




ESTUDIO CENSO GASTRONÓMICO LOCALIDAD LA CANDELARIA 2019

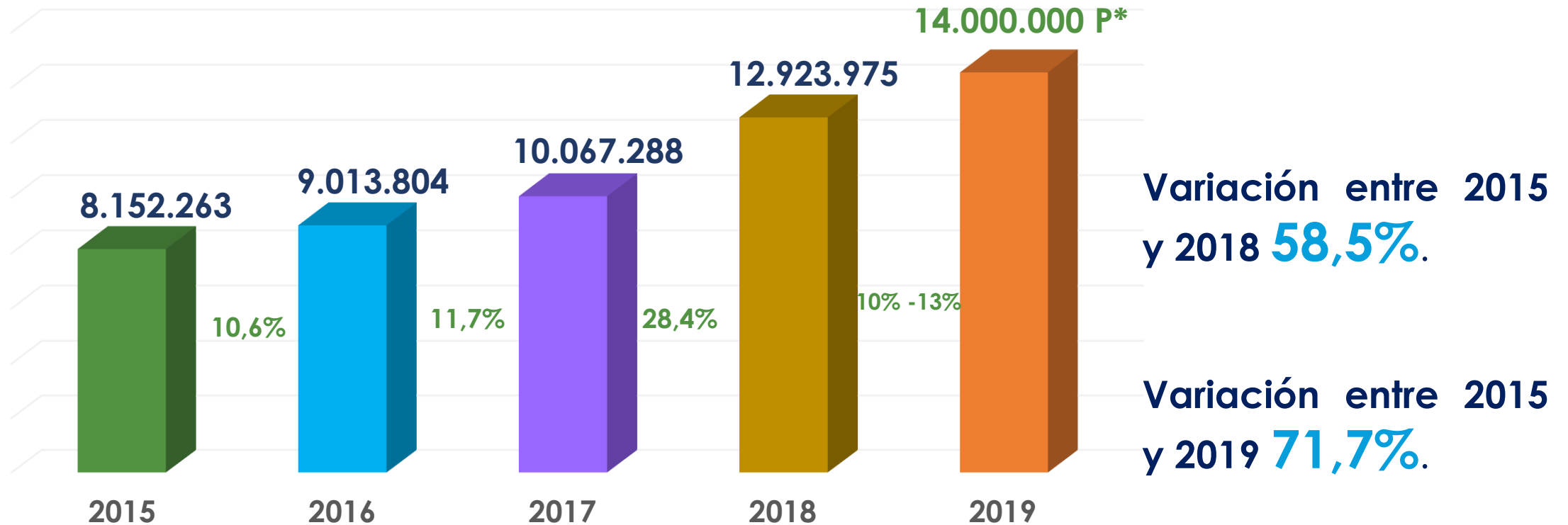


1. Proyecciones cifras de turismo en Bogotá 2019: resultados de turismo en la ciudad, comparando el año 2015 con el año 2018 y proyecciones de 2019.
2. Se dará a conocer las cifras de turismo en la localidad La Candelaria y las principales actividades que se realizan en la misma.
3. Resultados Censo establecimientos de gastronomía La Candelaria 2019:
 - Capacidad y m² de los establecimientos censados, accesibilidad para personas en condición de discapacidad.
 - Descripción de las siete tipologías (Menú variables, fijo, temático, comida rápida, lujo, hoteles y otros).
 - Tipo de oferta gastronómica, oferta complementaria, precios promedio y empleabilidad.
 - Análisis espacial de la oferta gastronómica en La Candelaria.
 - Normatividad sectorial y conclusiones.



PROYECCIONES CIFRAS TURISMO BOGOTÁ 2019

NÚMERO DE TURISTAS



Fuente: Investigación Encuesta de Viajeros en Bogotá

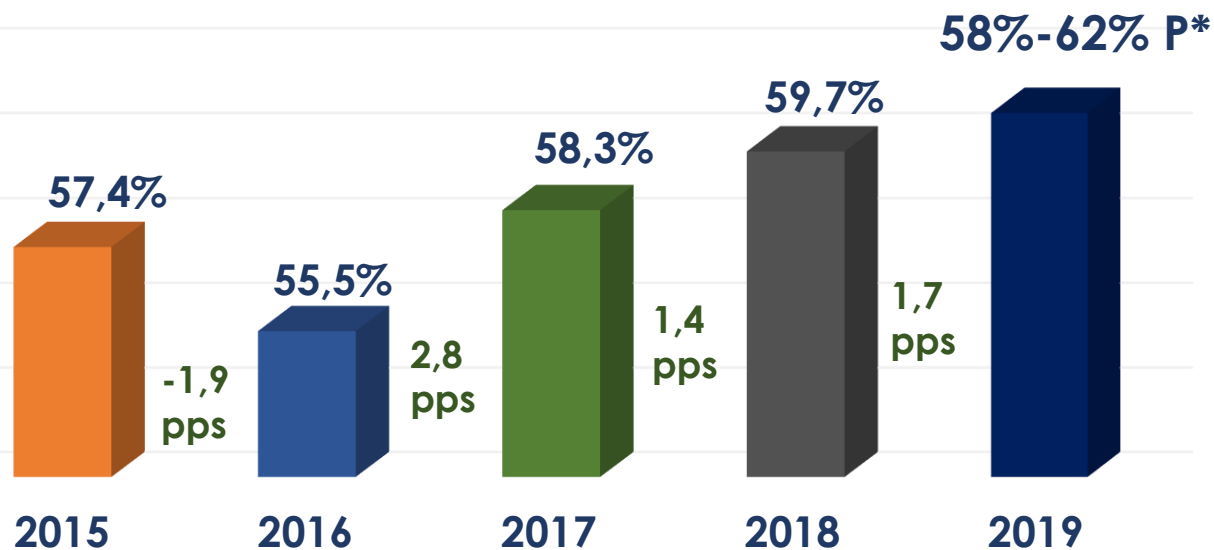
Según proyecciones, en 2019 Bogotá recibirá aproximadamente entre el 10% y 13% más turistas en comparación con 2018, es decir alrededor de 14 millones de turistas.

