



UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE MÉXICO

FACULTAD DE ECONOMÍA

**IMPORTANCIA EN LA ECONOMÍA DEL SECTOR
RESTAURANTERO EN MÉXICO.**

TESINA

QUE PARA OBTENER EL GRADO DE:

LICENCIADO EN ECONOMÍA

PRESENTA:

ANTONIO ANUAR JALIFE HERMOSILLO

**DIRECTOR DE TESIS:
LIC. JAVIER LARA OLMOS**

CIUDAD UNIVERSITARIA; MÉXICO, D.F. 2011.



Universidad Nacional
Autónoma de México



UNAM – Dirección General de Bibliotecas
Tesis Digitales
Restricciones de uso

DERECHOS RESERVADOS ©
PROHIBIDA SU REPRODUCCIÓN TOTAL O PARCIAL

Todo el material contenido en esta tesis esta protegido por la Ley Federal del Derecho de Autor (LFDA) de los Estados Unidos Mexicanos (México).

El uso de imágenes, fragmentos de videos, y demás material que sea objeto de protección de los derechos de autor, será exclusivamente para fines educativos e informativos y deberá citar la fuente donde la obtuvo mencionando el autor o autores. Cualquier uso distinto como el lucro, reproducción, edición o modificación, será perseguido y sancionado por el respectivo titular de los Derechos de Autor.

PREFACIO.....	5
DEDICATORIAS.....	7
INTRODUCCIÓN.....	8
MARCO DE REFERENCIA.....	12
MARCO HISTÓRICO.....	14
CAPÍTULO 1	
INDICADORES ECONÓMICOS DEL	
SECTOR RESTAURANERO	
1.1. Importancia en la economía.....	27
1.2 Preparación de Alimentos y Bebidas.....	29
1.3 Número de Restaurantes en México.....	30
1.3.1 Número de Restaurantes por Estado.....	34
1.4 Personal Ocupado en la Industria.....	37
1.4.1 Personal Ocupado en la Industria Restaurantera por Estado.....	39
1.5 Micro, pequeños, medianos y grandes Restaurantes.....	43
1.5.1 Micro, pequeños, medianos y grandes Restaurantes por Estado.....	46
CAPITULO 2 TIPOS DE RESTAURANTES EN MÉXICO	
2.1 Clasificación de Restaurantes.....	53
2.2 Fuentes de Sodas.....	65
2.3 Taquerías.....	66
2.4 Torterías.....	67
2.5 Loncherías.....	67

2.6 Marisquerías.....	67
2.7 Antojerías.....	68
2.8 Pizzerías.....	68
2.9 Cantinas.....	68
2.10 Cervecerías.....	69
2.11 Pulquerías.....	69
2.12 Bares, Antros y Discotecas.....	69
2.13 Cafeterías.....	70
2.14 Heladería y Paleterías.....	70
2.15 Rosticerías.....	71
2.16 Franquicias.....	72

CAPITULO 3.

PRINCIPALES PROBLEMAS QUE ENFRENTA EL SECTOR

RESTAURANTERO EN MÉXICO

3.1 Pandemia de Influenza.....	76
3.2 Ley Antitabaco.....	79
3.3 Excesiva regulación de las autoridades	
Gubernamentales.....	82
3.4 Problemas de inseguridad.....	83
3.5 Horarios de funcionamiento.....	84
3.6 No deducibilidad a las comidas de negocios.....	86
3.7 Situación económica.....	86
3.8 No ser sujetos de crédito por parte de las Instituciones	
Financieras.....	88

INDICE DE CONTENIDO

3.9 Competencia de negocios de alimentos que están en la informalidad.....	88
3.10 Falta de Preparación empresarial para operar sus negocios.....	90
3.11 Rotación de personal.....	92

CAPITULO 4.

PROGRAMAS DE APOYO AL SECTOR Y EL FUTURO DE LA INDUSTRIA RESTAURANtera

4.1 Momentos de la Verdad en un restaurante.....	94
4.2 Apoyos del gobierno al Sector Restaurantero.....	97
4.3 El Reto sin Fronteras CANIRAC.....	99
4.4 El Futuro de la Industria Restaurantera.....	100

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.....101

BIBLIOGRAFIA Y HEMEROGRAFÍA.....104

Importancia en la economía del sector restaurantero en México es un trabajo en el cual tuve el propósito de aportar mis conocimientos adquiridos a lo largo de mi desarrollo como estudiante en la Facultad de economía, en especial los conocimientos del área de Economía de la Empresa.

Existen momentos en el desarrollo profesional de un individuo en los que tiene que elegir cual será la profesión o la actividad que desempeñara para poder obtener sustento. Es así como esta investigación empezó a tomar forma , existen diferentes opciones para los interesados en desarrollar un negocio.

En los últimos años el sector restaurantero ha tenido un auge muy importante. ¿Porque motivo ha tenido este auge? ¿Qué futuro le espera a este sector en la Economía? ¿A que problemas se enfrenta hoy en día una persona que tiene el interés de emprender un negocio en el sector restaurantero? ¿Qué importancia tiene este sector en la Economía? Estas son algunas de las preguntas que me planteé al ponerme en el lugar de un individuo que tiene la determinación de emprender un negocio restaurantero.

Me llamó la atención el hecho de que ante la falta de empleo muchas personas ven en el poner un negocio restaurantero la perfecta opción para poder salir adelante , le ven como una opción viable ,una opción que les permitirá sin gran conocimiento hacerse de un negocio exitoso. Pero es ahí donde considero se equivocan, el número de negocios dentro de la industria restaurante que fracasan es inmenso, no hay ninguna garantía de que se pueda tener éxito.

Al igual que en cualquier industria o sector, es vital tener conocimiento de lo que se va a emprender. Tengo la esperanza de que este escrito pueda servir como una guía , que les pueda brindar a alguien interesado herramientas con las cuales se le facilite tomar decisiones a la hora de iniciar un negocio.

PREFACIO

En el presente trabajo también se advierten de las dificultades a las que se debe enfrentar un restaurantero , se plantean posibles soluciones para poder enfrentar dichas dificultades.

El negocio restaurantero es una importante y real opción para los interesados en poner un negocio, el sector restaurantero es parte vital del turismo , tal vez no logramos dimensionar lo importante que sería por ejemplo enfocar cierto sector con fines turísticos , en la mayoría de los casos no lo hacemos. No es lo mismo tener la fortuna de tener éxito que plantearse estrategias específicas con respectivas metas y así concretar un éxito escalonado y progresivo el cual nos permita la total explotación de este sector.

De esta forma comienzo mi verdadero desarrollo como economista enfocado a un tema en particular , de esta forma concreto parte de la formación que he obtenido en mi paso por la facultad de economía , es así como intento plasmar una inquietud que tenía , plasmar con los elementos y las herramientas que me aportó la Facultad de Economía.

DEDICATORIAS

A MI MADRE

Donde quiera que estés Mamá, la persona que soy es gracias a ti, te extraño mucho.

A MI PADRE

Sin ti nada hubiera sido posible Papá, te lo debo todo gracias. Eres lo más importante y mi principal motivación.

A YURI

La fortaleza que poseo como persona te la debo a ti hermano

DANIEL , PEPE y HECTOR

Amigos gracias, ustedes me ayudaron a nunca darme por vencido y convirtieron mi paso por la universidad en algo inolvidable.

INTRODUCCIÓN

La Industria Restaurantera en México es una de las más importantes actividades económicas dentro del Sector Turismo y desde luego dentro de la economía nacional. A pesar de ello, existen pocos estudios económicos acerca de su crecimiento y desarrollo en los últimos años.

Es por ello se ha decidido realizar una Tesina que analice este importante tema de investigación y que resalte los aspectos más sobresalientes de esta Industria y su principal problemática.

Es conveniente destacar que en la Facultad de Economía de la U.N.A.M. se estudia muy poco al sector Servicios y mucho menos al Sector Turismo y a la Industria Restaurantera. Sin embargo, los resultados que arrojará esta investigación revelarán la importancia de la misma en la economía mexicana como fuerte generadora de empleos, que requiere a gritos un país como México.

La Industria Restaurantera en México ha tenido un crecimiento y desarrollo muy importante pero en los últimos años (del 2005 en adelante), ha sufrido graves problemas, entre ellos caben destacar: La famosa Ley Antitabaco, la Pandemia de Influenza y desde luego los nuevos reglamentos para la operación de este tipo de establecimientos, este último a raíz de los acontecimientos sucedidos en el famoso BAR-BAR. Parece que las autoridades gubernamentales han puesto en aprietos a la Industria.

Cabe mencionar también que en esta Industria Restaurantera se pueden encontrar desde grandes cadenas de Restaurantes como LA MANSIÓN, hasta micro y pequeños restaurantes y fondas que luchan por sobrevivir ante el nuevo entorno económico que vive actualmente el país. Sin dejar de considerar desde luego el Sistema de Franquicias que muchas empresas restauranteras han utilizado como punta de lanza para su crecimiento.

Esta tesina está dividida en un marco de referencia, un marco histórico y cuatro capítulos. En el marco de referencia se ubica esta investigación dentro del campo de la economía y se analiza la importancia del Turismo en la vida económica de nuestro país.

Dentro del marco histórico, se hace una breve reseña de la evolución de la gastronomía en México y por consiguiente el desarrollo de la Industria Restaurantera en México.

El primer capítulo nos habla de la importancia de la Industria Restaurantera en la economía mexicana, mediante el análisis de los principales indicadores de la misma, como son: el Producto Interno Bruto, Establecimientos Comerciales, Personal Ocupado, Crecimiento y tamaño de las empresas restauranteras.

En el capítulo dos se realizará una búsqueda de los principales formatos de negocios que predominan en México en la Industria Restaurantera, es un análisis muy interesante que dejará entrever a los restaurantes tradicionales y los modernos. Desde un restaurante especializado hasta una lonchería.

En el capítulo tres se dan a conocer a fondo los problemas que en la actualidad enfrenta la Industria Restaurantera Mexicana y como ha podido realizar una serie de acciones encaminadas a resolverlos y controlarlos.

En el último capítulo se presentan los momentos de la verdad de un Restaurante, se hace un análisis de cómo se presentará el futuro para la Industria Restaurantera Mexicana, señalando los programas de apoyo del Gobierno Federal para el sector y las acciones que emprende para tal efecto CANIRAC.

Para cerrar, se ofrecerán las Conclusiones y Recomendaciones de esta investigación llevada a cabo.

DELIMITACIÓN

Esta investigación de tesina comprende solamente analizar el periodo 2000-2010, en donde se han producido cambios importantes en la Industria Restaurantera de México. Asimismo, en este periodo los restauranteros han atravesado una serie de problemas que han afectado la operación de este giro de negocios. Sin embargo, por medio del marco histórico se pretende retomar algunos aspectos vividos por esta Industria en el pasado.

METODOLOGÍA A SEGUIR

La Metodología que se seguirá para realizar esta tesina está basada en el método científico. Por lo que toda la investigación se llevará a cabo siguiendo este método. Por otra parte, es importante aclarar que esta investigación es una **tesina y su nivel de profundidad no será el mismo que una tesis**. Sin embargo se pretende que esta investigación despierte el interés de aquellos que tengan la oportunidad de leerla y analizarla.

Por lo visto anteriormente, los objetivos de esta tesina son:

OBJETIVO GENERAL:

Realizar una investigación para conocer la situación económica actual de la Industria Restaurantera en México durante el periodo de estudio 2000-2010.

OBJETIVOS PARTICULARES:

1.- Investigar la importancia de la Industria Restaurantera en México mediante el análisis de diversos indicadores económicos como el PIB, unidades económicas, personal ocupado, ingresos del sector, etc.

2.- Conocer los tipos de restaurantes que operan en toda la República Mexicana, desde Restaurante- Bar, Bares, Cantinas, Loncherías, Cafeterías Taquerías, Pizzerías y Franquicias, entre otros.

3.- Realizar un análisis de los principales problemas que ha enfrentado y enfrenta actualmente la Industria Restaurantera en México.

4.- Finalmente presentar cuál será el futuro de la Industria Restaurantera en México.

HIPÓTESIS

De acuerdo a los objetivos señalados anteriormente la **hipótesis** de esta tesis es:

La Industria Restaurantera es una de las actividades turísticas de mayor relevancia que hay en México y uno de los giros de negocio que más generan empleo en todo el país y que a pesar de los diversos problemas que ha enfrentado en los últimos años, sigue en pleno crecimiento.

En este apartado se pretende ubicar esta investigación dentro del marco de estudio de la ciencia económica. Por ello se hablará de la relación que tiene el Turismo y en particular la Industria Restaurantera con la economía, como un análisis macroeconómico de los Sectores Económicos.

Es conveniente señalar que la Industria Restaurantera forma parte del Turismo, siendo una de las actividades más importantes de este sector.

“Para poder comprender la función de los **servicios gastronómicos** en el desarrollo del turismo, es necesario analizar detalladamente la composición del denominado producto turístico, esto es el conjunto de prestaciones materiales e inmateriales que se ofrecen con el propósito de satisfacer las necesidades, los deseos o las expectativas de los turistas” (1).

El producto turístico está compuesto por los aspectos siguientes:

LOS ATRACTIVOS TURÍSTICOS DE UN LUGAR

Pueden ser de dos tipos: **los naturales**, relacionados con la topografía, la flora, la fauna, el clima y el paisaje del lugar, y los de **naturaleza humana**, entre los que se encuentran todas las manifestaciones de cultura local, representadas por el legado histórico cultural, la arquitectura típica, las expresiones artísticas y, desde luego los usos y costumbres de la población. Es precisamente entre los usos y costumbres donde aparece la **cocina autóctona** como importante atractivo turístico.

FACILIDADES TURÍSTICAS

Estos facilitan la permanencia y el disfrute de los atractivos, estos se dividen en tres:

(1) Acerenza, Miguel Ángel. “**Marketing de Restaurantes**”.

Editorial: Trillas. Primera Edición. México, 2004. Pág. 10.

- **Alojamiento.**

Entre ellos están los Hoteles y Moteles, las Cabañas, los Campamentos, entre otros.

- **Alimentación.**

Aquí se encuentran los Restaurantes, Cafeterías, Bares, entre otros.

- **Recreación.**

Teatros, Cines, Deportes, Paseos, Excursiones, entre otros.

INFRAESTRUCTURA DE ACCESO AL LUGAR.

Esta permite el desplazamiento y acceso al lugar turístico. Y se pueden señalar los siguientes:

- Caminos y carreteras, para transporte terrestre.
- Puertos, para transporte marítimo y fluvial.
- Aeropuertos, para transporte aéreo.

“El mundo del turismo es hoy una realidad en la que confluyen numerosos aspectos. Desde la riqueza del **patrimonio cultural** de los países con mayor demanda turística, hasta las condiciones climáticas o **gastronómicas** que actúan como atractivo para los visitantes. Pero este sector no tendría la importancia y el interés que hoy suscita entre las empresas y los gobiernos de numerosos países si no fuera un sector fundamental para la economía” (2).

El turismo es una actividad que tiene una estrecha relación con la Economía, no solo porque al ser una actividad productiva y generadora de riqueza está inmersa en los principios y postulados económicos, sino también porque su propio desarrollo está ligado a la evolución económica general. El primer aspecto lo enfrenta a las condiciones en las que se realiza la **oferta turística**. El segundo se relaciona con los aspectos de la **demanda** que se realiza en el sector.

(2) Castejón, Rafael y Méndez Esther. “Introducción a la Economía para el Turismo”. Editorial: Pearson Educación S.A. España, 2003. Pág. 18.

Actualmente el turismo ha alcanzado grandes dimensiones en el aspecto mundial, es por eso, que se oye hablar de temas turísticos en todos los ámbitos.

El turismo tiene un papel importante para nuestra vida cotidiana, por medio de él, los países, ciudades o poblaciones, pueden tener un desarrollo y proyección a nivel mundial que sería imposible lograr, si éste no existiera.

Los lugares turísticos de México y su gastronomía son famosos en todas partes del mundo.

En México resulta fundamental la captación de ingresos a través del turismo y en particular de la Industria Restaurantera, pues la gastronomía también es una forma de atraer a los turistas nacionales e internacionales.

Antes de seguir analizando la importancia del Turismo y la Industria Restaurantera dentro de la Economía, es conveniente definir los conceptos siguientes, para una mejor comprensión de esta investigación y se cuente con un respaldo teórico. Los conceptos son:

TURISMO.

“El turismo es la actividad que realizan las personas cuando se desplazan por diferentes motivos fuera de su domicilio habitual más de un día y menos de un año”. (3)

(3) Castejón, Rafael y Méndez Esther. “Introducción a la Economía para el Turismo”. Editorial: Pearson Educación S.A. España, 2003. Pág. 19.

GASTRONOMÍA.

“La palabra Gastronomía se emplea para designar el conjunto de conocimientos y actividades relacionadas con la comida, concibiendo a la misma casi como un arte. La gastronomía es una actividad integral porque propone el estudio de la relación existente entre el hombre, la comida y el entorno en el cual se desarrolla este, o sea, la gastronomía estudia varios componentes culturales, siendo la comida el eje central de este estudio”. (4)

RESTAURANTE.

“Se entiende por Restaurante aquel establecimiento, en el cual se provee a los clientes con un servicio alimenticio de diverso tipo. Un restaurante (o restaurant como también puede conocerse) es un espacio público ya que cualquier persona puede acceder a él. Sin embargo, no es una entidad de bien público ya que el servicio de alimentación se otorga a los clientes a cambio de un pago y no gratuitamente” (5).

En el Capítulo No. 2 se analizará a detalle los formatos de negocios que operan en México bajo la modalidad de Restaurantes.

DEMANDA DE MERCADO TURÍSTICA.

“La demanda del mercado turístico es la suma de las demandas individuales de todos y cada uno de los turistas que acuden al mercado turístico a comprar dicho servicio” (6).

(4) Quintana, Patricia, “**EN SU PUNTO**”. Cámara Nacional de Industria Restaurantera y Alimentos Condimentados. México, 2008. Pág. 8.

(5) Quintana, Patricia, “**EN SU PUNTO**”. Cámara Nacional de Industria Restaurantera y Alimentos Condimentados. México, 2008. Pág. 12.

(6) Castejón, Rafael y Méndez Esther. “**Introducción a la Economía para el Turismo**”. Editorial: Pearson Educación S.A. España, 2003. Pág. 75.

OFERTA DE MERCADO TURÍSTICA.

“Se define la oferta turística como la cantidad de turismo que se desea ofrecer a distintos precios” (7).

Una vez visto estos conceptos anteriores, es conveniente recordar que esta tesina pretende investigar el impacto que tiene en la Economía la Industria Restaurantera en México, como parte del Sector turismo. Desde luego considerando, el entorno económico, político y social que la rodea y que influyen en la demanda y oferta turística del país.

Por otra parte, al analizar los casos de estudio de diferentes Restaurantes, que se presentará en el Capítulo No.4, se busca hacer un breve análisis de la demanda y oferta restaurantera en México, mediante casos específicos, desde luego desde un enfoque netamente de mercado, para ello se recurrirá a la otra rama de la economía que es la Microeconomía, todo para estudiar a los consumidores, a las empresas y a los mercados.

(7) Castejón, Rafael y Méndez Esther. “**Introducción a la Economía para el Turismo**”. Editorial: Pearson Educación S.A. España, 2003.Pág. 85.

En este apartado se pretende hacer una breve reseña de cómo ha ido evolucionado la Industria Restaurantera en nuestro país, su desarrollo y crecimiento para tal efecto se presentará una reseña de la gastronomía en México. Para llevar a cabo esta reseña, se decidió considerar principalmente el libro escrito por la **Chef Patricia Quintana** en el libro **EN SU PUNTO**, auspiciado por la Cámara Nacional de Industria Restaurantera y Alimentos Condimentados.

Desde hace mucho tiempo atrás, con distintas características y denominaciones, las empresas restauranteras que brindan servicios de alimentos y bebidas han desempeñado una importante función en la sociedad. En los primeros tiempos atendían las necesidades de los viajeros que, por diversas razones, se desplazaban de un lugar a otro.

“Posteriormente, con el advenimiento de la Revolución Industrial y el surgimiento y desarrollo de la sociedad moderna, sus servicios se fueron haciendo cada día más imprescindibles para poder satisfacer no sólo a los viajeros, sino también a las personas que, por motivos de trabajo, se vieron obligadas a alimentarse lejos del hogar” **(8)**.

Hoy en día, además de satisfacer las necesidades de viajeros y personas que por diversas razones tienen que comer fuera de casa, los restaurantes en todas sus modalidades han pasado a desempeñar un importante papel en el desarrollo del turismo en México, porque nuestro país es famoso en el mundo entero por su gastronomía. Asimismo, los Restaurantes están asociados con el esparcimiento y la recreación de la población.

Las funciones que cumplen los restaurantes, bares, cantinas, antros, entre

(8) Acerenza, Miguel Ángel. “**Marketing de Restaurantes**”.

Editorial: Trillas. Primera Edición. México, 2004. Pág. 9.

otros, para satisfacer de las necesidades inmediatas de los turistas y de una gran parte de población de los centros urbanos, en materia de alimentación, son muy evidentes. Una vez señalado lo anterior, a continuación se inicia la reseña histórica de la Industria Restaurantera en México.

