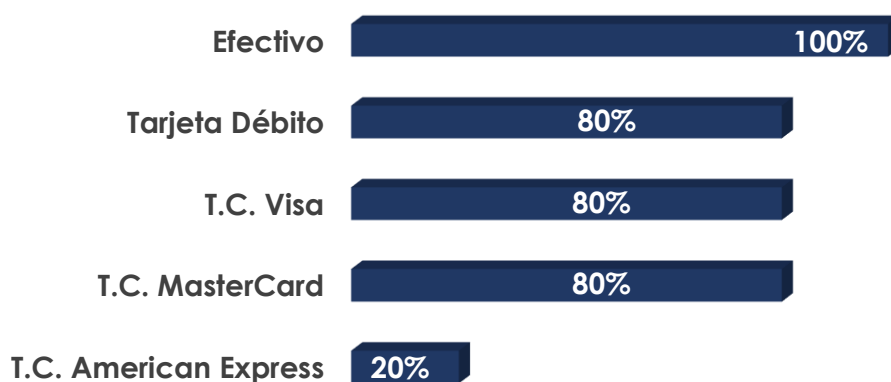
En cuanto a los precios medios son de \$9.000 para entradas, \$ 8.000 para postres, \$37.000 por platos fuertes, \$5.000 de adicionales, \$10.000 por bebidas y \$15.000 por otros.

Modalidad de pago

La tabla 61 presenta las modalidades de pago que aceptan los restaurantes de hoteles. Se observa que el 100% (5) de los establecimientos acepta pagos en efectivo, de estos, 4 (80%) aceptan adicionalmente pago en tarjetas de débito y crédito. Adicionalmente se logra identificar que los establecimientos RH no aceptan modalidades diferentes al pago en efectivo o en tarjetas débito y crédito, por ello, se identifica 1 restaurante que acepta solo pago en efectivo.

A su vez, de los cuatro restaurantes que aceptan tarjetas débito y crédito, se observa en todos se admiten tarjetas visa y mastercard, mientras un único restaurante admite adicionalmente tarjetas crédito american express.

Gráfica 60. Modalidad de pago en (RH)



Fuente: Censo gastronómico La Candelaria, 2019

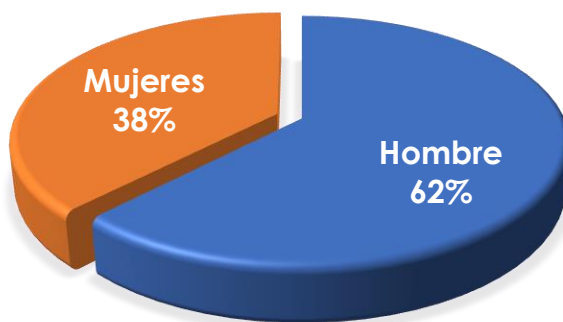
EMPLEABILIDAD

A continuación, se pretende caracterizar y cuantificar los puestos de trabajo con respecto a: cargo de los empleados, tipo de vinculación laboral y cantidad de extranjeros, desagrega por género.

Puestos de trabajo

De la totalidad de los restaurantes de hoteles se identificó un total de 45 empleados, de los cuales el 62% (28) son hombres y el 38% (17) son mujeres.

Gráfica 61. Porcentaje de empleos por género en (RH)



Fuente: Censo gastronómico La Candelaria, 2019

Cargos desempeñados

En la siguiente tabla se muestra la distribución de los empleados de acuerdo al cargo desempeñado en el establecimiento y género.

Tabla 43. Cargo desempeñado por género en (RH)

Cargo	Hombre	Mujer	Empleados	% Cargo	% Estab
Chef Ejecutivo	3	0	3	6,7%	60%
Chef de cocina	2	3	5	11,1%	60%
Chef repostero	1	1	2	4,4%	20%
Auxiliar de cocina	5	6	11	24,4%	60%
Mesero	10	6	16	35,6%	80%
Bartender	1	0	1	2,2%	20%
Hostess	2	0	2	4,4%	20%
Lavalozza	2	0	2	4,4%	20%
Cajero	2	1	3	6,7%	60%
Total	28	17	45	100%	100%

Fuente: Censo gastronómico La Candelaria, 2019

De acuerdo con la distribución de los cargos se observa que los más comunes son: mesero, auxiliar de cocina y chef de cocina. Adicionalmente, se observa que el 80% (4) de los restaurantes de hotel emplean meseros, cargo desempeñado por el 35,6% del total de empleados, siendo 10 hombres y 6 mujeres, es decir, desempeñado por el 35,7% del total de hombres y por el 35,3% del total de mujeres empleadas.

