



# TENDENCIAS EN LA INDUSTRIA DE RESTAURANTES EN YUCATÁN.

# CONTEXTO

### **DESAFÍOS**

Somos un estado cuya economía está sustentada en un 70% el sector terciario-servicios y con una riqueza gastronómica aplaudida en todo el país e internacionalmente.

En Yucatán tenemos más de 10 mil empresas en la industria de restaurantes y bares, que en un 98% son pequeñas empresas, donde se generan cerca de 40 mil empleos directos.

Para la industria existen 3 desafíos: sus costos fijos y variables, un mercado muy cambiantecompetitivo y un modelo de negocios basado principalmente en la intuición gerencialemprendedora donde es muy común la copia de modelos de negocios.

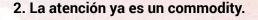
¿Copia de modelos? ¿Sin información del consumidor y mercado? ¿Sin innovación y capacitación? ¿Formales vs comercio informal? Ante estas tesis de mercado ¿Cuál es la tendencia y futuro de la Industria? Segmentos Research presenta un análisis de la industria para tener un visor que permita a los actores de toda la cadena de valor hacer una valoración estratégica para una mejor competitividad.

### **TENDENCIAS**

### 1. El dinero no vende, la innovación Sí.

Un restaurante podrá tener una solidez financiera, mucho organigrama y mucho gasto de publicidad, sin embargo, los clientes prefieren nuevos menús, nuevos sabores, nuevas recetas, nuevos escenarios y experiencias.

"Un pequeño restaurante ya ti<mark>ene más clientes que los grandes, incluso franquicias, la razón: su innovación"</mark>



Una sonrisa y buena atención ya NO ES SUFICIENTE, eso ya es visto como una obligación y dejó de ser una ventaja competitiva. Los drivers del consumidor están más enfocados a otros factores como la innovación, la calidad de los insumos, tendencia a lo orgánico, una terminal bancaria funcionando al 100%, área para niños y horarios.

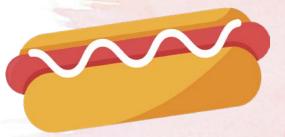
Existen marcas que venden más un servicio excelente y olvidan que el sabor y calidad de los insumos les está haciendo perder clientes.

### 3. Uberización.

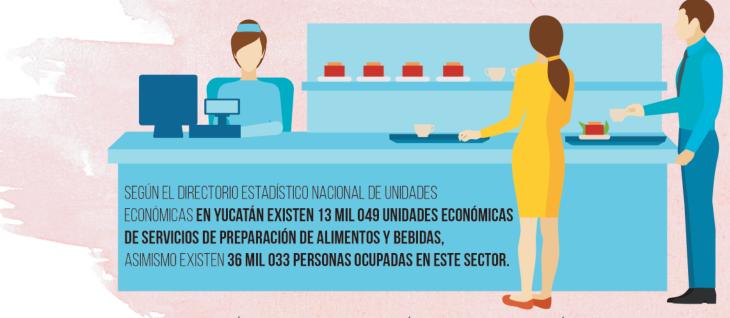
La industria está en proceso de la utilización de aplicaciones móviles para los servicios de entrega. Uber Eats, Rappi y Sin Delantal son las tres aplicaciones con alto crecimiento y posicionamiento.

### 4. Nichos.

Existe un impulso y alta demanda por conceptos de especialización por nichos de mercado.







DE LAS UNIDADES ECONÓMICAS EN SERVICIOS DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS ESTÁS SE SUBDIVIDEN EN:

0,4%



SERVICIOS DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS POR ENCARGO

> 55 UNIDADES ECONÓMICAS

5.2%



CENTROS NOCTURNOS, BARES, CANTINAS Y SIMILARES

**684**UNIDADES
ECONÓMICAS

ASIMISMO EL PERSONAL OCUPADO SE DIVIDE DE LA SIGUIENTE FORMA:

94,3%



SERVICIOS DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS ALCOHÓLICAS Y NO ALCOHÓLICAS

**12,310**UNIDADES
FCONÓMICAS

0,6%



SERVICIOS DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS POR ENCARGO

226
PERSONAL
OCUPADO

7,4%



CENTROS NOCTURNOS, BARES, CANTINAS Y SIMILARES

**2680**PERSONAL
OCUPADO



91,9%



SERVICIOS DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS ALCOHÓLICAS Y NO ALCOHÓLICAS

**33127**PERSONAL
OCUPADO



2% DE LAS EMPRESAS ESTÁN ASOCIADAS A LA CANIRAC



TOTAL DE EMPRESAS EN EL SECTOR:

13,049



ASOCIADAS A LA CÁMARA NACIONAL DE LA INDUSTRIA DE RESTAURANTES, ALIMENTOS Y CONDIMENTOS DE YUCATÁN:

300



SEGÚN LA ENCUESTA DE OCUPACIÓN Y EMPLEO, EN **YUCATÁN** HAY

9 MIL 630 MESEROS.







EL GASTO EN LA INDUSTRIA EN YUCATÁN
ES DEL 7% ESTO QUIERE DECIR QUE
EL GASTO PROMEDIO EN ALIMENTOS
Y BEBIDAS FUERA DEL HOGAR
ES DE \$ 842 PESOS AL MES.



## GASTO EN LA INDUSTRIA DE RESTAURANTES POR GRUPO DE HOGAR EN YUCATÁN



