



UNIVERSIDAD DE ESPECIALIDADES ESPÍRITU SANTO

FACULTAD DE HOTELERÍA Y TURISMO, ESCUELA DE GASTRONOMÍA

INCIDENCIA DEL CRECIMIENTO DEL SECTOR DE ALIMENTOS Y

BEBIDAS EN LA CIUDAD DE LOJA

TRABAJO DE TITULACIÓN QUE SE PRESENTA COMO REQUISITO

PREVIO A OPTAR EL TÍTULO DE INGENIERO EN CIENCIAS

GASTRONÓMICAS

SARA A. VIDAL RODRÍGUEZ

ING. JORGE ESTRADA

SAMBORONDÓN, ABRIL, 2014

Tema: Incidencia del crecimiento del sector de alimentos y bebidas en la ciudad de Loja.

Sara A. Vidal Rodríguez

Universidad Espíritu Santo – Ecuador, svidal@uees.edu.ec, Facultad de Hotelería y Turismo, Escuela de Gastronomía, Edificio E, Universidad Espíritu Santo, Km. 2,5 Vía Puntilla Samborondón.

Resumen

Los establecimientos de alimentos y bebidas forman parte importante de la actividad turística, mostrando así el turismo gastronómico de una ciudad, país o región. El objetivo general es demostrar la incidencia del crecimiento en el número de establecimientos de alimentos y bebidas en la sostenibilidad del sector gastronómico en la ciudad de Loja. Se elaborará un diagnóstico situacional del sector de alimentos y bebidas de Loja, luego un análisis comparativo del comportamiento de la oferta en cuanto tipo cocina, categorización de restaurantes y cafeterías; y se desarrollará ratios comparativos para conocer el comportamiento del sector gastronómico. Las etapas metodológicas fueron: recolección de datos mediante de fuentes bibliográficas, observación directa, recopilación de información catastral del Ministerio de Turismo y Municipio de Loja. Recopilación de información sobre el tipo de oferta por restaurante y desarrollo de ratios comparativos. Los resultados presentaron un desaceleramiento en el crecimiento del número de cafeterías y restaurantes.

Palabras Claves: alimentos y bebidas, restaurante, cafetería, bar.

INCIDENCIA DEL CRECIMIENTO DEL SECTOR DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN LA CIUDAD DE LOJA

Abstract

Food establishments portray an important facet of the tourism of a country by showing the local culture in form of gastronomy to local and foreign visitors. The main objective of this project is to identify and demonstrate the relationship between the increase in the numbers of food and beverage establishments and the sustainability and viability of the gastronomy sector in Loja city. A situational baseline study was performed on the gastronomy sector of Loja, then a comparative analysis on the behaviour of the supply regarding restaurants and cafeterias. And finally comparative ratios were developed in order to understand the behaviour among the abovementioned gastronomy sectors. The following methodologies were used: data collection through bibliographic resources, direct observation, collection of catastral information from the Ministry of Tourism and Municipality of Loja. Compilation of the type of restaurant offer and development by comparative ratios. The results show a slowdown in the growth rate of restaurants and cafeterias.

Keywords: food and beverage, restaurant, cafeteria, bar.

INCIDENCIA DEL CRECIMIENTO DEL SECTOR DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN LA CIUDAD DE LOJA

Introducción

Para el Ecuador, el turismo es una actividad económica de gran importancia dado que es generador de divisas para el desarrollo socioeconómico (PROECUADOR, 2012) ocupando de esta manera el cuarto puesto en las fuentes importantes de divisas, superado por las exportaciones más importantes como petróleo y banano (Ministerio de Turismo, 2014). La planta turística del Ecuador cuenta con 61.546 establecimientos, de los cuales 48.385 establecimientos representan a los servicios de alimentos y bebidas que corresponde al 79% del total de toda la planta turística del país (INEC, 2012).

La ciudad de Loja, es la capital de la provincia de Loja, está ubicada al sur-oriente de la región sierra, limitando al Norte con el cantón Saraguro, al Sur y Este con la provincia de Zamora Chinchipe y al Oeste con los cantones de Catamayo, Gonzanamá y Quilanga y parte de la provincia de El Oro (Visita Ecuador, 2014). Está políticamente constituida por cuatro parroquias urbanas: El Sagrario, San Sebastián, Sucre y el Valle (Viva Loja, 2014) y cuenta con una población de 170.280 habitantes en la zona urbana (INEC, 2010).

Los inicios de los restaurantes en la ciudad de Loja no tienen una fecha exacta, por lo que se toma como referencia datos de los primeros restaurantes en los barrios más tradicionales. Por ejemplo en el año 1860, el restaurante “Salón del Valle” ubicado en el barrio de El Valle, ofrecía el típico cuy asado, dando inicio a la tradición de vender el cuy en ese sector, además de la gallina cuyada que es plato insignia de la ciudad de Loja. Es así que los restaurantes tradicionales con más de 150 años de ese sector son: Salón del Valle, Los Naranjos y Mama Lola. Una de las características de estos restaurantes es el uso de mantenes

INCIDENCIA DEL CRECIMIENTO DEL SECTOR DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN LA CIUDAD DE LOJA

coloridos, mesas y sillas de madera que proyectan un ambiente propio para llamar la atención de los comensales (El Comercio, 2012). En el barrio San Sebastián, ubicado en el centro de la ciudad, los primeros restaurantes ofrecían el repe, las humitas, los tamales y la miel con queso; formando así el menú habitual lojano. Otro referente histórico con más de 67 años de funcionamiento, es el restaurante “Las Cecinas de la Y”, en el barrio Las Palmas, el mismo que ofrece las famosas cecinas, el repe y la horchata (Los Andes, 2012). De igual manera el barrio Belén, al noroccidente de la ciudad, es famoso por la venta de la fritada, chanfaina y el sancocho de cerdo (La Hora, 2012).

Según (Palacios, 2012) en la ciudad de Loja hay un segmento de mercado de turismo gastronómico local, la mayoría de los restaurantes ofertan un menú típico de cocina lojana, mientras que (Arias, 2013) en su publicación explica que solo el 30% del total de restaurantes de la ciudad, ofertan comida del exterior como la italiana, mexicana, y árabe. Por otro lado el número de turistas extranjeros registrados que visitan la ciudad de Loja, durante los tres últimos años han tenido altos y bajos, según la oficina de Turismo Municipal en el año 2011 hubieron 689 turistas registrados, para el año 2012 la cifra bajó a 565 turistas y en el año 2013 se aumentó a 980 turistas (ITUR-LOJA, 2014). Estos datos muestran que los turistas extranjeros en la ciudad están en aumento cada año, pero siguen siendo datos no significativos, uno de los motivos es que la ciudad es punto de partida para desplazarse a los demás atractivos turísticos dentro de la provincia.

El objetivo general de la investigación es demostrar cómo incide el crecimiento en cuanto al número de establecimientos de alimentos y bebidas en la sostenibilidad del sector gastronómico de la ciudad de Loja. Para ello se procederá

INCIDENCIA DEL CRECIMIENTO DEL SECTOR DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN LA CIUDAD DE LOJA

a elaborar un diagnóstico situacional del sector de alimentos y bebidas de Loja, luego realizar un análisis comparativo del comportamiento de la oferta en cuanto al tipo de cocina y categorización de restaurantes y cafeterías; y finalmente desarrollar ratios comparativos para conocer el comportamiento del sector gastronómico.

