

PERSPECTIVAS Y DESAFÍOS EN LA INDUSTRIA RESTAURANTERA DE JALISCO: UN ANÁLISIS DESDE LAS VOCES DE LOS EMPRESARIOS

Elaborado por:

Dr. Luis Ernesto Ocampo Figueroa

16 de abril del 2024

Elaborado por:

Dr. Luis Ernesto Ocampo Figueroa

Profesor Investigador del Departamento de Estudios Regionales (DER-INESER)

Coordinador de la Maestría en Negocios y Estudios Económicos

Centro Universitario de Ciencias Económico Administrativas (CUCEA), Universidad de

Guadalajara

ocampo.f@ucea.udg.mx

Contenido:

Este informe presenta tendencias, desafíos, estrategias y perspectivas que delinean el presente y el futuro de la industria de alimentos y bebidas en Jalisco, a través del análisis de la experiencia de los restauranteros.

INTRODUCCIÓN

La industria restaurantera se erige como un pilar fundamental no solo en el panorama económico, sino también en el tejido social y cultural de cualquier región. Jalisco, tierra de tradiciones arraigadas y reconocida por su rica gastronomía, no es una excepción. Desde los icónicos platillos de la cocina tapatía hasta la innovadora oferta culinaria que emerge en sus ciudades, los restaurantes de Jalisco no solo satisfacen el apetito, sino que también actúan como catalizadores de experiencias memorables, impulsando el turismo y fomentando la conexión comunitaria.

En el contexto actual, marcado por la globalización, la tecnología en constante evolución y los cambiantes hábitos de consumo, la industria restaurantera se enfrenta a una serie de desafíos y oportunidades sin precedentes. La comprensión de estos desafíos y la identificación de estrategias efectivas para enfrentarlos son esenciales para garantizar la viabilidad y el crecimiento sostenible de los restaurantes en Jalisco.

En este sentido, la realización de un análisis exhaustivo de la industria restaurantera en Jalisco adquiere una importancia significativa. Sin embargo, para obtener una comprensión completa y auténtica de la dinámica de esta industria, es crucial adoptar un enfoque que permita escuchar directamente la voz de aquellos que están en la primera línea: los dueños de restaurantes. Estos actores no solo poseen un conocimiento íntimo de las operaciones diarias de sus establecimientos, sino que también están inmersos en el contexto único de la industria gastronómica de Jalisco, con sus desafíos particulares y sus oportunidades únicas.

Al entrevistar directamente a los propietarios de restaurantes en Jalisco, podemos capturar perspectivas valiosas sobre una amplia gama de temas, desde las tendencias emergentes y los desafíos operativos hasta las estrategias innovadoras y las proyecciones futuras. Esta aproximación nos permite obtener una visión auténtica y holística de la industria, enriquecida por las experiencias y percepciones de aquellos que están en el corazón mismo de la acción.

En este informe, nos sumergiremos en el fascinante mundo de la industria restaurantera de Jalisco a través de las voces de sus protagonistas: los dueños de restaurantes. Exploraremos las tendencias, desafíos, estrategias y perspectivas que delinean el presente y el futuro de esta vibrante industria. A través de este análisis, buscamos no solo comprender mejor la dinámica de la industria en Jalisco, sino también proporcionar conocimientos prácticos y perspicaces que puedan guiar a los actores de la industria, los tomadores de decisiones y el público en general en su apreciación y participación en esta esfera crucial de la vida económica y cultural de la región.

Los Restaurantes de Jalisco

El sector de restaurantes y bebidas de Jalisco fue afectado sustancialmente por la pandemia de la COVID19, el impacto se visualizó en las unidades económicas que en 2019 ascendían a 46,027 y durante los siguientes años su crecimiento fue insignificante, para 2022 había 46,255 establecimientos. Los empleos se cancelaron de manera inmediata y a pesar de los esfuerzos de retener los puestos de trabajo, la inestabilidad laboral se instaló dando origen a incrementos en la rotación laboral, afectando la gestión de los negocios gastronómicos. El confinamiento en las casas y la llegada del home office transformó el comportamiento de los consumidores para siempre, lo que se reforzó con las nuevas tendencias de vida saludable y responsable con el medio ambiente. La inflación mundial y específicamente la de México afectó los costos de la industria restaurantera y sometiendo a los empresarios a la búsqueda para dar estabilidad a los precios de sus menús.

Actualmente la industria de restaurantes y bebidas en Jalisco aporta el 7.78 por ciento de los poco más de 4 millones de empleos en Jalisco. La tasa de informalidad, conforme al último Censo Económico publicado del Instituto Nacional de Estadística, Geografía e Informática (INEGI) representa alrededor del 64 por ciento, lo que implica un reto para el sector.

Las unidades económicas de restaurantes y alojamiento alcanzan los 48,104 establecimientos en la entidad representando poco más del 12 por ciento del total de unidades que tiene el estado de Jalisco. Siguiendo la tendencia de composición del tamaño

de las empresas en México, el 85 por ciento de restaurantes del estado están entre 1 y 5 empleados, el 9.23 por ciento tienen entre 6 y 10 empleados, 3.93 por ciento entre 11 y 30 empleados.