De otro modo, los cargos menos representativos son los de chef repostero, hostess, lavalozza y bartender, toda vez que se emplean en 1 (20%) de los establecimientos y que su participación en términos de la cantidad de empleados es inferior al 5%.

Modalidad de vinculación laboral

Respecto a la formalidad del mercado laboral, está puede ser evaluada a través de la modalidad de contratación empleada y la cobertura de dichas modalidades respecto al total de empleados.

Tabla 44. Modalidad vinculación laboral por género en RH

Modalidad Vinculación	Hombre	Mujer	Personas	Establecimientos
Contrato directo con la empresa a término indefinido	25	7	32	76,2%
Contrato de prestación de servicios	5	5	10	23,8%

Fuente: Censo gastronómico La Candelaria, 2019

Se observa que el 76,2% (32) de los empleados de los restaurantes de hoteles están vinculados por medio de contrato directo con la empresa a término indefinido, dentro de estos se identifican 25 (83,3%) hombres y 7 (58,3%) mujeres; por otra parte, el 23,8% de los empleados son vinculados bajo contrato de prestación de servicios, en donde 5 (16,7%) son hombres y 5 (41,7%) son mujeres.

También, es de resaltar que el modo de vinculación por contrato directo con la empresa a término indefinido es usado por 3 establecimientos y el contrato de prestación de servicios se identifica en 2 restaurantes. Adicionalmente, en cada establecimiento RH la modalidad de contratación empleada es única, es decir, el 100% de los empleados es contratado bajo la misma modalidad de vinculación laboral.

Vinculación personal extranjero

En la tabla a continuación se observa un total de 4 empleados de procedencia extranjera vinculados a los establecimientos RH, siendo 3 (75%) hombres y 1 (25%) mujer.

Tabla 45. Vinculación personal extranjero en RH

Género	Personas
Hombre	3
Mujer	1
Total	4

Fuente: Censo gastronómico La Candelaria, 2019

En cuanto a la cantidad de restaurantes de hotel donde son empleados, estos corresponden a 3 de 5 establecimientos. Respecto a los países de origen de los extranjeros, estos son: España, Francia y Venezuela. Finalmente es de resaltar que los restaurantes de hotel contratan extranjeros de una única procedencia, es decir, de los 3 establecimientos en 1 contrataron españoles, en 1 contrataron franceses y en 1 contrataron venezolanos.

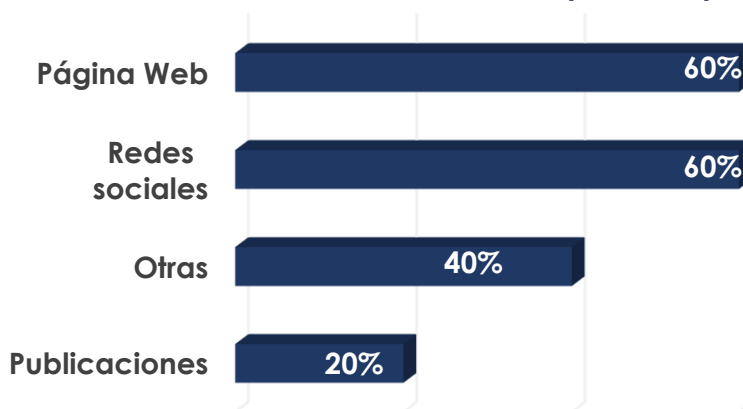
PROMOCIÓN

A continuación, se muestran los canales de información empleados por los establecimientos RH, canales mediante los cuales ejercen promoción del establecimiento y de la oferta gastronómica. Adicionalmente, se describe e identifica el nivel de reconocimiento de cada restaurante.

Canales de información

De acuerdo con los resultados del censo, el 100% de los restaurantes de hotel emplean medios tecnológicos para realizar sus actividades de promoción, siendo las “redes sociales” y “páginas web” los canales de información más usados, con un porcentaje de participación del 60% (3) de establecimientos en cada caso. A estos canales de información, le siguen “Otros canales de información” y “publicaciones”, siendo empleados por el 40% (2) y 20% (1) de los establecimientos respectivamente.