A su vez, llegarán entre un 4,5% y 6,5% más turistas internacionales con respecto a 2018, lo que significa cerca de 2 millones, en cuanto a los turistas nacionales el crecimiento será cerca del 12% y 14%, lo que significa un total de 12 millones, aproximadamente.

*Proyecciones basadas en los modelos ARIMA(1,1,1)x(1,0,0) y ARIMA(1,1,1)x(0,0,2) respectivamente al 95% de confianza.

TASA DE OCUPACIÓN HOTELERA

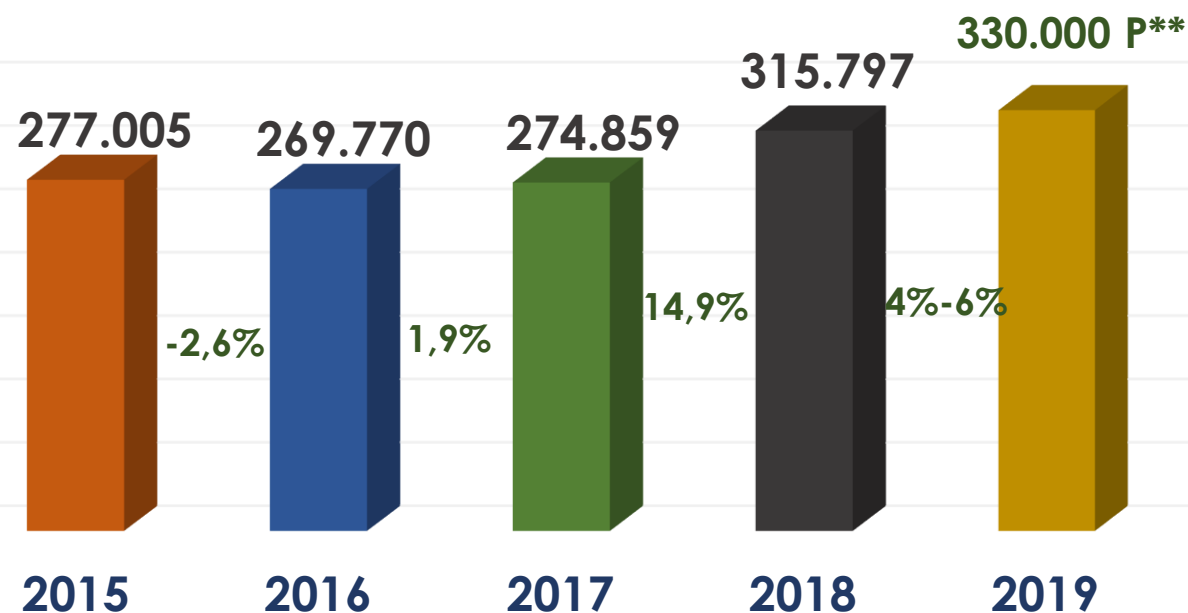
GENERACIÓN DE EMPLEO



Fuente: SIH-COTELCO

Variación entre 2015 y 2018 **2,3 PPS**

Para 2019 la tasa de ocupación puede estar entre el **58% y 62%**, un incremento promedio de **2,6 pps** respecto al año 2015.



Fuente: GEIH-DANE

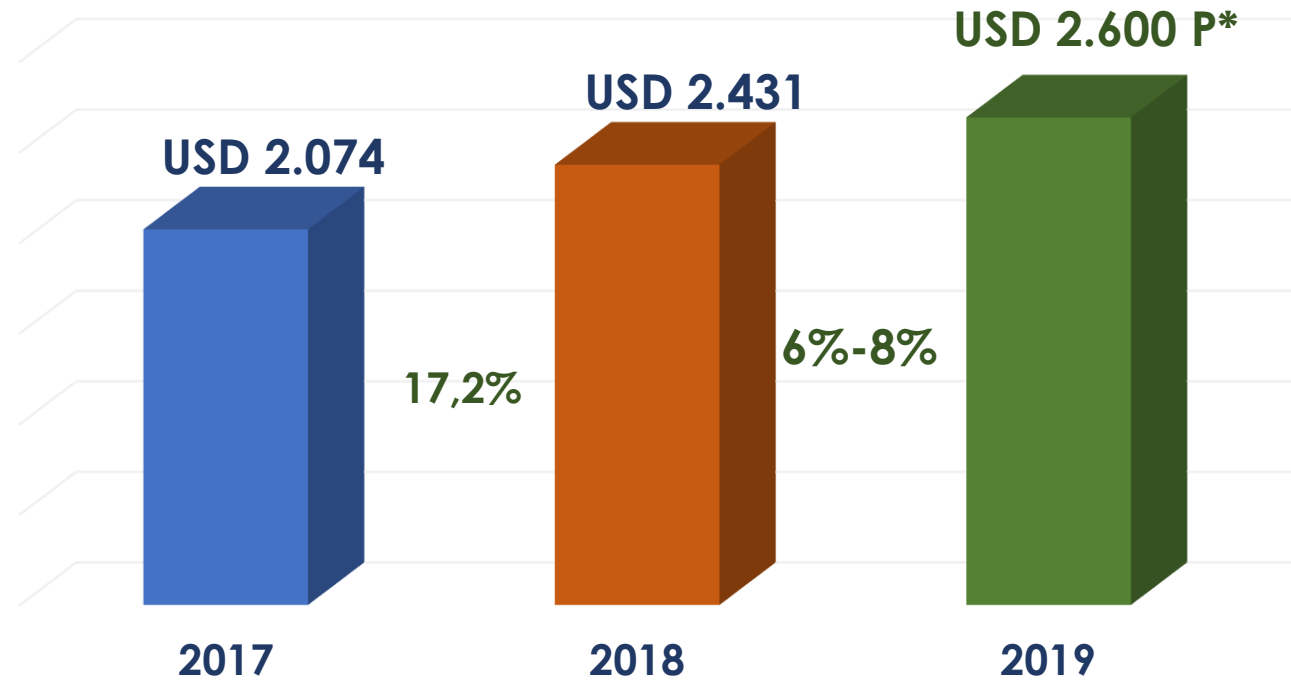
Variación entre 2015 y 2018 **14,0%**.