Analizar el presente y futuro del sector de restaurantes y bebidas en Jalisco es de gran relevancia para apoyar las estrategias conjuntas que empresarios, gobierno y academia pueden diseñar para mejorar el desempeño de las unidades económicas para que se traduzcan en generación de empleos de calidad y generación de riqueza. Ante este reto se elaboró un primer diagnóstico del sector que tiene como insumo principal la experiencia y conocimientos de 22 empresarios del sector, los cuáles han colaborado en entrevistas donde plasmaron su visión sobre el presente y futuro del sector.

METODOLOGÍA

Diseño del Estudio:

Este estudio se basó en una metodología cualitativa, utilizando entrevistas semi estructuradas como principal técnica de recolección de datos. El enfoque semi estructurado permitió una exploración profunda y flexible de las experiencias, perspectivas y conocimientos de los dueños de restaurantes en el Área Metropolitana de Guadalajara, México.

Muestra y Participantes:

La muestra del estudio estuvo compuesta por 22 dueños de restaurantes ubicados en el Área Metropolitana de Guadalajara, seleccionados de manera no probabilística y a través de un muestreo por conveniencia. Todos los participantes fueron agremiados a la Cámara Nacional de la Industria de Restaurantes y Alimentos Condimentados (CANIRAC), y fueron contactados en colaboración con dicho organismo.

Procedimiento de Recolección de Datos:

Las entrevistas se llevaron a cabo de forma individual entre los meses de enero y febrero de 2024 y fueron conducidas tanto en modalidad presencial como virtual, según la

disponibilidad y preferencia de los participantes. Las entrevistas fueron grabadas previa autorización y transcritas posteriormente para su análisis.

Instrumento de Recolección de Datos:

El instrumento utilizado fue una guía de entrevista semi estructurada, diseñada específicamente para abordar los ejes temáticos de interés para el estudio. Estos ejes temáticos incluyeron: Tendencias y desafíos, Consumidores, Competencia y Colaboración, Innovación y Tecnología, Sostenibilidad y Responsabilidad Social, Relación con Proveedores, Regulaciones y Desafíos Legales, y Perspectivas Futuras.

Análisis de Datos:

El análisis de datos se llevó a cabo siguiendo un enfoque temático. Las transcripciones de las entrevistas fueron codificadas y analizadas sistemáticamente, identificando patrones, temas emergentes y relaciones entre los datos. Se utilizó software de análisis cualitativo para facilitar este proceso.

Consideraciones Éticas:

Se siguieron los principios éticos de confidencialidad, anonimato y consentimiento informado durante todas las etapas del estudio. Los participantes dieron su consentimiento informado antes de participar en las entrevistas, y se garantizó la privacidad y confidencialidad de sus respuestas.

Limitaciones del Estudio:

Se reconoce que este estudio tiene ciertas limitaciones, incluida la posibilidad de sesgo de selección debido al método de muestreo utilizado y la dependencia del auto-reporte por parte de los participantes. Sin embargo, se tomaron medidas para minimizar estos sesgos y garantizar la validez y fiabilidad de los datos obtenidos.

ANÁLISIS POR EJE TEMÁTICO

En esta sección, se presenta el análisis detallado de los ejes temáticos clave que emergen de las entrevistas realizadas con restauranteros. Estos ejes temáticos abarcan una amplia gama de aspectos que son fundamentales para comprender el funcionamiento y las tendencias de la industria de la restauración en la actualidad. A través de la información recopilada de las experiencias y percepciones compartidas por los restauranteros entrevistados, exploraremos los siguientes temas principales:

Consumidores: Se analizan las preferencias y hábitos de consumo de los clientes, así como las tendencias emergentes en cuanto a las expectativas de los consumidores en cuanto a calidad, servicio y experiencias gastronómicas.

Competencia y Colaboración: Se profundiza la dinámica competitiva dentro del sector restaurantero, así como las estrategias de colaboración entre restaurantes, incluso con competidores directos, para aprovechar sinergias y fortalecer el sector en su conjunto.

Innovación y Tecnología: Se examina cómo la innovación y el uso de tecnología están transformando la operación y el servicio en los restaurantes, desde soluciones de gestión interna hasta plataformas de entrega y marketing digital.

Sostenibilidad y Responsabilidad Social: Se exploran las iniciativas y prácticas adoptadas por los restaurantes para promover la sostenibilidad ambiental y la responsabilidad social corporativa, así como el impacto de estas acciones en la percepción de los consumidores.

Relación con Proveedores: Se analiza la importancia de establecer relaciones sólidas y colaborativas con los proveedores de insumos y materias primas, así como los desafíos y oportunidades asociados con la gestión de la cadena de suministro en la industria de la restauración.

Regulaciones y Desafíos Legales: Se abordan los desafíos derivados del marco regulatorio y legal que enfrentan los restaurantes, desde la tramitología hasta el cumplimiento de normativas de salud, seguridad e higiene, y cómo estas regulaciones afectan la operación y el crecimiento del negocio.