LOS ORÍGENES

“La mesa mexicana está considerada entre las cinco más ricas del mundo. No es una consideración casual puesto que a través de los siglos supo conservar lo mejor de sus ingredientes tradicionales y enriquecerlos con la fusión de otras culturas culinarias. Pero aún antes de que esto aconteciera, la variedad de la alimentación, platillos y aderezos era tan vasta y rica, que produjo pueblos no solo sanos, sino aptos en las ciencias, las artes y la guerra. Pueblos creativos y competentes que resultaron un hallazgo para quienes provenían del otro lado del mar” (9).

En el México precolombino donde se comía de todo, como ejemplo se tiene el acachul, el achiote, el aguacate, ajolote, el zapote. En todos los territorios se contaba con una alimentación adecuada que combinaba carbohidratos, calorías y altos contenidos proteínicos, como los alaches con chiquiliches.

La importancia de la cocina indígena sorprendió a los conquistadores la primera ocasión que degustaron, compuesta de exquisiteces que en Europa no se conocían ni acostumbraban, como los tacos de chapulines deshidratados con salsa de chicanas. Pero tal vez su mayor asombro habrá sido conocer la gran cantidad de flores que comían los habitantes del nuevo mundo como flor de agave, flor de ayocote, flor de calabazas, la flor del epazote, flor de izote, flor de plátano, flor de Jamaica, flor de maguey pulquero, flor de sábila, entre otras.

(9) Quintana, Patricia, “**EN SU PUNTO**”. *Cámara Nacional de Industria Restaurantera y Alimentos Condimentados*. Editorial: Artes Gráficas Panorama, México, Octubre, 2008. Pág. 15.

LAS INFLUENCIAS

La cocina mexicana no solo tuvo influencia de Europa, también hay influencia oriental, así como del atlántico llegó la cultura del trigo, del pacífico arribó la cultura del arroz, que se mezclaron con el maíz y por primera vez se hizo pan.

De Europa llegaron las carnes de vacuno, bovino, caprino, el cerdo, la aceituna, el aceite de olivo, la cerveza, la vid que actualmente encontramos mezclados con la comida típica mexicana, como el huachinango a la veracruzana, que tiene más de plato mediterráneo que de indígena; o los moles, cuya influencia oriental es innegable.

LOS PRECURSORES

En este apartado se hablará de los primeros restaurantes que hubo en México y de sus familias, pues el restaurante suele caracterizarse por ser un negocio familiar en el que las tradiciones se transmiten, junto con las recetas de una generación a otra.

“Por eso existen los restaurantes, porque a través de los siglos no sólo han conseguido construir la atmósfera para que el comer sea un acto sano y placentero, sino que además han alcanzado un altísimo grado de conocimiento elevado al nivel de arte-ciencia que sabe de las virtudes y propiedades de cada planta, cada grano, cada carne, cada lácteo, cada salsa, cada especia”. (10)

1794 EL IMPERIAL

Muchos son los restaurantes que se disputan el título de ser “el más antiguo de México”, pero muy pocos pueden rivalizar con la placa que, ubicada en uno de sus portales, señala que ese honor le corresponde al hotel y restaurante Imperial, del puerto de Veracruz.

(10) Quintana, Patricia, “**EN SU PUNTO**”. *Cámara Nacional de Industria Restaurantera y Alimentos Condimentados*. Editorial: Artes Gráficas Panorama, México, Octubre, 2008. Pág. 25.

El Imperial tenía más de medio siglo de haber abierto sus puertas cuando se alojaron en él Maximiliano y Carlota. Hay bebida famosa que se ofrece en este restaurante y se llama “Menyul” y que consta de ron, angustura, jerez, yerbabuena macerada con azúcar y hielo escarchado, que dejaron de legado unos buzos llamados Siebe & Gorman a los cantineros del Imperial.

1809 GRAN CAFÉ DE LA PARROQUIA

Nació con el Siglo XIX, en 1809, es casi tan bicentenario como la Independencia de México, muy famoso y sólo después del **Imperial de Veracruz**, el *segundo restaurante más antiguo de nuestro país*.

Fue fundado por un empresario catalán de apellido Capdeville, que lo bautizo así porque el lugar de su fundación se encontraba frente a la parroquia del puerto de Veracruz, actualmente la familia Fernández es la propietaria actual.

En la Parroquia el personaje principal es el café. Se sirve de varias maneras, sabores y colores, desde un negro rotundo hasta un crema desvaído conocido como lechero, que se tiene como el más popular, y se acompaña con pan dulce y de manteca.

1860 HOSTERÍA DE SANTO DOMINGO

El 4 de agosto de 1860 nace la Hostería de Santo Domingo, en lo que fuera parte del convento de Santo Domingo de Guzmán, en la calle de Belisario Domínguez Número 72. Con 148 años, la Hostería de Santo Domingo ha sido testigo de los acontecimientos que se han desarrollado en el Centro Histórico de esta ciudad desde aquellos ayer.

Hoy en día es difícil encontrar un restaurante que sea dirigido por personas que se preocupan por rescatar los platillos originales mexicanos, como lo hacen los propietarios la familia Orozco. La Hostería prepara aproximadamente 70 platillos cada semana.

1876 LA OPERA

Abrió sus puertas en 1876 en la esquina de San Juan de Letrán y Av. Juárez, y sus fundadoras fueron dos hermanas francesas de apellido Boulangeot, que iniciaron con éxito una pastelería para atender a una sociedad muy selecta. En 1895, ya como cantina, La Ópera se instaló en la esquina de 5 de Mayo y Filomeno Mata. Su decoración es de un marcado estilo francés, muebles de madera, lunas biseladas y óleos de pintores famosos que hasta la fecha se siguen conservando. Es una empresa familiar cuyo actual propietario es el ingeniero Lemes Escudero Tejeda.

1896 LA CHIQUITA

Restaurante con gran tradición y afamado en Puebla, que tiene un platillo típico como son las Chalupas, que basan su encanto precisamente en la modestia de su simpleza, en la fusión de elementos que se combinaron a la perfección para dar resultado, en tonos rojos o verdes. Más de un siglo de experiencia atestigua la grandeza de su sencillez.

1903 SANBORN'S

Walter Sanborn llegó al puerto de Veracruz en 1897 como químico farmacéutico, emprendió varios negocios algunos sin mucho éxito, entre ellos una farmacia. Posteriormente invita a su hermano Frank a asociarse con él y abrió un negocio cuyo giro era desconocido hasta entonces en la ciudad llamado ice-cream parlor o fuente de sodas en español. El éxito fue total, tanto que a los pocos meses abrieron un tercer local, ahí empezó el éxito de lo que es hoy Sanborn's. Desde luego no se puede olvidar que el gran auge de Sanborn's inició en la famosa **CASA DE LOS AZULEJOS**, pocas casas tienen una historia tan rica e interesante como los Azulejos, que en realidad son dos casas reconstruidas y convertidas a palacete.

1912 CAFÉ TACUBA

Uno de los restaurantes de más tradición en el Centro Histórico, ubicado en Tacuba 28 en una casona del siglo XVII El Café de Tacuba, ha configurado su historia en la tradición gastronómica, avalado a través del tiempo y sus sabores. Este restaurante cuenta con una típica decoración mexicana y diferentes pinturas clásicas a lo largo de sus instalaciones. También, es un restaurante lleno de mitos y leyendas..

1913 GRAMBRINUS

Uno de los restaurantes más famosos de la etapa de la Presidencia de Francisco y Madero y que gozaba de fama de ser el mejor y el más selecto de México, ubicado en ese entonces en la calle de San Francisco.

1915 CAFÉ LA BLANCA



Este restaurante, es uno de los más antiguos de la Ciudad de México, tiene una historia por demás curiosa. Su nombre no deriva de una mujer que así se llamara y menos de una residencia de albos muros, sino que porque a la negociación la abastecían con leche de la ordeña de un rancho de Texcoco de una vaca llamada precisamente La Blanca. Este restaurante era famoso por sus desayunos de pan dulce y el café con leche. Actualmente, cuenta con un menú de platos fijos que se sirven todos los días y más de 100 platillos.

1915 BELLINGHAUSEN

Fue fundado en 1915 por Hernán Bellinghausen, que en su juventud fue cocinero del Káiser de Alemania y que llegó a México porque se enteró que Don Porfirio necesitaba un jefe de cocina en el Castillo de Chapultepec. En su menú destaca platillos que se han arraigado en el gusto de la clientela, como el clásico filete Chemita, el cabrito al horno o el chamorro.

1923 EL TAQUITO

El Taquito nació en 1923, sus fundadores fueron Don Marcos Guillén y su esposa Conchita, que iniciaron en un pequeño local en la calle del Carmen esquina con Bolivia. En este restaurante se vendían taquitos de lengua, de barbacoa, de carnitas, chicharrón a 5 centavos cada taquito, y de ahí nació el nombre del restaurante.

1930 EL EHDEN

Ehden es un pueblo al norte de Líbano, sus fundadores son Fuad Frangie y su esposa, Adela Duayhe, se ubicaron en la calle de Venustiano Carranza del centro de la ciudad, manejando únicamente comida libanesa.

1931 EL TÍO

Algunos restaurantes suelen tener nombres muy atractivos, pero pocos tan familiares y cálidos, a la vez que tan llenos de recuerdos, como el Tío de Monterrey, cuyos dueños fueron Don Rodrigo Velarde y Doña Aurora Ortiz, la especialidad de este restaurante la comida del norte de México.

1936 EL DANUBIO

En 1936 dos emigrantes vascos de apellido Amundrain y Aragüena, emprendieron la tarea de fundar un restaurante especializado en cocina vasca, siendo su especialidad los pescados y mariscos.

1940 RESTAURANTE EL ARROYO

Desde su fundación, hace más de sesenta años el restaurante Arroyo ha tenido el honor de recibir a más de 18 millones de comensales. Se encuentra ubicado en la Avenida Insurgentes, en la salida de la vieja carretera México-Cuernavaca, en Tlalpan. Sus fundadores fueron Don José Arroyo y doña María Aguirre, famoso por sus carnitas, barbacoa, chicharrón entre otros platillos típicos mexicanos. En el Arroyo se pueden encontrar una plaza de toros como parte de una tradición cuyo origen se encuentra en España, pero también en este restaurante es un promotor de la música mexicana presentando diversos shows.

1947 EL MESÓN DEL CABALLO BAYO

Don José Inés Loredo fundó este restaurante en el número 360 de la Avenida Conscripto, en el Estado de México. Siendo una de las grandes especialidades del Mesón la carne tampiqueña, la sábana de res, los tacos sudados, la sopa de búfalo, las arracheras y el molcajete botanero.

1955 LAS MAÑANITAS

Fundado por Bob Krause, en la magia de Cuernavaca, Morelos, cuyo inició fue en una propiedad identificada con el nombre de Casa Las Mañanitas. Dentro de su alta cocina que ha sido reconocida a nivel internacional se distinguen platillos como la tradicional sopa de tortilla, los escamoles del mezquite, los gusanos rojos de maguey, entre otros.

1959 LA VIRREINA

Su fundadora Doña María de la Luz Rodríguez Álvarez fundó la Virreina en la calle de Venustiano Carranza del centro histórico de San Luis Potosí. Es uno de los restaurantes más visitados de San Luis Potosí, ya que es una escuela de excelente sabor y buen gusto.

1965 LOS VARGAS

Esta es la historia de un restaurante que nació dentro de un avión, lo cual seguramente echó a volar desde entonces la imaginación de su fundador Don Joaquín Vargas Gómez. En la panza de un avión North Star nació la primera cafetería de lo que hoy **Corporación Mexicana de Restaurantes**, que agrupa a más de 100 establecimientos con diferentes especialidades en todo el país

En 1967, Don Joaquín dio su segundo paso al establecer una cafetería en un local ubicado en Boulevard Puerto Aéreo, y así surge el nombre de Wings, o las en español, que con el paso del tiempo se hizo cadena.

1966 EL TIZONCITO

Hablar de taquerías en nuestros días es algo muy común, pero en el México de los 60's los tacos solo se vendían en puestos callejeros y mercados. En 1966, la Sra. Concepción Cervantes, abrió con el apoyo de sus hijos, un negocio ubicado en la esquina de Tamaulipas y Campeche, en la Colonia Condesa de la Ciudad de México, combinando hábilmente el sabor tradicional de los tacos con el buen servicio en un establecimiento formal. Así surgió la tradición de la primera taquería al pastor de México.

1969 EL CARDENAL

Fue fundado en el año de 1969 en el edificio que albergó a la Real y Pontificia Universidad de México, ubicada en la esquina que forman las calles de Moneda y Seminario. Sus fundadores fueron la Sra. Oliva Garizurieta y el Sr. Jesús Briz, posteriormente en 1984 abrió sus puertas El Cardenal de la calle de La Palma y en 2006 en Lomas de Chapultepec.

Este restaurante ha buscado principalmente la preservación de las principales técnicas de elaboración de la comida mexicana. Así el restaurante desarrolla el proceso de la tortilla comenzando desde la puesta del nixtamal; lo mismo ocurre con el pan y el chocolate, que junto con las natas, conforman sus tradicionales desayunos.

1986 LOS PACOS

Para cerrar esta historia de los Restaurantes en México, se hablará de los PACOS, fue fundado en 1986 en Oaxaca con el nombre de comedor familiar Los Pacos, su fundador Don Francisco Canseco y Doña María del Socorro.

Los platillos más solicitados por los clientes son los 6 moles tradicionales de Oaxaca: el mole negro, el mole colorado, el chichilo, el estofado rojo, el mole verde y el mole amarillo. El éxito de este restaurante que el sabor de la comida siempre es el mismo y tienen un servicio personalizado a los comensales que distingue a este Restaurante oaxaqueño.

En el esquema No.1, se presenta un resumen de la Historia de los Restaurantes en México, cabe señalar que los Restaurantes que se presentan han sido objeto de acontecimientos históricos y anécdotas muy importantes en la vida de nuestro país, como se ha visto en páginas anteriores. En la actualidad podrá haber restaurantes más avanzados tecnológicamente y mucho más modernos, pero no con la tradición de estos que se presentan a continuación y que serán ejemplos para las nuevas generaciones de empresarios restauranteros en México.

ESQUEMA No. 1

RESUMEN DE LA HISTORIA DE LOS RESTAURANTES EN MÉXICO

1794 EL IMPERIAL
1809 GRAN CAFÉ DE LA PARROQUIA
1860 HOSTERÍA DE SANTO DOMINGO
1876 LA OPERA
1896 LA CHIQUITA
1903 SANBORN'S
1912 CAFÉ TACUBA
1913 GRAMBRINUS
1915 CAFÉ LA BLANCA
1915 BELLINGHAUSEN
1923 EL TAQUITO
1930 EL EHDEN
1931 EL TÍO
1936 EL DANUBIO
1940 RESTAURANTE EL ARROYO
1947 EL MESÓN DEL CABALLO BAYO
1955 LAS MAÑANITAS
1959 LA VIRREINA
1965 LOS VARGAS
1966 EL TIZONCITO
1969 EL CARDENAL
1986 LOS PACOS



FUENTE: Quintana, Patricia, "EN SU PUNTO".

INDICADORES ECONÓMICOS DEL SECTOR RESTAURANTERO.



1.1. Importancia en la economía.

Como ya se señaló en el Marco de Referencia, la Industria Restaurantera forma parte del sector Turismo en México como uno de sus principales giros de negocio. Es por ello que dicha Industria en México, es una de las más importantes para el desarrollo y crecimiento de la economía mexicana.

La Industria Restaurantera es una importante generadora de empleo y su influencia en el turismo y en el desarrollo social es fundamental. Para destacar su importancia es conveniente analizar algunos de los principales aspectos económicos que a continuación se presentan.

Para iniciar este análisis se puede observar el Cuadro No.1, el cual presenta el Producto Interno Bruto Total Nacional y el PIB del sector **Servicios de Alojamiento Temporal y Preparación de Alimentos y Bebidas** del 2003 al 2009. Este sector participa en el total del PIB en **2009** con un **2.9%**, pero en promedio durante el periodo **2003 – 2009** su participación ha sido de **2.82%**. Cabe señalar que en este dato, que ha sido tomado del INEGI, se presenta en conjunto la **Industria Hotelera y la Industria Restaurantera** como parte del Sector Turismo.

Por otra parte, de acuerdo a la Cámara Nacional de la Industria de Restaurantes y Alimentos Condimentados (**CANIRAC**), al **2008** la Industria Restaurantera tiene una participación en el Producto Interno Bruto Turístico de un **24%**, teniendo un crecimiento de **2.7% anual**.

Asimismo, de acuerdo a la misma CANIRAC sus Ingresos para el 2008 fueron de **158 mil millones de pesos** y se generaron **837 mil plazas de empleos directos**, de los cuales el **55% son mujeres** y el **45% son hombres**. En cuanto a empleos indirectos la Industria Restaurantera genero **2.2 millones**.

Con respecto al consumo en comidas y bebidas en Cafeterías y Restaurantes, el **9.8%** del presupuesto de las familias mexicanas se destina a comer fuera de casa. Representa el **5.1%** de los gastos del consumo total final privado, todo ello de acuerdo a información de CANIRAC.

CUADRO No.1

PRODUCTO INTERNO BRUTO TOTAL Y DEL SECTOR SERVICIOS DE ALOJAMIENTO TEMPORAL Y DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS A precios de 2003, Valores Absolutos (Miles de pesos constantes a precios básicos)			
AÑOS	PIB TOTAL	PIB Alojamiento Temporal Prep. Alimentos y Bebidas	% de Participación en el Total
2003	7,162,773,265	212,505,644	2.97
2004	7,454,147,918	219,887,109	2.95
2005	7,698,197,133	221,545,442	2.88
2006	8,087,457,103	225,002,805	2.78
2007	8,359,312,313	230,761,687	2.76
2008	8,487,137,136	232,732,666	2.74
2009	7,977,299,703	214,873,599	2.69

Fuente: INEGI, Sistema de cuentas nacionales de México. Cuentas de Bienes y Servicios 2005-2009, primera versión.

1.2 Preparación de Alimentos y Bebidas.

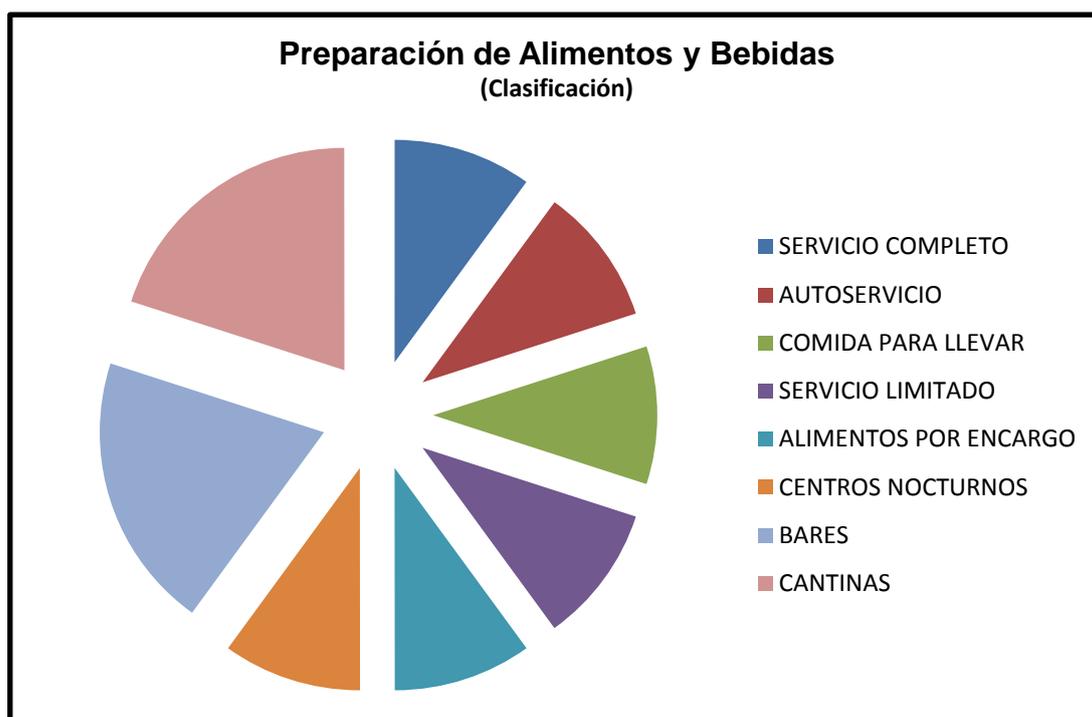
El INEGI de acuerdo al *Sistema de Clasificación Industrial de América del Norte*, desglosa el Sector **Servicios de Alojamiento Temporal y Preparación de Alimentos y Bebidas** en dos Subsectores:

- **Servicios de Alojamiento Temporal.**
- **Preparación de Alimentos y Bebidas.**

El subsector que interesa analizar en esta tesina es el de **Preparación de Alimentos y Bebidas (ver gráfica No.1)**, el cual se divide a su vez en:

- ✓ *Restaurantes con Servicio Completo.*
- ✓ *Restaurantes de Autoservicio, Comida para llevar y otros restaurantes con Servicio Limitado.*
- ✓ *Servicios de Preparación de Alimentos por encargo.*
- ✓ *Centros Nocturnos, Bares, Cantinas y Similares.*

GRAFICA No.1



FUENTE: CENSOS ECONÓMICOS 2009. INEGI.