Gráfica 62. Canales de información empleados por RH



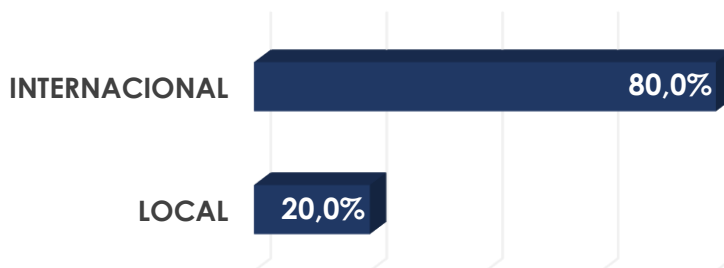
Fuente: Censo gastronómico La Candelaria, 2019

Reconocimiento

El reconocimiento como ha sido evaluado a lo largo de este documento se realiza a través de la clasificación de los establecimientos en 4 posibles categorías (local, regional, nacional e internacional). En la gráfica 64 se

encuentra la distribución según la clasificación de los restaurantes en las categorías de reconocimiento.

Gráfica 63. Nivel geográfico de reconocimiento de RH



Fuente: Censo gastronómico La Candelaria, 2019

Se observa que el 80% (4) de estos restaurantes de hoteles son reconocidos internacionalmente y 20% (1) son reconocidos a nivel local. El reconocimiento internacional en este caso ha sido asignado debido a las publicaciones en revistas internacionales, reconocimientos o recomendados por las embajadas y nivel de reconocimiento otorgado por los turistas.

CAFETERÍAS

A continuación, se describen las características identificadas y datos reportados por las cafeterías, información suministrada por los 5 lugares identificados de este tipo de oferta según su infraestructura, oferta y empleabilidad.

INFRAESTRUCTURA

En esta sección se muestra el resultado sobre las áreas disponibles y distribución, número de niveles, capacidad máxima de personas y si estos establecimientos cuentan con adecuaciones para recibir población en condición de discapacidad motriz.

Tamaño área para comensales (m²)

En la siguiente tabla se muestran las áreas medias en metros cuadrados, destinadas para la ubicación de los comensales y su relación con el área total del establecimiento.

Tabla 46. Porcentaje de áreas y usos de cafeterías

Área Total m ²	Área Operación	Área Comensales
14	5 (35,7%)	9 (64,3%)
30	7 (23,3%)	23 (76,7%)
40	10 (25%)	30 (75%)
48	4 (4,2%)	46 (95,8%)
50	-	100%

Fuente: Censo gastronómico La Candelaria, 2019

En la tabla anterior se observa que todos los restaurantes de hoteles destinan más del 60% del área total para la ubicación y servicio de los comensales, de estos se distingue: dos establecimientos destinan más del 90% de su área total para los comensales y dos establecimientos destinan el 77% y 75% de su área para los comensales.

También se puede observar que las cafeterías no superan los 50 m² cuadrados destinados a comensales. De otro modo, al considerar la categorización por intervalos del área destinada para comensales se observa la siguiente distribución: 1 establecimiento en el intervalo 3-15 m², 1 en el intervalo 16-26 m², 1 en el intervalo 28-42 m² y 2 en el intervalo 45-63 m².

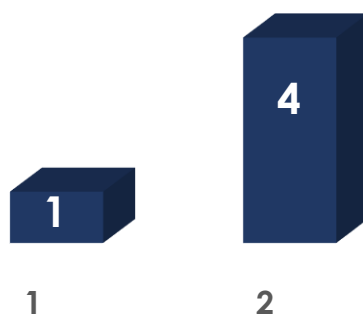
Número de ambientes

Todas las cafeterías identificadas en el censo presentan dos ambientes diferentes en el mismo establecimiento.

Número de niveles

En cuanto al número de niveles disponibles por los restaurantes de menú variable, se encontró que: 4 (80%) establecimientos cuentan con un único nivel y 1 (20%) establecimiento presentan dos niveles.