Mediante esta investigación se aportará con información actual sobre el sector de alimentos y bebidas, que es de trascendental importancia para la sostenibilidad de la oferta gastronómica de la ciudad de Loja y a su vez, impulsar el desarrollo del turismo local. La información y los datos a recabar no han sido realizados con anterioridad, es por ello la importancia de proponer este tema como estudio, con el fin de aportar para futuras investigaciones y lograr continuar con el desarrollo de actividad turística en la ciudad de Loja y su provincia.

Marco Teórico

Establecimientos de Alimentos y Bebidas

Son establecimientos que están dentro de la actividad de servicios, el principal objetivo es provisionar de alimentos y bebidas a personas que se encuentran lejos de su domicilio y por necesidad o deseo salen a comer fuera de sus casas. Los establecimientos de alimentos y bebidas son varios, van desde un restaurante de lujo hasta un *snack bar*, lo importante es que cumplan con normas de procedimientos idóneos para así ofrecer un servicio de calidad (Morfín, 2006).

Para identificar cada uno de los establecimientos de alimentos y bebidas existe una clasificación ya sea por el tipo de establecimiento (restaurante,

INCIDENCIA DEL CRECIMIENTO DEL SECTOR DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN LA CIUDAD DE LOJA

cafetería, bar, etc.) el tipo de comida (rápida, gourmet, mexicano, etc.) y el tipo de servicio a ofrecer (de lujo, de primera, de segunda, etc.) según Morfín (2006).

Restaurante

Un restaurante es una empresa que sirve comidas y bebidas a personas fuera de sus casas a cambio de un valor y varían dependiendo el tamaño, tipo de cocina y servicio a brindar. Para ello existen dos tipos de clasificación general para los restaurantes basadas en características tangibles e intangibles como las instalaciones, el menú, el servicio, etc. Es así que la primera clasificación es según el tipo de restaurante y la segunda por categorías (Valera, Guerrero, Jiménez & Ballesteros, 2009).

Según Gallego (2012) para la clasificación por tipo de restaurante, se toman en cuenta varios factores como las costumbres de la sociedad, hábitos, requerimientos personales y la concurrencia de turistas. Teniendo de esta manera los restaurantes gourmets que ofrecen una carta muy elaborada con platillos de alta cocina y la calidad se refleja en el tipo de servicio que brindan. Los de especialidades procuran un único estilo de cocina, pueden ser solo mariscos, aves, carnes o pasta. Los étnicos que representan la gastronomía de algún país como franceses, mexicanos, italianos entre otros.

Los restaurantes temáticos son establecimientos en los cuales la decoración interior, la música, los uniformes del personal de servicio y los productos proyectan un ambiente único. El restaurante familiar por lo habitual oferta un menú casero sencillo (desayunos, almuerzos y meriendas) a precios basados en el promedio al ingreso familiar básico, de igual manera el servicio es sencillo. Finalmente los restaurantes de comida rápida se caracterizan por

INCIDENCIA DEL CRECIMIENTO DEL SECTOR DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN LA CIUDAD DE LOJA

combinar la rapidez de preparar comida (hamburguesas, papas fritas, malteadas, etc.) y la rapidez del servicio informal a precios muy económicos.

Para Morfín (2006) la clasificación de restaurantes por categorías se dividen en cinco o por el número tenedores, tomando en cuenta características como el inmobiliario y tipo de servicio. De esta manera los restaurantes de lujo o cinco tenedores reúnen varias características como el servicio personalizado con detalles especiales que brindan comodidad al comensal, este tipo de establecimiento cuenta por ejemplo con lo siguiente: entrada independiente para clientes y personal, valet parking, sala de espera o área de bar, comedor con decoración, ambiente y equipo comfortable; teléfono disponible para el uso del cliente, aire acondicionado y calefacción; sanitarios amplios e independientes, cocina funcional, la cristalería y menaje debe estar acorde con la decoración y concepto del restaurante. El servicio se efectúa directamente en las mesas con platos cubiertos con cubre fuentes o se preparan a la vista del comensal. La carta del restaurante debe estar redactada, describiendo cada uno de los platos, divididos en tiempos como: entradas, sopas, pastas, ensaladas, especialidades o sugerencias, carnes, aves, postres, etc. El personal de servicio debe estar uniformado y tener conocimiento de los productos que se venden en el mismo.

Sin embargo el restaurante de primera clase o cuatro tenedores la única diferencia con la categoría de lujo se encuentra en la carta o menú que ofrece de cinco a siete diferentes tiempos de servicio. El restaurante de segunda clase o tres tenedores es conocido como turístico, tiene limitado el servicio hacia el comensal, la capacidad del local es más restringida en espacio y su carta contiene hasta cinco

INCIDENCIA DEL CRECIMIENTO DEL SECTOR DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN LA CIUDAD DE LOJA

tiempos como: entrada, sopas y cremas, verduras o pasta, especialidades de pescado o carne; y los postres (Morfín, 2006).

Por otro lado en los restaurantes de tercera clase o dos tenedores el servicio es más limitado hacia el comensal, su carta o menú presenta tres o cuatro tiempos de servicio, cuenta con mobiliario básico: equipo de cocina inoxidable, cristalería sencilla, servilletas y mantelería presentables; los servicios sanitarios son independientes. El personal usa uniforme sencillo y atiende a los clientes apropiadamente (Morfín, 2006).

Finalmente están los de cuarta clase o un tenedor que presentan un servicio limitado hacia el comensal, el comedor es independiente de la cocina, tiene plaque inoxidable, cristalería sencilla, servilletas de papel, servicios sanitarios en buen estado y personal presentable. La carta o menú es sencilla, con tres diferentes tiempos: sopa, plato fuerte y postres de la casa o frutas (Morfín, 2006).

Cafeterías

Son establecimientos en los que se sirven platos simples o combinados acompañados de bebidas como: café, infusiones, refrescos, helados, batidos, refrescos, jugos, vinos, etc., con un servicio personalizado (González, 2012). Para la clasificación de las cafeterías se toman en cuenta características de acuerdo a al servicio, según Morfín (2006) están las cafeterías de categoría especial o tres tazas que cuentan con entrada para los clientes independiente de la del personal de servicio, servicios sanitarios independientes decoración y mobiliario en armonía con el establecimiento, el menaje como cubiertos, vajilla y cristalería deben ser de calidad, cafeteras profesionales y barra o mostrador libre, la carta contiene variedad de postres, bebidas calientes y bebidas frías; y el personal de servicio

INCIDENCIA DEL CRECIMIENTO DEL SECTOR DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN LA CIUDAD DE LOJA

uniformado de acuerdo con la categoría del establecimiento. A diferencia de la categoría anterior, la cafetería de primera categoría o dos tazas, la entrada es la misma para clientes y trabajadores; la carta es limitada en la variedad de postres y helados, bebidas calientes y bebidas frías. Finalmente las cafeterías de segunda categoría o una taza cuentan con: teléfono, servicios sanitarios independientes, cubertería inoxidable, vajilla y cristalería en buen estado, menú limitado no más de tres tiempos, mobiliario en buen estado y personal uniformado.