1.3 Número de Restaurantes.

En el cuadro No. 2 se presenta las Unidades Económicas del Subsector **Servicios de Preparación de Alimentos y Bebidas**, en él se puede apreciar que en 1998 había **234,291**, en 2003 había 264,459 y en 2008 hay 372,539.

Entre 1998 y 2003 el crecimiento fue de solo **12.88%**, pero de 2003 a 2008 hay un importante crecimiento del Sector Restaurantero con un **40.87%**, de acuerdo a los datos presentados en los Censos Económicos elaborados por el INEGI.

CUADRO No.2

UNIDADES ECONÓMICAS 1998-2008		
<i>Servicios de Preparación de Alimentos y Bebidas</i>		
AÑOS	Unidades Económicas	% Variación
1998	234,291	
2003	264,459	12.88
2008	372,539	40.87

FUENTE: CENSOS ECONÓMICOS 1999,2004 y 2009. INEGI.

Algunas de las razones del posible crecimiento entre el periodo 2003 y 2008, es el crecimiento importante de las franquicias restauranteras, que han incrementado su número de sucursales. Otra razón fundamental es la situación económica del país, que ha hecho que se incrementen el número de restaurantes en todas sus modalidades micro y pequeños, ante la situación de desempleo que presenta México en este periodo.

Sin embargo, se debe señalar que en 2009 se producen en México, dos hechos fundamentales que hacen decrecer en ventas a la Industria Restaurantera, la Pandemia de Influenza y la Ley Antitabaco, que algunos caos hicieron cerrar sus puertas a muchos Restaurantes, como se verá más adelante.

En el cuadro No. 3 se presenta las Unidades Económicas del Subsector Servicios de Preparación de Alimentos y Bebidas, por Rama de Actividad para 2008. La Rama de Actividad más importante es **Restaurantes de Autoservicio, Comida para llevar y otros Restaurantes con Servicio Limitado**, con **336,995** establecimientos y una participación dentro del total del Subsector de **90.46%**.

CUADRO No.3

UNIDADES ECONÓMICAS SERVICIOS DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS 2008		
<i>POR RAMA DE ACTIVIDAD</i>		
RAMA DE ACTIVIDAD	Unidades Económicas	Part. Total
<i>RESTAURANTES DE AUTOSERVICIO, COMIDA PARA LLEVAR Y OTROS RESTAURANTES CON SERVICIO LIMITADO</i>	336,995	90.46
<i>CENTROS NOCTURNOS, BARES, CANTINAS Y SIMILARES</i>	25,340	6.80
<i>RESTAURANTES CON SERVICIO COMPLETO</i>	8,883	2.38
<i>SERVICIOS DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS POR ENCARGO</i>	1321	0.35
SERVICIOS DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	372,539	100.00

FUENTE: CENSOS ECONÓMICOS 2009, Resultados Definitivos.

Asimismo, esta Rama de Actividad se divide en **Restaurantes de Autoservicio** con **8,557** establecimientos, **Comida para llevar 165,283** y otros **Restaurantes con Servicio Limitado 163,255** puntos de venta.

Restaurantes de Autoservicio

Incluye alimentos y bebidas para consumo inmediato en Restaurantes de Autoservicio, por ventanilla de servicio al automóvil, cafeterías, neverías, pizzerías de autoservicio, restaurantes de autoservicio donde el cliente ordena desde su auto, restaurantes especializados de autoservicio de hamburguesas, antojitos mexicanos y pollos, entre otros.

Comida para llevar

Considera aguas de frutas para llevar, alimentos y bebidas para consumo inmediato para llevar. Cocinas económicas, fuentes de sodas, jugos de frutas naturales, pizzerías, raspados, comida mexicana, internacional, regional, rosticerías, antojerías todo para llevar.

Otros Restaurantes con Servicio Limitado

Alimentos y bebidas para consumo inmediato con servicio limitado de atención al cliente. Cenaderías, Churrerías, Fondas, Jugos de Frutas, Loncherías, Marisquerías, Neverías, Ostionerías, Paletterías, Pizzerías, Raspados, Refresquerías, Restaurantes Buffet, Restaurantes de Comida Mexicana, Torterías, Taquerías con servicio limitado.

La siguiente Rama de Actividad son **Centros Nocturnos, Bares, Cantinas y Similares con 25,340** establecimientos. Se divide en **Centros Nocturnos, Discotecas y Similares con 2067** y **Bares, Cantinas y Similares con 23,273** establecimientos.

Centros Nocturnos, Discotecas y Similares

Preparación y servicio de bebidas alcohólicas en Antros, Cabarets, Centros Nocturnos, Discotecas y Salones de Baile.

Bares, Cantinas y Similares

Bares, Cantinas, Cervecerías, Pulquerías y Tabernas.

La tercer Rama de Actividad es **Restaurantes de Servicio Completo** con **8883**.

Restaurantes de Servicio Completo

Considera alimentos y bebidas para consumo inmediato con servicio completo de atención al cliente en: Antojerías, Cafeterías, Cenadurías, Churrerías, Fondas, Fuentes de Sodas, Loncherías, Marisquerías, Merenderos, Ostionerías, Neverías, Paleterías, Pizzerías, Restaurantes con Bar y sin Bar de comida de especialidad como mexicana, japonesa, francesa, italiana, vegetariana, entre otras.

Para finalizar la cuarta Rama de Actividad es **Servicios de Preparación de Alimentos por Encargo** con 1321 establecimientos. A su vez se divide en **Servicios de Comedor para empresas e instituciones** con **360 unidades** y **Servicios de Preparación de Alimentos para Ocasiones Especiales** con **961**.

Servicios de Comedor para empresas e instituciones

Incluye alimentos para consumo inmediato por contrato para empresas e instituciones, preparación y entrega. Para Escuelas, Empresas de transporte, Hospitales, Industrias, Instituciones, Oficinas, Comedores Industriales, Comedores para Empresas e Instituciones.

Servicios de Preparación de Alimentos para Ocasiones Especiales

En esta rama de actividad se considera la preparación para consumo inmediato en unidades móviles de aguas frescas, alimentos y bebidas, antojitos, atole, frutas, hamburguesas, hot dogs, mariscos, postres, tacos, tortas, tamales, entre otros.

Como se puede observar el subsector de Servicios de Preparación de Alimentos y Bebidas es bastante amplio.

1.3.1 Número de Restaurantes por Estado.

En el Cuadro No. 4 se presentan las Unidades Económicas de todos los Estados y del Distrito Federal del Subsector de Servicios de Preparación de Alimentos y Bebidas, en él mismo se puede apreciar que el **Estado de México** cuenta con **40,803** establecimientos ocupando en primer lugar, le sigue muy de cerca el **Distrito Federal** con **40,438** unidades económicas. El tercer puesto lo ocupa **Veracruz** con **28,322** establecimientos, en la cuarta posición le sigue el Estado de **Jalisco** con **26,206** y finalmente en quinta posición el Estado de **Puebla** con **18,103** unidades económicas (ver cuadro No.4).

CUADRO No.4

UNIDADES ECONÓMICAS POR ESTADO 2008		
SERVICIOS DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS		
ESTADO	Unidades Económicas	Participación en el Total (%)
AGUASCALIENTES	4,813	1.29
BAJA CALIFORNIA	7,237	1.94
BAJA CALIFORNIA SUR	2,426	0.65
CAMPECHE	3,246	0.87
COAHUILA DE ZARAGOZA	6,820	1.83
COLIMA	3,367	0.90
CHIAPAS	14,420	3.87
CHIHUAHUA	7,857	2.11
DISTRITO FEDERAL	40,438	10.85
DURANGO	5,068	1.36
GUANAJUATO	16,296	4.37
GUERRERO	14,031	3.77
HIDALGO	7,809	2.10
JALISCO	26,206	7.03
MÉXICO	40,803	10.95
MICHOACÁN	16,448	4.42
MORELOS	8,596	2.31

NAYARIT	4,923	1.32
NUEVO LEÓN	11,653	3.13
OAXACA	16,079	4.32
PUEBLA	18,103	4.86
QUERÉTARO	6,078	1.63
QUINTANA ROO	4,788	1.29
SAN LUIS POTOSÍ	8,586	2.30
SINALOA	7,665	2.06
SONORA	7,572	2.03
TABASCO	6,205	1.67
TAMAULIPAS	9,757	2.62
TLAXCALA	3,187	0.86
VERACRUZ	28,322	7.60
YUCATÁN	8,741	2.35
ZACATECAS	4,999	1.34
TOTAL	372,539	100.00

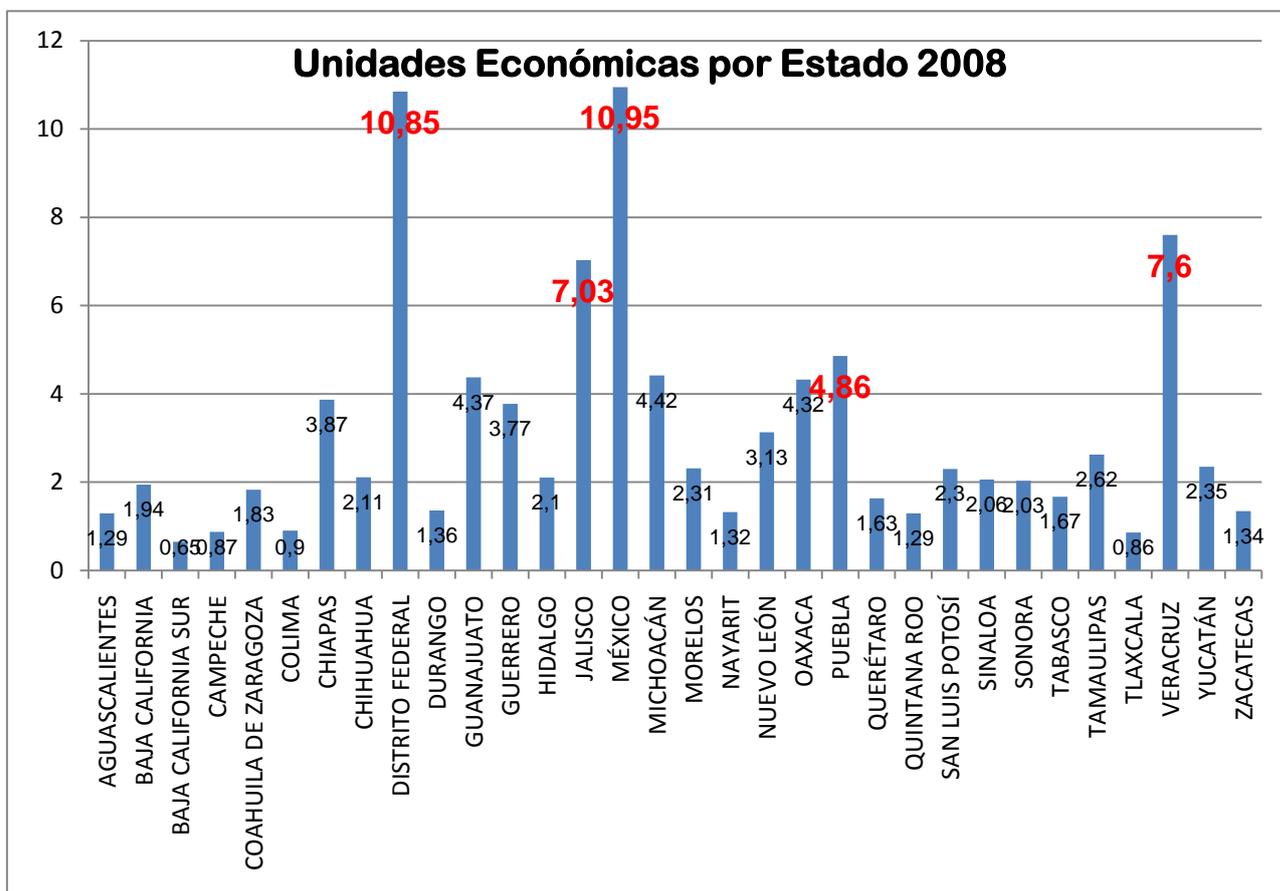
FUENTE: CENSOS ECONÓMICOS 2009, Resultados Definitivos.

La Grafica No.2 complementa la información presentada en el Cuadro No. 4, en donde señala la participación de las Unidades Económicas por Estado del Subsector de Servicios de Preparación de Alimentos y Bebidas, se observa que el Estado de México participa con un **10.95%** dentro del Total Nacional, el Distrito Federal con 10.85%, le sigue Veracruz con 7.6%, en cuarta posición Jalisco con 7.03%, le sigue Puebla con 7.6%. Después de estos Estados se encuentran Michoacán, Guanajuato y Oaxaca con 4.42%,4.37% y 4.32% respectivamente.

México cuenta con una gran riqueza gastronómica y tiene grandes representantes como lo son el propio Estado de México donde destaca

indudablemente su capital Toluca, Veracruz, Jalisco, Puebla Oaxaca y Chiapas.

GRAFICA No.2



FUENTE: CENSOS ECONÓMICOS 2009, Resultados Definitivos.

En Distrito Federal se encuentra en segundo lugar de unidades económicas del Subsector de Servicios de Preparación de Alimentos y Bebidas, por ser la capital del país y en donde se genera la mayor parte del empleo de todo el país. El D.F. presenta una gran cantidad de micro y pequeños Restaurantes en todas sus modalidades, como son: taquerías, loncherías, torterías, antojerías, marisquerías, y muchas más; esto como una alternativa de empleo ante la situación actual que vive el país. Pero no se debe olvidar que también hay muchos negocios que tan en la informalidad en este giro como se analizará más adelante en Capítulo No.3.

1.4 Personal Ocupado en la Industria Restaurantera.

A continuación se presenta la información referente al Personal Ocupado en la Industria Restaurantera. De acuerdo al INEGI, en su Censo Económico 2009, este comprende tanto al personal contratado directamente por la razón social como al personal ajeno suministrado por otra razón social, que trabajó para la unidad económica, sujeto a su dirección y control, y que cubrió como mínimo una tercera parte de la jornada laboral de la misma. Puede ser personal de planta o eventual, sean o no remunerados.

CUADRO No.5

PERSONAL OCUPADO TOTAL A NIVEL NACIONAL Y POR SECTORES PRINCIPALES 2008		
SECTOR	Personal Ocupado	Participación %
COMERCIO AL POR MENOR	5,027,463	24.99
INDUSTRIAS MANUFACTURERAS	4,661,062	23.17
SERVICIOS DE ALOJAMIENTO TEMPORAL Y DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	1,743,482	8.67
SERVICIOS DE APOYO A LOS NEGOCIOS Y MANEJO DE DESECHOS Y SERVICIOS DE REMEDIACIÓN	1,365,509	6.79
OTROS SERVICIOS EXCEPTO ACTIVIDADES GUBERNAMENTALES	1,212,362	6.03
COMERCIO AL POR MAYOR	1,107,295	5.50
OTROS SECTORES	4,999,661	24.85
TOTAL	20,116,834	100.00

FUENTE: CENSOS ECONÓMICOS 2009, Resultados Definitivos.

El Sector de Alojamiento Temporal y de Preparación de Alimentos y Bebidas **cuenta con un 1,743,482 de Personal Ocupado**, teniendo una participación en el Total Nacional de **8.67%**, ocupando la tercera posición a nivel nacional, solo abajo del **Comercio al por menor** y las **Industrias Manufactureras** que participan con **24.99%** y **23.17%** respectivamente (ver cuadro No.5).

Si se analiza en forma particular únicamente al Subsector Servicios de Preparación de Alimentos y Bebidas, se puede observar el Cuadro No. 5, su destacada participación dentro del Total Nacional, ya que aporta un **7.04% con 1,415,701 personas ocupadas**. Ocuparía el tercer lugar solo debajo de los mencionados **Comercio al por menor** y las **Industrias Manufactureras**.

Por otra parte, dentro del Sector de Alojamiento Temporal y de Preparación de Alimentos y Bebidas participa solamente **Preparación de Alimentos y Bebidas** con un **81.2%** y **Servicios de Alojamiento Temporal** con **18.8%**.

Como ya se ha visto, la Industria Restaurantera en México se caracteriza por generar bastantes empleos, esta aportación es vital para la vida económica del país. En el cuadro No. 6 se presenta el Personal Ocupado del sector de Servicios de Preparación de Alimentos y Bebidas en 2008, en total se generaron **1,415,701** empleos (ver cuadro No.4).

CUADRO No.6

PERSONAL OCUPADO SERVICIOS DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS 2008		
<i>POR RAMA DE ACTIVIDAD</i>		
RAMA DE ACTIVIDAD	Personal Ocupado	Part. Total
<i>RESTAURANTES DE AUTOSERVICIO, COMIDA PARA LLEVAR Y OTROS RESTAURANTES CON SERVICIO LIMITADO</i>	1,035,626	73.15
<i>CENTROS NOCTURNOS, BARES, CANTINAS Y SIMILARES</i>	105,320	7.44
<i>RESTAURANTES CON SERVICIO COMPLETO</i>	238,083	16.82
<i>SERVICIOS DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS POR ENCARGO</i>	36,672	2.59
SERVICIOS DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	1,415,701	100.00

FUENTE: CENSOS ECONÓMICOS 2009, Resultados Definitivos.

Asimismo, también se puede observar en el Cuadro No. 6 que la Rama de Actividad **Restaurantes de Autoservicio, Comida para llevar y otros Restaurantes con Servicio Limitado**, participa con **1,035,626** de personal ocupado, un **73.15%** del subsector. A este le sigue **Restaurantes con Servicio Completo** con **238,083** y una participación del 16.82% dentro del total del Subsector. En tercer lugar **Centros Nocturnos, Bares, Cantinas y Similares** con **105,320** de personal ocupado y una participación de **7.44%**. Finalmente **Servicios de Preparación de Alimentos por encargo** con **36,672** de personal ocupado y una participación de solo **2.59%**.

1.4.1 Personal Ocupado en la Industria Restaurantera por Estado.

En Cuadro No. 7 se presenta el Personal Ocupado por los Estados en toda la República Mexicana. En **primer lugar** lo ocupa el **Distrito Federal** con **213,530** personas ocupadas, en segundo lugar el **Estado de México** con **135,490**. En tercer lugar se encuentra el Estado de **Jalisco** con **108,777** personas ocupadas y en cuarto lugar **Veracruz** con **88,767**.

Finalmente le siguen **Nuevo León, Puebla y Guanajuato** con **61,061, 57,211 y 56,716** respectivamente.

CUADRO No.7

PERSONAL OCUPADO POR ESTADO 2008 SERVICIOS DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS		
ESTADO	Personal Ocupado	Participación en el Total (%)
AGUASCALIENTES	17,840	1.26
BAJA CALIFORNIA	40,304	2.85
BAJA CALIFORNIA SUR	12,012	0.85
CAMPECHE	14,963	1.06
COAHUILA DE ZARAGOZA	28,483	2.01
COLIMA	13,334	0.94
CHIAPAS	40,571	2.87
CHIHUAHUA	37,094	2.62
DISTRITO FEDERAL	213,530	15.08
DURANGO	15,557	1.10
GUANAJUATO	56,716	4.01
GUERRERO	45,650	3.22
HIDALGO	24,546	1.73
JALISCO	108,777	7.68
MÉXICO	135,490	9.57
MICHOACÁN	51,128	3.61
MORELOS	30,299	2.14
NAYARIT	16,649	1.18
NUEVO LEÓN	61,061	4.31
OAXACA	41,214	2.91
PUEBLA	57,211	4.04
QUERÉTARO	23,141	1.63
QUINTANA ROO	30,855	2.18
SAN LUIS POTOSÍ	26,625	1.88
SINALOA	33,236	2.35
SONORA	31,150	2.20
TABASCO	22,774	1.61
TAMAULIPAS	39,964	2.82

TLAXCALA	9,025	0.64
VERACRUZ	88,767	6.27
YUCATÁN	32,464	2.29
ZACATECAS	15,271	1.08
TOTAL	1,415,701	100.00

FUENTE: CENSOS ECONÓMICOS 2009, Resultados Definitivos.