A través de este análisis exhaustivo de los ejes temáticos, obtendremos una comprensión más profunda de los factores que influyen en la dinámica y la evolución de la industria

restaurantera en la actualidad, así como de los desafíos y oportunidades que enfrentan los actores del sector.

Consumidores

En el dinámico y competitivo mundo de la industria restaurantera, comprender el perfil y comportamiento de los clientes es esencial para el éxito empresarial. La capacidad de identificar las preferencias, necesidades y tendencias de los consumidores no solo permite a los restaurantes adaptarse rápidamente a un mercado en constante evolución, sino que también les brinda la oportunidad de ofrecer experiencias gastronómicas excepcionales que generen lealtad y satisfacción entre sus clientes.

En este contexto, la perspectiva de los actores directamente involucrados, como los propietarios y dueños de restaurantes, adquiere una relevancia fundamental. Estos individuos no solo están inmersos en el día a día de la operación de sus establecimientos, sino que también poseen una visión única y privilegiada sobre las preferencias y comportamientos de sus clientes. Su experiencia y conocimiento del mercado local les permiten detectar cambios en las tendencias de consumo, identificar oportunidades de innovación y adaptación, y desarrollar estrategias efectivas para satisfacer las demandas de su mercado.

En esta investigación, exploraremos la importancia de comprender el perfil de los clientes en la industria restaurantera, centrándonos en la perspectiva de los propietarios y dueños de restaurantes como una fuente invaluable de información y conocimiento, entendiendo que esta comprensión profunda del mercado y de los consumidores puede influir en las decisiones estratégicas y operativas de los restaurantes, y cómo puede contribuir al desarrollo de prácticas empresariales más efectivas y orientadas al cliente.

Así, podemos identificar varios aspectos destacables en materia del comportamiento y perfil de los consumidores en la industria restaurantera:

- Transformación acelerada por COVID-19: La pandemia ha llevado a una rápida adopción de nuevos hábitos de consumo, como el servicio a domicilio y las *dark kitchens*. Los consumidores buscan opciones que se adapten a su estilo de vida

cambiante, lo que implica que los restaurantes deben estar ágiles en ajustarse a estas demandas para mantener su relevancia.

- **Tecnología e innovación:** Existe un creciente interés por parte de los consumidores en experiencias gastronómicas personalizadas y convenientes. Esto sugiere una oportunidad para que los restaurantes integren tecnologías avanzadas para mejorar la experiencia del cliente y aumentar la eficiencia operativa.
- **Experiencia y personalización del servicio:** La diferenciación a través de experiencias únicas y personalizadas se está convirtiendo en una tendencia clave. Los consumidores valoran la atención individualizada y la adaptación a sus preferencias, lo que destaca la importancia de adaptar los servicios para satisfacer estas necesidades.
- **Valoración de la calidad y autenticidad:** Los consumidores valoran la autenticidad y la calidad en su experiencia gastronómica. Esto implica que los restaurantes deben apostar por ofrecer productos auténticos y de alta calidad, así como por mantener una oferta gastronómica diferenciada y original.
- **Sostenibilidad y responsabilidad social:** Aunque aún no es una prioridad generalizada entre los consumidores, la sostenibilidad y la responsabilidad social corporativa están ganando atención. Los consumidores conscientes están mostrando interés en prácticas sostenibles, lo que ofrece una oportunidad para que los restaurantes adopten medidas en este sentido y atraigan a este segmento de mercado.
- **Presencia online:** Antes de visitar un restaurante, los consumidores tienden a investigar y comparar opciones en línea. Esto resalta la importancia de mantener una presencia digital sólida y de gestionar las reseñas y comentarios en plataformas como redes sociales y sitios de reseñas.

En resumen, el comportamiento y perfil de los consumidores en la industria restaurantera se caracterizan por una búsqueda de experiencias personalizadas y convenientes, la valoración de la sostenibilidad y la responsabilidad social, y la adaptación a los cambios

tecnológicos. Los restaurantes que logren entender y satisfacer estas demandas emergentes estarán mejor posicionados para mantener su competitividad en un mercado en constante evolución.

Competencia y Colaboración

La comprensión de las estructuras de competencia y colaboración desempeña un papel fundamental para el análisis y la formulación de estrategias empresariales efectivas. La interacción entre estos dos aspectos no solo moldea el panorama actual del sector, sino que también ofrece perspectivas valiosas sobre su evolución futura.

Así, la voz y la experiencia de los actores directamente involucrados, especialmente los propietarios de restaurantes, adquiere una gran relevancia. Su visión detallada y su experiencia práctica proporcionan una comprensión única de las dinámicas competitivas y colaborativas que impulsan el éxito o el fracaso en este exigente entorno empresarial. Por lo tanto, examinar sus percepciones y estrategias se convierte en un componente esencial para comprender la complejidad y la diversidad de la industria restaurantera, así como para identificar oportunidades y desafíos clave.