Fuentes de Soda

Son establecimientos medianos de servicio de comida rápida, el concepto se originó principalmente por la venta de bebidas como refrescos, jugos y comida rápida como sandwiches, *hot dogs*, hamburguesas, etc. Este tipo de establecimientos no expende bebidas alcohólicas, la cubertería y el menaje son de material descartables (Gallego, 2011).

Bares

La palabra bar se deriva de barra o mostrador, los mismos que le ha dado el nombre a este tipo de establecimiento, ya que el uso de la barra es una característica esencial, la misma que consiste en una tabal alargada a la altura del pecho del consumidor para solicitar las bebidas y todo aquello que se le apetece al cliente. En los bares se ofrecen bebidas alcohólicas y no alcohólicas con alimentos pequeños para picar como bocaditos, tapas, *snacks*, sandwiches entre otros (Definición ABC, 2014).

INCIDENCIA DEL CRECIMIENTO DEL SECTOR DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN LA CIUDAD DE LOJA

Formulación del Problema

En el sector gastronómico de Loja, el volumen de las ventas no se incrementaron de manera satisfactoria en la temporada alta (agosto y septiembre) en el año 2013, una de las causas fue debido a la falta de promoción turística del sector según explica la presidenta de la Cámara de Turismo de Loja¹. El sector gastronómico ha crecido en el número de establecimientos, sin embargo algunos locales se han visto forzados a cerrar debido al quiebre en ventas por falta de demanda o simplemente una mala gestión administrativa del negocio, según manifiesta el presidente de la Organización de Restaurantes de Loja² (ORL).

Mientras tanto con respecto a los permisos de funcionamiento para los establecimientos de alimentos y bebidas en la ciudad, el número por año va en incremento. Por ejemplo en el año 2011 se emitieron 20 nuevos permisos, en el 2012 con 28 nuevos permisos y en el 2013 se emitieron 35 nuevos permisos para restaurantes, en cuanto a las cafeterías, bares y fuentes el número de registros es mínimo cada año (Departamento de Higiéne Loja, 2013).

Por todo lo anterior, se plantea como problema central de la presente investigación, es que al no existir las políticas de planeación por parte del Municipio de Loja para la adecuada gestión del sector de alimentos y bebidas de la ciudad, no hay un control en el número de locales abiertos cada año con el fin de evitar un crecimiento desmedido en dicho sector lo que provocaría un impacto en la sostenibilidad de la oferta.

¹ La Cámara de Turismo de Loja, es la encargada de la promoción de los establecimientos del sector gastronómico de la ciudad.

² Organización de Restaurantes, Loja, es quien agrupa al sector gastronómico y los representa ante entidades públicas y privadas.

INCIDENCIA DEL CRECIMIENTO DEL SECTOR DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN LA CIUDAD DE LOJA

Metodología

La presente investigación es de tipo cuantitativa, por lo que se recolecta datos a partir de diferentes catastros del sector de alimentos y bebidas; y se hace medición numérica de los datos obtenidos. La investigación tiene un diseño documental, descriptivo y transeccional. Es documental porque se realiza una investigación bibliográfica en libros e internet sobre conceptos, datos numéricos y características del sector gastronómico de Loja. Es descriptiva porque se describen las características de la población objeto de estudio (restaurantes y cafeterías). Y es transeccional ya que los datos recogidos son en determinado tiempo, describiendo variables y su interrelación.

La investigación se enmarca en la ciudad de Loja, que constituye la capital de la provincia de Loja, la población de estudio son los restaurantes y cafeterías de la ciudad con un total 166 establecimientos respectivamente del catastro de alimentos y bebidas del Ministerio de Turismo.

Se realizó las siguientes técnicas y pasos de investigación: recolección de datos mediante fuentes primarias y secundarias, apoyándose en libros, archivos electrónicos y páginas de internet de instituciones: Instituto Nacional de Estadísticas y Censos (INEC) y Ministerio de Turismo (MINTUR).

Observación directa, recolectando información sobre el tipo de oferta por restaurante de Loja y conversatorios con representantes de la ORL y La Cámara de Turismo de Loja.

Recopilación de información del catastro del MINTUR de Loja sobre: categorización de restaurantes y cafeterías.

Recopilación de información sobre el tipo de oferta por restaurante de Loja

INCIDENCIA DEL CRECIMIENTO DEL SECTOR DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN LA CIUDAD DE LOJA

Recopilación de información del catastro del MINTUR de Cuenca sobre: categorización de restaurantes y cafeterías.

Análisis comparativo del comportamiento de la oferta en cuanto tipo cocina y categorización de restaurantes y cafeterías en ambas ciudades.

Desarrollo y cálculo de ratios comparativos, utilizados:

Se hace necesario precisar que como clientes potenciales (mercado local) se entiende, la población urbana de Loja con 170.280 habitantes y el número de habitantes urbanos de Cuenca con 277.374 (INEC, 2010). Se tomó como base el número de restaurantes y cafeterías del catastro municipal de la ciudad de Cuenca y Loja del año 2013.

Como clientes potenciales foráneos registrados, se tomó el número de visitas a las áreas protegidas registrado por el Ministerio del Medio Ambiente en parques nacionales aledaños a ambas ciudades más el número de turistas foráneos registrados por oficinas de turismo de Loja y Cuenca. De esta manera para Cuenca se registran un total de 82.579 turistas y para Loja 30.664 turistas registrados.

Cientes potenciales (mercado local) para cada establecimiento: Cp/#E

Cientes potenciales (mercado local) para cada restaurante: Cp/#R

Cientes potenciales (mercado local) para cada cafetería: Cp/C

Cientes potenciales foráneos registrados para cada establecimiento: T/E

Cientes potenciales foráneos registrados para cada restaurante: T/R

Cientes potenciales foráneos registrados para cada cafetería: T/C

Y finalmente se cumplió con el análisis comparativo, conclusiones y recomendaciones.

INCIDENCIA DEL CRECIMIENTO DEL SECTOR DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN LA CIUDAD DE LOJA

Resultados

Los resultados se presentan mediante tablas y gráficos a partir de los datos de catastro del MINTUR y municipal. Para el cálculo de estimaciones se usaron fórmulas matemáticas, debido a la inexistencia de datos reales, para ello se asumió un comportamiento porcentual igual al reflejado en el 2013.

Se utilizó la siguiente fórmula para calcular la tasa de crecimiento básica:

$$\left(\frac{\text{Año Presente} - \text{Año Pasado}}{\text{Año Pasado}} \right) \times 100$$

1) Diagnóstico situacional del sector de alimentos y bebidas de la ciudad de Loja.

	Mintur	Municipio	% Reg. Mintur
Bares	41	62	66,13%
Fuentes de Soda	36		
Cafeterías	27	122	51,64%
Restaurantes	139	359	38,72%
Total	243	543	56,35%

Tabla 1#: Número y porcentaje de establecimientos clasificados y registrados en el MINTUR, 2013 y catastro Municipal.