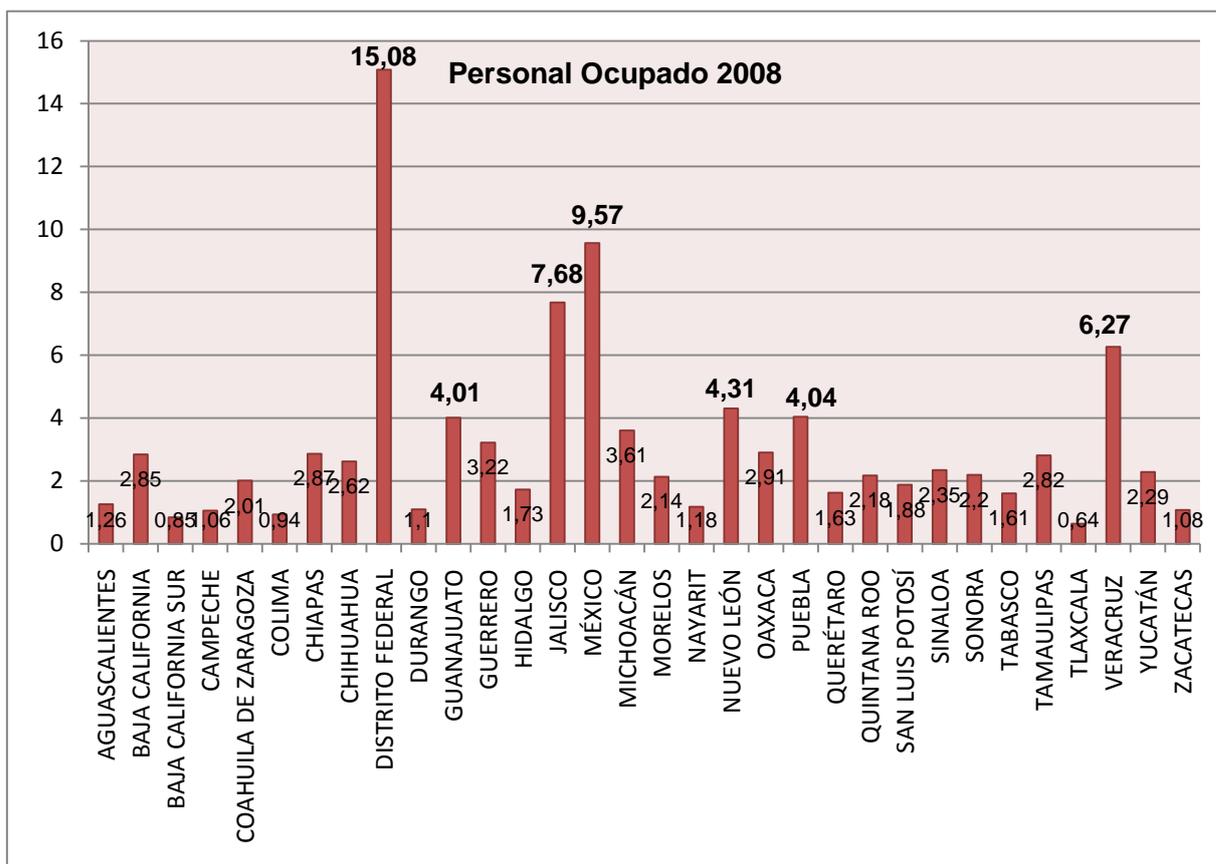
En el Cuadro No. 7 se destaca al Distrito Federal, Estado de México y Jalisco como principales empleadores de la Industria Restaurantera en nuestro país. Sin embargo, también es importante señalar que en el D.F. y los estados mencionados hay mucho desempleo. Ante ello la solución que busca la población mexicana es poner en marcha un pequeño establecimiento restaurantero para poder generar ingresos y sobrevivir al desempleo.

Como ya se mencionó anteriormente, en el D.F., en el Estado de México y desde luego Jalisco hay muchos micro y pequeños establecimientos restauranteros en sus diferentes modalidades, pero esto es una respuesta a las diversas crisis que ha vivido México en sus gobiernos.

En la Gráfica No. 3 se complementa la información vista en el Cuadro No. 7, ya que se presentan los porcentajes de participación por Estados y Distrito Federal dentro del total Nacional en lo que respecta al Subsector de Preparación de Alimentos y Bebidas. Se puede observar que el Distrito federal participa con 15.8% en primer lugar, en segundo le sigue el Estado de México con 9.57%. *Es interesante señalar que a pesar de que el Estado de México tiene más Unidades Económicas que el Distrito Federal emplea a menos personal.*

En tercer lugar sigue **Jalisco** con **7.68%** y en cuarto sitio **Veracruz** con **6.27%**, finalmente siguen **Nuevo León, Puebla y Guanajuato** con **4.31%, 4.04% y 4.01% respectivamente**. Aquí se destaca Nuevo León porque tiene menos unidades económicas que Puebla y Guanajuato y emplea a más personas.

GRAFICA No.3



FUENTE: CENSOS ECONÓMICOS 2009, Resultados Definitivos.

1.5 Micro, pequeños, medianos y grandes Restaurantes.

En este apartado se pretende resaltar la importancia del micro y pequeño empresario restaurantero. Para realizar este análisis en principio es conveniente revisar la Estratificación que señala la Secretaría de Economía en el Diario Oficial del 25 de junio de 2009 (ver cuadro No.8), en donde se presenta la clasificación de acuerdo a dos criterios principales: el Rango de número de trabajadores y el Rango del Monto de ventas anuales. Adicionalmente la Secretaria de Economía señala un Tope máximo combinado, cuyo cálculo se presenta al final de este cuadro.

La Industria Restaurantera se encuentra ubicada dentro del Sector Servicios, siendo Micro hasta con **10 empleados**, Pequeña de **11 a 50**, Mediana de **51 a 100** y Grande de **101 en adelante**.

CUADRO No.8

ESTRATIFICACIÓN DE LA MICRO, PEQUEÑA Y MEDIANA EMPRESA				
Tamaño	Sector	Rango de número de trabajadores	Rango de monto de ventas anuales (mdp)	Tope máximo combinado*
Micro	Todas	Hasta 10	Hasta \$4	4.6
Pequeña	Comercio	Desde 11 hasta 30	Desde \$4.01 hasta \$100	93
	Industria y Servicios	Desde 11 hasta 50	Desde \$4.01 hasta \$100	95
Mediana	Comercio	Desde 31 hasta 100	Desde \$100.01 hasta \$250	235
	Servicios	Desde 51 hasta 100		
	Industria	Desde 51 hasta 250	Desde \$100.01 hasta \$250	250

*Tope Máximo Combinado = (Trabajadores) X 10% + (Ventas Anuales) X 90%.

FUENTE: Diario Oficial 25 de junio de 2009. Acuerdo por el que se establece la estratificación de las micro, pequeñas y medianas empresas. Secretaria de Economía.

Esta clasificación fue determinada por la Secretaría de Economía de acuerdo con el **Plan Nacional de Desarrollo 2007-2012**, en donde se señala que uno de sus objetivos es lograr una economía competitiva mediante cuatro aspectos fundamentales, estos son:

- **Aumento de la productividad.**
- **La inversión en infraestructura.**
- **E fortalecimiento del mercado interno y,**
- **La creación de condiciones favorables para el desarrollo de las empresas, especialmente las micro, pequeñas y medianas.**

Los anteriores son retos que se ha puesto la Administración de Felipe Calderón para apoyar a este estrato empresarial de gran relevancia en la economía nacional.

“Las micro, pequeñas y medianas empresas son un elemento fundamental para el desarrollo económico de los países, tanto por su contribución al empleo, como por su aportación al Producto Interno Bruto, constituyendo, en el caso de México, **más del 99% del total de las unidades económicas del país**, representando alrededor del **52% del Producto Interno Bruto** y contribuyendo a generar más **del 70% de los empleos formales**” (11).

En el cuadro No. 9 se puede observar el análisis para el Subsector Servicios de Preparación de Alimentos y Bebidas para 2008, en donde se tienen **Micro 365,891** establecimientos con una muy alta participación del **95.8%**, **pequeñas** son **14,139** con una participación del **3.80%** dentro del total del subsector. A continuación le siguen las **medianas** con solo **1,266** establecimientos y una participación de **0.34%** y finalmente las grandes empresas son solo **243** con una mínima participación del **0.07%** dentro del total del subsector.

(11) Diario Oficial 25 de junio de 2009. Acuerdo **por el que se establece la estratificación de las micro, pequeñas y medianas empresas. Secretaría de Economía.**

CUADRO No.9

UNIDADES ECONÓMICAS MICRO, PEQUEÑO, MEDIANO Y GRANDE DEL SUBSECTOR SERVICIOS DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS 2008		
<i>Clasificación Sector Servicios</i>		
TAMAÑO (Empleados)	Unidades Económicas	Participación en % del Total
Micro 0-10	356,891	95.80
Pequeña 11-50	14,139	3.80
Mediana 51-100	1,266	0.34
Grande 101 y más	243	0.07
TOTAL	372,539	100.00

FUENTE: CENSOS ECONÓMICOS 2009, Resultados Definitivos.

Lo señalado anteriormente, indica que en México la mayoría de los establecimientos restauranteros en todas sus modalidades son micro y pequeños y requieren una atención especial. Si se suma los micro y pequeños se tiene en total una participación de **98.88%**. A pesar de que son muchos establecimientos se puede señalar también que tienen muchos problemas para sobrevivir y permanecer en el mercado, como se verá más adelante en el Capítulo número tres.

“Para facilitar el desarrollo de las micro, pequeñas y medianas empresas, PYMES, del país, el Presidente Felipe Calderón puso en marcha el Programa México Emprende para capacitar y asesorar empresarialmente. El mandatario asegura que se apoya con todo a las PYMES porque son **el corazón de la economía**” (12)

(12) Cámara Nacional de Industria Restaurantera y Alimentos Condimentados. Revista “Restaurantes y más”. Edición Especial 2009, Pág. 22.

1.5.1 Micro, pequeños, medianos y grandes Restaurantes por Estado.

Siguiendo este análisis de la micro, pequeña, mediana y grande empresa Restaurantera, en el Cuadro No. 10, se presenta los datos para el Subsector Servicios de Preparación de Alimentos y Bebidas por Estado y Distrito Federal.

Otra vez se refuerza la gran presencia de la micro y pequeña empresa restaurantera en todas sus modalidades a lo largo de la República Mexicana, en el caso de **Micro hasta 10 empleados**. Su mayor presencia se puede encontrar en primer lugar en el **Estado de México con 39,646**, le sigue en **segundo el Distrito Federal con 37,724** establecimientos, le sigue en tercer lugar el Estado de **Jalisco con 25,009**, en cuarto sitio **Veracruz con 27, 540** y en quinto el Estado de Puebla con **17,607**, entre otros. Estas son las empresas restauranteras llamadas micro, las más chiquitas que no cuentan con más de 10 empleados como máximo para operar.

CUADRO No.10

UNIDADES ECONÓMICAS MICRO, PEQUEÑA Y MEDIANA Y GRANDE 2008					
SERVICIOS DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS					
POR ESTADO					
	<i>Micro</i>	<i>Pequeña</i>	<i>Mediana</i>	<i>Grande</i>	
ESTADO	0-10	11-50	Entre 51 y 100	101 y más	TOTAL
AGUASCALIENTES	4,623	172	18		4,813
BAJA CALIFORNIA	6,502	686	41	8	7,237
BAJA CALIFORNIA SUR	2,227	188	7	4	2,426
CAMPECHE	3,080	153	8	5	3,246
COAHUILA DE ZARAGOZA	6,418	377	21	4	6,820
COLIMA	3,178	183	6		3,367
CHIAPAS	14,159	260	1		14,420
CHIHUAHUA	7,310	505	24	18	7,857

DISTRITO FEDERAL	37,724	2,216	411	87	40,438
DURANGO	4,933	129	6*		5,068
GUANAJUATO	15,733	528	29	6	16,296
GUERRERO	13,650	343	38		14,031
HIDALGO	7,621	177	11		7,809
JALISCO	25,009	1,082	98	17	26,206
MÉXICO	39,646	1,030	110	17	40,803
MICHOACÁN	16,083	351	14		16,448
MORELOS	8,282	285	29 *		8,596
NAYARIT	4,782	135	6		4,923
NUEVO LEÓN	10,652	873	115	13	11,653
OAXACA	15,862	208	9		16,079
PUEBLA	17,607	478	18		18,103
QUERÉTARO	5,816	236	23	3	6,078
QUINTANA ROO	4,240	534	14		4,788
SAN LUIS POTOSÍ	8,319	252	15		8,586
SINALOA	7,224	416	19	6	7,665
SONORA	7,090	469	13		7,572
TABASCO	5,981	192	28	4	6,205
TAMAULIPAS	9,204	528	19	6	9,757
TLAXCALA	3,135	47	5		3,187
VERACRUZ	27,540	737	38	7	28,322
YUCATÁN	8,365	353	20	3	8,741
ZACATECAS	4,896	97	6		4,999
TOTAL	356,891	14,139	1,266	243	372,539

* No señala la información del INEGI una distinción en estos casos.

FUENTE: CENSOS ECONÓMICOS 2009, Resultados Definitivos.

En la Gráfica No. 4 se distingue la presencia del sector restaurantero a nivel nacional de los Estados ya mencionados y el Distrito Federal. La característica importante de estas empresas micro es que en México tienen una gran diversidad que va desde un restaurancito, una lonchería, una tortería, una antojería hasta una taquería, solo por mencionar algunas. En la mayoría de los casos estos negocios son familiares, es decir, son atendidos por el dueño, sus parientes y tal vez algún ayudante (ver gráfica No.4).

FOTO No. 1

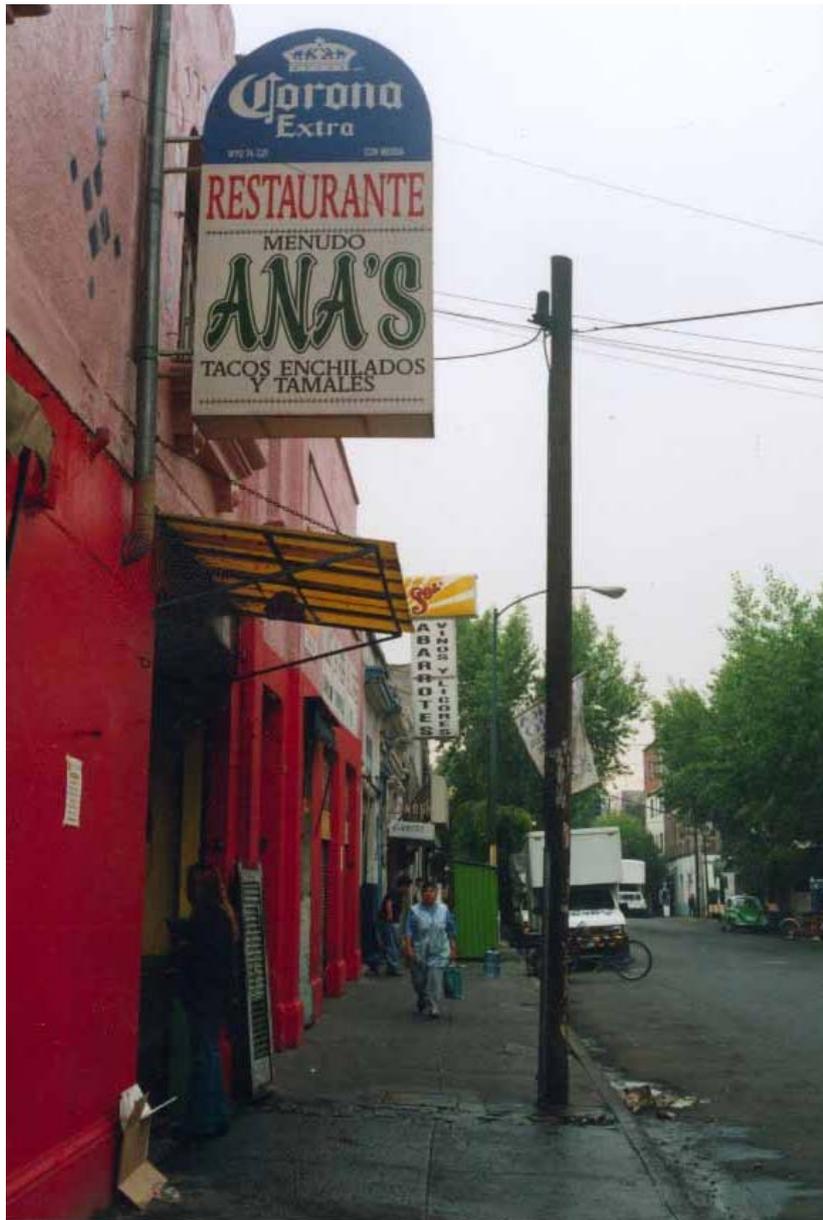
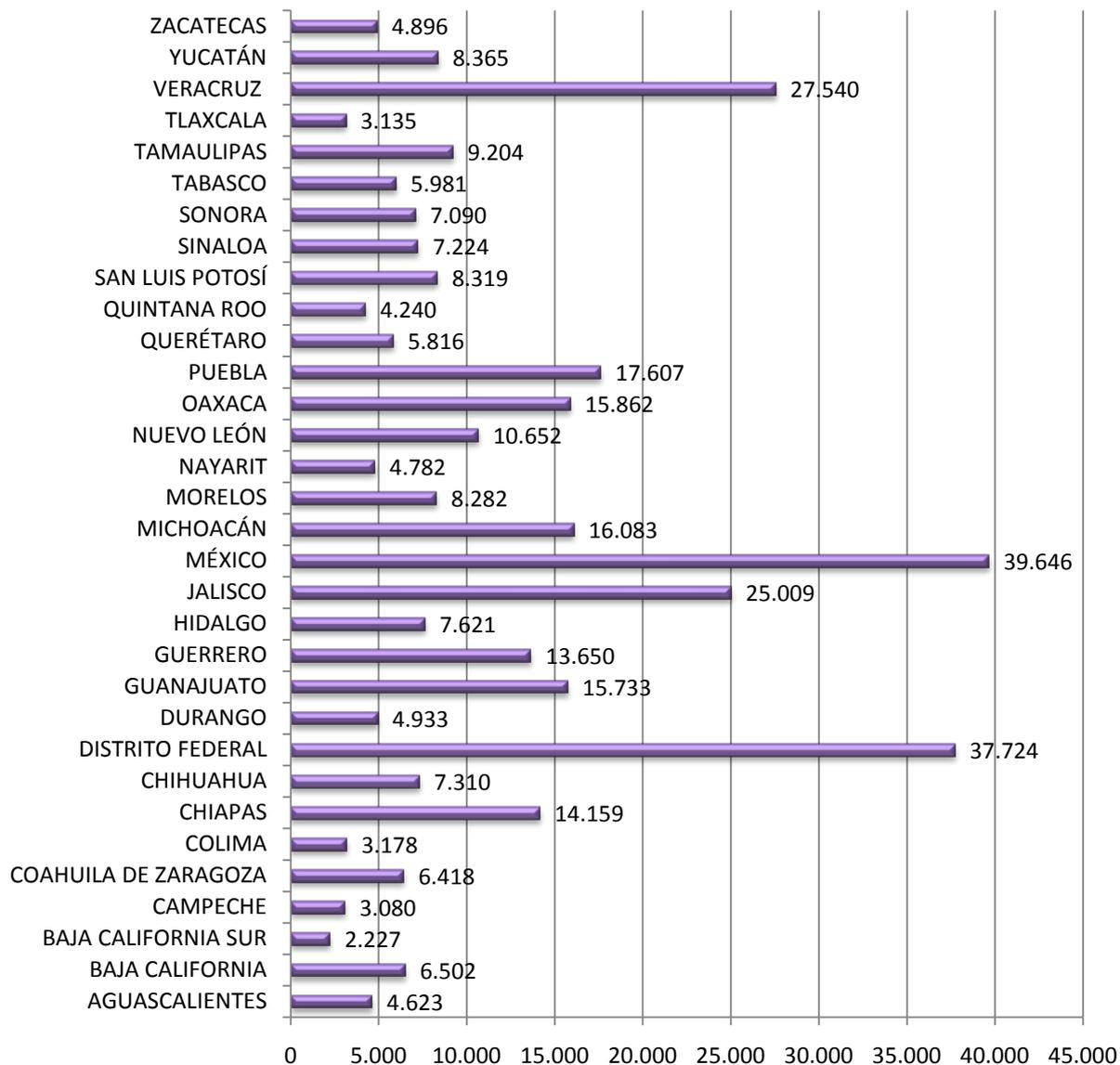


Foto No.1. Un Restaurante micro, atendido por el dueño y su esposa, en la Colonia Santa María La Ribera, del Distrito Federal.