En este contexto, el presente análisis se explora las estructuras de competencia y colaboración en la industria restaurantera, centrándose en las perspectivas y experiencias de los dueños de restaurantes como una fuente invaluable de conocimiento e insight. Aquí se resumen las principales tendencias y oportunidades identificadas en materia de competencia y colaboración entre los integrantes de la industria:

Competencia:

- **Profesionalización y Competitividad Aumentada:** Se observa una tendencia hacia la profesionalización y competitividad dentro del sector, especialmente en segmentos como el *fine dining* o ultra premium, donde la excelencia y la innovación son clave para destacar en el mercado.
- **Innovación y Adaptación Tecnológica:** La industria restaurantera está reconociendo cada vez más la importancia de adoptar tecnologías para

mantenerse relevante y competitiva. Aquellos restaurantes que logren innovar y utilizar herramientas tecnológicas de manera efectiva tendrán ventajas competitivas significativas.

- **Adaptación a las Tendencias de Consumo:** La capacidad de adaptarse a las cambiantes preferencias de los consumidores, como el interés en opciones más saludables o la demanda de servicios de entrega a domicilio, será crucial para mantener la relevancia y la competitividad en el mercado.

Colaboración:

- **Fortalecimiento de la Comunidad Local y Redes de Apoyo:** Se destaca la importancia de la colaboración entre diferentes actores de la industria y la formación de alianzas estratégicas para enfrentar desafíos comunes. La colaboración entre competidores e incluso la participación en eventos y proyectos conjuntos pueden ofrecer ventajas mutuas y fortalecer el sector en su conjunto.
- **Colaboraciones y Asociaciones Estratégicas:** La colaboración entre restaurantes, incluso entre competidores directos, en eventos, proyectos de sostenibilidad y otras iniciativas, puede ofrecer ventajas mutuas y fortalecer el sector en su conjunto. De acuerdo a los entrevistados, la Cámara Nacional de la Industria de Restaurantes y Alimentos Condimentados (Canirac) ha desempeñado un papel fundamental como promotora y facilitadora de estas colaboraciones, al fomentar el intercambio de ideas y la cooperación entre sus miembros. Esta colaboración puede ser especialmente útil para abordar desafíos comunes, como la negociación con plataformas de entrega a domicilio.
- **Educación y Vinculación con Instituciones Educativas:** Existe una oportunidad para fortalecer la colaboración con instituciones educativas para preparar mejor a los jóvenes para el mundo laboral. La colaboración en programas de educación dual y la adaptación de los currículos a las necesidades reales del mercado

pueden contribuir a cerrar la brecha entre la educación y las demandas del mercado laboral.

En resumen, existe una competencia estratégica entre los restaurantes por destacarse en un mercado altamente competitivo. Esto se refleja en la necesidad de innovación constante, adaptación a las tendencias del mercado y diferenciación en la oferta gastronómica y de servicios. A pesar de la competencia, hay oportunidades para la colaboración entre restaurantes, proveedores y otros actores del sector. Esta colaboración puede centrarse en la innovación, como el desarrollo de nuevos productos o servicios, o en la búsqueda de soluciones compartidas para desafíos comunes, como la escasez de personal calificado.

Innovación y Tecnología

En la industria restaurantera contemporánea, la innovación y el uso de tecnología han emergido como factores cruciales para la supervivencia y el éxito empresarial. En un entorno cada vez más competitivo y dinámico, la capacidad de adaptarse a las últimas tendencias tecnológicas y de innovar constantemente en la oferta de servicios se ha convertido en un imperativo para los restaurantes que buscan mantener su relevancia y atraer a una clientela cada vez más exigente. En este contexto, comprender la importancia de la innovación y la tecnología en la industria restaurantera se vuelve fundamental para el análisis de su actual situación y perspectivas futuras.

En este análisis, se examina la relevancia de la innovación y el uso de tecnología en la industria restaurantera, centrándonos en las perspectivas y experiencias de los dueños de restaurantes como una fuente de conocimiento directo en esta materia. Así, se pueden destacar los siguientes hallazgos en este rubro:

- **Percepción del rol de la innovación y adaptabilidad:** La capacidad de innovar y adaptarse es crucial para el éxito en la industria restaurantera. Desde promociones creativas hasta la adaptación a nuevas tecnologías y tendencias culinarias, la historia de los entrevistados evidencia la importancia de la innovación como factor diferenciador.

- Percepción de la importancia de la digitalización y uso de tecnología: El uso de datos para segmentación y personalización del servicio indica una tendencia creciente hacia la digitalización y el uso de tecnología avanzada en la industria restaurantera. Esto presenta oportunidades en el ámbito de soluciones tecnológicas para la gestión de restaurantes, marketing digital y análisis de datos.
- Implementación de las herramientas y soluciones tecnológicas: A pesar de reconocer la importancia de la innovación y la tecnología en la industria restaurantera de Jalisco, los empresarios entrevistados coinciden mayoritariamente en que el nivel de explotación de las tecnologías modernas tanto para la gestión y administración del negocio como para los procesos de elaboración es bajo. Esto indica que, si bien hay conciencia sobre la relevancia de la tecnología, muchos empresarios aún no han implementado completamente estas herramientas en sus operaciones diarias. Esta brecha entre la percepción de la importancia de la tecnología y su adopción efectiva puede deberse a diversos factores, como la falta de recursos, la resistencia al cambio o la falta de conocimiento sobre las soluciones tecnológicas disponibles.
- Innovación en menús: En cuanto a la innovación en los menús, se encontró una clara diferenciación entre dos subconjuntos de restaurantes. Por un lado, están aquellos que atienden a un segmento de mercado premium y que de manera recurrente incluyen nuevos platillos en sus menús. Estos restaurantes muestran una disposición a experimentar y adaptarse a las tendencias culinarias emergentes, lo que sugiere una mayor apertura a la innovación. Por otro lado, hay otro grupo de restaurantes más tradicionales que han realizado muy pocas modificaciones en sus menús desde la apertura de sus negocios. Estos establecimientos pueden mostrar una menor disposición a innovar o adaptarse a las nuevas demandas del mercado, lo que podría limitar su capacidad para mantenerse competitivos en un entorno en constante cambio.