Fuente: Catastro MINTUR y Municipal Loja, 2013.

Elaborado por: La investigadora.

INCIDENCIA DEL CRECIMIENTO DEL SECTOR DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN LA CIUDAD DE LOJA

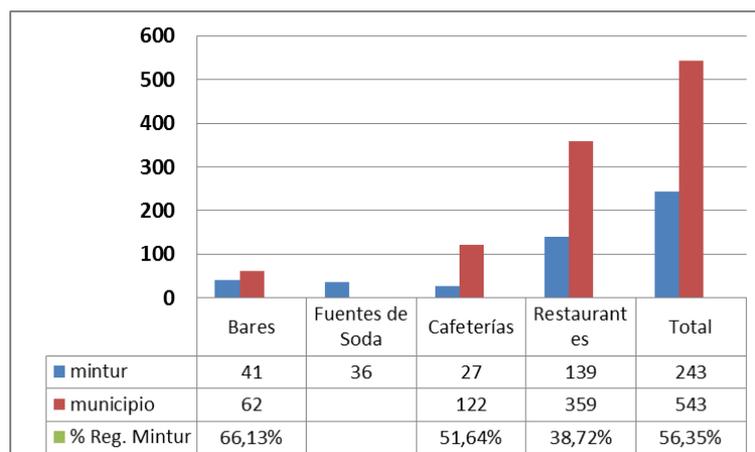


Figura 1. Gráfico de barras de comportamiento de registros en los catastros.
 Nota. No existe en el catastro del municipio una clasificación de permisos para fuentes de soda, por lo que se encuentran dentro de los permisos para cafeterías.
 Elaborado por: La investigadora.

	% Crecimiento 2010-2011	% Crecimiento 2011-2012	% Crecimiento 2012-2013
Cafeterías	16,33%	7%	3,28%
Restaurantes	15,60%	6,30%	3,78%
Total Establ.	15,79%	6,80%	3,40%

Tabla #2: Crecimiento del sector de alimentos y bebidas por años a partir del catastro del MINTUR.

Elaborado por: La investigadora.

INCIDENCIA DEL CRECIMIENTO DEL SECTOR DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN LA CIUDAD DE LOJA

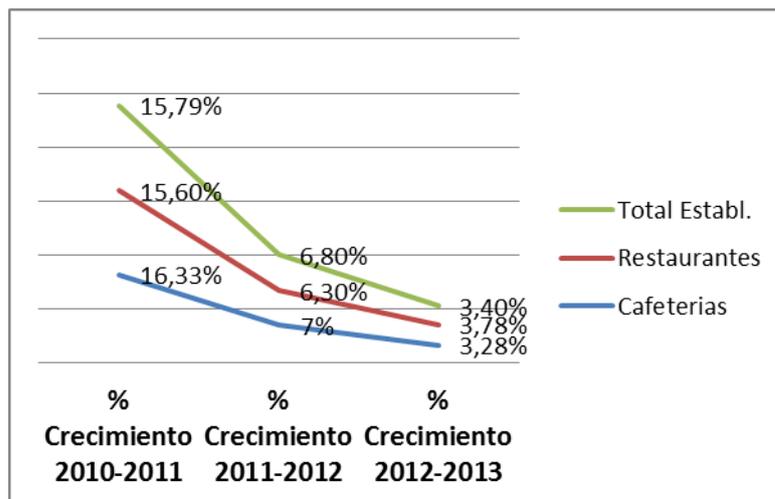


Figura 2. Gráfico de líneas del crecimiento del sector de alimentos y bebidas por años a partir del catastro del MINTUR.

Nota. Nótese como el producto de alimentos y bebidas evidencia una desaceleración del proceso de crecimiento.

Elaborado por: La investigadora.

	% Crecimiento 2010-2011	% Crecimiento 2011-2012	% Crecimiento 2012-2013
Restaurantes	15,79%	7%	3,39%
Cafeterías	15,71%	7,10%	3,46%
Total Establ.	15,80%	6,92%	3,43%

Tabla #3: Crecimiento del sector de alimentos y bebidas por años a partir del catastro del Municipal de Loja.

Fuente: Elaboración propia

INCIDENCIA DEL CRECIMIENTO DEL SECTOR DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN LA CIUDAD DE LOJA

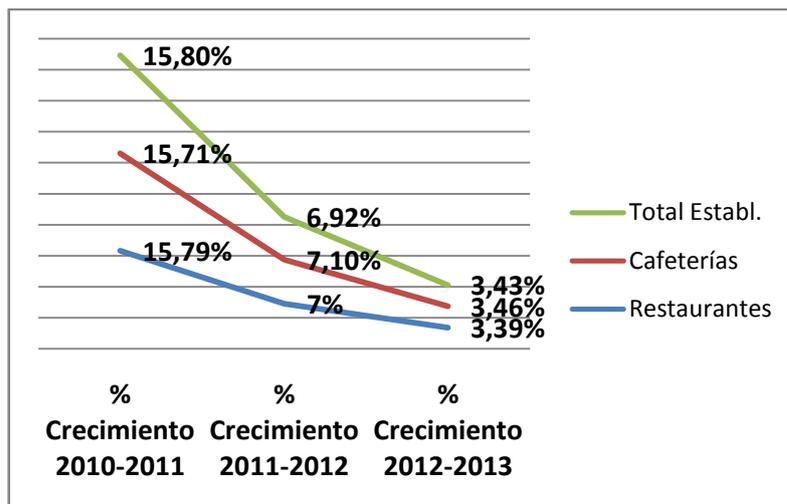


Figura 3. Gráfico de líneas del crecimiento del sector de alimentos y bebidas por años a partir del catastro del Municipal de Loja.

Nota. Nótese como el producto de alimentos y bebidas evidencia una desaceleración del proceso de crecimiento.

Elaborado por: La investigadora.

2) *Características de los restaurantes y cafeterías de la ciudad Loja, tomando como referencia el catastro del MINTUR.*

Categorías	No.
Primera	3
Segunda	10
Tercera	14
Total	27

Tabla #4: Número de categorías de cafeterías, Loja

Fuente: Catastro Mintur Loja, 2013.

Elaborado por: La investigadora.

INCIDENCIA DEL CRECIMIENTO DEL SECTOR DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN LA CIUDAD DE LOJA

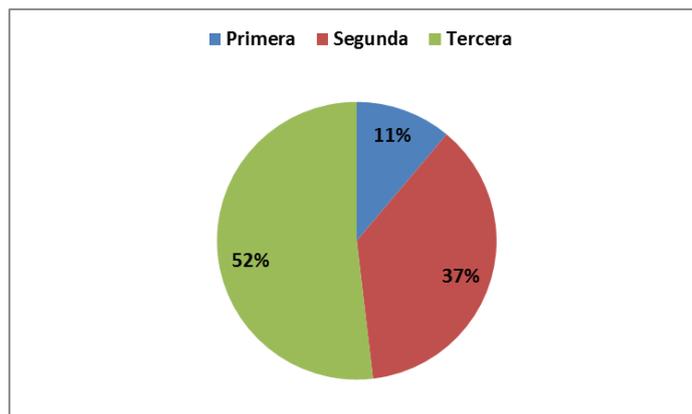


Figura 4. Gráfico de porcentaje por categorías de las cafeterías de Loja.
Elaborado por: La investigadora.