Gráfica 64. Distribución de cafeterías según número de niveles



Fuente: Censo gastronómico La Candelaria, 2019

Aforo máximo y número de sillas

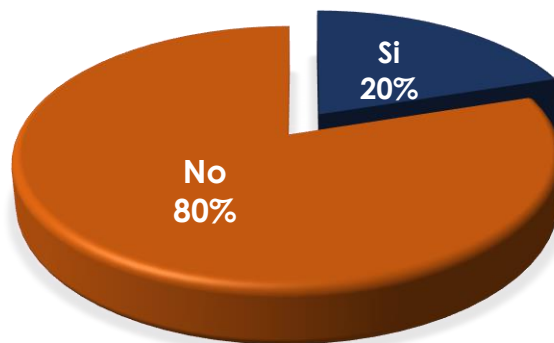
En relación al aforo máximo y número de sillas en cada cafetería, se identificó que los totales disponibles por cada establecimiento son iguales. El número total de sillas dispuestas en estos establecimientos se encuentra entre 28 y 50 unidades.

Dos de estos restaurantes se encuentran en el intervalo 8 – 30 personas y tres establecimientos entre 32 – 60 personas.

Accesibilidad para personas con discapacidad motriz

En cuanto a la eliminación de barreras físicas para atendimento a personas con discapacidad motriz, El (4) 80% de los establecimientos censados indicó que no contaba con ayudas para la accesibilidad de dicha población, mientras que el (1) 20% afirmó que contaba con rampas de acceso.

Gráfica 65. Accesibilidad para población en condición de discapacidad motriz en cafeterías



Fuente: Censo gastronómico La Candelaria, 2019

DESCRIPCIÓN DE LA OFERTA

A continuación, se describe la oferta disponible para las cafeterías en cuanto al tipo de gastronomía, Días de atención, servicios complementarios, precios promedio entre otros aspectos.

Tipo de oferta gastronómica

A continuación, se muestra la oferta gastronómica dispuesta por establecimientos gastronómicos tipo cafetería ubicados en la localidad de la candelaria.

Tabla 47. Tipo de oferta gastronómica en cafeterías

Oferta	Si	No	% Si
Nacional	3	2	60,0%
Internacional con platillos nacionales	1	4	20,0%
Panadería y pastelería	1	4	20,0%

Fuente: Censo gastronómico La Candelaria, 2019

Según la información obtenida, la mayoría (60%) de cafeterías oferta platos nacionales, seguida por cafeterías internacionales con platillos nacionales y platillos de panadería y pastelería con el 20% (1) cada una.

Días de atención

En la tabla a continuación, se presenta la cantidad de cafeterías según los días de operación en la semana.

Tabla 48. Días de atención en cafeterías

Actividad	Si	% Si
Lunes	5	100,0%
Martes	5	100,0%
Miércoles	5	100,0%
Jueves	5	100,0%
Viernes	5	100,0%
Sábado	4	80,0%
Domingo	3	60,0%
Reservas	1	20,0%

Fuente: Censo gastronómico La Candelaria, 2019

Se observa, el 100% de las cafeterías abre sus puertas para atención al público de lunes a viernes, el 80% (4) también lo hace los sábados, el 60% (3) los domingos y el 20% (34) manejan Días de reservas.

Servicios complementarios

En cuanto a servicios complementarios en las cafeterías se identifican: eventos, show en vivo, actividades para niños y catas. Siendo los "eventos", la actividad realizada en el 40% (2) de las cafeterías; por otra parte, las actividades: show en vivo, actividades para niños y catas son ofrecidas y realizadas por al menos 1 establecimiento.

Tabla 49. Servicios complementarios en cafeterías

Servicios complementarios	Si	No	% Si
Eventos	2	3	40,0%
Show en vivo	1	4	20,0%

Actividades para niños	1	4	20,0%
Catas	1	4	20,0%

Fuente: Censo gastronómico La Candelaria, 2019

Vinculación personal capacitada (Bilingüe)

En 2 (40%) de las cafeterías, se identifican 2 empleados bilingües que manejan las lenguas extranjeras francés e inglés, es decir, un empleado y un idioma extranjero en cada cafetería. Estos 2 empleados representan al 6,9% del total de empleados, adicionalmente corresponden a solo hombres por lo que representan el 15,4% del total de hombres empleados.