Para 2019 el crecimiento en generación de empleo podrá posiblemente ser del **19%**, en comparación con 2015.

*Tasa proyectada: Proyecciones basadas en un modelo ARIMA(1,1,1)x(0,1,1) al 95% de confianza.

**Cifras proyectadas, basada en datos históricos.

GASTO DE LOS TURISTAS



Fuente: Investigación Encuesta de Viajeros en Bogotá

Según la proyección realizada, el gasto de los turistas aumentará entre el 6% y 8% en 2019, con respecto a 2018, lo que indica alrededor de \$2.600 millones de dólares.

Cifras en millones de dólares

*Proyecciones basadas en datos históricos mensuales.

PERCEPCIÓN DE TURISTAS LOCALIDAD LA CANDELARIA



Atractivos asociados principalmente a oferta cultural, histórica y religiosa.

Actividades realizadas	Nacional	Internacional	Total
Bicirrecorridos	39.067	28.984	68.051
Grafiti Centro Histórico	181.700	93.813	275.513
Visita Plaza de Bolívar	405.729	228.480	634.209
Teatro al aire libre Media Torta	133.947	2.057	136.004
Visita Museo Botero	179.763	267.181	446.944
Visita Catedral Primada de Colombia	177.358	82.826	260.183

Se puede concluir que al menos **673.000 turistas** visitaron **La Candelaria** en **2018** y en total en el centro **1.523.000 turistas**.



RESULTADOS CENSO ESTABLECIMIENTOS DE GASTRONOMÍA EN LA CANDELARIA 2019

OBJETIVO

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



Universo de estudio

217 establecimientos

Tipo de investigación

Captura de información a **nivel censal** a los establecimientos en **La Candelaria**.



A top-down view of various chocolate and nut ingredients on wooden spoons and a wooden surface. The ingredients include a chocolate bar, a chocolate cookie with white filling and chocolate drizzle, chocolate chips, walnuts, chocolate truffles, a piece of chocolate, almonds, and a chocolate cookie. The background is a dark, textured wooden surface.

INFORMACIÓN GENERAL

Establecimientos: 217

INFRAESTRUCTURA

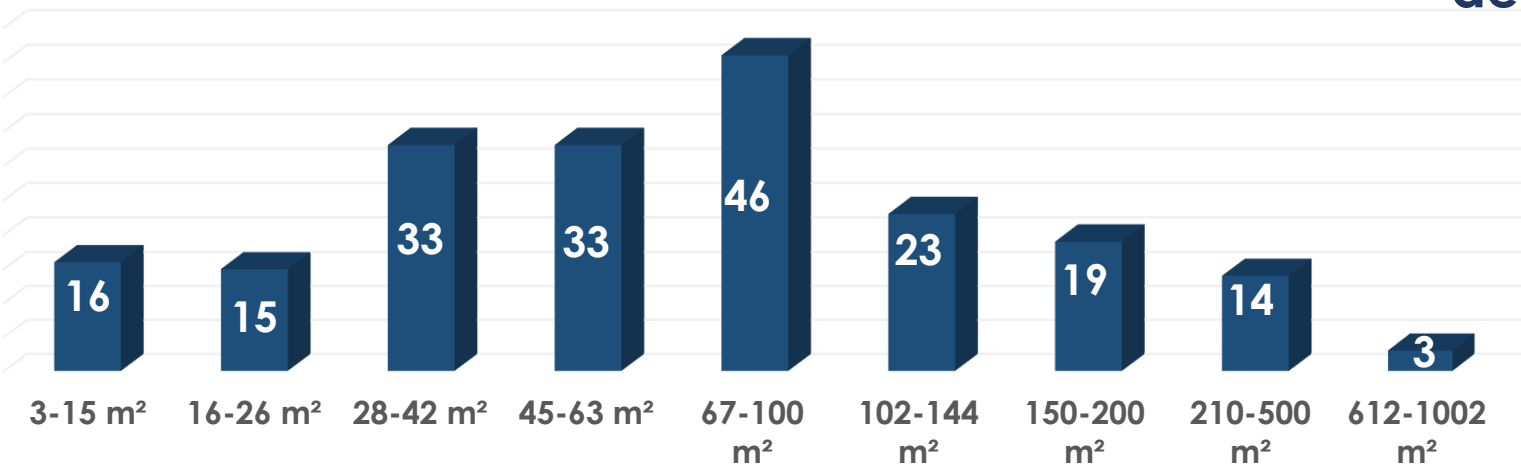


Capacidad total de los restaurantes de La Candelaria: **15.215**



Oferta de sillas total de los restaurantes de La Candelaria: **14.453**

Área construida m²



Número de niveles

1
2
3

Establecimientos

123
73
6

%

56,7%
33,6%
2,8%

Fuente: Estudio Censo Gastronomía 2019

Accesibilidad para personas en condición de Discapacidad

Discapacidad motriz



**27 (12,44%)
Establecimientos**

- 15 establecimientos cuentan con rampa.
- 3 con atención en primer piso.
- 3 con tubos en el baño
- 1 con silla para discapacitados.