Categorías	No.
Primera	3
Segunda	39
Tercera	85
Cuarta	12
Total	139

Tabla #5: Número de categorías de los restaurantes de Loja.

Fuente: Catastro MINTUR, 2013.

Elaborado por: La investigadora.

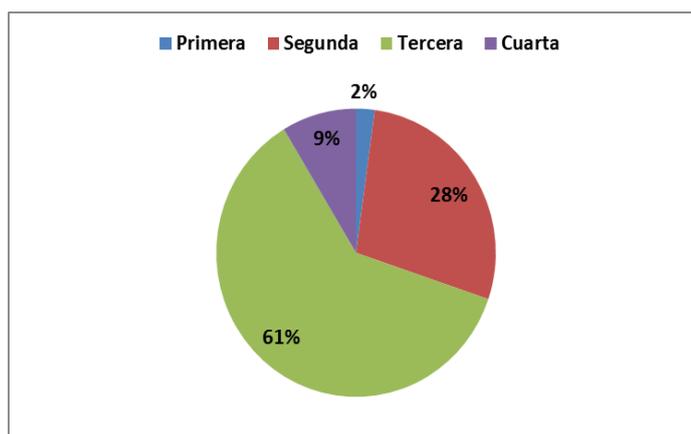


Figura 5. Gráfico de porcentaje por categorías de los restaurantes, Loja.
Elaborado por: La investigadora.

INCIDENCIA DEL CRECIMIENTO DEL SECTOR DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN LA CIUDAD DE LOJA

Oferta	No.
Almuerzos	60
Asaderos de Pollo	26
Árabe	2
Chifa	8
Franquicia	1
Español	1
Italiana	1
Marisquería	10
Mexicana	4
Parrillada	10
Pizzería	5
Nacional	3
Lojana	8
Total	139

Tabla #6: Tipos de oferta de los restaurantes de Loja.

Fuente: Catastro MINTUR Loja, 2013.

Elaborado por: La investigadora.

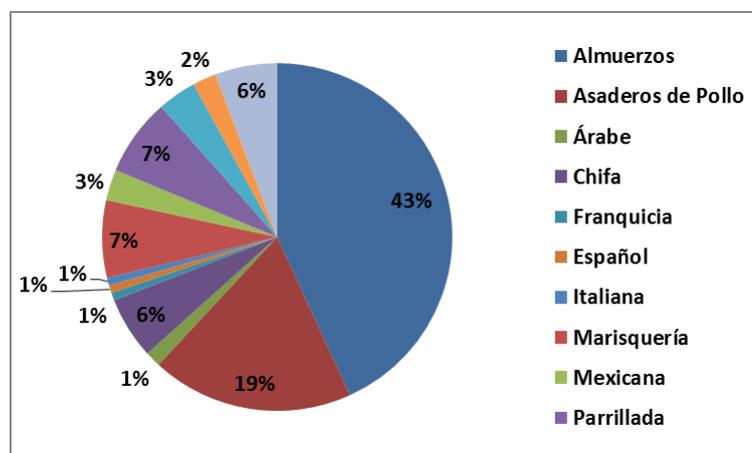


Figura 6. Gráfico del porcentaje según el tipo de oferta de los restaurantes de la ciudad de Loja.

Elaborado por: La investigadora.

INCIDENCIA DEL CRECIMIENTO DEL SECTOR DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN LA CIUDAD DE LOJA

3) *Características de los restaurantes y cafeterías de la ciudad de Cuenca, tomando como referencia el catastro del Municipio y MINTUR.*

Razón Social	No.
Bares	67
Cafeterías	46
Restaurantes	315
Fuentes de Soda	79
Total	507

Tabla #7: Establecimientos de Alimentos y Bebidas de Cuenca.

Fuente: Catastro Municipal Cuenca, 2013.

Elaborado por: La investigadora.

Categorías	No.
Primera	14
Segunda	12
Tercera	20
Total	46

Tabla 8#: Número de categorías de las cafeterías de Cuenca.

Fuente: Catastro MINTUR Cuenca, 2013.

Elaborado por: La investigadora.

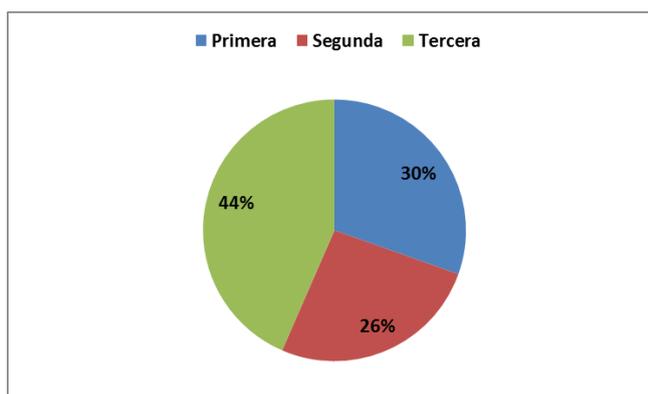


Figura 7. Gráfico de porcentaje por categorías las cafeterías de Cuenca.

Elaborado por: La investigadora.

INCIDENCIA DEL CRECIMIENTO DEL SECTOR DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN LA CIUDAD DE LOJA

Categorías	No.
Lujo	2
Primera	26
Segunda	101
Tercera	169
Cuarta	17
Total	315

Tabla #9: Número de Categorías de los Restaurantes de Cuenca.

Fuente: Catastro MINTUR Cuenca, 2013.

Elaborado por: La investigadora.

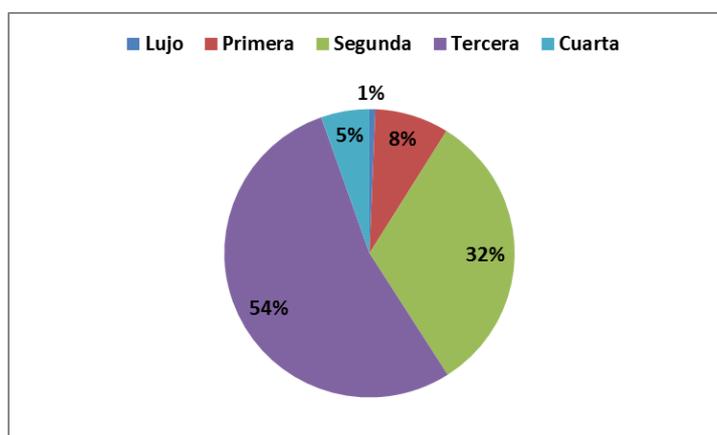


Figura 8. Gráfico de porcentaje por categorías de los restaurantes de Cuenca.

Fuente: Elaboración propia.

INCIDENCIA DEL CRECIMIENTO DEL SECTOR DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN LA CIUDAD DE LOJA

Oferta	No.
Almuerzos	140
Asadero de Pollo	30
Buffet	3
Chifa	20
Franquicia	6
Español	2
Italiana	3
Vegetariano	5
Marisquería	25
Parrillada	15
Pizzería	10
Típica nacional	19
Típica local	31
Internacional	6
Total	315

Tabla #10: Tipos de oferta de los restaurantes, Cuenca.