En resumen, si bien los empresarios reconocen la importancia de la innovación y la tecnología en la industria restaurantera de Jalisco, existe una brecha entre esta percepción y su adopción efectiva en las operaciones diarias. Además, se observa una clara diferenciación entre los restaurantes que muestran una mayor disposición a innovar en sus menús y aquellos que se mantienen más fieles a sus ofertas tradicionales, lo que puede influir en su capacidad para mantenerse competitivos en el mercado.

Sostenibilidad y Responsabilidad Social

En el dinámico panorama de la industria alimentaria y de bebidas en Jalisco, la sostenibilidad y la responsabilidad social emergen como aspectos cruciales que moldean tanto el presente como el futuro del sector. En un mundo cada vez más consciente del impacto ambiental y social de sus acciones, las empresas gastronómicas se encuentran en un punto de inflexión donde la adopción de prácticas sostenibles y socialmente responsables no solo es una elección ética, sino también una estratégica.

En este análisis, exploramos la importancia creciente de la sostenibilidad y la responsabilidad social en la industria alimentaria y de bebidas en Jalisco, destacando cómo estas prácticas están transformando las operaciones empresariales, impactando en la percepción del consumidor y abriendo nuevas oportunidades de mercado. A través de las perspectivas proporcionadas por diversos entrevistados en la región, examinaremos las tendencias, desafíos y oportunidades que surgen de este cambio hacia una industria más consciente y sostenible. Así, algunos de los principales hallazgos en dicha materia se presentan a continuación:

- Relevancia de la sostenibilidad y responsabilidad social: Aunque aún no es una prioridad generalizada en el sector, la sostenibilidad y la responsabilidad social corporativa están empezando a ganar atención entre los empresarios entrevistados. Se reconoce que existe una oportunidad para que los restaurantes adopten prácticas más sostenibles y responsables, lo cual podría atraer a un segmento creciente de consumidores conscientes.

- **Educación y Formación del Personal:** Se reconoce la importancia de innovar en la gestión de personal, incluyendo estrategias como la educación dual y la adaptación a las necesidades y preferencias de las nuevas generaciones. Esto sugiere una conciencia de que la formación y retención del talento son fundamentales para el éxito a largo plazo de las empresas. Un punto destacable es que algunos empresarios ya están tomando medidas en esta dirección. Por ejemplo, se mencionaron esfuerzos para mejorar el bienestar del personal aunado a prácticas que minimizan el impacto ambiental.
- **Gestión Eficiente de Proveedores y Compras Locales:** Además, se observa una incipiente tendencia hacia la integración con la comunidad local y la valoración de la cadena de suministro local. La relación directa con productores locales y la selección cuidadosa de ingredientes resaltan una preocupación por la sostenibilidad ambiental y el apoyo a la economía local.
- **Conciencia creciente sobre la sostenibilidad y la responsabilidad social:** Por otro lado, se identifica un interés creciente por parte de los consumidores en prácticas éticas y sostenibles. Esto incluye desde el uso de materiales biodegradables hasta la adopción de políticas de bienestar para los empleados. En este sentido, los restaurantes que invierten en prácticas verdes y en el bienestar de sus empleados podrían atraer a un segmento de mercado más consciente y dispuesto a apoyar negocios responsables.

En resumen, aunque la sostenibilidad y la responsabilidad social aún no son prioridades generalizadas en la industria restaurantera, existe un reconocimiento creciente de su importancia. Algunos empresarios ya están tomando medidas en esta dirección, lo que sugiere un cambio gradual hacia prácticas más sostenibles y responsables en el sector. Esto presenta una oportunidad para que los restaurantes se diferencien y atraigan a un segmento de mercado cada vez más preocupado por estas cuestiones.

Relación con Proveedores

El éxito de un negocio no solo depende de la calidad de sus platillos y la excelencia en el servicio, sino también de la sólida relación que establece con sus proveedores. La importancia de esta relación va más allá de la simple transacción comercial; se extiende hacia aspectos fundamentales como la calidad de los ingredientes, la eficiencia en la cadena de suministro, la innovación en el menú y, cada vez más, la sostenibilidad y la responsabilidad social. En el contexto específico de Jalisco, México, donde la industria de alimentos y bebidas se destaca por su diversidad culinaria y su compromiso con la autenticidad, la relación con proveedores emerge como un factor crítico que influye directamente en la reputación, competitividad y éxito a largo plazo de los restaurantes.