Accesibilidad para personas con discapacidad sensorial o cognitiva

Según resultados del censo, ninguno de los establecimientos clasificados como cafeterías cuenta con servicios que facilite el acceso de personas con discapacidad sensorial y/o cognitiva.

Precios

En la siguiente tabla se muestra la cantidad de establecimientos que brindaron información sobre los precios de su menú, así como, el precio medio cobrado por cada tipo de platillo.

Tabla 50. Precios promedio en cafeterías

Platillo	Precio promedio	Cantidad establecimientos
Entradas	\$7.000	1
Postres	\$4.000	1
Fuertes	\$11.000	5
Adicionales	\$4.000	2
Bebidas	\$3.000	5

Fuente: Censo gastronómico La Candelaria, 2019

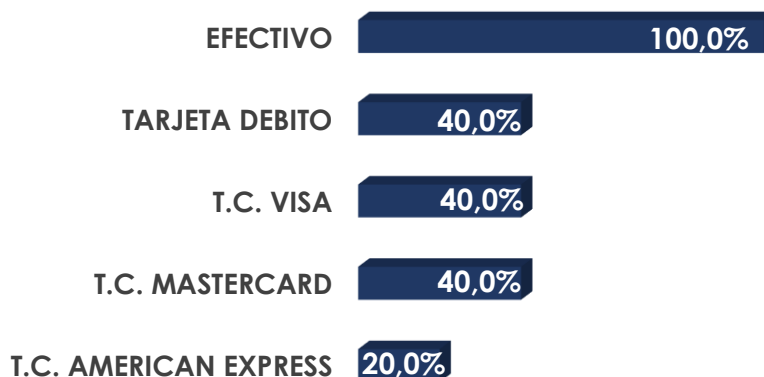
Se identificó el precio de la oferta de cada establecimiento, encontrándose que las cafeterías cobran en media \$7.000 por entradas, \$11.000 por platos fuertes, \$4.000 por postres y adiciones, y \$3.000 por bebidas. Cabe recordar que el precio promedio depende de los valores reportados por los establecimientos que accedieron a brindar información.

En cuanto a la flexibilidad de los precios por platillo, se identifica que el rango de precios para platos fuertes oscila entre \$7.000 y \$15.000 y para bebidas entre \$2.000 y \$5.000.

Modalidad de pago

La siguiente gráfica muestra la modalidad de pagos aceptados por las 5 cafeterías censadas en la localidad de la candelaria, encontrándose que en todas se reciben pagos en efectivo.

Gráfica 66. Modalidad de pago en cafeterías



Fuente: Censo gastronómico La Candelaria, 2019

Particularmente, 3 (60%) establecimientos reciben solo pagos en efectivo, mientras que 2 (40%) reciben adicionalmente pagos en tarjetas débito y/o crédito. De estos establecimientos en 1 se aceptan pagos en tarjeta crédito American Express, mientras que los dos convergen en el recibimiento de las tarjetas visa y MasterCard.

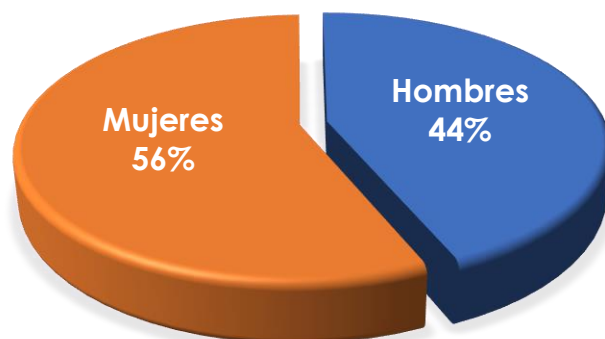
EMPLEABILIDAD

El módulo de empleabilidad del censo en descripción pretendió cuantificar y caracterizar el mercado laboral generado por los establecimientos gastronómicos, describiendo la cantidad de empleados, los puestos de trabajo, el tipo de vinculación laboral y cantidad de extranjeros, todo desagregado a nivel de género.

Puestos de trabajo

En las cafeterías se identificó un total de 29 empleados de los cuales el 44% (13) son hombres y el 56% (16) son mujeres, esto se muestra en la siguiente gráfica.