Fuente: Catastro MINTUR Cuenca, 2013.

Elaborado por: La investigadora.

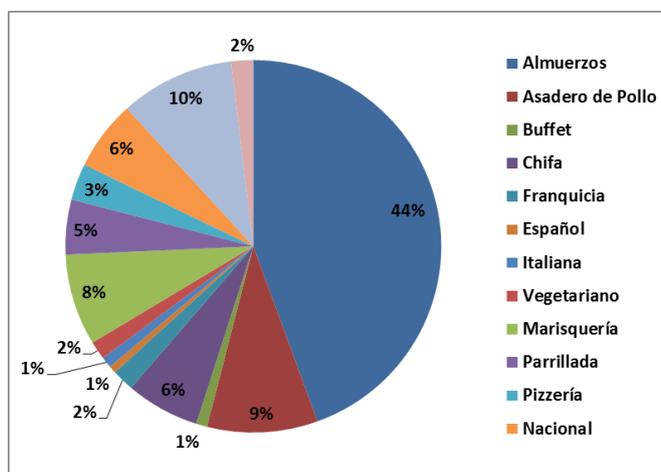


Figura 9. Gráfico del porcentaje según el tipo de oferta de los restaurantes de la ciudad de Cuenca.

Fuente: Elaboración propia

INCIDENCIA DEL CRECIMIENTO DEL SECTOR DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN LA CIUDAD DE LOJA

4) Desarrollo de ratios comparativos en las ciudades de Loja y Cuenca.

Mediante fórmulas detalladas en la metodología, se procedió a una división entre las variables.

Ratio #1: Clientes potenciales (mercado local) para cada establecimiento de Loja y Cuenca.

Ciudad	Clientes Potenciales
Loja	314
Cuenca	547

Tabla #11: Resultado de clientes potenciales (mercado local) para cada establecimiento para Loja y Cuenca.

Elaborado por: La investigadora.

Ratio #2: Clientes potenciales (mercado local) para cada restaurante y cafetería de Loja y Cuenca.

Ciudad	Clientes Potenciales	
	Restaurantes	Cafeterías
Cuenca	881	6030
Loja	474	1395

Tabla #12: Resultado de clientes potenciales (mercado local) para cada restaurante y cafeterías.

Elaborado por: La investigadora.

INCIDENCIA DEL CRECIMIENTO DEL SECTOR DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN LA CIUDAD DE LOJA

Ratio #3: Clientes potenciales foráneos para cada establecimiento de Loja y Cuenca.

Ciudad	Clientes Potenciales Foráneos
Cuenca	162
Loja	57

Tabla #13: Resultado de clientes potenciales foráneos para cada establecimiento. Elaborado por: La investigadora.

Ratio #4: Clientes potenciales foráneos para cada restaurante y cafetería de Loja y Cuenca.

Ciudad	Clientes Potenciales Foráneos	
	Restaurantes	Cafeterías
Cuenca	262	1795
Loja	85	251

Tabla #14: Resultado de clientes potenciales foráneos para restaurantes y cafeterías.

Elaborado por: La investigadora.

INCIDENCIA DEL CRECIMIENTO DEL SECTOR DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN LA CIUDAD DE LOJA

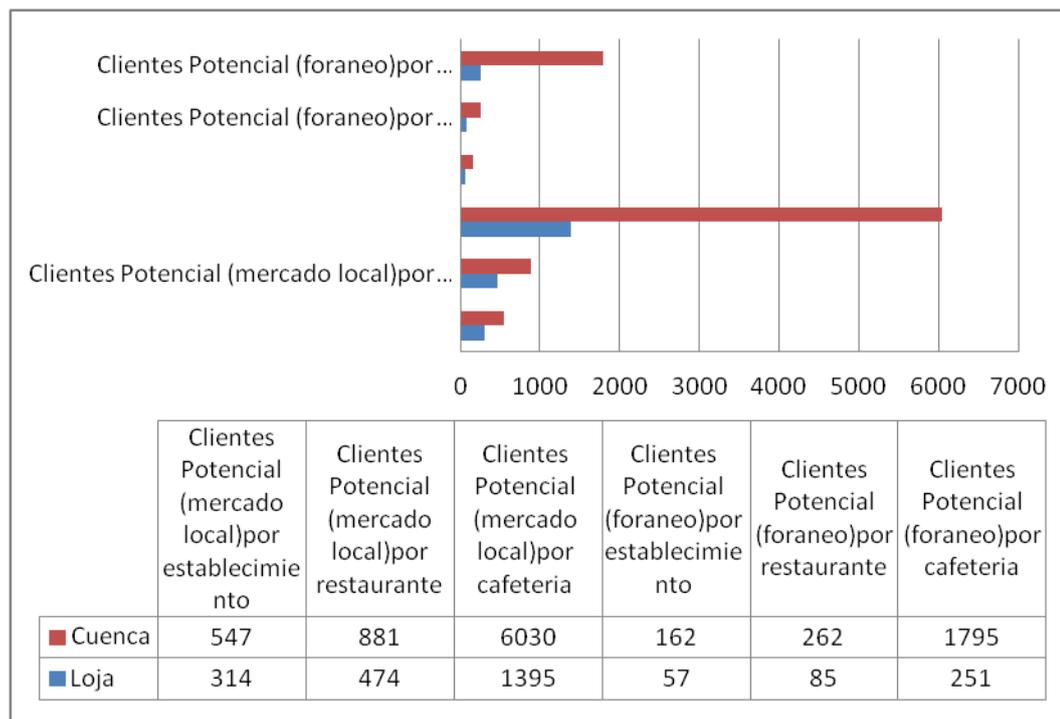


Figura 10. Gráfico de barras comparativo del comportamiento de los clientes potenciales en Loja y Cuenca.

Elaborado por: La investigadora.

Análisis de Resultados

En base a la información obtenida y presentada en los cuadros y gráficos de la sección anterior, podemos observar los siguientes resultados: De todos los establecimientos de alimentos y bebidas de la ciudad de Loja pertenecientes al castro municipal, el 56.35% están registrados como turísticos por el Ministerio de Turismo; siendo los bares, el tipo de establecimiento con el mayor porcentaje de registro, 66.13%. En referencia a cafeterías se registra el 51.74% y restaurantes un 38,72%.

Es importante observar el porcentaje de registro de los restaurantes, debido a que es más bajo que cafeterías y bares, pese a que los requisitos son los mismos:

INCIDENCIA DEL CRECIMIENTO DEL SECTOR DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN LA CIUDAD DE LOJA

se realiza una evaluación en cuanto a infraestructura y servicios ofrecidos (Ministerio de Turismo, Ecuador, 2014).

El comportamiento de estimación del número de registros de los establecimientos para formar parte del catastro turístico presenta un estancamiento o desaceleración. Hubo un alto porcentaje de registros con el 15,79% durante los años del 2010 al 2011, sin embargo para los años siguientes se observa una desaceleración en los registros.