GRÁFICA No.4

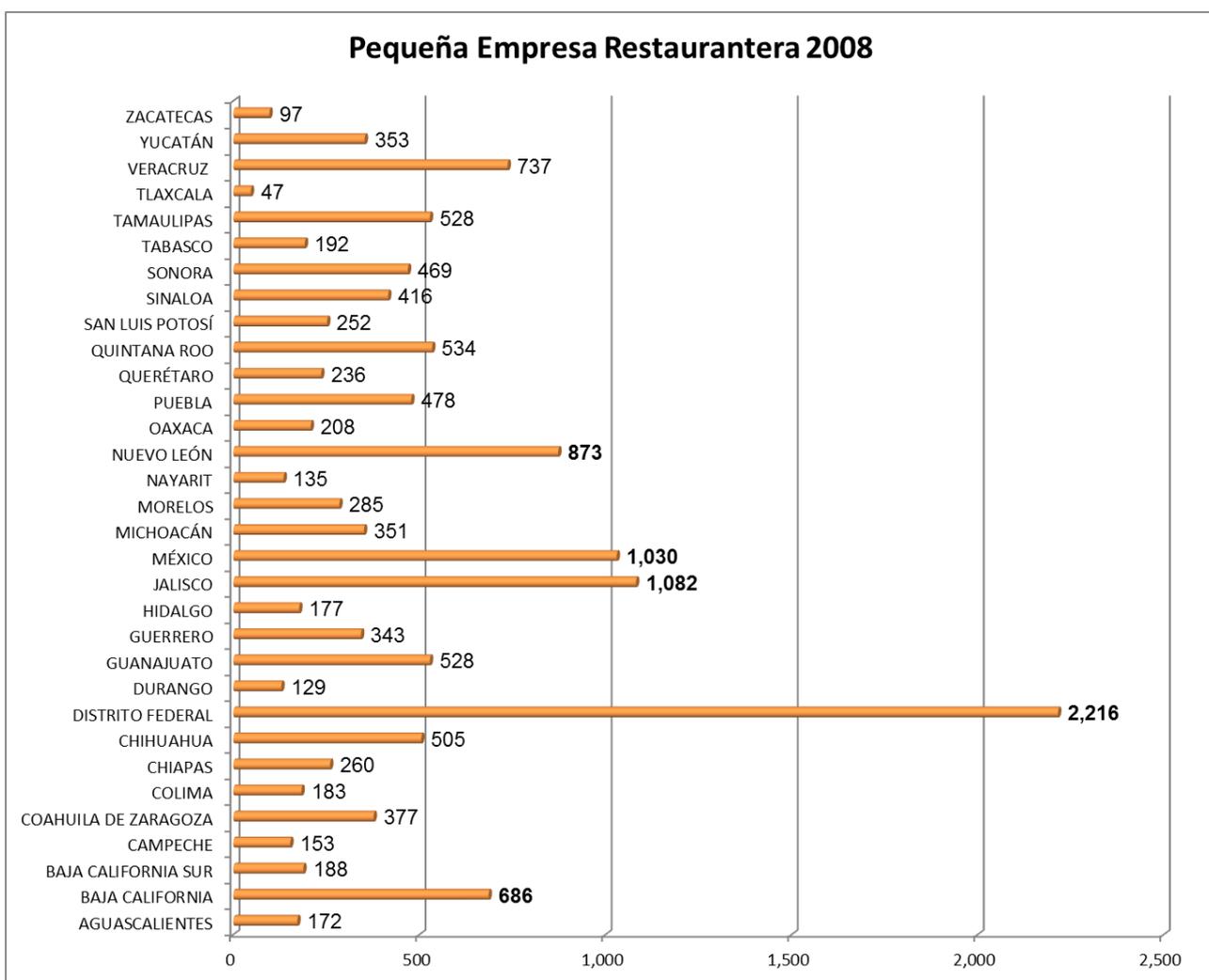
Empresas Restauranteras Micro a Nivel Nacional 2008



FUENTE: CENSOS ECONÓMICOS 2009, Resultados Definitivos.

En la Gráfica No. 5 se presenta las pequeñas empresas del Subsector Servicios de Preparación de Alimentos y Bebidas por Estado y Distrito Federal, en total como ya se vio anteriormente son **14,139**. Estos pequeños Restaurantes van entre 11 y 50 empleados en promedio de acuerdo a los Censos Económicos del INEGI. Se resalta su presencia sobretodo en **Distrito Federal con 2,216 establecimientos de este tamaño de negocios**. Después se presenta el Estado de Jalisco con 1082 establecimientos, en tercer lugar el Estado de México con 1030, en cuarto sitio Nuevo León con 873 y Veracruz con 737 establecimientos, entre los más importantes.

GRÁFICA No.5



FUENTE: CENSOS ECONÓMICOS 2009, Resultados Definitivos.

Posibilidades de inversión en la Industria Restaurantera

De acuerdo a los datos estadísticos que han sido presentados del sector restaurantero, abrir un negocio en este campo resulta una opción más que interesante para emprender. Y así lo han hecho muchas personas que se han aventurado en la Industria Restaurantera.

De acuerdo a una investigación realizada por la Revista **Entrepreneur** en su **Guía General para abrir un Restaurante 2010**, se detalla la información siguiente:

- El **63% de los inversionistas** que buscan opciones para canalizar su capital, opinan que entre las mejores alternativas destaca el giro restaurantero.
- Como se señaló al principio de acuerdo a datos de CANIRAC tiene un **crecimiento de 2.7% anual** y tiene una tendencia actual en pleno crecimiento.
- Es una las industrias con una relación de inversión-generación de empleos más atractivas, por lo que se le considera como uno de los sectores más productivos que más genera beneficios sociales. Esto ya se pudo observar al analizar el Personal Ocupado del subsector Servicios de Preparación de Alimentos y Bebidas
- El capital que se canaliza a esta industria se conserva en el país a diferencia de otras industrias en donde el capital invertido se va a otros países. Todo lo señalado anteriormente hace a la Industria Restaurantera, una gran opción para invertir en México.

Con los datos económicos presentados en este capítulo uno, sobre los indicadores de la Industria Restaurantera como: el Producto Interno Bruto, las Unidades económicas, el Personal Ocupado, entre otros; se ha podido respaldar la importancia de la Industria Restaurantera en México, es por ello que se decidió llevar a cabo esta investigación, que busca entre otras cosas ser un trabajo que despierte el interés de diversas fuentes opinión.

TIPOS DE RESTAURANTES EN MÉXICO.

En este capítulo No.2 se analizará los tipos de Restaurantes en todas sus modalidades que en la actualidad siguen operando en nuestro país y que definitivamente conforman una gama de opciones para los consumidores de los diferentes niveles socioeconómicos, edades y estilos de vida. Cabe recordar que estos Restaurantes, Fondas, Taquerías, Loncherías, entre otros, brindan un servicio muy importante a la sociedad que es la preparación de alimentos y bebidas. Se empezará analizando las diferentes clasificaciones de Restaurantes que existen en México y en el Resto del mundo.

**CLASIFICACIÓN
DE RESTAURANTES**

- **Preparación de Alimentos y Bebidas (INEGI).**
- **CANIRAC.**
- **Independientes, Cadena y Franquicia.**
- **Restaurantes Comerciales.**
- **Restaurantes de Centros Colectivos.**
- **Restaurantes Modernos y Tradicionales.**

2.1 Clasificación de Restaurantes.

Como ya se ha visto, el INEGI señala su propia clasificación para analizar a la Industria Restaurantera a través del Subsector de **Servicios de Preparación de Alimentos y Bebidas**, que es bastante amplia, está se considera como la **primera clasificación** que se analizará en esta tesina y que ya ha sido presentada en el Capítulo Uno. En el esquema No.1 se resume la clasificación del INEGI para la Industria Restaurantera, esta es:

ESQUEMA No. 2

PRIMERA CLASIFICACIÓN DE RESTAURANTES INEGI

- ✓ RESTAURANTES CON SERVICIO COMPLETO.
- ✓ *RESTAURANTES DE AUTOSERVICIO, COMIDA PARA LLEVAR Y OTROS RESTAURANTES CON SERVICIO LIMITADO.*
- ✓ CENTROS NOCTURNOS, BARES, CANTINAS Y SIMILARES.
- ✓ SERVICIOS DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS POR ENCARGO.

FUENTE: INEGI.

Antes de ver la siguiente clasificación que señala **Cámara Nacional de Industria Restaurantera y Alimentos Condimentados (CANIRAC)**, se señalará que es la misma, y los principales servicios que ofrece a los empresarios restauranteros. En toda esta investigación realizada será muy mencionada la CANIRAC, pues la contribución de esta Cámara en materia de información es bastante valiosa.

¿QUÉ ES LA CANIRAC?

“Es la organización empresarial que tiene la representatividad oficial en México y en el extranjero para el diseño y ejecución de políticas, programas e instrumentos que faciliten su promoción, capacitación y crecimiento”. (13)

Entre los servicios que ofrece están los siguientes:

PROMOCIÓN GASTRONÓMICA Y TURÍSTICA.

La CANIRAC impulsa su promoción a través de las siguientes acciones:

- ✓ Tianguis Turístico.
- ✓ Gastronomía Mexicana como Patrimonio Nacional.
- ✓ Ferias y festividades gastronómicas.

DESARROLLO EMPRESARIAL.

Este servicio se refiere principalmente a capacitación para la Industria Restaurantera, que la brinda por medio de:

- ✓ Exporestaurantes. Foro del D.F. y Zona Metropolitana.
- ✓ Convenciones de la Industria de Restaurantes.
- ✓ Distintivo CANIRAC.
- ✓ Programa de Capacitación Anual.
- ✓ Programa de Capacitación con socios estratégicos.
- ✓ Asesoría con despachos especializados.
- ✓ Guías Empresariales.

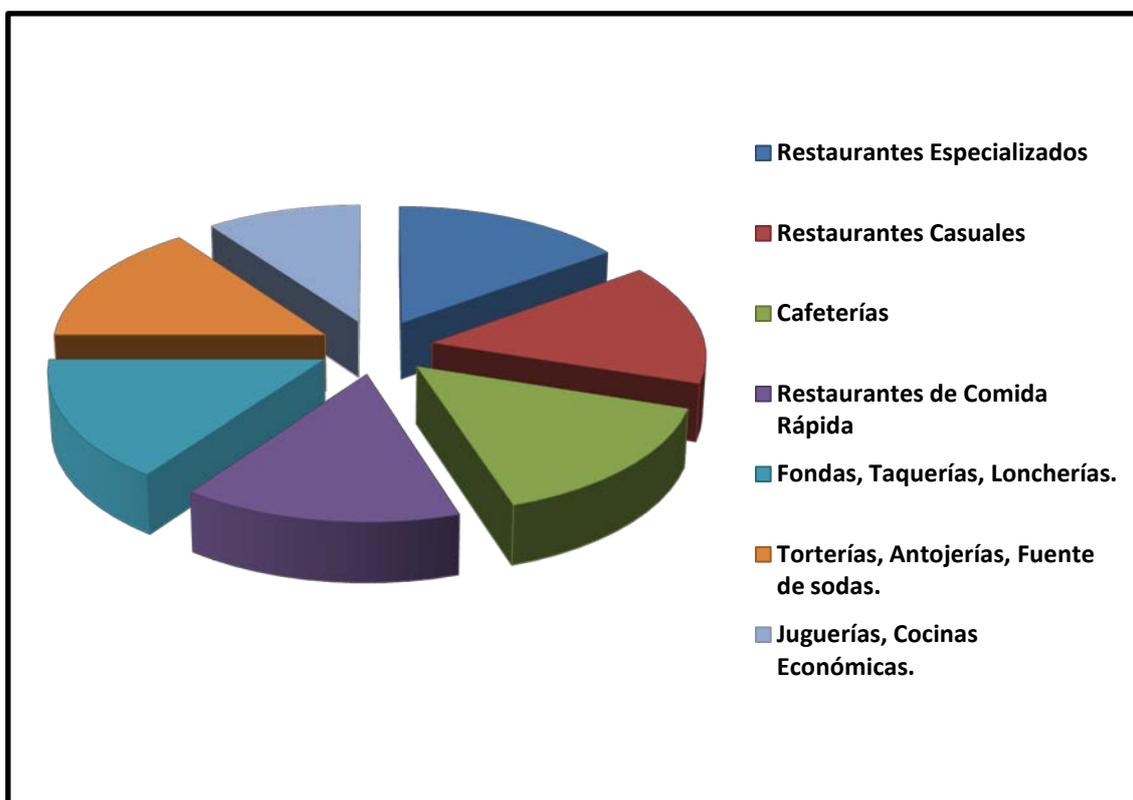
(13) Cámara Nacional de Industria Restaurantera y Alimentos Condimentados. **CATÁLOGO DE SERVICIOS 2011.**

CUMPLIR CON EL REGISTRO DE SISTEMA DE INFORMACIÓN EMPRESARIAL MEXICANO (SIEM).

Para que los restaurantes se beneficien de los diversos programas de promoción e integración que se han instrumentado en el país.

La CANIRAC, es la principal representante de los intereses de los empresarios restauranteros en México. En la gráfica No.6 se señala la segunda clasificación de Restaurantes, esta es:

GRAFICA No.6
SEGUNDA CLASIFICACIÓN DE RESTAURANTES CANIRAC



FUENTE: CANIRAC.

De acuerdo a las investigaciones realizadas en diversas fuentes de información, la tercera clasificación de Restaurantes, es:

ESQUEMA No.3



Fuente: Investigación propia.

❖ **Restaurantes Independientes.**

Son aquellos que poseen una o dos características únicas, se manejan por sí solos y no tienen ninguna afiliación de marca de otra compañía. El dueño es el que administra todo el negocio. Estos son los llamados Restaurantes tradicionales de nuestro país, que han sido puestos en marcha por pequeños empresarios, más adelante se verán los diferentes formatos de este tipo de negocios.

❖ **Restaurantes de Cadena.**

Son dos o más negocios que se abran bajo el mismo nombre y tienen una afiliación a una marca. Un buen ejemplo hoy en día puede ser la Casa de Toño.

❖ **Restaurantes de Franquicia.**

Son aquellos que tienen un acuerdo legal en el cual el dueño (concesionario), acuerda conceder los derechos o privilegios (licencia) a otra persona (el que recibe) para vender los bienes y servicios bajo las condiciones específicas del sistema acordado.

Restaurantes de Alta Cocina o Gourmet.

Los alimentos son de gran calidad y servidos a la mesa. El pedido es “a la carta” o escogido de un “menú”, por lo que los alimentos son cocinados al momento. El costo va de acuerdo al servicio y la calidad de los platos que consume. El servicio, decoración, ambientación, comida y bebidas son cuidadosamente escogidos. De acuerdo al libro del Chef Enrique Castillo – Pesado, “Los Mejores Restaurantes de México”, en esta categoría pueden entrar los restaurantes siguientes:

- ❖ **LA TABA.**
- ❖ **SOLEA.**
- ❖ **MONTE CERVINO.**
- ❖ **AQUAVIT.**
- ❖ **EL DISCRETO ENCANTO.**
- ❖ **L´OLIVIER.**
- ❖ **OSTRICA.**
- ❖ **RINCON POLANCO.**

• **Restaurantes Temáticos.**

Son clasificados por el tipo de comida ofrecida. Los más comunes son según el origen de la cocina, siendo los más populares en todo el mundo: La cocina italiana y la cocina china, pero también cocina mexicana, cocina japonesa, cocina española, cocina francesa, cocina tailandesa, entre mucha más. Como ejemplos se destacan también de acuerdo al Chef Enrique Castillo –Pesado, los siguientes:

- ❖ **ADONIS** ubicado en Polanco con especialidad en comida libanesa.
- ❖ **RINCON ARGENTINO**, ubicado en Presidente Masaryk.

- ❖ **LA BOTTIGLIA**, ubicado en Polanco con especialidad en comida italiana.
- ❖ **BENKAY** ubicado en Hotel Nikko, Campos Elíseos, con especialidad en comida japonesa.
- ❖ **CENTRO CASTELLANO**, ubicado en Hotel Camino Real, con especialidad en comida española.

Restaurantes Comerciales

La cuarta clasificación es de Restaurantes Comerciales que se pueden dividir a su vez en (ver esquema No.4):

ESQUEMA No.4

Cuarta Clasificación Restaurantes Comerciales

- **Servicio Rápido.**
- **Servicio a Domicilio.**
- **Servicio a Mesa.**
- **Restaurantes Take-Away.**
- **Bufés y autoservicio.**
- **Puntos calientes.**

Fuente: Investigación propia.

➤ **Servicio Rápido.**

Se conocen como **Fast Food** y tienen como característica tener un tiempo mucho más corto que los restaurantes con servicio a mesa, una oferta bastante limitada en menú que ofrecen y poco variada, esto es por qué se busca rapidez en el servicio. Este tipo de restaurantes es, dada su simplicidad, una de las que permite ser organizada fácilmente por procesos y por tanto, de las que se expanden más fácilmente. Como ejemplo de este tipo de restaurantes se puede mencionar **McDonald's**, **Burger King**, **Pizza Hot**, **Kentucky Fried Chicken**, entre otros que son famosos.

➤ **Servicio a Domicilio.**

El principal valor y, por tanto, atractivo que estos Restaurantes ofrecen a sus clientes un servicio sin salir de sus casas. El cliente sólo tiene que descolgar el teléfono y realizar su pedido, y recibirlo en un plazo de tiempo no superior a media hora. Las Pizzerías con ejemplo de este tipo de servicio, como **Domino's Pizza, Pizza Hot** y algunas pequeñas pizzerías que ya ofrecen ese servicio.

➤ **Servicio a Mesa.**

Este tipo de servicio es el más común, pero sobretodo el más tradicional y también el más abundante. La forma de operar de estos restaurantes es mucho más complicada que el servicio rápido o servicio a domicilio, debido que se requiere mucho más personal y se tiene más contacto con el cliente. Como se ha visto anteriormente, en México existen una gran cantidad de este tipo de establecimientos, siendo los que más predominan micro y pequeños entre ellos algunas Fondas, aunque desde luego se pueden encontrar Grandes Cadenas de Restaurantes de Especialidad.

El servicio a mesa se basa en servir la comida al cliente que está sentado en una mesa dentro del establecimiento, y bajo unos estándares de calidad marcados por la categoría y el precio del Restaurante.

Los Restaurantes de Especialidad se pueden clasificar a su vez por tipo de comida, en ella se puede encontrar:

- Comida China.
- Comida Japonesa.
- Comida Mexicana y sus diferentes variedades.
- Comida Italiana
- Comida Árabe.
- Comida Brasileña.
- Comida Europea, entre otras.

Como ejemplos de este tipo de Restaurante se tienen: **La Mansión, La Valentina, La Fonda de Santa Clara, Konditori, San Angel Inn, La Hacienda de los Morales, el Correo Español, el Arroyo, el Enrique** entre una gran variedad.

➤ **Restaurantes Take-Away.**

Estos restaurantes también son llamados de comida preparada para llevar, son aquellos que ofrecen a los clientes la posibilidad de adquirir comida ya elaborada para ser consumida fuera del restaurante. Hay restaurantes especializados exclusivamente en este tipo de servicio, pero generalmente los restaurantes de servicio rápido a domicilio cubren también esta demanda. En los últimos tiempos las Tiendas de Autoservicio han destinado un área exclusiva donde se vende comida preparada para llevar, incluso también en el área de pescadería preparan algunos platos de mariscos. En los micro y pequeños restaurantes no se debe olvidar de las llamadas Cocinas Económicas que ofrecen ese servicio.

➤ **Bufés y autoservicio.**

Este tipo de restaurantes, ofrecen una variedad de platos expuestos y presentados para que el cliente se sirva a su gusto. Su principal característica es que el cliente se sirve y que la comida ya está preparada y expuesta en forma atractiva, lo que da como resultado una gran capacidad de servicio. Este tipo de restaurantes es muy común en Restaurantes de Hoteles, en comedores de empresas, en comedores industriales y en Restaurantes Especializados que ofrecen este servicio solo viernes, sábados o domingos. Sin embargo, hay que señalar que en México existen Restaurantes exclusivos en este tipo de servicio, aunque son pocos, algunos de ellos señalan como publicidad que el cliente puede comer todo por cierta cantidad de dinero .

➤ **Puntos calientes.**

Estos puntos de **food service** son la evolución de las antiguas panaderías aprovechando la oportunidad detectada en alto número de clientes que diariamente adquieren pan. Lo anterior ha dado lugar a que estas panaderías y pastelerías fueran ampliando su oferta añadiendo bebidas calientes y frías, bocadillos, porciones de pizzas, pastelitos, etc., adecuando locales con mesas y contra barras.

Como ejemplo de Puntos Calientes, se tienen en México **Panificadora La Espiga, el tradicional Molino y el Globo** que ahora ya es parte de Grupo Bimbo, todos ellos ofrecen un servicio adicional en la propia panadería o pastelería, en donde el cliente puede disfrutar de café, pan, gelatinas, bocadillos, etc. En la imagen No.1 se ejemplifica estos tipos de puntos calientes con la Panadería el Globo (ver imagen No.1).

IMAGEN No.1



Imagen No. 1 El Globo ahora ofreciendo un nuevo servicio .

Quinta Clasificación

En esta quinta clasificación se encuentran aquellos negocios que ofrecen un servicio llamado de **Restaurantes de Centros Colectivos**.

“Las empresas de restauración colectiva, como su nombre lo indica, son aquéllas que tienen como *core bussines* dar de comer a colectivos de un cierto tamaño, siendo éste un servicio adicional del centro donde se presta”. (14).

Este tipo de Restaurantes prepara alimentos y bebidas no alcohólicas para ofrecer sus servicios en los centros donde solicitan los mismos o por medio de una concesión.

Este tipo de restaurantes que atienden a centros colectivos, se clasifican a su vez en:

ESQUEMA No. 5

Quinta Clasificación Restaurantes de Centros Colectivos.

- **Servicio a Centros con actividades especializadas.**
- **Por eventos.**
- **Servicio a líneas aéreas.**
- **Servicio por concesión.**

Fuente: Investigación propia.

(14) Vallsmadella, Josep. “**Técnicas de Marketing y Estrategias para Restaurantes**”. Editorial Prentice Hall, Primera Edición, Madrid 2002. Pág. 5.

➤ **Servicio a Centros con actividades especializadas.**

En esta categoría se pueden considerar los siguientes:

- ✓ Centros de enseñanza: comedores de escuelas, universidades, etc.
- ✓ Centros penitenciarios.
- ✓ Centros militares: cuarteles.
- ✓ Centros hospitalarios: públicos y privados.
- ✓ Centros geriátricos (asilos de ancianos).
- ✓ Centros de trabajo: empresas, fábricas, en oficinas.

➤ **Por eventos.**

- ✓ Bodas, quince años, cumpleaños, etc.
- ✓ Congresos y convenciones.
- ✓ Eventos deportivos y demás eventos sociales.