Discapacidad cognitiva

4 establecimientos

**Recurso humano capacitado
Explicación**



Discapacidad sensorial

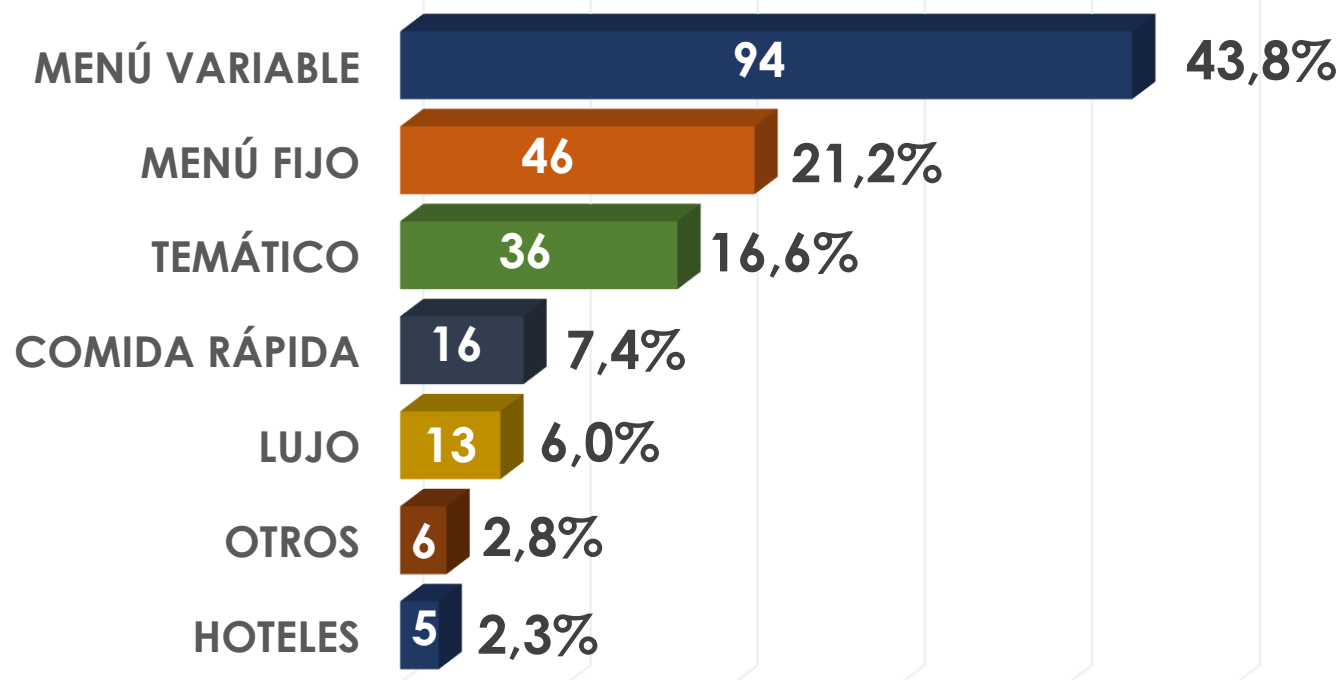
4 establecimientos

Carta en braille

DESCRIPCIÓN DE LA OFERTA



Tipología de los establecimientos



Tipo de oferta gastronómica



Servicios complementarios

Eventos: Empresariales, grados y familiares.

43 establecimientos



Catas: Sushi, café, cerveza y vino.

15 establecimientos



Talleres: Graffiti, holística, percusión, pintura, clases de salsa y tango.

7 establecimientos



Tour: De la cerveza, Tranvía, recorrido Tegua.

7 establecimientos



Show en vivo: Música (Dj, salsa, llanera, cubana, vallenato), clases de baile, poesía, teatro y magia.

22 establecimientos

Clases de cocina: Colombiana, llanera, francesa

10 establecimientos

Actividades para niños: Pintura, clases de cocina, cultura japonesa, teatro.

7 establecimientos

Otros: Juegos de mesa, paseos ecológicos, lectura.

5 establecimientos



Precios promedio

Platos Fuertes

\$ 19.000

Entradas

\$ 11.000

Postres

\$ 7.000

Bebidas

\$ 5.000

Adicionales

\$ 5.000

Otros

\$ 2.000

Rango de precios

Platos fuertes	\$ 6.000	- \$ 180.000
Entradas	\$ 2.500	- \$ 27.500
Postres	\$ 2.000	- \$ 18.000
Bebidas	\$ 1.000	- \$ 25.000
Adiciones	\$ 1.000	- \$ 28.500
Otros	\$ 700	- \$ 15.000

Puestos de trabajo

	Total	Empleados nacionales	Empleados extranjeros	Media Total
Hombre	635 (42%)	552	83	3
Mujer	885 (58%)	784	101	4
Total	1.520	1.336	184	7

Bilingüismo

169 (11%)
del total de
empleados

Hombre 114 (67,5%)

Mujer 57 (33,7%)

Idioma

Inglés
Francés
Portugués
Alemán
Japonés
Coreano
Hindú
Italiano
Mandarín

Estab.

74
9
6
3
2
1
1
1
1

El 34% de los establecimientos tiene personal capacitado en el idioma inglés, seguido del francés, con el 4,10%.