La tendencia de desaceleración está presente tanto en restaurantes y cafeterías; del 16,33% al 3,78% para las cafeterías y del 15,60% al 3,28% para restaurantes. Sin embargo a nivel nacional el registro de establecimientos por parte del MINTUR sigue en aumento, en el año 2013 se registró un total de 1123 establecimientos. El objetivo es que todos los establecimientos de alimentos y bebidas sean catalogados como turísticos (Ministerio de Turismo, Ecuador, 2014).

Por otro lado, el comportamiento de crecimiento en el número de establecimientos del sector de alimentos y bebidas de la ciudad de Loja evidencia en los primeros años 2010-2011 un crecimiento del 15,80%, y luego presenta una caída de más de la mitad llegando a los últimos años 2012-2013 en un 3,43%. Es decir, que en cuanto a restaurantes y cafeterías el comportamiento en el crecimiento evidencia una deceleración estimada del 3,46% y 3,39% respectivamente.

Si bien el sector está creciendo en número de establecimientos, las ventas no reflejan esta conducta. Durante el 2013 las ventas no mejoraron en temporadas altas lo que trae consigo el cierre de algunos establecimientos según el presidente de la ORL (Jiménez, 2013).

INCIDENCIA DEL CRECIMIENTO DEL SECTOR DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN LA CIUDAD DE LOJA

En referencia a la categorización de los restaurantes y cafeterías, los resultados mostraron que existen más restaurantes de tercera categoría alcanzando un 61% y en su minoría están los de segunda categoría en un 28%. Los de cuarta categoría alcanzan un 9% y primera categoría con el 2%.

Comparando estos datos con la categorización de los restaurantes y cafeterías que se muestra en ambas ciudades, los restaurantes y cafeterías tienen un alto porcentaje de locales de tercera categoría y solo Cuenca muestra que tiene restaurantes categorizados como de lujo y primera en un 1% y 5% respectivamente. Este hecho puede tener muchas causas, entre ellas el impulso turístico y que el 83,3% de la población sea de estrato socio económico medio (INEC, 2011), es decir que está en capacidad de pagar por este tipo de servicio.

Por otro lado, Loja, debido a la falta de demanda para establecimientos de lujo, opta por ofrecer un servicio más informal como es la de tercera según explica el presidente de la ORL. Sin embargo a nivel nacional existen más locales de tercera categoría y pocos son los catalogados como de Lujo, recientemente en el 2013 se catalogaron 6 restaurantes de Lujo (Ministerio de Turismo, Ecuador, 2014).

En cuanto a la oferta por tipo de cocina, en ambas ciudades se observa el mayor porcentaje en almuerzos, tendencia que no es extraña considerando el comportamiento natural de muchos ecuatorianos. Por ejemplo, en Ecuador el salir a comer fuera de casa es una tendencia en aumento, en especial a la hora del almuerzo por factores de tiempo y trabajo, por ello el surgimiento de locales de venta de almuerzos está presente en todas las ciudades (Diario Hoy, 2010).

INCIDENCIA DEL CRECIMIENTO DEL SECTOR DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN LA CIUDAD DE LOJA

Finalmente, los ratios que se calcularon presentan una diferencia en la cantidad de clientes potenciales (mercado local) y clientes foráneos tanto para Loja y Cuenca. Los clientes potenciales (mercado local) por establecimiento en Cuenca son de 547 y para Loja es de 314. En cuanto a clientes potenciales (mercado laboral) por restaurante para Cuenca es más de la mitad de lo que tiene la ciudad Loja, en total 881 y Loja con 474 clientes.

El mayor número de clientes por cafetería lo tiene la ciudad de Cuenca con 6030 clientes potenciales (mercado laboral) mientras que Loja tiene 1395. En clientes potenciales foráneos por establecimiento Loja tiene solo 57 y cuenta es más de doble con 162.

Para restaurantes, los clientes foráneos son en Cuenca 262 y para Loja son 85, de igual manera que los clientes potenciales (mercado laboral) los clientes foráneos por cada cafetería, Cuenca tiene más que la ciudad de Loja con 1795 y 251 respectivamente.

La razón por la que Cuenca tiene mayor número de clientes (mercado local) y foráneos es por diferencia entre población, número de turistas y parte de la importancia de la ciudad en el sector turístico del Ecuador.

Conclusiones

En base a lo presentado anteriormente, se pueden obtener las siguientes conclusiones: el comportamiento de registros para formar parte del MINTUR tiene una desaceleración, es decir que a partir del año 2010 el número de registros son pocos, del 15.79% al 3.40%, debido a que algunos establecimientos están desinteresados por forma parte de un catastro turístico.

INCIDENCIA DEL CRECIMIENTO DEL SECTOR DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN LA CIUDAD DE LOJA

El comportamiento de crecimiento en el número de establecimientos de alimentos y bebidas en la ciudad de Loja presenta un desaceleramiento, es decir que a partir del año 2010 su crecimiento ha ido bajando constantemente, del 15.80% al 3.43%. Para restaurantes y cafeterías el porcentaje va del 7% al 3.49% para restaurantes y 3.39%, respectivamente.

Las causas a fondo de este fenómeno en el crecimiento son desconocidas pero según el presidente de ORL y Cámara de turismo, Loja, es debido a que muchos locales se abren y en un tiempo corto de trabajo quiebran en su actividad. Hecho que nos lleva a pensar en una eventual saturación del sector, y debería llevar a la municipalidad a un replanteamiento de las políticas a la hora de emitir permisos de funcionamiento, subiendo las llamadas barreras de entrada del sector, para paulatinamente hacer la oferta más sostenible y eficiente.

En cuanto a la categorización, el comportamiento que hay es que existen mayormente restaurantes y cafeterías de tercera categoría, lo que es una tendencia en el país.

En la comparación con el sector gastronómico de Cuenca, se concluye que Loja no tiene una mayor amplitud en cuanto a la variedad en el tipo de cocina en el sector. El 43% de los restaurantes ofrecen almuerzos; mientras que Cuenca a pesar que de mostrar un mayor porcentaje oferta de almuerzo, si tiene más variedad como vegetariana, internacional y japonesa.

La cantidad de clientes potenciales en la ciudad de Loja son menores que en la ciudad de Cuenca, sin embargo el número de restaurantes en Loja es mayor al número de restaurantes de Cuenca.

INCIDENCIA DEL CRECIMIENTO DEL SECTOR DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN LA CIUDAD DE LOJA

Recomendaciones

Se recomienda a los principales organismos encargados de la gestión del sector de alimentos y bebidas de la ciudad de Loja tomen conciencia sobre la situación actual del sector y se realicen más estudios para el mejoramiento de la sostenibilidad del mismo. De igual manera se realicen planes para impulsar y mejorar la oferta gastronómica de la ciudad, que en conjunto con el área turística se enmarquen en una sola dirección. La municipalidad debería hacer un replanteamiento sobre las políticas de emisión de los permisos de funcionamiento, es decir se limiten las barreras de entrada para abrir un establecimiento de alimentos y bebidas dentro de la zona centro de la ciudad, debido a la conglomeración de locales de comida. Además se recomienda a los dueños de los establecimientos tanto de restaurantes como cafeterías, se interesen en mejorar su servicio e instalaciones para así optimizar la potencialidad de atraer turistas a la ciudad.