En este tipo de servicio entran principalmente las llamadas empresas que ofrecen el servicio de Banquetes, en muchos de estos son micro y pequeños empresarios.

➤ **Servicio a líneas aéreas.**

En esta categoría entran empresas que les ofrecen sus servicios de preparación de alimentos y bebidas a las líneas aéreas de México.

➤ **Servicio por concesión.**

En este caso se ofrece el servicio de preparación de alimentos y bebidas por medio de una concesión que tiene la empresa restaurantera, en algunos casos entran también cafeterías, que han ganado la concesión en aeropuertos, estadios, comedores, escuelas, universidades, etc.

Sexta Clasificación

Dentro de la sexta clasificación y última se puede hablar de los Restaurantes Tradicionales y los Restaurantes Modernos. Dentro de los restaurantes tradicionales se puede hablar de dos tipos: primero aquellos que ya tienen mucho tiempo en el mercado y que inclusive forman parte de la tradición turística del Distrito Federal o de algún Estado de la República Mexicana como es el caso del *Panteón Taurino en León Guanajuato*, *la Fonda de Santa Clara de Puebla* o *la Parroquia de Veracruz*, por mencionar algunos.

Por otra parte, se pueden considerar tradicionales aquellos restaurantes micro y pequeños que no han modernizado sus instalaciones y no cuentan con innovaciones tecnológicas en los mismos, no son restaurantes de cadena.

IMAGEN No.2



Imagen No. 2 El Restaurante La Parroquia con gran fama en Veracruz, en todo México y en el extranjero, se puede considerar como un lugar muy recomendado para que los turistas lo visiten. Es un verdadero Restaurante Tradicional famoso por su gran café.

Para terminar se encuentran los **Restaurantes Modernos** que en la mayoría de los casos son de cadena y cuentan con una buena tecnología para operar sus establecimientos y con instalaciones que los hacen muy modernos y confortables. Cuentan con un sistema de administración para restaurantes llamado **OpenTable**, que en realidad es una tecnología para realizar reservaciones en línea. Ejemplos de Restaurantes Modernos están: *Los Almendros, Freedom, La Mansión, Bellini* ubicado en el World Trade Center y qué es el único giratorio que hay en México.

2.2 Fuentes de Sodas.

Una vez vistas las clasificaciones que existen de restaurantes se verá ha continuación algunos de los formatos de negocios que prevalecen en nuestro país y que aún es común encontrar, muchos de estos establecimientos pertenecen a pequeños empresarios restauranteros.

Las fuentes de sodas son negocios acondicionados a un local, ubicados preferentemente en *escuelas, preparatorias, universidades o en centros comerciales*. Sus adornos en el interior son simples, estilo juvenil. Se utilizan mesas y sillas, tienen una barra para servir y despachar alimentos. .



La capacidad de asientos es para 30 a 50 personas, cinco a seis mesas, la barra tiene lugar para 10 o 15 comensales, el menú es muy corto enfocado sobre helados, hamburguesas, y carnes a la plancha; para completar el menú se venden sándwiches, pasteles, pays, gelatinas, café, jugos y refrescos. Este tipo de negocios fueron famosos en los años sesentas y setentas, un buen ejemplo es Johnny Rockets ubicado en la Plaza Comercial Galerías Insurgentes, que nos recuerda el estilo de los años sesenta, aunque cabe señalar que es especialista principalmente en hamburguesas a la parrilla y malteadas.

2.3 Taquerías.

Hoy en día hay una gran cantidad de taquerías en nuestro país..

El concepto original de la taquería es un lugar de ambiente informal, pero con servicio profesional, en el que el comensal disfruta de los tacos.

En México se pueden encontrar taquerías muy grandes como es el caso del **Charco de las Ranas o Tizoncito** ya mencionado en el marco histórico, hasta muy pequeños establecimientos de no más de 5 o 10 metros cuadrados, como es el caso de los tacos sudados o de las taquerías con una gran tradición como el Borrego Viudo. Se pueden encontrar también muchas taquerías informales sobretodo en la Ciudad de México y Guadalajara.

“El ambiente tradicional de la taquería es aquel en el que el comensal tiene contacto directo con el taquero, en donde tiene la libertad de ordenar sus propias creaciones y de transformar a su gusto cada platillo”. (14)

De acuerdo a la **Revista Chilango de Abril del 2010** entre las taquerías más destacadas de la Ciudad de México están: Los Picudos, Tacuqui, La Salsa, Tacos Frank, Don Manolito, Taquería Revolución, El Molcajete, El Fogonazo, Tacos Frontera, El Taquero, Las Muñecas, La Granadita entre algunos otros.

(14) Quintana, Patricia, “**EN SU PUNTO**”. *Cámara Nacional de Industria Restaurantera y Alimentos Condimentados*. Editorial: Artes Gráficas Panorama, México, Octubre, 2008. Pág. 58

2.4 Torterías.

Estos negocios son principalmente puestos por los empresarios restauranteros micro y pequeños, en donde se venden principalmente tortas de distintos tipos como milanesa, cubana, pierna, lomo, etc. Son establecimientos pequeños que tienen entre 5 y 20 metros cuadrados como máximo. Aunque hoy en día se pueden encontrar cadenas de torterías como: Tortas Locas Hipocampo o las también famosas LA CASTELLANA que nació en 1946.



2.5 Loncherías.

Un tipo de restaurante muy pequeño de entre 5 y 10 metros cuadrados son las loncherías que hay muchas en nuestro país y que son atendidas por micro y pequeños empresarios restauranteros, se pueden encontrar en el Centro de Coyoacán, en barrios y en colonias populares. Principalmente venden tacos de carne deshebrada o pollo y desde luego tortas. Sus asientos son muy comunes y las distinguen de otros negocios.

2.6 Marisquerías.

En este tipo de negocios preparan principalmente mariscos y pescados en todas sus modalidades, puede haber muy pequeños ubicados en locales comerciales de los mercados públicos o a veces en locales afuera del metro (algunos en la informalidad), también se encuentran en locales como en la Central de Abastos de pescados y mariscos, en la Viga en la Cd. de México. Pero también se pueden encontrar Restaurantes – Bar muy lujosos como los **Arcos.**



2.7 Antojerías.

Son pequeños establecimientos de entre 5 y 20 metros cuadrados en donde se puede encontrar antojitos mexicanos como pancita, pozole, tostadas, sopes, birria, barbacoa, entre otros.

2.8 Pizzerías.

En este tipo de negocio se vende principalmente pizzas y refrescos, se pueden encontrar de dos grandes tipos. El primero establecimientos muy pequeños entre 5 y 20 metros cuadrados, casi siempre son negocios familiares. Pero los que predominan en nuestro país son las grandes cadenas de pizzerías llamadas franquicias como el líder en el mercado **Domino's Pizza** o la también famosa Pizza Hut, aparte de tener servicio en su mesa, lo que caracteriza a este tipo de negocios es el servicio a domicilio.

2.9 Cantinas.

Es un restaurante bar con servicio a su mesa, en donde se consume bebidas alcohólicas. Son negocios muy tradicionales en México, se pueden encontrar pequeñas cantinas pero con no menos de 100 metros cuadrados hasta muy grandes con más de 500 metros cuadrados o más. Se pueden encontrar cantinas cuyos dueños son particulares o cadenas de cantinas.

La Revista Chilango en su edición de junio del 2010 presenta las mejores cantinas de la Ciudad de México, entre ellas se pueden destacar: Dos Naciones, La U de G, Los Amigos, La No. 1, La Polar, Bar Cuchilleros, El Desván, El Mundial, Cantina el Centenario, Los Remedios, Salón Corona, entre otras.

2.10 Cervecerías.

Son establecimientos donde esencialmente se vende cerveza y algunas botanas, puede ser cerveza clara u obscura de barril o en botella. Se pueden encontrar cervecerías entre 10 y 100 metros cuadrados principalmente.

2.11 Pulquerías.

Por lo regular son establecimientos muy pequeños que todavía prevalecen en México, donde se vende únicamente pulque de distintos sabores, son negocios familiares y su tamaño fluctúa ente 5 y 20 metros cuadrados, son más comunes en el interior de la República, en pueblitos.

2.12 Bares, Antros y Discotecas.

Este tipo de establecimientos ofrece principalmente bebidas alcohólicas y algunas botanas en el caso de los bares. . Van dirigidos a un público principalmente entre 18 y 35 años de edad. Estos establecimientos por lo regular no son menores a 100 metros cuadrados y se pueden encontrar muy grandes de hasta 1000 metros cuadrados.

Generalmente son administrados por grandes y medianos empresarios restauranteros, los cuales apuestan con una inversión fuerte ,ya que el costo de la licencia de venta de alcohol es muy alta. Además de que por lo regular los costos que genera la operación de estos establecimientos son muy altos, desde la decoración, mobiliario y personal. Lo que me pareció muy característico de estos establecimientos , sobre todo de la de los antros ,es que apuestan a una tasa interna de retorno muy rápida ya que la vigencia de un establecimiento así no es mayor a 3 años por tratarse de negocios en los que las personas que acuden buscan un lugar nuevo o el “lugar de moda” y muy pocos antros consiguen una permanencia a largo plazo.

2.13 Cafeterías.

Las cafeterías un negocio bastante tradicional en México, en donde se pueden encontrar micro, pequeñas, medianas y grandes. El atractivo principal es el café que ofrezca el establecimiento en sus distintas modalidades.. Hay muchas cafeterías pequeñas de un tamaño entre 10 y 100 metros cuadrados como máximo. Pero también existen grandes cafeterías como es la cadena **Starbucks Coffee** que llega a tener tiendas con 500 metros cuadrados, actualmente esta cadena cuenta con 273 establecimientos en el país en 42 ciudades. Hoy en día se pueden encontrar cafeterías con servicio de mostrador, autoservicio y servicio en su mesa. Cabe destacar que en los últimos años ha surgido el concepto de Cibercafé, ante el desempleo que se vive en nuestro país.



Imagen No. 3 Una imagen de un *Starbucks Coffee* en la *Ciudad de México*, una cadena que ha revolucionado el servicio de café en México.

2.14 Heladerías y Paleterías.

Son negocios muy tradicionales en México, donde se venden como su nombre lo indica helados y paletas principalmente. Su tamaño va desde 10 hasta 500 metros cuadrados, se pueden encontrar muy pequeñas como las clásicas de la Michoacana hasta muy grandes como las de Nutrisa y Helados Santa Clara.

2.15 Rosticerías.

Son negocios generalmente entre 10 y 50 metros cuadrados como máximo, es característico el hecho de que con las rosticerías ocurra el mismo algo similar que con algunas panaderías y de ser un simple expendio de pollo rostizado se convierta con solo unas cuantas mesas, en un punto caliente. Son atendidos por micro y pequeños empresarios familiares.

Con el análisis presentado se puede dejar entrever la gama tan amplia de empresas restauranteras que existen en nuestro país y que tienen tanta historia y tradición. Continuará siendo uno de las actividades que más generan empleos, es por ello que la Industria Restaurantera es uno de los sectores más importantes en la economía mexicana. A continuación se presenta un resumen de los formatos de negocio:

ESQUEMA No. 6



Fuente: Investigación propia.

2.16 Franquicias.

Una franquicia es una licencia, derecho o concesión que otorga una persona (o empresa) a otra, para que pueda explotar un bien, servicio o marca comercial que posee, a cambio del pago de una suma de dinero.

Considerando que las franquicias son muestra de negocios exitosos, estos han crecido en México en forma acelerada, de acuerdo a la Asociación Mexicana de Franquicias el **34%** de las franquicias que operan en México son de Alimentos y Bebidas, un dato bastante interesante. Las franquicias de este giro de negocios representan una oportunidad de inversión para los emprendedores.

“En la Secretaría de Economía, en base a estudios que han realizado diversas instituciones, se ha llegado a la conclusión, de que el modelo de Franquicia es la mejor alternativa para que una pequeña o mediana empresa pueda trascender en el tiempo” (15).

El modelo de franquicias se basa en principios básicos como son la propiedad intelectual (registro de marca), la documentación de procesos y actividades (manualización), herramientas jurídicas (contratos), desarrollo de modelos sectoriales (nuevos mercados), una estrategia comercial y una planeación estratégica de la empresa.

De acuerdo con la asociación mexicana de franquicias (AMF) , en total existen quinientos establecimientos que forman parte de este sistema y se habla de más de 65 giros que constituyen la fuente de trabajo de más de 200 mil personas.

(15) Asociación Mexicana de Franquicias. “Franquicias Hoy”.Directorio Oficial de la Asociación Mexicana de Franquicias. Editorial: Litopolis, México, 2011. Pág. 23.

Aunque también hay que tomar en cuenta que en México mucha gente no tiene la información necesaria sobre las franquicias, y de ahí viene la idea de que son muy (hay franquicias que cotizan desde los 20 mil pesos , hasta mas de 1 millón de pesos), pero lo que tenemos que pensar es que si tomamos la decisión correcta podremos que en efecto es mucho el dinero que se invierte , pero muchos productos se venden solos porque este tipo de negocio tiene mayores posibilidades de éxito , en comparación de un proyecto nuevo , ya que lo que se adquiere es mucha experiencia así como el prestigio por el simple hecho de que la gente conoce la marca.

Es importante destacar este ramo de la industria , es decir las franquicias , ya que una hoy en día existen muchos establecimientos dentro la industria restaurantera los cuales pertenecen a franquicias y son estas las que aseguran en gran medida el éxito de un negocio específico. Y es la suma de los establecimientos exitosos los que permiten la multiplicación de más negocios a su vez permitiendo el crecimiento del sector industrial restaurantero.

Dentro de las Franquicias más destacadas de alimentos y bebidas en México, están: ***El Fogoncito, Freedom, Los Bisquets Obregón, Angus Butcher House, Texas Ribs, Potzollcalli, Italianni´s***, entre otros.

CAPITULO 3.

PRINCIPALES PROBLEMAS QUE ENFRENTA EL SECTOR RESTAURANTERO EN MÉXICO.

En el capítulo número uno se ha podido dimensionar la importancia económica del sector Restaurantero en nuestro país, siendo como ya se ha mencionado un gran generador de empleos. Sin embargo, los empresarios restauranteros mexicanos de cualquier tamaño de negocio, han padecido en los últimos años una serie de problemas que han afectado a su actividad y sus operaciones, trayendo como consecuencia la baja en sus ventas.

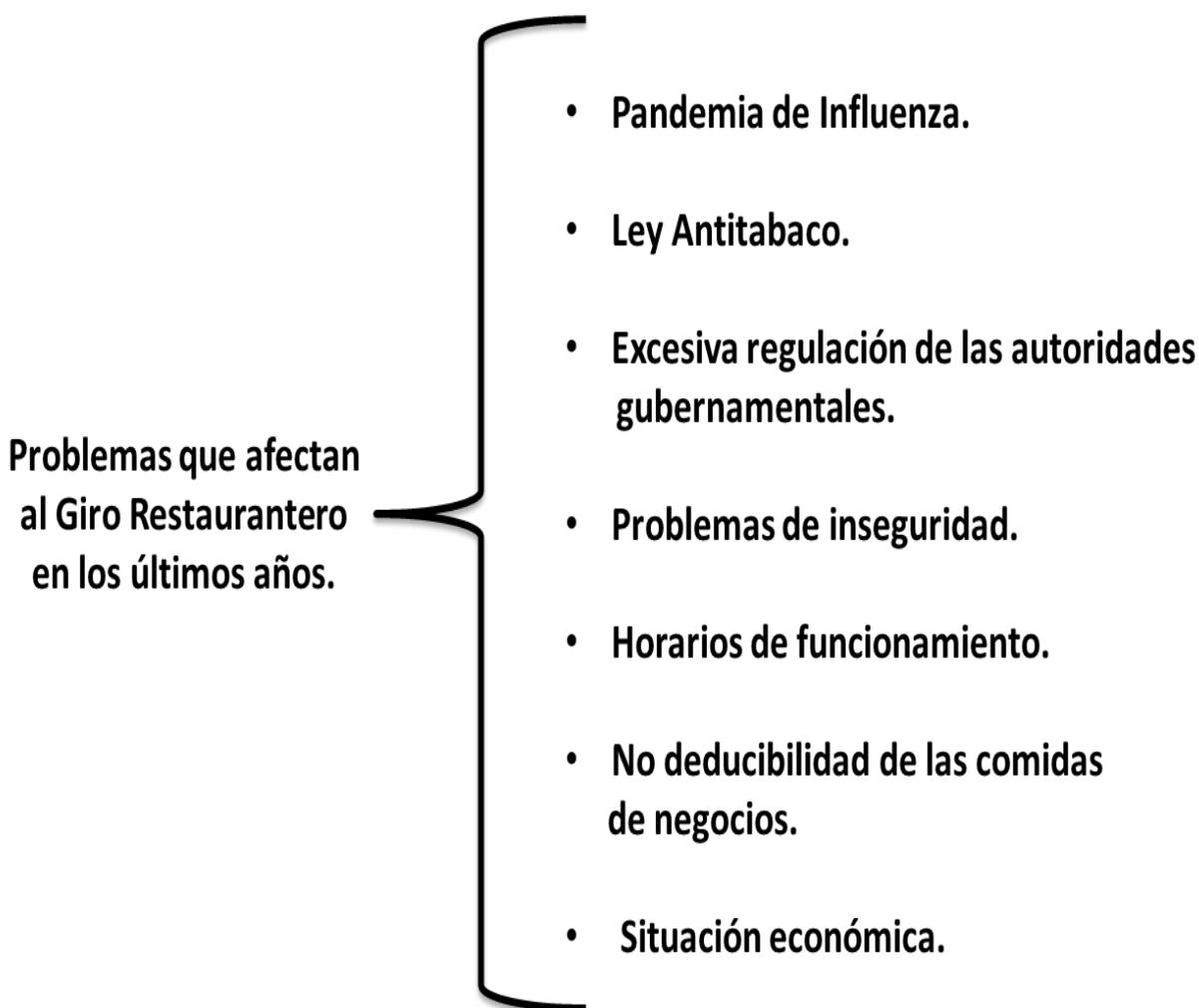
Cabe mencionar que de acuerdo a las investigaciones realizadas en diversas fuentes de información se encontraron problemas comunes que afecta al sector restaurantero, pero la finalidad es presentar también los problemas que afectan a los micro y pequeños restaurantes en México, pues como se ha visto en el capítulo uno son una cantidad de unidades económicas las que existen, esto como respuesta en muchos casos al serio y delicado problema de desempleo que vive el país. *Entonces se analizará al sector en su conjunto y en particular a los micro y pequeños empresarios del giro restaurantero.*

QUE AFECTA EL BUEN FUNCIONAMIENTO DE LA INDUSTRIA RESTAURANTERA

“No deducibilidad de las comidas de los negocios. Tolerancia a la informalidad (competencia desleal). El no cumplimiento de la obligatoriedad del SIEM. Inseguridad pública. Exceso de tramitología (única industria que opera con permisos renovables y expuestos a criterios subjetivos de las autoridades competentes).

Aprobación de leyes sin tomar en consideración la opinión del sector: ejemplo Leyes Antitabaco donde se proponía la autorregulación” (16).

A continuación se presentan en el Cuadro Sinóptico los principales problemas que ha enfrentado en el pasado y enfrenta en la actualidad el Sector Restaurantero en México en su conjunto, posteriormente se analiza cada uno de ellos con detenimiento.



(16) Cámara Nacional de Industria Restaurantera y Alimentos Condimentados. Revista “Restaurantes y Más”. Septiembre – Octubre 2008. Pág. 21

3.1 Pandemia de Influenza.

Entre **marzo y abril del 2009** se presenta en México una situación pocas veces vista en la historia, aparecen casos de la **gripe A llamada H1N1**, que se le conoce con varios nombres, esta nueva cepa viral es conocida como **gripe porcina** (nombre dado inicialmente), **gripe norteamericana** (propuesto por la Organización Mundial de la Salud Animal) y nueva gripe (propuesto por la Unión Europea), aunque después la llamaron los extranjeros la llamaron con desprecio y racismo **GRIFE MEXICANA**, lo cierto es que como se llame esta **gripe A (H1N1)** afectó a la población del país y gran parte de las actividades económicas.

La gripe A (H1N1) significa lo siguiente: la letra A designa la familia de los virus de la gripe humana y de la de algunos animales como cerdos y aves, y las letras *H* y *N* (Hemaglutininas y Neuraminidasas) *corresponden a las proteínas de la superficie del virus que lo caracterizan.*

Los acontecimientos sucedieron así, el jueves 23 de abril del 2009 en la noche el Gobierno Federal informa a la sociedad mexicana que existe una epidemia de influenza porcina (ahora influenza humana, A/H1N1), motivo por el que se suspenden las clases en todos los niveles educativos y asimismo **todas las actividades que impliquen aglomeraciones** en el Distrito Federal, Estado de México y San Luis Potosí. Con el paso de los días las medidas se agudizan y se generalizan para el país en su totalidad, lo que conlleva la paralización total o parcial de ciertas actividades económicas y la consecuente pérdida de ingresos por parte de quienes laboran en esas actividades, hecho que tiene un efecto perverso sobre la actividad económica.

La presencia del virus afecto principalmente el consumo de la población mexicana ya que se generó una desconfianza en los habitantes para desarrollar su vida cotidiana al no poder salir a la calle y realizar sus actividades diarias. Los medios de comunicación fueron muy claros al respecto

y bombardearon a la población mexicana con todas las noticias y avisos que se dieron a conocer sobre los riesgos que implicaba el virus. Lo que buscaba el gobierno era cortar de tajo la Pandemia con este tipo de medidas.