Gráfica 67. Porcentaje de empleos por género en cafeterías



Fuente: Censo gastronómico La Candelaria, 2019

Cargos desempeñados

La tabla a continuación, especifica la cantidad de empleados de acuerdo con el cargo desempeñado, adicionalmente se encuentra la distribución de la cantidad de empleados por cada cargo y la participación de los cargos respecto a la cantidad de establecimientos donde se emplean.

Tabla 51. Cargo desempeñado por género en cafeterías

Cargo	Hombre	Mujer	Empleados	% Cargo	% Estab
Chef De Cocina	1	1	2	6.9%	40%
Cocinero	0	5	5	17.2%	60%
Auxiliar de cocina	3	2	5	17.2%	60%
Mesero	6	5	11	37.9%	80%
Lavalozza	0	1	1	3.4%	20%
Cajero	2	0	2	6.9%	40%
Otros	1	2	3	10.3%	40%
Total	13	16	29	100.0%	100%

Fuente: Censo gastronómico La Candelaria, 2019

Al igual que en las otras tipologías de establecimientos, nuevamente se presenta mayor número de empleados en los cargos de mesero, cocinero y auxiliar de cocina. Posteriormente se encuentra ubicado otros puestos, dentro de los cuales se identifican domiciliarios y cafeteros.

Se observa que los cajeros son todos hombres, mientras que los cocineros son mujeres. Particularmente, los meseros representan el 37.9% (11) del total de empleados, siendo 6 (54,5%) hombres y 5 (45,5%) mujeres. También se encuentra que el cargo de mesero es empleado en 4 de las 5 cafeterías,

y que el 46,2% de los hombres son empleados en esta labor, comparado con 31,2% de las mujeres.

Modalidad de vinculación laboral

En cuanto a los tipos de contratos asociados con los cargos anteriormente mencionados, se observa en las cafeterías se utilizan modalidades de contratación directa o por turnos.

Tabla 52. Modalidad vinculación laboral por género en cafeterías

Modalidad Vinculación	Hombre	Mujer	Personas	% contratación
Contrato directo con la empresa a término indefinido	6	4	10	34,5%
Contrato directo con la empresa a término fijo	2	6	8	27,6%
Turnos	5	6	11	37,9%

Fuente: Censo gastronómico La Candelaria, 2019

Se identifica que la modalidad más usada son los turnos en un 37,9%, seguida por el contrato directo con la empresa a término indefinido con el 34,5% y el contrato directo con la empresa a término fijo con el 27,6% de las personas vinculadas.

En cuando a esta misma distribución por género, se encuentra que el 46,2% de los hombres (25% de las mujeres) tiene contrato bajo modalidad directa a término indefinido, 15,4% de los hombres (37,5% de las mujeres) con contrato directo a término fijo y 38,5% de los hombres (37,5% de las mujeres) con modalidad por turnos. Es decir, un mayor número de hombres con contrato directo a término indefinido, más mujeres con contrato directo a término fijo y cantidades similares de hombres y mujeres por modalidad de turnos.

Vinculación personal extranjero

Las personas extranjeras que han sido consideradas para operación en un establecimiento, se presentan en la siguiente tabla donde también se realiza una discriminación por género.

Tabla 53. Vinculación personal extranjero en cafeterías

Género	Personas	Establecimientos
Hombre	1	1
Mujer	2	2
Total	3	2

Fuente: Censo gastronómico La Candelaria, 2019

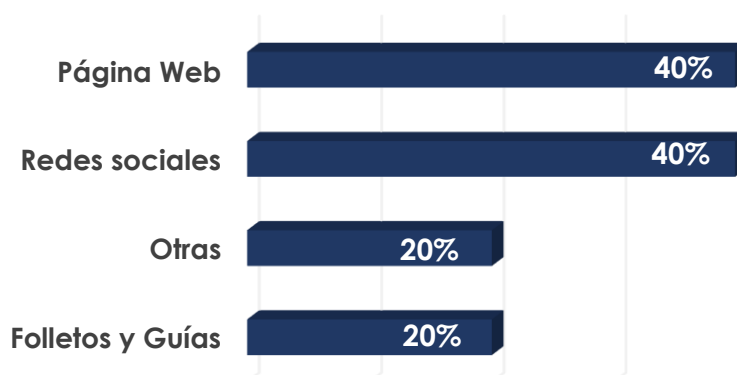
Se encuentran 3 personas extranjeras vinculadas laboralmente en las cafeterías, estas personas se ubican en dos de los cinco establecimientos y su procedencia es Venezuela.