Modalidad de contratación

Contrato directo con la empresa a término indefinido

**406 (26,7%)
empleados** | Hombre 179
Mujer 227

Contrato directo con la empresa a término fijo

**182 (12,0%)
empleados** | Hombre 65
Mujer 117

Turnos

**389 (25,6%)
empleados** | Hombre 158
Mujer 231

Otros*

**259 (17,0%)
empleados** | Hombre 114
Mujer 145

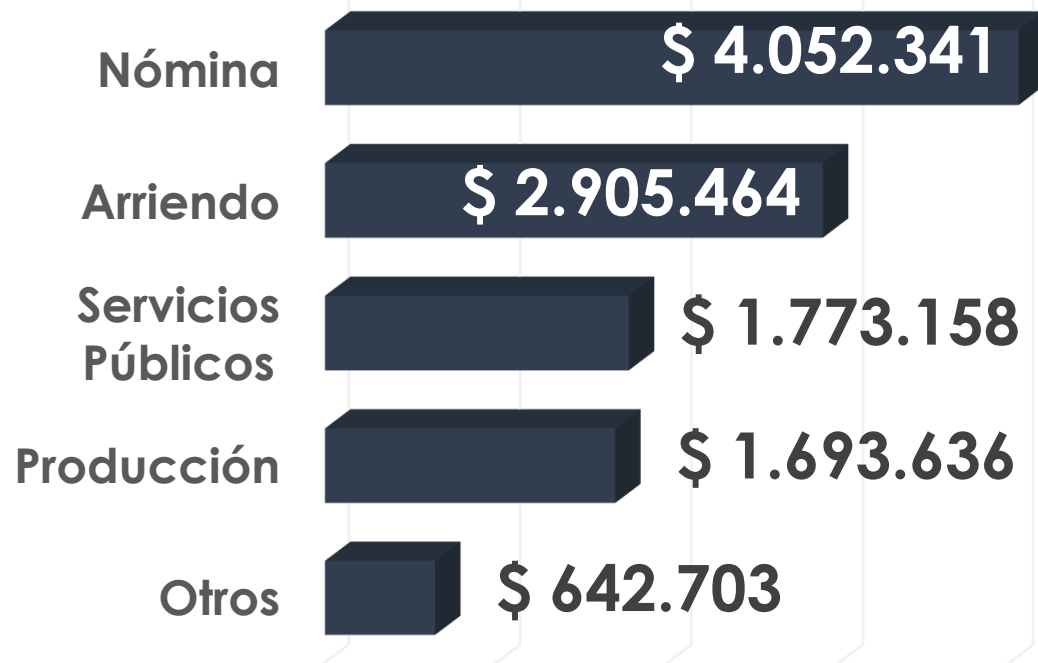
*Otros: Contrato tercerizado, Contrato de prestación de servicios, Contrato obra / labor y Contrato de aprendizaje.

No se registra información de 253 (16,6%) empleados.