La Pandemia de Influenza impacto negativamente en las actividades de los restaurantes, negocios de entretenimiento y tiendas comerciales, departamentales, Cines y Teatros, lo que a su vez afectó al transporte de pasajeros, generalizándose este efecto negativo, en la economía en su conjunto.

En lo que respecta a la situación de la Industria Restaurantera se vio gravemente afectada, debido a que los restaurantes en sus diferentes modalidades tuvieron que cerrar sus puertas temporalmente. El gobierno solo permitía la venta de comida para llevar, pero como toda la población mexicana realmente estaba asustada, ni siquiera este tipo de venta tuvo fortuna, por lo que los restauranteros no les quedo otra que cerrar totalmente hasta que pasara la contingencia señalada por el gobierno.

A pesar de que la Industria restaurantera acató las medidas federales y se sumaron al cierre voluntario de bares, restaurantes y centros nocturnos, las pérdidas millonarias fueron inminentes, propiciando que muchos empresarios restauranteros solicitaban auxilio del gobierno federal y que al menos hubiera un descuento en el servicio de luz.

La terrible afectación económica que dejaron las medidas asumidas por el Sector Salud ante la aparición de la influenza humana en la industria restaurantera se vio reflejada en una caída en sus ventas del **70%** al menos en el Distrito Federal y Área Metropolitana, debido a la evidente ausencia de comensales y al cierre de este tipo de establecimientos.

Durante esta grave crisis de la Industria Restaurantera El presidente de la Cámara Nacional de Industria de Restaurantes y Alimentos Condimentados (CANIRAC), Francisco Mijares Noriega, indicó que las bajas de las ventas en

todo el país alcanzaron el 50% y es que la baja de clientes entre sábado y domingo se recrudecieron considerablemente sobre todo en los restaurantes donde los alimentos de origen porcino son la especialidad.

Cada restaurante del país adopto distintas medidas ante la situación que se presentaba, entre ellas están como el cierre temporal o los descansos por turnos de sus trabajadores ante la falta de clientela, además de que algunos restaurantes cerraban antes de su horario normal debido a que en muchos de estos establecimientos no hay ningún tipo de afluencia.

Durante este tiempo los empresarios restauranteros al no tener ventas, se vieron en problemas para enfrentar sus compromisos financieros, incluso para el pago de la nómina quincenal y los pagos a proveedores. A tal magnitud llegó la situación el gobierno del DF anunció un apoyo de 50 pesos diarios a los meseros ante el cierre temporal de sus fuentes de trabajo. Los meseros, los cocineros, los garroteros y demás personal que trabaja en los restaurantes se vieron seriamente afectados.

El sector turístico ha sido quizá el más afectado precisamente ante el miedo de contagio por parte de los turistas extranjeros, prácticamente la entrada de turistas extranjeros disminuyó notoriamente y los que estaban se regresaban a sus lugares de origen.

Estos días de marzo, abril y mayo del 2009, fueron negros para la Industria Restaurantera y Sector Turismo de nuestro país. La pregunta era ahora como se podría recuperar de esta situación, como generar los ingresos necesarios para cumplir los compromisos financieros. Una vez terminada la Pandemia de Influenza se tendrían que hacer campañas promocionales y publicitarias para volver a atraer a clientes y desde luego a los turistas. Los empresarios restauranteros tendrán que enfrentar un difícil situación en la cual solo quedaba trabajar a marchas forzadas y con buenas estrategias para salir de ella.

Hoy en el año 2011, ya pasados dos años se puede decir que la Pandemia de Influenza hizo entrar en una grave crisis a la Industria Restaurantera, crisis de la que tardo en recuperarse, afectando a micro, pequeños, medianos y grandes restaurantes, sin hacer distinción. Lamentablemente para algunos restauranteros la situación financiera de sus negocios se agravo tanto que tuvieron que cerrar definitivamente.

3.2 Ley Antitabaco.

Un problema que también ha causado bastante ruido a la Industria Restaurantera es **La Ley General para el Control del Tabaco**. En principio se señalará en que consiste y después se realizará un análisis de cómo afecta a al Sector Restaurantero. La información que se presenta fue extraída del *Diario Oficial de la Federación del 30 de mayo del 2008*.

Cobertura: Este decreto es de observancia en toda la República Mexicana.

Entra en vigor: El 28 de agosto del 2008.

Esta ley contempla lo siguiente:

a) Espacios 100 por ciento libres de humo.

- Donde se prohíbe consumir o encender cualquier producto del tabaco.
- Se deben fijar en el interior y exterior letreros, logotipos y emblemas que determine la Secretaría de Salud.

b) Lugares con acceso al público o áreas interiores de trabajo, públicas o privadas. Estas podrán contar con zonas exclusivas para fumar, con las siguientes características:

- Ubicarse en espacios al aire libre.
- En zonas interiores aisladas que cuenten con mecanismos que eviten el traslado de partículas a los espacios 100% libres de humo.

- No ser de paso obligado para los no fumadores.
- Contar con letreros con el número telefónico para realizar la denuncia ciudadana por incumplimiento a la Ley.
- El propietario se obliga a hacer que se respete el ambiente libre de humo.

La ley señala que se contará con 180 días para llevar a cabo las modificaciones o adecuaciones necesarias en dichas zonas, que venció el miércoles 26 de noviembre del 2008.

Vigilancia a la ley

- Corresponde a la Secretaria de Salud, a través de sus verificadores.

Sanciones

- Amonestación con apercibimiento.
- Multa.
- Clausura temporal o definitiva.
- Arresto hasta por 36 horas.

Multa para las personas que fumen fuera de las áreas autorizadas.

- Hasta 100 veces el salario mínimo general diario vigente.

Multa para las personas que fumen fuera de las áreas autorizadas.

- De 1,000 a 4,000 veces el salario mínimo general diario vigente.
- En caso de reincidencia se duplicará el monto para ambos.

Hay muchos aspectos dignos de analizar en esta famosa Ley Antitabaco, el primero de ellos coincide con el Presidente Nacional de CANIRAC en ese entonces el Lic. Francisco Mijares Noriega, que señala que esta ley fue

elaborada sin consultar al Sector Restaurantero y a la sociedad en su conjunto, no midiendo los posibles efectos para los empresarios restauranteros.

Este señalamiento es importante, porque los responsables de emitir estas iniciativas de ley deben al menos considerar algunos puntos de vista antes de imponer estas leyes como pasa muy seguido.

Es evidente que esta ley ha molestado a aquellas personas que fuman y que acuden a algún Restaurante, Bar, Cantina, etc, como parte de un entretenimiento, porque ya no pueden libremente fumar dentro del interior del establecimiento, esto viéndolo desde el lado de los fumadores.

En tanto en la Industria Restaurantera, una vez que empezó a operar la Ley Antitabaco, si tuvo como consecuencias con una disminución del **17% de las ventas de Restaurantes, Bares y Cantinas**, de acuerdo a información señalada por el Presidente Nacional de CANIRAC citado en la página anterior. Aunque las autoridades gubernamentales y el Instituto Nacional de Salud Pública señalaron rotundamente que no era cierta esta disminución de ventas señalada por el Presidente de CANIRAC.

Esta ley es más que polémica desde el punto de vista de Fumadores y No Fumadores y también desde la óptica de la Industria del Tabaco y la Industria Restaurantera. Lo cierto de todo ello, es que las empresas restauranteras del país a raíz de esta ley tuvieron que implementar las instalaciones que les pedía la Secretaría de Salud, ya que serían verificados por la misma., es decir, tuvieron que realizar de manera urgente una inversión.

Los restauranteros tuvieron que crear los espacios o zonas de fumar al aire libre para no dejar ir a los clientes, cuya gran mayoría fuman. Esto representó un esfuerzo económico por parte de los empresarios del giro para contar con las instalaciones requeridas por la Secretaria de Salud. Poco a poco los restauranteros fueron haciendo los ajustes en sus establecimientos, las

empresas más poderosas fueron las que lo hicieron más rápido, en tanto los medianos y pequeños restaurantes tardaron un poco más.

Hoy en día ya en el año del 2011, la Industria Restaurantera ya convive con la Ley Antitabaco, pero es cierto que aquellos restaurantes que no cuentan con las áreas de no fumar al aire libre *son mucho menos visitados que los que si las tienen.*

3.3 Excesiva regulación de las autoridades gubernamentales.

Otro de los problemas que enfrenta la Industria Restaurantera es el exceso de tramitología que tiene que cumplir para la operación del establecimiento. La situación que padece el sector restaurantero es que opera con permisos renovables y está expuesta a criterios subjetivos de las autoridades tanto de las delegaciones en el Distrito Federal como en los Municipios de los Estados.

A continuación se señalan algunos de los trámites que deben de cubrir los restaurantes para poder operar normalmente, se presentan los requisitos que deben cubrir como si se fuera abrir un negocio de estas características, estos son:

- ✓ Aviso para dar de alta un negocio.
- ✓ Inscripción al Registro Federal de Contribuyentes.
- ✓ Acta constitutiva.
- ✓ Declaración de apertura.
- ✓ Trámite para operar un giro de impacto vecinal y zonal (la vigencia de este permiso para giros de impacto vecinal es cada tres años y de impacto zonal cada dos años).
- ✓ Licencia de funcionamiento para el establecimiento mercantil.
- ✓ Licencia para vender bebidas alcohólicas (la vigencia de este registro tiene 3 años).
- ✓ Licencia de uso de suelo.

- ✓ Registro de marca y logotipo (la vigencia de este registro tiene 10 años).
- ✓ Alta IMSS e INFONAVIT.
- ✓ Licencia de funcionamiento.
- ✓ Licencias para remodelaciones.
- ✓ Licencias para publicidad.

- ✓ Licencias para instalar letreros frente al establecimiento.
 En la colocación de enseres e instalaciones en la vía pública el aviso tendrá vigencia de un año y podrá ser revalidado por un periodo igual.

- ✓ Licencia para Estacionamiento.

Como se ha visto realmente son muchos los trámites que deben de cubrirse para mantener la operación de un Restaurante y en algunos casos como la licencia para vender bebidas alcohólicas hay que renovarla cada tres años y tiene un costo bastante importante. Sin embargo, todos los restaurantes deben estar atentos a tener al corriente todas sus licencias y permisos para no ser sorprendidos en verificaciones que hacen las delegaciones o los municipios correspondientes y que esto se traduzca en multas y en unos casos en clausuras de este tipo de negocios.

3.4 Problemas de inseguridad.

Este es un problema que afecta también a los restaurantes, pero es un problema de la sociedad en general y que el gobierno no ha podido resolver. El Sector Restaurantero está expuesto a asaltos por parte de la delincuencia organizada y no organizada.

El sector restaurantero se ha vuelto atractivo para delincuentes, robos a los establecimientos, asaltos a mano armada , extorsiones a los dueños de los negocios son algunos de los delitos que la sociedad y el sector restaurantero han sido víctima.

Para atacar este problema los empresarios restauranteros sobre todo los grandes y medianos y las grandes cadenas de restaurantes, han contratado los servicios de seguridad en sus establecimientos, pero esto implica un gasto muy fuerte para el establecimiento, porque en algunos casos no solo se contrata un vigilante sino dos o más de dos.

Los empresarios restauranteros también han tenido que invertir en poner alarmas en sus establecimientos para que no sean sorprendidos cuando están cerrados los negocios, un gasto extra que también impacta en la operación del restaurante. Estas son solo medidas de prevención que toman los grandes y medianos restauranteros, porque los micro y pequeños no lo pueden hacer debido al alto gasto que esto representaría. Aunque como se señaló anteriormente, la solución solo la tiene el gobierno.

3.5 Horarios de Funcionamiento.

Este es un tema que las autoridades gubernamentales han estado cambiando constantemente, esto debido a los graves problemas que se han suscitado por los horarios de funcionamiento y además por *el no respecto de los mismos por parte de los restaurantes, bares, cantinas, antros, entre otros*, pero más grave es que en algunos casos las autoridades delegacionales y gubernamentales realizan actos de corrupción al respecto de este tema.

La nueva ***Ley de Establecimientos Mercantiles para el caso del Distrito Federal*** señala los horarios de funcionamiento siguientes:

RESTAURANTE

Servicio permanente y para consumo de bebida alcohólica a partir de las 9:00 horas y hasta las 2:00 horas del día siguiente.

SALONES DE FIESTA

Servicio permanente y para consumo de bebida alcohólica a partir de las 10:00 horas y hasta las 3:00 horas del día siguiente.

GIROS DE IMPACTO ZONAL

Servicio de 11:00 horas y a las 3:00 horas del día siguiente y para la venta de bebida alcohólica de las 11:00 horas a las 2:30 horas del día siguiente. De domingo a miércoles el horario será de una hora menos.

Los giros de impacto zonal son aquellos cuya actividad primordial es la venta de bebida alcohólica en envase abierto y/o copeo para su consumo en el interior del establecimiento.

Estos son los horarios que señala la Ley de Establecimientos Mercantiles, pero si estos giros quieren ampliar el horario de funcionamiento y de venta de bebida alcohólica dos horas más deben de cumplir los siguientes requisitos:

- Arcos detectores de metales.
- Paramédico de guardia de las 11:00 a las 5:00 horas del día siguiente.
- Desarrollar un plan de acción social a favor del consumo responsable de *bebidas alcohólicas*.
- Nombrar a los dependientes del establecimiento para ser solidariamente responsables del cumplimiento de las sanciones.
- Contratar elementos de por la SSPDF.

Desde luego que la ampliación del horario para la venta de bebida alcohólica implica un gasto fuerte para el establecimiento restauranero que lo quiera llevar a cabo, creo que esto lo pueden realizar si lo juzgan conveniente los grandes y medianos empresarios del giro y las grandes cadenas como ya se señaló anteriormente.

En caso de incumplimiento de la ley, los negocios de este giro tendrán las sanciones siguientes:

Restaurantes

Multa de 5000 a 15,000 días de salario mínimo.

Antros, Bares, Cantinas, etc.

Multa de 15,000 a 25,000 días de salario mínimo.

3.6 No deducibilidad a las comidas de negocios.

Desde hace algunos años la Secretaría de Hacienda y Crédito Público por medio del Servicio de Administración Tributaria (SAT), ya no considera deducible las comidas de negocios en los Restaurantes y negocios similares, esto ha sido una de las causas de la disminución en las ventas por parte de estos establecimientos, desde luego que no la de mayor peso. Debido a que antes con mayor frecuencia los comensales podían meter notas de consumo como parte de sus gastos y eran deducibles por Hacienda.

Esta medida tendría que ser analizada por parte de las autoridades de la Secretaria de Hacienda, en tanto la CANIRAC a través de su presidente Francisco Mijares Noriega, le hizo una petición al Lic. Felipe Calderón Hinojosa en el pasado Aniversario de este organismo empresarial, para que se obtenga la concesión del **50% de deducibilidad en las comidas de los negocios**, todo ello con la finalidad de volver a atraer clientes.

3.7 Situación económica.

A los problemas generales que afectan al gremio restaurantero, se le deben sumar la situación económica que ha vivido México en los últimos sexenios de los presidentes Salinas, Zedillo, Fox y agravado en este último del licenciado Felipe Calderón, porque los consumidores tradicionales que acuden a los Restaurantes en todas sus modalidades, han visto mermado su poder adquisitivo debido a las constantes inflaciones que se presentan y que llevan como consecuencia el limitarse para visitar este tipo de establecimientos.

Si la población objetivo del sector restaurantero mexicano visitaba al menos dos o tres veces a la semana un restaurante, un bar, una cantina o una taquería, entre otros, ahora solo lo visita una vez a la semana.

Por otra parte, no se puede dejar de mencionar que aunque la Industria Restaurantera es un fuerte generador de empleo, la grave situación económica que vive nuestro país, también la ha hecho perder muchos empleos que no se han repuesto.

A continuación se presentan los principales problemas que viven en la actualidad los empresarios micro y pequeños del sector restaurantero, que se suman a los ya señalados anteriormente para todo el gremio, pero que son muy específicos de este estrato empresarial, estos son:

**Problemas que afectan
a los empresarios micro
y pequeños del Sector
Restaurantero**

- **No ser sujetos de crédito por parte de las Instituciones Financieras.**
- **Competencia de negocios de alimentos que están en la informalidad.**
- **Falta de Preparación empresarial para operar sus negocios.**
- **Restaurantes sin Modernización en sus Instalaciones.**
- **Rotación de personal.**

3.8 No ser sujetos de crédito por parte de las Instituciones Financieras.

Un factor que afecta el crecimiento de los empresarios restauranteros micro y pequeños es no ser sujeto de crédito para la llamada Banca Comercial, por no cumplir con todos los requisitos que marcan estas instituciones financieras, entre uno de los principales es no contar con garantías para respaldar el crédito solicitado. Por otra parte, al igual que muchas micro y pequeñas empresas en México de otros giros de negocios, no suelen ser muy atractivos para la Banca Comercial, debido a los pequeños montos de crédito que solicitan. En cambio para los empresarios restauranteros estos pequeños montos si son importantes, ya que pueden ser utilizados, por ejemplo para hacer una remodelación de sus instalaciones o adquirir equipo para una mejor operación de sus establecimientos.

3.9 Competencia de negocios de alimentos que están en la informalidad.

Un problema serio que enfrenta la Industria Restaurantera y en particular aquellos restaurantes micro y pequeños es la competencia de negocios de alimentos preparados informales o ambulantes. Esto debido a que los negocios ambulantes se instalan inclusive enfrente de los Restaurantes formalmente establecidos causando indudablemente graves problemas.

La Economía Subterránea o Informal puede entenderse, como el conjunto de actividades a través de las cuales se realizan diversas transacciones de bienes y servicios que, pese a que se conoce su existencia por parte de las autoridades, no se registran en las estadísticas o indicadores económicos nacionales, ya que al ser omitida ante la autoridad fiscal la declaración de los ingresos que generan, quedan fuera de la contabilidad del país. De esta manera, la economía subterránea se traduce en el producto interno bruto no contabilizado.

Ante la situación del desempleo que vive el país, los negocios informales o ambulantes han crecido de una manera impresionante, los encontramos en todas partes, en concentraciones de ambulantes, fuera del metro en la Ciudad de México, en tianguis y mercados de ruedas y en plena calle. Se pueden encontrar de todo tipo de alimentos preparados en este giro de negocio informal. Lo peor del caso que todo ello es tolerado por las autoridades delegacionales y municipales sin ponerles un alto.

Los ambulantes en muchos casos son dirigidos por líderes quienes también sobornan a las autoridades para seguir operando.

“Y siendo una reunión cordial entre el titular del Poder Ejecutivo y los empresarios restauranteros, los altos directivos de la CANIRAC solicitaron las siguientes acciones:

Cero tolerancia a la Informalidad proponiendo colaborar para erradicar el ambulante” (17).

Es grande la preocupación no solo de los representantes de la CANIRAC sino de todo el gremio restaurantero, esto solo se traduce en afectaciones directas a los restauranteros formalmente establecidos y que si pagan sus impuestos, se traduce en una baja en ventas. Ante ello la CANIRAC debe seguir insistiendo a las autoridades gubernamentales para tomar medidas más drásticas para erradicar este serio problema, entre ellas estarían sin lugar a dudas la reubicación de los mismos en plazas comerciales, pero parece esto un cuento de nunca acabar, el problema parece que es más a fondo, un problema económico en el cual se deben generar fuentes de empleo para aquellas personas que han caído en la economía informal.

(17) Cámara Nacional de Industria Restaurantera y Alimentos Condimentados. Revista “Restaurantes y Más”. Septiembre – Octubre 2008. Pág. 21

IMAGEN No.3



Imagen No. 3 Los negocios de preparación de alimentos en México, son una gran cantidad, como respuesta al problema del desempleo.

3.10 Falta de Preparación empresarial para operar sus negocios.

Una característica de los empresarios restauranteros micro y pequeños es su falta de preparación y capacitación para operar este tipo de establecimientos, muchos de ellos incursionaron en el giro ante la falta de empleo que se vive en nuestro país, y hoy en día su actividad restaurantera representa el sustento de sus familias.

“Año con año, son miles de personas que se incorporan a la actividad gastronómica, buena parte de ellos lo hace abriendo por su propia cuenta, riesgos y recursos su restaurante. La mayoría carece de conocimientos sólidos sobre lo que implica manejar un restaurante y finca sus esperanzas, y sus esfuerzos, no sólo en sus propios hábitos y gustos por la comida, sino en el

sazón y las recetas de algún familiar o amigo. Sin que lo adviertan, nueve de cada diez fracasarán” (18).

A pesar de lo señalado anteriormente, el giro restaurantero lejos de contraerse continua creciendo, no existe un lugar del país donde no se encuentre a algún digno representante del giro atendiendo y sirviendo a sus comensales. Pero es evidente que los empresarios restauranteros micro y pequeños les falta preparación académica y en el ámbito empresarial, para hacer negocios más sólidos y que puedan permanecer en el mercado.