PROMOCIÓN

La promoción de los establecimientos se realiza a través de canales de información físico o digitales y ellos son usados con el fin de dar a conocer los establecimientos, así como, la oferta gastronómica y precios. Por ello en esta sección se dan a conocer los resultados respecto a los medios de información empleados y el reconocimiento de los establecimientos gastronómicos.

Canales de información

Gráfica 68. Canales de información empleados por cafeterías



Fuente: Censo gastronómico La Candelaria, 2019

Los canales de promoción más usados por las cafeterías son las redes sociales y la página web, medios usados por el 40% de los establecimientos, seguido de estos canales se encuentran los folletos, guías y otros canales de información utilizados por el 20% de las cafeterías.

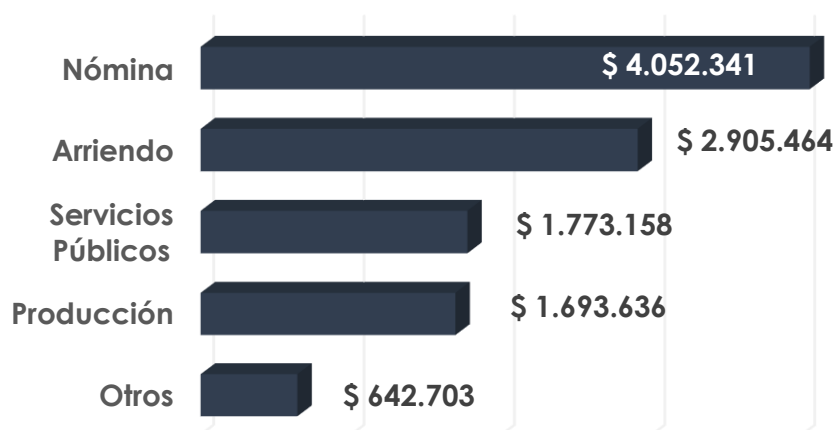
Reconocimiento

El reconocimiento de las cafeterías ubicadas en la localidad de La Candelaria se encuentra dentro de un ámbito local.

INFORMACIÓN FINANCIERA GENERAL

A continuación, se da a conocer la información financiera general obtenida de los 217 establecimientos encuestados. Debido a que la totalidad de esta información no se logró diligenciar, por temas administrativos de cada establecimiento, se tomó el promedio de los datos alcanzados.

Gráfica 69. Información financiera general



Fuente: Censo gastronómico La Candelaria, 2019

De los resultados se obtuvo que los rubros de nómina y arriendo son los de mayor participación, para nómina el estimado mensual representa \$4.052.341 y en arriendo, el gasto promedio mensual es de \$2.905.464.

A su vez, para servicios públicos el gasto es de \$1.773.158, mientras que para producción, este es de \$1.693.636, por último en la categoría otros, se estableció un costo de \$642.703.

CONCLUSIONES

- En La Candelaria fueron censados 217 establecimientos gastronómicos, donde la tipología más representativa fue: restaurante corriente de menú variable (94).
- En promedio la capacidad total de los restaurantes en La Candelaria es de: 15.200 comensales y el total de sillas: 14.400.
- Los precios promedio se encontraron del siguiente modo: platos fuertes: \$19.000, entradas \$11.000, postres \$7.000 y bebidas y adiciones \$5.000, respectivamente.
- En total hay 1.520 empleados, cada establecimiento cuenta con 7 empleados, de los cuales 3 son hombres y 4 mujeres.
- Se encontró que 92 establecimientos cuentan con personal extranjero. Del total de empleados 184 son extranjeros, 83 hombres y 101 mujeres.
- El 34% de los establecimientos tiene personal capacitado en el idioma inglés, seguido del francés, con un 4,1%.
- Se resalta la oportunidad de mejora de los establecimientos en: Comercialización, bilingüismo, posicionamiento y accesibilidad para personas en condición de discapacidad.



BOGOTÁ
2600 METROS MÁS CERCA DE LAS ESTRELLAS



Gastronomía



Alcaldía de Bogotá