Fuente: Estudio Censo Gastronomía 2019



Valores promedio Información financiera



Principales canales de información

Redes sociales

73



Voz a voz

59



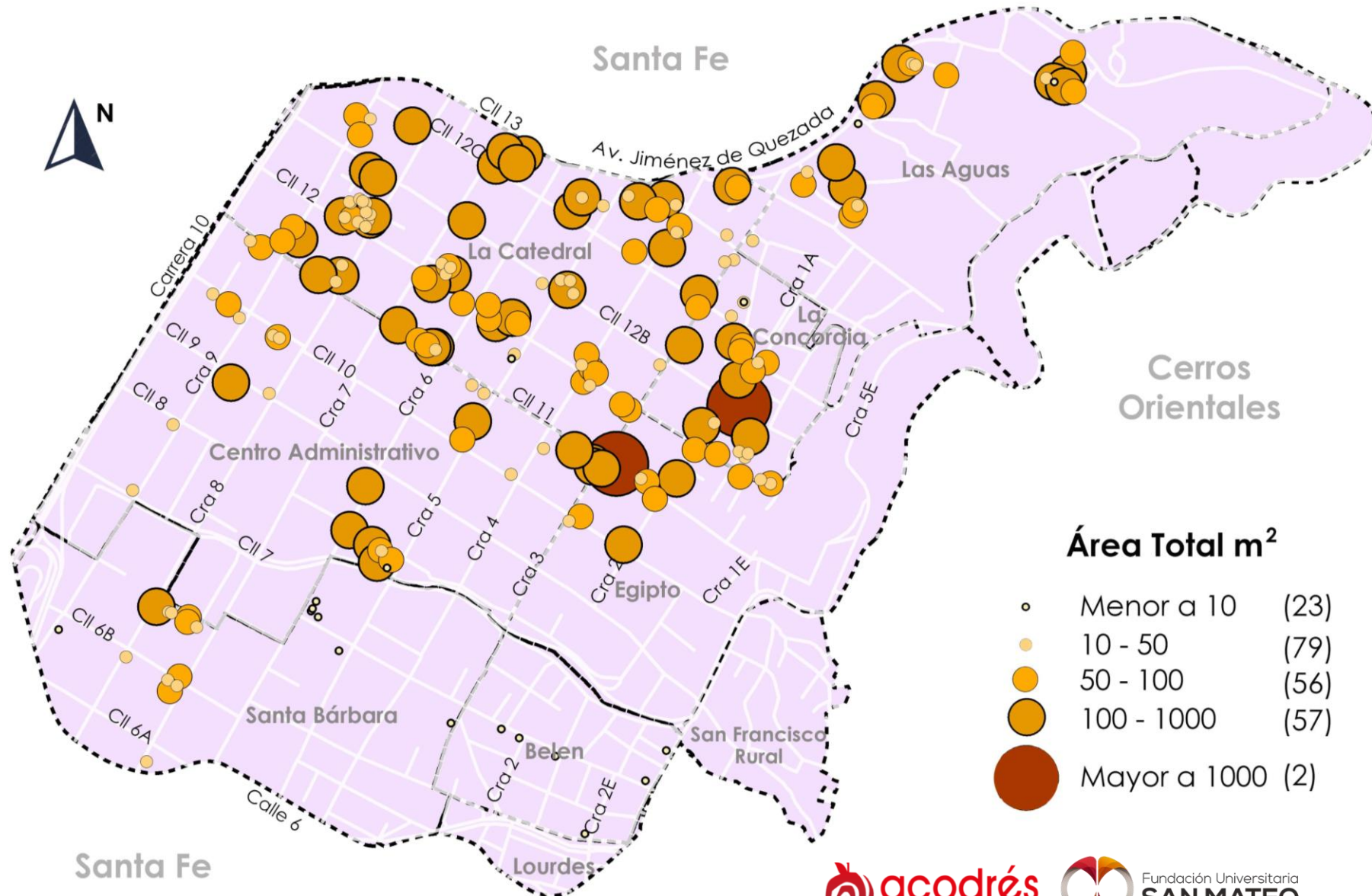
Folletos, tarjetas, volantes y guías

73

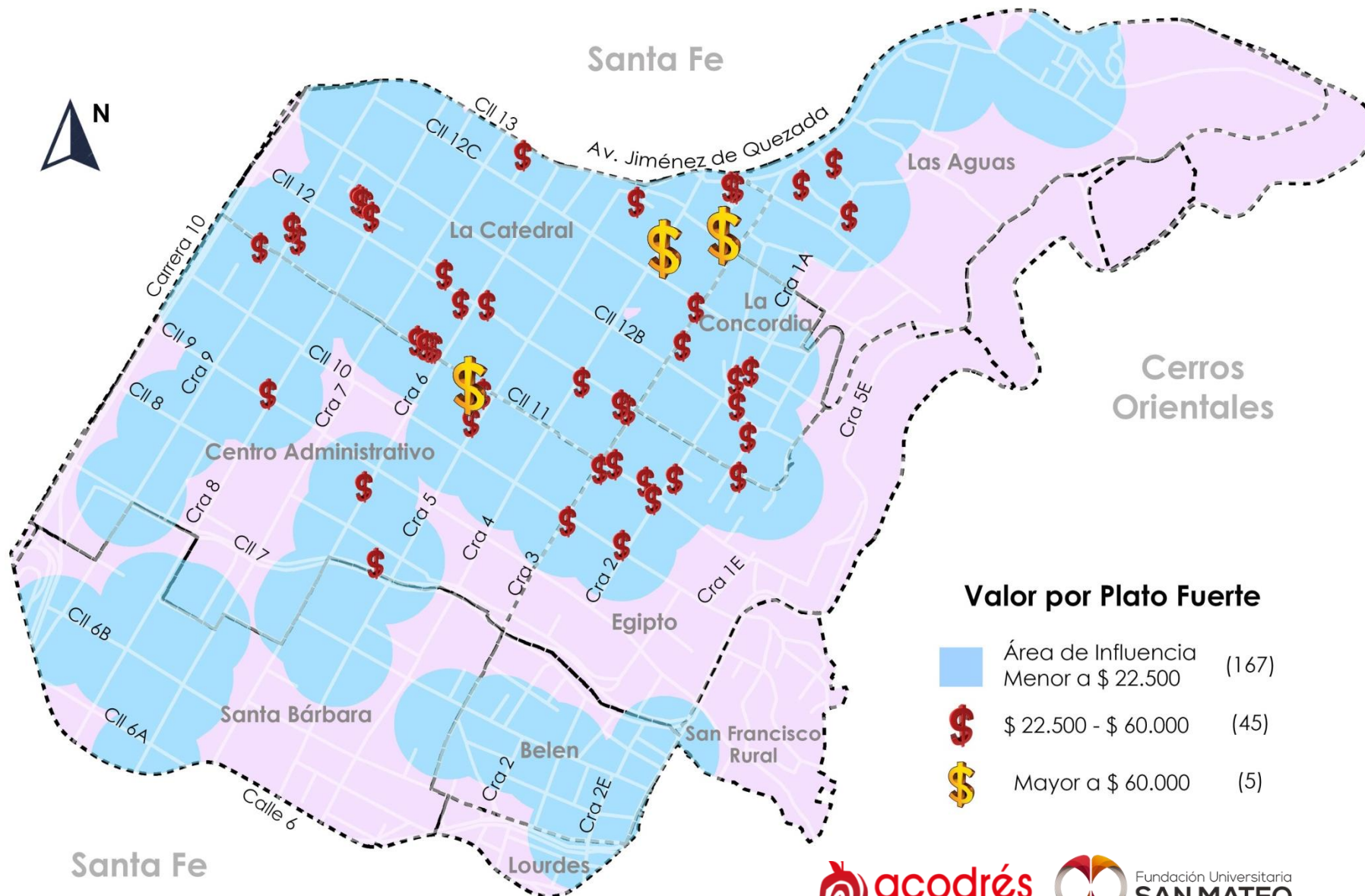
Página web

41

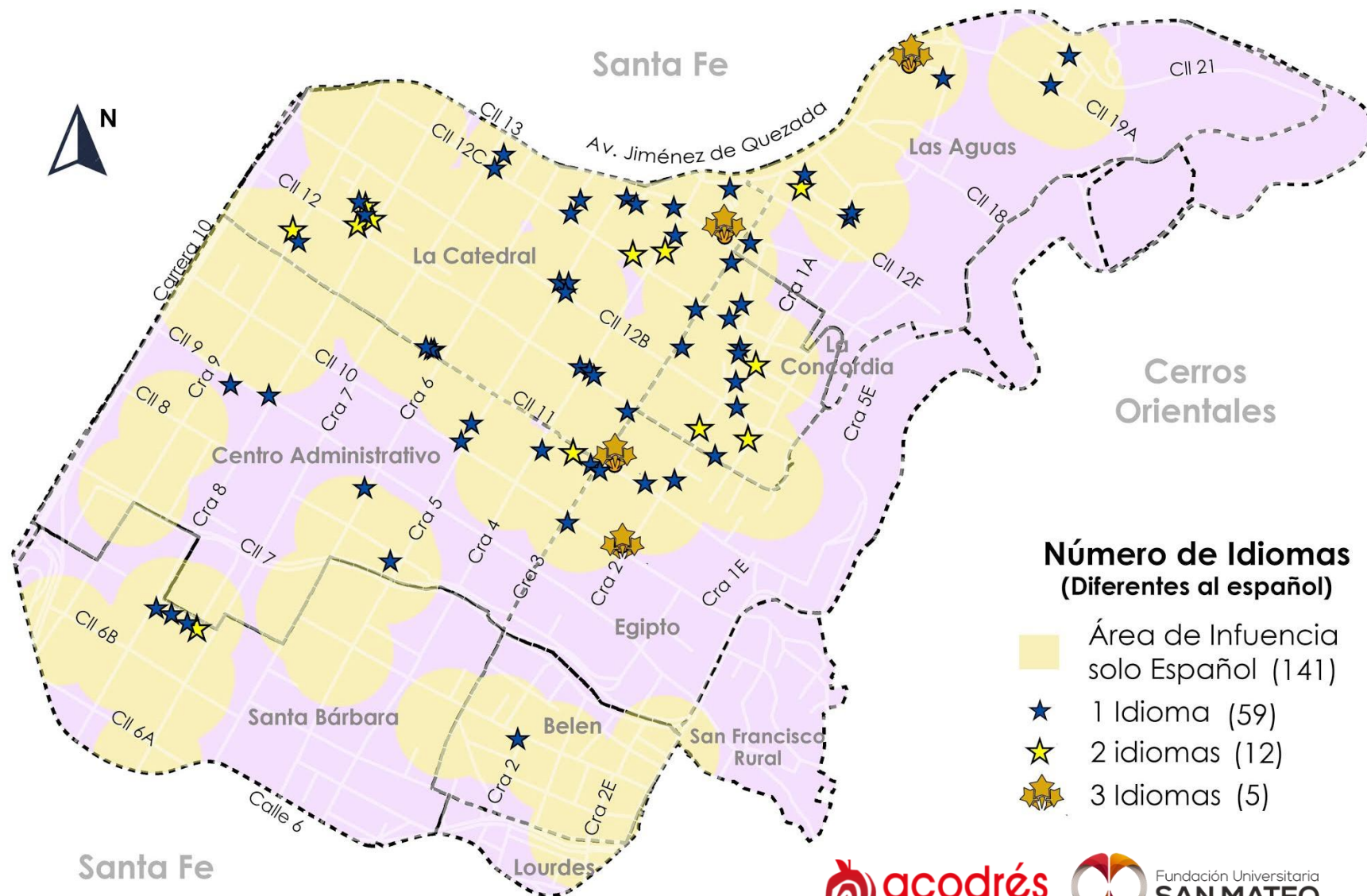
ÁREA TOTAL PROMEDIO



VALOR POR PLATO FUERTE



IDIOMAS EN ESTABLECIMIENTOS



Fuente: Estudio Censo Gastronomía 2019



NORMAS TÉCNICAS SECTORIALES

Cumplimiento NTS USNA 008

Categorización de restaurantes
por tenedores

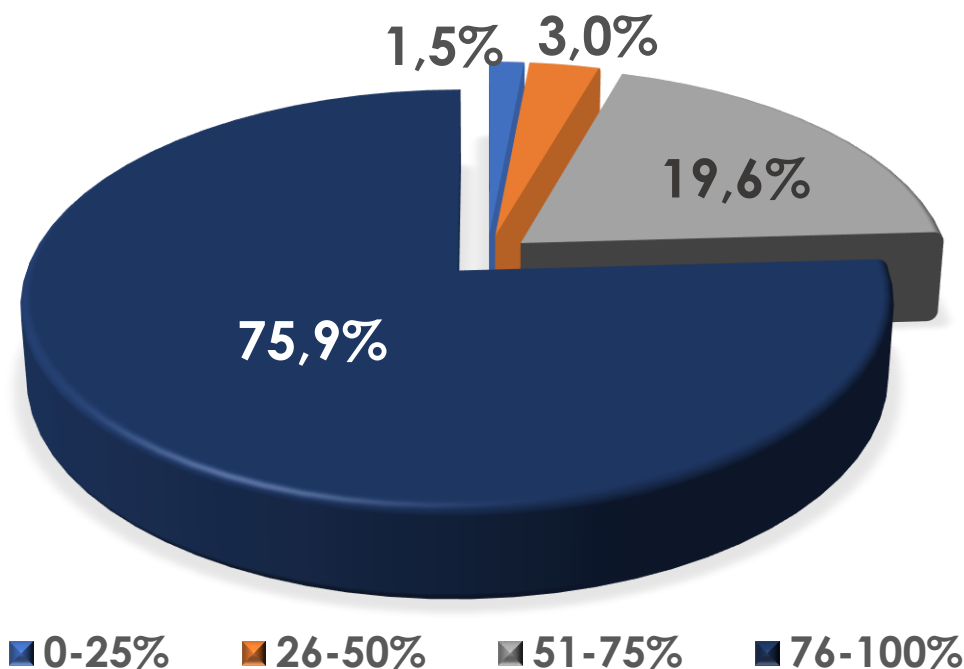
3 Establecimientos

La localidad de La Candelaria posee una necesidad de categorización por tenedores que les permita a sus establecimientos ser semejantes con los procesos de clasificación internacional.

Fuente: Estudio Censo Gastronomía 2019

Cumplimiento NTS USNA 006

Infraestructura básica en
establecimientos de la industria
gastronómica



■ 0-25% ■ 26-50% ■ 51-75% ■ 76-100%

Cumplimiento NTS USNA 004 Establecimientos gastronómicos y bares. Requisitos de sostenibilidad

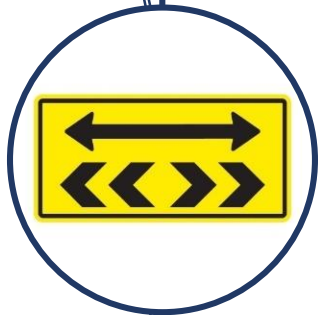


Infraestructura: Los establecimientos poseen instalaciones y equipamientos en condiciones óptimas para la adecuada ventilación, iluminación, operación y servicio.