No solo es la capacitación en términos de cómo preparar los alimentos y bebidas, que esto debe estar perfectamente aprendido. También se deben tener conocimientos en materia de administración, sobre aspectos contables y financieros, control de costos y gastos, limpieza e higiene del Restaurante, mercadotecnia y aspectos promocionales y de publicidad, manejo de personal y compras y almacén, entre otros tópicos.

Asimismo, no se puede dejar de hablar que los empresarios restauranteros micro y pequeños en muchos casos presentan sus negocios con mucho descuido en su imagen externa y al interior de los mismos. Así se pueden encontrar taquerías, torterías, marisquerías, loncherías, cocinas económicas, antojerías, solo por mencionar algunas muy descuidadas. Sus fachadas poco atractivas y en algunos casos hasta sin pintura. Ante ello los empresarios restauranteros argumentan que no cuentan con los suficientes recursos para modernizar sus establecimientos y menos invertir en tecnología para mejorar sus servicios. Sin embargo, esto se vuelve una necesidad urgente para evitar el cierre de los mismos y permanecer en el mercado, es fundamental dar un cambio a la imagen de los mismos porque ahora hay más competencia y se puede señalar que una competencia muy fuerte como son las grandes cadenas

(18) Cuevas, Francisco. “Control de Costos y Gastos en los Restaurantes”.

Editorial: Limusa. México, 2004. Pág. 5.

de restaurantes, las franquicias y un tipo de negocio al cual es muy difícil hacerles y competirles frente los restaurantes de FAST FOOD, y que representan una opción bastante accesible al público consumidor.

FOTO No. 2



Foto No.2 Un restaurante tradicional de la Ciudad de México en la Colonia Santa María La ribera, es un una fonda donde venden pancita.

3.11 Rotación de personal.

Para finalizar este capítulo es importante mencionar que los empresarios restauranteros micro y pequeños padecen de una alta rotación de su personal, esto debido principalmente a los bajos salarios que ofrecen y a la falta de habilidad para poder retener a su personal, debido a las carencias en materia de dirección de un negocio de estas características.

En la Foto No. 3 se presenta el caso de un micro empresario restaurantero, cuyo negocio está ubicado en Calzada de Tlalpan casi esquina con calzada del Hueso en la Colonia Villa Coapa, este negocio es llamado **Vikina** y empezó a trabajar desde 1980, sus clientes son estudiantes, oficinistas, trabajadores y personas que pasan por la calle.

El negocio vende principalmente alimentos típicos de una antojería, la afluencia de clientes que acuden al lugar es inmensa es un espacio de 10 metros cuadrados. Es un negocio familiar en donde actualmente trabajan dos hijos del dueño fundador y cinco empleadas que hacen las gorditas. Es un negocio muy exitoso, pero que no ha podido expandirse a otros puntos de venta porque es una empresa familiar y el dueño no les permite a los hijos el crecimiento del mismo en otras zonas, fácilmente podría ser una franquicia, otro problema que tiene es su alta rotación de personal. Este es solo un ejemplo de la falta de preparación empresarial de este estrato empresarial.

FOTO No. 3



Foto No.3 Antojería LA VIKINA.

CAPITULO 4.

**PROGRAMAS DE APOYO AL SECTOR Y EL FUTURO
DE LA INDUSTRIA RESTAURANtera**

En este breve capítulo se pretende dar a conocer cuál será el futuro de la Industria Restaurantera en México, para ello se empezará analizando los puntos que debe cuidar un Restaurante en la actualidad ante la fuerte competencia que existe en el mercado. Por otra parte, se hablará de las acciones que está emprendiendo el gobierno federal para apoyar al sector restaurantero. Finalmente se hablará también de los apoyos que brinda CANIRAC como principal representante del gremio en nuestro país.

4.1 Momentos de la Verdad en un Restaurante.

En la actualidad la competencia por ganar mercado entre los empresarios restauranteros se vuelve cada vez más fuerte, por ello independientemente del tamaño del restaurante, ya sea micro, pequeño, mediano o grande, los restauranteros deberán implementar una serie de medidas para prevalecer en el mercado.

Cualquier negocio de alimentos y bebidas se enfrenta diariamente a momentos críticos y decisivos, que tendrán como consecuencia contar con un cliente leal y frecuente o batallar por buscar siempre nuevos. Estos momentos de la verdad pueden resumirse en varios puntos:

- **UBICACIÓN.**

Hoy en día la ubicación se vuelve fundamental para un establecimiento restaurantero en cualquier modalidad, por ello es importante buscar un lugar idóneo, en donde exista una gran afluencia de clientes que pasen por la calle donde se ubica el Restaurante, así como una buena afluencia vehicular.

- **ESTACIONAMIENTO.**

Este servicio es importante sobre todo para los grandes y medianos restaurantes, en donde la mayoría de los clientes llega por este medio.

- **VALET PARKING.**

Desde luego que de la mano del estacionamiento tendrá el Restaurante que ofrecer el servicio de Valet Parking ya sea con empleados de su propia cuenta o contratando los servicios con una empresa. Es muy importante que la empresa restaurantera en caso de contratar los servicios de una empresa cuide mucho la calidad del servicio que ofrecen los empleados, para que sigan las políticas de servicio del Restaurante.

- **VISUALIZACIÓN DEL LOCAL.**

No importa el tamaño del restaurante, lo importante que sea visible al público consumidor, tal vez con un Unipolar o con Anuncio luminoso que llamen la atención y cuyo costo puede ser cubierto por algún proveedor del restaurante.

- **DECORACIÓN Y LIMPIEZA.**

Un aspecto que es indudable que debe cuidar un restaurante es decoración que aunque sea sencilla jamás debe de descuidarla, pues es lo que da vida al Restaurante. De la mano de la decoración siempre hay una regla esencial en este tipo de establecimientos la limpieza por encima de todo. Esta limpieza debe ser de las instalaciones y del personal que se vea bien arreglado y pulcro, con el uniforme respectivo.

- **HOSTESS.**

En el Restaurante se deberá haber alguien que reciba a los clientes, por lo general se recomienda una Hostess (mujer) que tenga muy buena presentación y ofrezca un excelente servicio. El Restaurante debe cuidar muy bien este puesto pues es el primer contacto con el cliente.

- **ASIGNACIÓN DE LUGAR.**

Un aspecto a cuidar en el restaurante para que los clientes se sientan a gusto en el mismo.

- **AMBIENTE.**

El ambiente del restaurante es importante, en este sentido el empresario restaurantero debe cuidar que tipo de música puede poner para acompañar los alimentos de los comensales. Debe cuidar tanto la música ambiental como la música viva con la finalidad de crear un buen ambiente en el lugar.

- **ATENCIÓN RÁPIDA Y CORTÉS.**

Todos los empleados del restaurante deberán ofrecer una excelente calidad en sus servicios, y teniendo en cuenta que la atención debe ser rápida pues en ningún caso se es dueño del tiempo del cliente. Considerando siempre la cortesía como bandera del negocio.

- **CONOCIMIENTO DE LA CARTA.**

El dueño, el mesero, la hostess y el capitán del restaurante deben conocer a detalle la carta y todo lo que se ofrece. Deben conocer que lleva cada platillo y ofrecer en su caso sugerencias y recomendaciones.

- **CARTA DE VINOS.**

El dueño, el mesero y el capitán deberán conocer a fondo también la carta de vinos y licores, con un conocimiento de los productos y tener capacidad de recomendación.

- **DISPOSICIÓN Y LIMPIEZA DE VAJILLA, MANTELERÍA, ETC.**

Se deberán contar con la vajilla y mantelería requerida para ofrecer el servicio a los clientes y desde luego que todo esté perfectamente limpio.

- **ENTREGA OPORTUNA Y ADECUADA DE LOS PLATILLOS Y LA BEBIDA.**

En la entrega de platillos y bebidas no debe haber retraso y desde luego entregar lo que el cliente efectivamente solicito.

Entre otros puntos a considerar están también:

- **PRESENTACIÓN, SAZÓN, Y TEMPERATURA DE LOS ALIMENTOS.**
- **ATENCIÓN CONTINUA DEL CAPITÁN, SOMMELIER Y MESERO.**
- **RETIRO DEL SERVICIO.**
- **OFRECIMIENTO DE CAFÉ, POSTRES Y DIGESTIVOS.**
- **ENTREGA DE LA CUENTA.**
- **AGRADECIMIENTO AL CLIENTE E INVITACIÓN A QUE VUELVA PRONTO.**

4.2 Apoyos del Gobierno al Sector Restaurantero.

Dentro de los principales apoyos señalados por el licenciado Felipe Calderón Hinojosa a la Industria Restaurantera, se pueden mencionar los siguientes:

1. Seguir impulsando al Sistema de Franquicias, que beneficia, principalmente al sector de alimentos y bebidas.
2. Apoyar a las empresas restauranteras que se ubican especialmente en destinos turísticos, mediante la implementación del **Programa de Calidad Moderniza** auspiciado por la Secretaria de Turismo.

Este es un programa de capacitación, que busca facilitar a las micro, pequeñas y medianas empresas, el incorporar a su forma de operar herramientas efectivas y prácticas administrativas modernas, que les permitan mejorar la

satisfacción de sus clientes, mejorar el desempeño de su personal, mejorar el control del negocio; disminuir los desperdicios; incrementar su rentabilidad, a fin de hacer más competitiva a la empresa para que pueda ofrecer servicios de calidad a los turistas y propiciar el desarrollo de una cultura de mejora continua.

Está centrado en cuatro aspectos principales:

- *Calidad Humana.*
- *Satisfacción del Cliente.*
- *Gerenciamiento de la Rutina. Procesos*
- *Gerenciamiento de Mejoras. Proyectos*

3. Impulsar el Programa de Manejo Higiénico de Alimentos y Buenas Prácticas de Higiene.

4. Lanzar una campaña en coordinación con la Secretaría de Turismo y el Consejo de Promoción Turística, para promover los restaurantes mexicanos y la comida mexicana y se pueda ampliar la gastronomía mexicana como una ruta turística del país.

5. El gobierno Federal a través de la Secretaria de Turismo y la Secretaria de Economía buscará esquemas de beneficio a micro, pequeñas y medianas empresas turísticas.

6. El gobierno federal seguirá luchando intensamente contra la delincuencia organizada para restablecer el orden jurídico y la seguridad en el país.

Cabe señalar también en este apartado, que la Secretaria de Economía apoya a las micro y pequeñas empresas restauranteras con el fondo PYME para obtener financiamiento. Asimismo, mediante el Programa de Capacitación y Modernización Empresarial (PROMODE SERVICIOS), en particular con el manual de capacitación llamado **Operación de Microempresas de Alimentos y Bebidas.**

4.3 El Reto sin Fronteras CANIRAC.

Por otra parte, ha implementado en los últimos años un programa para apoyar a la Industria Restaurantera. CANIRAC sabe que el 96% o más de los establecimientos son micro y pequeñas empresas familiares, y que esta razón hace que el restaurantero no se da tiempo para convertirse en un verdadero empresario. Ante ello ha puesto en marcha el **Programa RETO SIN FRONTERAS**, que es una herramienta mediante la cual, cada miembro de esta industria podrá conocer e implementar técnicas de actualización ajustadas a sus necesidades, que lo llevarán a mejorar sus resultados.

Para ello CANIRAC ha elaborado dos manuales de capacitación, con la finalidad de que los empresarios restauranteros micro y pequeños conozcan una gran variedad de técnicas para conformar un equipo eficiente y unido, que a su vez podrá posicionar y mejorar su negocio. Los manuales son:

- Las Claves de un Restaurante Exitoso.
- Conformación de un equipo altamente comprometido.

Entre los temas que tocan los manuales están:

- Arranque y posicionamiento del restaurante.
- Costeo.
- Mezcla del Menú.
- Atención al cliente.
- Publicidad y Promociones.
- Imagen Corporativa.
- FODA.
- Procesos básicos del restaurante.
- Direccionamiento del restaurante.
- Método de maximización de resultados para restaurantes.

4.4 El Futuro de la Industria Restaurantera.

A lo largo de esta tesina se ha dejado de manifiesto la importancia de la Industria Restaurantera en la economía mexicana y desde luego en su vida social y política como se vio en el marco histórico.

Para la Industria Restaurantera se visualiza un futuro promisorio, porque el sector de alimentos y bebidas sigue siendo uno de los favoritos para invertir de los inversionistas y los nuevos emprendedores. Por otra parte, también seguirá siendo una opción de trabajo para aquellos que se quedan sin empleo de acuerdo a la situación económica que vive el país.

A pesar de los problemas señalados en el Capítulo No. 3, el sector restaurantero ha respondido de buena manera para salir delante de los mismos por muy duros que puedan ser. Ya sea mediante su iniciativa propia, o mediante la ayuda de la CANIRAC o de las propias autoridades gubernamentales.

Asimismo, y a pesar de la fuerte competencia en el sector parece que hay cabida para todo tipo de empresarios. En tanto los empresarios restauranteros micro y pequeños para hacer un mejor futuro de sus negocios deberán reforzar sus conocimientos del giro mediante la capacitación, con ayuda de la CANIRAC o del gobierno.

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.

De acuerdo a la investigación realizada durante el desarrollo de esta tesina, se puede concluir lo siguiente:

1.- El marco histórico de esta tesina nos ha dejado en claro la importancia de la gastronomía en México, siendo reconocido y distinguido en todo el mundo por la calidad de la misma. Asimismo, se ha visto la importancia histórica de la evolución de los restaurantes en el país, que generalmente han estado asociados a hechos económicos, políticos y sociales. Pero lo más importante es que esos restaurantes históricos han plasmado los cimientos de lo que hoy es la Industria Restaurantera en México.

2.- El Sector de Preparación de Alimentos y Bebidas es el más importante del Turismo en México, así lo confirman las cifras presentadas en este tesina referentes al PIB, Unidades Económicas y Personal Ocupado.

3.- Se ha logrado confirmar la hipótesis presentada en esta investigación, pues como ya se mencionó en el punto anterior, la Industria Restaurantera es una de las actividades turísticas de mayor relevancia que hay en México y uno de los giros de negocio que más generan empleo en todo el país y que a pesar de los diversos problemas que ha enfrentado en los últimos años, sigue en pleno crecimiento.

4.- De acuerdo a los indicadores económicos presentados, en relación a Personal Ocupado, se ha logrado confirmar que la Industria Restaurantera es una de las actividades claves en la economía mexicana, por su alta contribución a la generación de empleos directos e indirectos.

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.

5.- Asimismo, se puede concluir que de acuerdo al indicador presentado de Unidades Económicas, los establecimientos que predominan principalmente en la Industria Restaurantera Mexicana, son los micro y pequeños empresarios restauranteros.

6.- Se puede concluir también que en México existen varias clasificaciones de Restaurantes que van desde lo tradicional hasta lo más moderno. Por otra parte, existen también una amplia gama de formatos de negocios que forman parte de la Industria Restaurantera en México, todos estos negocios en su mayoría micro y pequeños, que son fundamentales en la vida económica del país, ya que representan en muchos casos el medio de subsistencia de muchas familias mexicanas.

7.- La Industria Restaurantera ha padecido en los últimos años una serie de problemas que ha mermado sus operaciones, como la Pandemia de Influenza, la Ley Antitabaco o los problemas de inseguridad, entre otros, a pesar de ellos la Industria se ha repuesto de las adversidades y sigue siendo uno de los sectores económicos más dinámicos del país.

8.- También se puede concluir que el apoyo de CANIRAC para la Industria Restaurantera se vuelve fundamental, porque se ha dejado entrever a lo largo de la investigación que es un verdadero organismo empresarial representante de los intereses de los restaurantero

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.

9.- A pesar de que existen muchos programas de apoyo a la Industria Restaurantera el gobierno a través de la Secretaría de Turismo y Secretaria de Economía, debe reforzar los apoyos que brinda a este sector, principalmente enfocados a apoyar a los micro y pequeños restauranteros del país.

10.- Para finalizar se recomienda a los micro y pequeños restauranteros mejorar su preparación para administrar estos negocios y eso solo se logra con la capacitación que la podrán obtener por su cuenta, por medio de CANIRAC o a través de la Secretaría de Turismo o la Secretaría de Economía. Se vuelve fundamental este punto para su crecimiento y permanencia en el mercado.

A la Carta. **“Un verdadero acertijo enfrentar el incremento de insumos y servicios”**. Revista.

Febrero-Marzo 2009. Edita: Hospitalitas.

Acerenza, Miguel Ángel. **“Marketing de Restaurantes”**.

Editorial: Trillas. Primera Edición. México, 2004.

Asociación Mexicana de Franquicias. **“Franquicias Hoy”**.

Directorio Oficial de la Asociación Mexicana de Franquicias. Editorial: Litopolis, México, 2011.

Cámara Nacional de Industria Restaurantera y Alimentos Condimentados. Revista **“Las Claves de un Restaurante Exitoso”**. **Qué hacer y Cómo lograrlo**. El Reto sin Fronteras. Tomo 1. México, 2011.

Cámara Nacional de Industria Restaurantera y Alimentos Condimentados. Revista **“Conformación de un equipo altamente comprometido”**. *El Método de Maximización de Resultados para Restaurantes*. El Reto sin Fronteras. Tomo 2. México, 2011.

Cámara Nacional de Industria Restaurantera y Alimentos Condimentados. **“RESTAURANTES”, Guía para disfrutar la mejor gastronomía en los restaurantes afiliados a CANIRAC**.

Edición Segundo Semestre 2010.

Cámara Nacional de Industria Restaurantera y Alimentos Condimentados. **“Restaurantes y Fondas”**. *Guías Empresariales*. México, 2006.

BIBLIOGRAFIA Y HEMEROGRAFÍA

Cámara Nacional de Industria Restaurantera y Alimentos Condimentados. Revista **“Restaurantes y más”**. **“Inicia La Revolución Gastronómica”**. **Enero-Febrero 2010**.

Cámara Nacional de Industria Restaurantera y Alimentos Condimentados. **“Pastelería y Repostería”**. *Guías Empresariales México*, 2006.

Cámara Nacional de Industria Restaurantera y Alimentos Condimentados. Revista **“Restaurantes y más”**. **Julio-Agosto 2010**.

Cámara Nacional de Industria Restaurantera y Alimentos Condimentados. **“CATÁLOGO DE SERVICIOS 2011”**.

Castejón, Rafael y Méndez Esther. **“Introducción a la Economía para el Turismo”**. Editorial: Pearson Educación S.A. España, 2003.

Castillo Pesado, Enrique. **“Los Mejores Restaurantes de México”**. Editorial Agueda. México, 2006.

CHILANGO. **“Los Mejores Tacos del Mundo”**.
Abril 2010. Pág. 61. Edita: Expansión.

CHILANGO. **“Los Mejores Restaurantes”**.
Septiembre 2010. Pág. 89. Edita: Expansión.

CHILANGO. **“10 Mejores Restaurantes de la Ciudad”**.
Marzo 2011. Pág. 33. Edita: Expansión.

Diario Oficial 25 de junio de 2009. **“Acuerdo por el que se establece la estratificación de las micro, pequeñas y medianas empresas”**. Secretaria de Economía.

Diario Oficial 30 de Mayo de 2008. **“LEY GENERAL PARA EL CONTROL DEL TABACO”**. Última reforma publicada DOF 06-01-2010.

DONDE, tu guía de la Ciudad.

Edita: Grupo Medios, No. 201, Enero 2011.

DONDE, ir a comer. “Guía de Restaurantes”.

Edita: Grupo Medios, Mayo 2011.

Damm, Arturo. **“La Economía Mexicana”**. Primera Edición, Compañía Editorial Continental, México, 2003.

Entrepreneur. “Guías de Negocios”. RESTAURANTE.

Entrepreneur. “Guías de Negocios”. CAFETERÍA.

Entrepreneur. “Guías de Negocios”. PIZZERIA.

Garza, Ario. **“Manual de Técnicas de Investigación para estudiantes de Ciencias Sociales”**. Editorial: El Colegio de México, Séptima edición, 1998.

Gaceta Oficial del Distrito Federal. **“Ley de Establecimientos Mercantiles del Distrito Federal”**.2011

.Hartjen Henry. **“El Manejo de Restaurantes”**. Guía para gerentes y propietarios.

Editorial Limusa. México, 2005.

INEGI. “**Agenda Estadística de los Estados Unidos Mexicanos 2009**”. México, 2009.

INEGI, “**Sistema de cuentas nacionales de México. Cuentas de Bienes y Servicios 2005-2009**”, primera versión.

INEGI. “**Censos Económicos 2009**”. Resultados Definitivos. México, 2009.

INEGI. “**Censos Económicos 2004**”. Resultados Definitivos. México, 2004.

INEGI. “**Censos Económicos 1999**”. Resultados Definitivos. México, 1999.

INEGI, “**Producto Interno Bruto por Entidad Federativa, México, 2010**”. México, 2010.

Munch, Lourdes. “**Métodos y Técnicas de Investigación**”. Editorial: Trillas, Segunda Edición 1990.

Rojas, Raúl. “**Guía para realizar investigaciones sociales**”, UNAM, Dirección General de Publicaciones, México, 1981.

Quintana, Patricia, “**EN SU PUNTO**”. *Cámara Nacional de Industria Restaurantera y Alimentos Condimentados*. Editorial: Artes Gráficas Panorama, México, Octubre, 2008.

Vallsmadella, Josep. “**Técnicas de Marketing y Estrategias para Restaurantes**”. Editorial Prentice Hall, Primera Edición, Madrid 2002.