En este análisis, se explora en detalle la percepción de los entrevistados sobre la importancia estratégica de la relación con proveedores en la industria restaurantera de Jalisco, destacando los principales puntos de vista y consideraciones que emergen de estas conversaciones. Desde la gestión eficiente de proveedores locales hasta la colaboración en iniciativas de sostenibilidad, este estudio revelará cómo las relaciones con proveedores pueden ser un factor clave en la diferenciación, innovación y sostenibilidad de los restaurantes en un mercado cada vez más exigente y consciente del medio ambiente.

La percepción general sobre la importancia de la relación con proveedores en la industria restaurantera en Jalisco, México, es bastante destacable. Aquí algunas observaciones clave:

- **Gestión Eficiente de Proveedores y Compras Locales:** Se resalta la importancia de establecer relaciones directas con productores y proveedores locales. Esto no solo apoya la sostenibilidad al reducir la huella de carbono asociada con el transporte de alimentos, sino que también puede mejorar la calidad de los ingredientes y ofrecer experiencias culinarias auténticas. La conexión con proveedores locales no solo es una práctica ética, sino también una estrategia inteligente para garantizar ingredientes frescos y de alta calidad, lo que a su vez puede mejorar la reputación y el atractivo del restaurante.
- **Sostenibilidad y Adaptación al Cambio:** Aun y cuando la sostenibilidad no es aún un tema prioritario en la agenda de los restaurantes, la adaptación a nuevos

modelos de negocio que consideren aspectos como la seguridad alimentaria y el manejo eficiente de recursos es fundamental. Esto sugiere que los proveedores también deben alinearse con los valores de sostenibilidad y responsabilidad social de los restaurantes. La colaboración con proveedores comprometidos con prácticas sostenibles puede ser crucial para cumplir con estas expectativas cambiantes de los consumidores y diferenciarse en un mercado cada vez más consciente del medio ambiente.

- **Colaboración y Asociaciones Estratégicas:** Además, se destaca la importancia de la colaboración entre restaurantes, incluso entre competidores directos, en eventos, proyectos de sostenibilidad y otras iniciativas. Estas asociaciones estratégicas pueden extenderse a los proveedores, donde la colaboración en iniciativas sostenibles y de apoyo social puede fortalecer la cadena de suministro y la industria en su conjunto.
- **Gestión de la Cadena de Suministro:** Se menciona la necesidad de una gestión eficiente de la cadena de suministro como parte integral de la adaptación al cambio y la innovación en la industria. Esto implica no solo asegurar la disponibilidad constante de ingredientes frescos y de calidad, sino también optimizar los procesos de adquisición y distribución para garantizar la eficiencia operativa y la rentabilidad del negocio.
- **Fiabilidad y disponibilidad:** Muy relacionado con el punto anterior, la confiabilidad y disponibilidad de los proveedores son aspectos destacados en todas las conversaciones. Los restaurantes dependen de proveedores que puedan cumplir con los plazos de entrega y proporcionar productos consistentes en términos de calidad y cantidad. En este sentido, se detectaron algunos insumos cuya oferta se encuentra concentrada en pocos proveedores, lo que podría representar un reto en materia de proveeduría.

En resumen, la percepción de los entrevistados sugiere que la relación con los proveedores desempeña un papel crucial en la industria restaurantera en Jalisco. La colaboración con proveedores locales, la adopción de prácticas sostenibles y la gestión eficiente de la cadena

de suministro son aspectos clave para garantizar la calidad, la sostenibilidad y la competitividad en un mercado en constante evolución.

Marco Regulatorio y Desafíos Legales

El marco regulatorio en el que opera la industria restaurantera desempeña un papel fundamental en su funcionamiento y desarrollo. Las regulaciones gubernamentales establecen los parámetros dentro de los cuales los restaurantes deben operar, desde aspectos relacionados con la seguridad alimentaria y la higiene hasta la gestión de personal y el cumplimiento fiscal. En este contexto, comprender la relevancia y el impacto del marco regulatorio se vuelve esencial para analizar de manera integral el estado actual y los desafíos que enfrenta la industria gastronómica en Jalisco, México.

En este análisis, se explora cómo las regulaciones afectan la operación diaria de los restaurantes, los desafíos que plantea el cumplimiento normativo y la importancia de mantener una relación efectiva con las autoridades para garantizar un entorno propicio para el crecimiento y la competitividad empresarial. Asimismo, se examinan las percepciones de los entrevistados sobre la sobrerregulación, la adaptación a nuevos estándares normativos y los desafíos en la tramitología, destacando la complejidad y la importancia del marco regulatorio en el panorama actual de la industria restaurantera en Jalisco. En este sentido, se pueden identificar varias percepciones y puntos destacables:

- **Sobrerregulación y Carga Fiscal Excesiva:** Se destaca la percepción de que existe una sobrerregulación en la industria, lo que implica una carga adicional en términos de cumplimiento y gestión operativa para los restaurantes. Esta sobrerregulación puede incluir una carga fiscal excesiva que dificulta la operación y el crecimiento de los negocios en el sector.
- **Adaptación a Nuevos Estándares Normativos:** Los entrevistados reconocen la necesidad de adaptarse a nuevos estándares normativos, especialmente aquellos derivados de cambios culturales y de comportamiento del consumidor post-pandemia. Esto sugiere que las regulaciones están evolucionando para abordar nuevas preocupaciones y necesidades en la industria.

