

TENDENCIAS Y RETOS EN LA INDUSTRIA RESTAURANTERA DE JALISCO

Elaborado por:

Dra. Diana Lizette Becerra Peña
Dr. Luis Ernesto Ocampo Figueroa

21 de mayo del 2024

Elaborado por:

Dra. Diana Lizette Becerra Peña

Directora de la Plataforma Economía de Jalisco (PLEJ)

Profesora de Asignatura del Departamento de Métodos Cuantitativos, Centro

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

dianabep@ucea.udg.mx

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 reporte ejecutivo presenta los principales hallazgos sobre tendencias y desafíos en la industria de alimentos y bebidas en Jalisco, a través del análisis de la experiencia de los restauranteros.

INTRODUCCIÓN

La industria gastronómica de Jalisco está en constante evolución, influenciada por cambios en las preferencias de los consumidores, innovaciones tecnológicas y desafíos regulatorios. A través de entrevistas con restauranteros locales, hemos identificado varias tendencias y desafíos clave que están dando forma al panorama actual de la industria. A continuación, se presentan las tendencias emergentes y los principales desafíos observados.

TENDENCIAS EN LA INDUSTRIA RESTAURANERA DE JALISCO

1. Prácticas Sostenibles y Responsabilidad Social:

- Implementación de prácticas que minimicen el impacto ambiental.
- Esfuerzos para mejorar el bienestar del personal.

2. Tecnología y Automatización:

- Adopción de tecnología avanzada para enfrentar la escasez de mano de obra y mejorar la eficiencia operativa.

3. Monetización de Datos:

- Generación de ingresos adicionales a través de la monetización de datos generados por el restaurante.

4. Personalización y Experiencia del Cliente:

- Uso del análisis de datos e inteligencia artificial para personalizar la experiencia del cliente.

5. Formación y Retención de Talento:

- Desafíos en la formación, retención y captación de personal calificado.
- Inversión en formación interna es crucial.

6. *Marketing* Influenciado por *Foodies* e *Influencers*:

- Uso del marketing de influencia como herramienta efectiva para atraer clientes.

7. Seguridad Alimentaria y Salud:

- Prioridad en la seguridad alimentaria y la higiene, influenciada por la creciente conciencia del consumidor.

8. Integración con la Comunidad:

- Fortalecimiento de la imagen de marca y lealtad del cliente mediante la integración y contribución a las comunidades locales.
- Relación directa con productores locales y selección cuidadosa de ingredientes.

9. Servicio para Llevar y *Delivery*:

- Cambio hacia modelos de negocio centrados en el servicio para llevar y *delivery* para optimizar operaciones y enfrentar la falta de personal.

10. Profesionalización del Sector:

- Aumento en la profesionalización de áreas como la cocina y el servicio, destacando la importancia de la diferenciación y especialización post-pandemia.

11. Colaboraciones Estratégicas:

- Colaboraciones con otros restaurantes, proveedores y eventos para fomentar la innovación y atraer nuevos clientes.

12. Educación y Vinculación con Instituciones Educativas:

- Mejora en la formación educativa relacionada con la gastronomía y la gestión de restaurantes.
- Adaptación de currículos a las necesidades reales del mercado y promoción de programas de educación dual.

TENDENCIAS EN EL MERCADO GASTRONÓMICO

1. Polarización del Mercado:

- Diferenciación: Hay una creciente división entre restaurantes que ofrecen experiencias gastronómicas distintivas y aquellos enfocados en comida rápida o para llevar.
- Desafíos para Intermedios: Los establecimientos de rango medio podrían tener dificultades para mantenerse relevantes.

2. Experiencias Gastronómicas:

- Oportunidades: La demanda de experiencias culinarias excepcionales está en aumento.
- Innovación en Menús: Incorporar opciones saludables, orgánicas y dietas específicas (vegetarianas, veganas) puede atraer a un público más amplio.

3. Adaptación a Cambios en el Consumo de Alimentos:

- Preferencias Saludables: Hay una tendencia hacia el consumo de alimentos más saludables y sostenibles.
- Menos Carnes y Mariscos: El aumento de costos y las preocupaciones ambientales impulsan una mayor inclusión de verduras en los menús.
- Oportunidades: Ajustar los menús y prácticas de abastecimiento a estas tendencias puede abrir nuevas oportunidades de mercado.

4. Personalización y Experiencia del Cliente:

- Tecnología: El uso de análisis de datos e inteligencia artificial para personalizar la experiencia del cliente es una tendencia clave.
- Ambiente y Estética: Inversiones en la decoración, diseño interior, presentación de platos y ambientación musical pueden diferenciar a un restaurante en un mercado competitivo.

5. Experiencia *Instagrameable*:

- Estética Visual: La importancia de la presentación visual de la comida y del entorno para atraer a clientes que comparten sus experiencias en redes sociales.

- Marketing Viral: Crear platos y ambientes visualmente atractivos para fomentar el marketing viral a través de plataformas como Instagram.

6. Cambio Generacional y Nuevas Expectativas:

- Inmediatez y Unicidad: Las nuevas generaciones buscan inmediatez y experiencias únicas.
- Adaptación: Es crucial que los restaurantes evolucionen para satisfacer las demandas cambiantes de estas generaciones.

RETOS EN EL MERCADO GASTRONÓMICO

1. Desafíos Regulatorios y Fiscales:

- Regulación Excesiva: La industria enfrenta una regulación gubernamental excesiva que dificulta el emprendimiento y el crecimiento.
- Carga Fiscal: La alta carga fiscal impone desafíos significativos.
- Dependencias Múltiples: Existen 17 dependencias regulando el sector, lo que obliga a algunos negocios a dedicar personal exclusivamente para atender a los funcionarios gubernamentales.

2. Cultura Laboral y Cambios Generacionales:

- Nuevas Expectativas: La nueva generación tiene expectativas laborales y de vida diferentes, lo que requiere una adaptación cultural y generacional por parte de las empresas.
- Escasez de Mano de Obra: La escasez de trabajadores es un desafío crítico, agravado por las expectativas cambiantes post-pandemia.
- Condiciones Laborales Flexibles: Los empleados buscan condiciones laborales más flexibles, beneficios adicionales y oportunidades de crecimiento profesional.
- Creatividad en Gestión de Personal: Los restaurantes deben ser creativos en la forma de reclutar, retener y motivar a su personal para asegurar sostenibilidad y crecimiento a largo plazo.