Referencias Bibliográficas

- Arias, L. (2013). *Diario El Comercio*. Recuperado el 5 de Diciembre de 2013, de www.elcomercio.com:
<http://edicionimpresa.elcomercio.com/es/13113100e43a66b9-a9ec-4f47-8eb4-d7f1918e2b3f>
- Definición ABC. (2014). Recuperado el Diciembre 2 de 2013, de <http://www.definicionabc.com/general/bar.php>
- Denia Valera, I., Guerrero Moreno, C., Jiménez Jiménez, J. A., & Ballesteros Gozalo, A. (2009). *Manual de servicio de Restaurante-Bar* (Segunda ed.). México: Limusa.

INCIDENCIA DEL CRECIMIENTO DEL SECTOR DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN LA CIUDAD DE LOJA

Departamento de Higiéne Loja. (2013). Número de permisos de funcionamiento, restaurantes. Loja.

Diario Hoy. (16 de Agosto de 2010). Recuperado el 30 de Marzo de 2014, de <http://www.hoy.com.ec/noticias-ecuador/comer-fuera-de-casa-aviva-el-negocio-de-la-cocina-424641.html>

El Comercio. (30 de Junio de 2012). Recuperado el 6 de Marzo de 2014, de http://www.elcomercio.com/pais/sazon-lojana-parte-menu-turistico_0_727727362.html

Gallego, J. F. (2011). *Manual práctico de cafetería y bar* (11a ed.). Madrid, España: Paraninfo.

Gallego, J. F. (2012). *Gestión de Alimentos y Bebidas para Hoteles, Bares y Restaurantes*. Madrid, España: Paraninfo S.A.

INEC. (2010). Densidad Poblacion Nacional, Provincial, Cantonal y Rural del Ecuador. Ecuador. Recuperado el 13 de Diciembre de 2013, de http://www.inec.gob.ec/cpv/descargables/fasciculos_provinciales/loja.pdf

INEC. (2011). Recuperado el 30 de Marzo de 2014, de http://www.inec.gob.ec/inec/index.php?option=com_content&view=article&id=591%3Ainec-presenta-resultados-de-la-encuesta-de-ingresos-y-gastos&catid=56%3Adestacados&Itemid=3&lang=es

INEC. (27 de Septiembre de 2012). *www.ecuadorencifras.gob.ec*. Recuperado el 25 de Febrero de 2014, de <http://www.ecuadorencifras.gob.ec/wp-content/descargas/Infoeconomia/info5.pdf>

ITUR-CUENCA. (2014). Número de Turistas registrados año 2011,2012 y 2013. Cuenca, Ecuador.

ITUR-LOJA. (2014). Turistas extranjeros del 2010 al 2013. Loja, Loja.

Jiménez, L. (23 de Septiembre de 2013). Organización de Restaurantes Loja. (S. A. Vidal, Entrevistador) Loja, Loja, Ecuador.

INCIDENCIA DEL CRECIMIENTO DEL SECTOR DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN LA CIUDAD DE LOJA

La Hora. (22 de Febrero de 2012). Recuperado el 6 de Marzo de 2014, de http://www.lahora.com.ec/index.php/noticias/show/1101287593/-1/Picanter%C3%ADas_hicieron_su_%E2%80%98agosto%E2%80%99.html#.U0cYy1V5P_E

Los Andes. (28 de Noviembre de 2012). Recuperado el 2 de Marzo de 2014, de <http://www.andes.info.ec/es/turismo-reportajes/9528.html>

Ministerio de Turismo. (2013). Catastro Cuenca.

Ministerio de Turismo. (Febrero de 2014). Recuperado el 28 de Marzo de 2014, de http://servicios.turismo.gob.ec/images/estadisticas/02_boletin_feb2014.pdf

Ministerio de Turismo, Ecuador. (31 de Enero de 2014). Recuperado el 2 de Marzo de 2014, de <http://www.turismo.gob.ec/mas-de-mil-establecimientos-de-alimentos-y-bebidas-registrados-al-2013/>

MINTUR. (21 de Diciembre de 2013). Catastro de Establecimientos Turísticos Loja. Loja, Loja, Ecuador.

Morfín, M. d. (2006). *Administración de Comedor y Bar* (Segunda ed.). México: Trillas.

PROECUADOR. (Noviembre de 2012). Obtenido de http://www.proecuador.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2012/12/PROEC_AS2012_TURISMO.pdf

Servicio de Rentas Internas. (2013). impuestos del sector de servicios, Loja año 2011,2012,2013. Loja, Ecuador.

Visita Ecuador. (2014). Recuperado el 4 de Marzo de 2014, de <https://www.visitaecuador.com/ve/mostrarRegistro.php?idRegistro=470>

Viva Loja. (2014). www.vivaloja.com. Recuperado el 13 de Febrero de 2014, de <http://www.vivaloja.com/content/view/298/29/>

INCIDENCIA DEL CRECIMIENTO DEL SECTOR DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN LA CIUDAD DE LOJA

Anexos

Establecimientos de Alimentos y Bebidas de la ciudad de Loja

Razón Social	No.
Bares	62
Cafeterías	122
Restaurantes	359
Total	543

Tabla #1: Número de establecimientos de alimentos y bebidas, Loja

Fuente: Catastro Municipio de Loja, 2013

Elaboración: La investigadora

Establecimientos registrados como establecimientos turísticos en el MINTUR, Loja

Razón Social	No.
Bares	41
Fuentes de Soda	36
Cafeterías	27
Restaurantes	139
Total	243

Tabla #2: Número de establecimientos de Alimentos y Bebidas, Loja

Fuente: Catastro Ministerio de Turismo, 2013

Elaboración: La investigadora

Total de número de establecimientos registrados como turísticos en el MINTUR, Loja.

Año	No.
2010	190 (base)
2011	220
2012	235
2013	243

Tabla #3: Establecimientos registrados por Año, Loja

Fuente: Catastros del Ministerio de Turismo, 2013

Elaboración: La investigadora

INCIDENCIA DEL CRECIMIENTO DEL SECTOR DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN LA CIUDAD DE LOJA

Número de establecimientos y porcentaje de clasificación del Municipio de Loja

Razón Social	No.	% Clasif.
Bares	62	11,42%
Cafeterías	122	22,47%
Restaurantes	359	66,11%
Total	543	100,00%

Tabla #4: Número de Clasificación de establecimientos Loja.

Elaboración: La investigadora

Número de establecimientos y porcentaje de clasificación del MINTUR

Razón Social	No.	% Clasif.
Bares	41	16,87%
Fuentes de Soda	36	14,81%
Cafeterías	27	11,11%
Restaurantes	139	44,75%
Total	243	100,00%

Tabla 5#: Número de Clasificación de establecimientos Loja.

Elaboración: La investigadora

Estimación de comportamiento de crecimiento en el sector

	Año 2010		Año 2011		Año 2012		Año 2013	
	Mintur	Municip.	Mintur	Municip.	Mintur	Municip.	Mintur	Municip.
Cafeterías	49	95	57	110	61	118	63	122
Restaurantes	109	280	126	324	134	347	139	359
Total Establ.	190	424	220	491	235	525	243	543