- Impacto del Marco Regulatorio en la Operación Diaria: Se destaca que las regulaciones gubernamentales tienen un impacto significativo en la operación diaria de los restaurantes. Desde inspecciones hasta cumplimiento de normativas de seguridad alimentaria, los restaurantes deben enfrentarse a un entorno regulatorio complejo y en constante cambio. La adaptación a estas regulaciones, mientras se mantienen operaciones eficientes y éticas, es crucial para el éxito a largo plazo.
- Necesidad de Aplicación Regulatoria Equitativa: Los entrevistados también mencionan la importancia de una aplicación regulatoria equitativa por parte de las autoridades. Esto sugiere que existe una preocupación por la consistencia y la imparcialidad en la aplicación de las regulaciones, lo cual es fundamental para garantizar un entorno de negocios justo y competitivo para todos los actores del sector.
- Desafíos en la Tramitología y Relaciones con el Gobierno: Se mencionan los desafíos relacionados con la tramitología y las regulaciones, lo que sugiere que el proceso para cumplir con las regulaciones gubernamentales puede ser complicado y consumir recursos significativos de las empresas en la industria restaurantera. Además, se destaca la importancia de una relación efectiva con el gobierno y las autoridades locales para abordar preocupaciones y resolver problemas de manera constructiva.

En resumen, la percepción de los entrevistados en cuanto al estado actual del marco regulatorio y los desafíos legales que enfrenta la industria restaurantera destaca la complejidad y la importancia de cumplir con las regulaciones gubernamentales, adaptarse a los cambios normativos y mantener una relación constructiva con las autoridades para garantizar el cumplimiento y la competitividad a largo plazo.

TENDENCIAS Y RETOS EN LA INDUSTRIA RESTAURANTERA DE JALISCO

La industria gastronómica es un sector dinámico que se ve constantemente influenciado por una variedad de factores, que van desde cambios en las preferencias y hábitos de

consumo de los clientes hasta innovaciones tecnológicas y desafíos regulatorios. A través de las experiencias y percepciones compartidas por los restauranteros entrevistados, se exploran las tendencias más relevantes que están dando forma al panorama actual de la industria, así como los desafíos que enfrentan los negocios en este sector en constante evolución. Desde la digitalización y la sostenibilidad hasta la gestión del personal y la adaptación a las expectativas cambiantes de los consumidores, este análisis proporcionará una visión general de las principales tendencias y desafíos que definen el entorno competitivo de la restauración en la actualidad.

En esta sección, nos adentraremos en un análisis resumido de las tendencias emergentes tanto a nivel de la industria como en el mercado de la restauración, a partir de la información proporcionada por los entrevistados.

Tendencias de la industria

- Los restaurantes están apuntando a prácticas sostenibles (verdes) y socialmente responsables. Específicamente hay esfuerzos para instrumentar prácticas que minimicen el impacto ambiental del sector y que favorecen el bienestar del personal.
- Tecnología y Automatización: La adopción de tecnología avanzada y la automatización de procesos para enfrentar la escasez de mano de obra y mejorar la eficiencia operativa.
- Monetización de Datos: La posibilidad de generar ingresos adicionales a través de la monetización de los datos generados por el restaurante abre nuevas vías de negocio y colaboración con otras empresas.
- Personalización y Experiencia del Cliente: La personalización de la experiencia del cliente a través del análisis de datos y la inteligencia artificial se perfila como una tendencia clave en la industria restaurantera.
- Formación y retención de talento: La industria enfrenta desafíos significativos en la formación, retención y captación de personal calificado. Invertir en formación interna es clave.

- Marketing influenciado por "foodies" e influencers: El impacto de los influencers y "foodies" en la promoción de restaurantes sugiere una oportunidad para utilizar el marketing de influencia como una herramienta efectiva para atraer clientes.
- Seguridad Alimentaria y Salud: La seguridad alimentaria sigue siendo una prioridad. Los consumidores son cada vez más conscientes de la importancia de la higiene y la salud, lo que puede influir en sus decisiones de dónde comer.
- Integración con la Comunidad: Los restaurantes que logran integrarse y contribuir a sus comunidades locales pueden fortalecer su imagen de marca y lealtad del cliente. La relación directa con productores locales y la selección cuidadosa de ingredientes resalta una tendencia hacia lo auténtico, sostenible y la valoración de la cadena de suministro local. Esto no solo mejora la calidad del producto final, sino que también contribuye a la economía local y a la sostenibilidad ambiental.
- Servicio para Llevar y *Delivery*: Se está gestando un posible cambio hacia modelos de negocio que se centren más en el servicio para llevar, dada la dificultad de operar con servicio completo debido a la falta de personal y otros retos. Esto podría indicar una tendencia hacia la optimización de operaciones para facilitar el *delivery* y *take-away*.
- Profesionalización del Sector: Se nota una profesionalización marcada en áreas como la cocina y el servicio, destacando la importancia de diferenciación y especialización post-pandemia.
- Colaboraciones Estratégicas: Las colaboraciones con otros restaurantes, proveedores, y eventos pueden ser beneficiosas para la innovación, el aprendizaje, y la atracción de nuevos clientes.
- Educación y Vinculación con Instituciones Educativas: Existe una gran oportunidad en mejorar la formación educativa relacionada con la gastronomía y la gestión de restaurantes, adaptando los currículos a las necesidades reales