Gestión y ahorro de energía, agua y papel: Los establecimientos poseen estrategias y acciones de uso eficiente de los recursos.

Control de plagas: Se desarrollan programas de manejo de residuos y se protegen las instalaciones para evitar la proliferación de plagas.

Seguridad: Garantizan la seguridad de clientes y empleados.



Documentación: La gestión documental de procesos y procedimientos de los establecimientos debe fortalecerse y archivar de manera adecuada.

Patrimonio y cultura: Las estrategias socioculturales deben apoyar, proteger y promover las manifestaciones culturales de la comunidad. Asimismo, se debe identificar, conservar y divulgar el patrimonio de la localidad a través de un programa organizacional.

Servicio y satisfacción al cliente: El servicio al cliente cumple algunos estándares de servicio. Se debe robustecer los procesos para identificar la satisfacción del cliente.

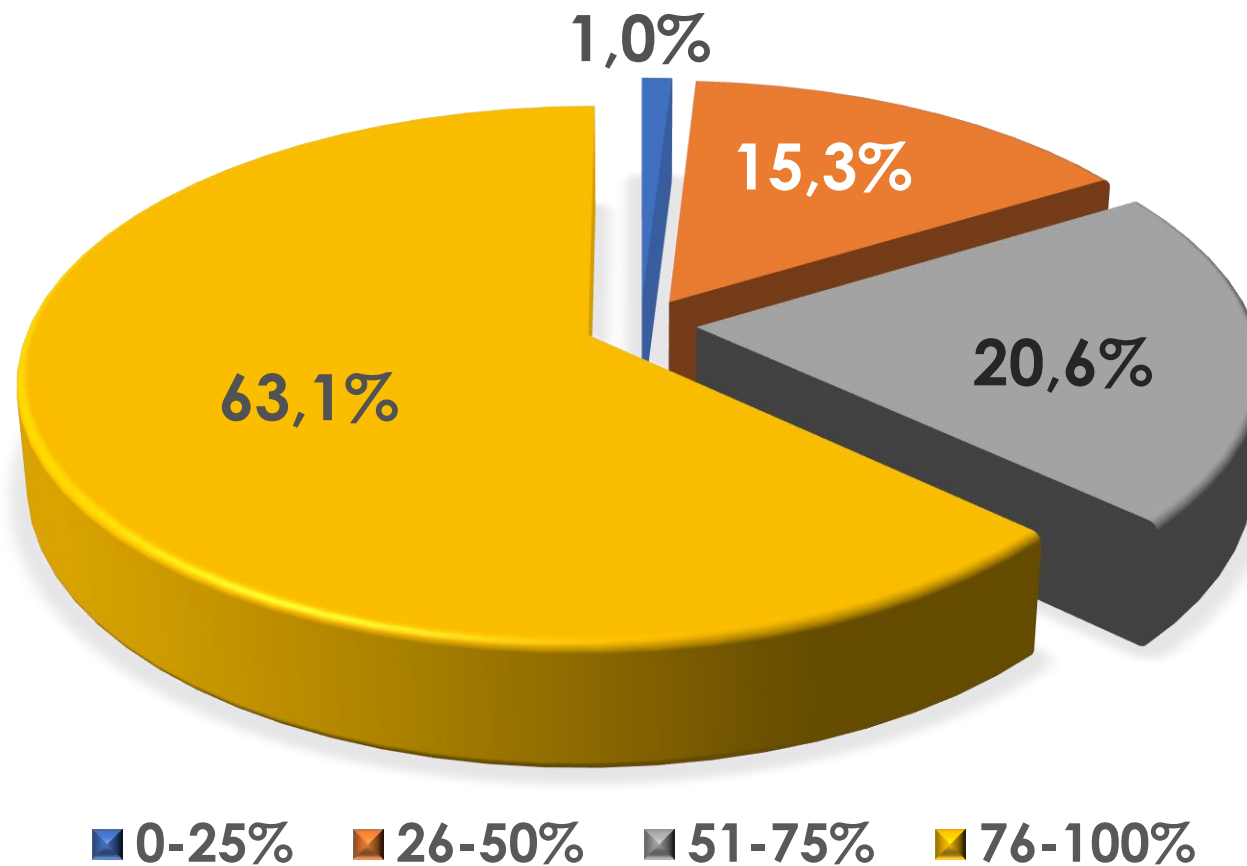


Categorización por tenedores: Se debe propender por la categorización de restaurantes en la localidad.

Accesibilidad: No hay accesos y servicios suficientes y adecuados para la atención de población en condición de discapacidad.

Participación: Los establecimientos deben participar activamente en programas de gestión ambiental y fortalecimiento cultural.

Cumplimiento total NTS



Fuente: Estudio Censo Gastronomía 2019

CONCLUSIONES

- En La Candelaria fueron censados 217 establecimientos gastronómicos, donde la tipología más representativa fue: restaurante corriente de menú variable (94).
- En promedio el 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.



@deseconomicobog
 @Bogota_Turismo
 @unisanmateo



@DesEconomicoBog
 @Bogota_Turismo
 @Uni_sanmateo



@DesEconomicoBog
 @IDTBogota
 @unisanmateo



DesEconomicoBog
 Instituto Distrital de Turismo
 Fundación Universitaria San Mateo

GRACIAS



José Andrés Duarte
Secretario de Desarrollo Económico
ALCALDÍA DE BOGOTÁ
 despacho@desarrolloeconomico.gov.co

Andrés Calderón Guzmán
Director General (E)
INSTITUTO DISTRITAL DE TURISMO
 andres.calderon@idt.gov.co

Claudia Milena Rodríguez
Directora Programa Gastronomía
FUNDACIÓN UNIVERSITARIA SAN MATEO
 direccion.gastronomia@sanmateo.edu.co



Alcaldía de Bogotá

VIGILADA MINEEDUCACIÓN