del mercado y promoviendo programas de educación dual que vinculen a los estudiantes con la industria desde etapas tempranas de su formación.

Tendencias del Mercado

- **Polarización del Mercado:** Existe una tendencia hacia la polarización entre establecimientos que ofrecen experiencias gastronómicas y aquellos enfocados en la comida rápida o para llevar. Los restaurantes "intermedios" podrían enfrentar dificultades para mantener su relevancia.
- **Experiencias Gastronómicas:** La demanda de experiencias culinarias distintivas ofrece oportunidades para aquellos establecimientos capaces de proporcionar un servicio y una oferta gastronómica excepcionales. **Innovación en Menús:** Incorporar opciones saludables, orgánicas, y atender a dietas específicas (como vegetarianas o veganas) puede ser una estrategia efectiva para atraer a un segmento más amplio de consumidores.
- **Adaptación a los Cambios en el Consumo de Alimentos:** Cambio gradual hacia preferencias de consumo más saludables y sostenibles, como una mayor inclusión de verduras y una reducción en el consumo de carnes y mariscos, parcialmente impulsado por los costos crecientes y la preocupación por el medio ambiente. Los restaurantes que se adaptan a estas tendencias, ajustando sus menús y prácticas de abastecimiento, pueden encontrar nuevas oportunidades de mercado.
- **Personalización y Experiencia del Cliente:** La personalización de la experiencia del cliente a través del análisis de datos y la inteligencia artificial se perfila como una tendencia clave en la industria restaurantera. La importancia de la innovación en la experiencia del cliente, mediante inversiones en el ambiente visual y estético del restaurante, destaca como una oportunidad clave. Esto incluye no solo la decoración y el diseño interior sino también la presentación de los platos y la ambientación musical. La creación de experiencias únicas y memorables puede ser un diferenciador crucial en un mercado competitivo.

- Experiencia “instagrameable”: La importancia de la estética visual en la comida y la experiencia de consumo, donde lo "instagrameable" puede impulsar el éxito de un establecimiento, señala la necesidad de crear ambientes y platos visualmente atractivos que incentiven a los clientes a compartir su experiencia en redes sociales.
- Cambio generacional y nuevas expectativas: Se observa un cambio en las expectativas y comportamientos entre generaciones, con una tendencia hacia la inmediatez y la búsqueda de experiencias únicas. Esto sugiere la importancia de adaptarse y evolucionar para satisfacer las demandas de las nuevas generaciones.

Retos

- Desafíos Regulatorios y Fiscales: Los desafíos planteados por la regulación gubernamental excesiva y la carga fiscal en la industria destacan la necesidad de abogar por un entorno regulatorio más favorable para los negocios, que facilite el emprendimiento y el crecimiento empresarial. Hay 17 dependencias que regulan el sector de restaurantes y bebidas y que en algunas unidades económicas implica que exista personal dedicado a la atención de los funcionarios gubernamentales.
- Cultura Laboral y Cambios Generacionales: El desafío de adaptarse a una nueva generación con diferentes expectativas laborales y de vida subraya la importancia de comprender y adaptarse a los cambios culturales y generacionales para asegurar la sostenibilidad y el crecimiento a largo plazo de las empresas. Uno de los desafíos más destacados es la escasez de mano de obra, especialmente en un contexto donde las expectativas laborales han cambiado, especialmente después de la pandemia. Los empleados pueden buscar condiciones laborales más flexibles, beneficios adicionales y oportunidades de crecimiento profesional. Esto requiere que los restaurantes

sean más creativos en la forma en que reclutan, retienen y motivan a su personal.

CONCLUSIONES

El análisis exhaustivo de las perspectivas y desafíos en la industria restaurantera de Jalisco, basado en las voces de los dueños de restaurantes, proporciona una visión detallada y enriquecedora de la dinámica de este sector crucial en la región. A través de la exploración de temas como los consumidores, la competencia y colaboración, la innovación y tecnología, la sostenibilidad y responsabilidad social, las relaciones con proveedores, las regulaciones y desafíos legales, se han identificado tendencias, desafíos y oportunidades clave que delinear el presente y futuro de la industria.

En general, los entrevistados ven un panorama complejo pero dinámico para la industria restaurantera, con varias tendencias emergentes y oportunidades de futuro. Se destaca la importancia de adaptarse a los cambios, innovar en tecnología y servicio, y adoptar prácticas sostenibles y socialmente responsables para capitalizar las oportunidades presentes y futuras en la industria.