

 <b>UNIVERSIDAD CATÓLICA</b> de Colombia Vigilada Mineducación	<b>RESUMEN ANALÍTICO EN EDUCACIÓN - RAE</b>	<b>Código:</b> F-010-GB-008
		<b>Emisión:</b> 26-06-2020
		<b>Versión:</b> 01
		<b>Página</b> 1 de 5

**FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS Y ADMINISTRATIVAS**  
**ESPECIALIZACIÓN EN ADMINISTRACIÓN FINANCIERA**  
**BOGOTÁ D.C.**

**LICENCIA CREATIVE COMMONS:**

Atribución     Atribución compartir igual     Atribución no comercial sin derivadas   
 Atribución sin derivadas     Atribución no comercial compartir igual     Atribución no comercial

**AÑO DE ELABORACIÓN:**   2020  

**TÍTULO**

RETOS Y OPORTUNIDADES PARA EL SECTOR GASTRONÓMICO: UN LLAMADO PARA REINVENTAR SU MODELO DE NEGOCIO

**AUTORES**

Conde Artunduaga, Ignacio Antonio y Pacheco Bernal Cindy Lorena

**DIRECTOR(ES) / ASESOR(ES)**

En orden alfabético. Primero apellido, luego nombre. Ejemplo: Marquínez Argote, Jorge Luis y Villegas González, José Joaquín.

Rivera Lozano, Miller / Paz Ortega, Wilson Andrés

**MODALIDAD:** Seminario Internacional: causas y efectos comerciales, económicos y financieros de las pandemias

**PÁGINAS:**   19   **TABLAS:**   N/A   **CUADROS:**   N/A   **FIGURAS:**   1   **ANEXOS:**   N/A  

**CONTENIDO**

**INTRODUCCIÓN**

1. ORIGEN DE LOS RESTAURANTES
2. LA RADIOGRAFÍA: DINÁMICA ANTES DE LA PANDEMIA DE LOS RESTAURANTES
3. APAGANDO EL INCENDIO: LOS RETOS QUE LA PANDEMIA LE IMPUSO A LOS RESTAURANTES
4. EL OBSERVATORIO: IMPLEMENTACIÓN DE ESTRATEGIAS Y CONTINUIDAD DE LOS NEGOCIOS

5. NUEVAS PRÁCTICAS DE GESTIÓN  
CONCLUSIÓN  
REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

**DESCRIPCIÓN**

Este documento busca hacer un observatorio acerca del estado antes de la pandemia del sector gastronómico, la manera en la que han logrado llevar sus negocios durante la pandemia y los retos a los cuales se deben adaptar una vez pase la coyuntura; logrando así involucrar a todos los actores del sector: empresarios restauradores, colaboradores, proveedores y consumidor final; estableciendo nuevos contratos sociales.

**METODOLOGÍA**

Ensayo de carácter crítico y reflexivo de acuerdo con lineamientos entregados por el docente.

**PALABRAS CLAVE**

CARGA TRIBUTARIA, COMPETITIVIDAD, CONTINUIDAD DE NEGOCIOS, CRISIS, ECONOMÍA, ESTRATEGIA, GASTRONOMÍA, GESTIÓN DE RESTAURANTES, INFORMALIDAD, OBSERVATORIO, OPORTUNIDADES, REINVENCIÓN, SECTOR GASTRONÓMICO, SOSTENIBILIDAD.

**CONCLUSIONES**

La reactivación del sector gastronómico después de la cuarentena va a tardarse un poco más, de acuerdo con el estudio realizado por Delloite podría darse hasta el mes de Junio (Delloite Consulting, 2020) pero de acuerdo con las medidas que ha ido adoptando el Gobierno Nacional de Colombia esto podría extenderse más allá de ese mes; los restaurantes por el momento están funcionando para venta a domicilio y para que el cliente vaya y recoja sus productos al restaurante para llevarlos a casa; bajo este canal la venta de los restaurantes ha llegado a situarse en un 30% máximo de lo que antes vendían, esto no da para cubrir al 100% los costos asociados a la operación, teniendo los empresarios que tomar decisiones un poco más drásticas para lograr que sus negocios se mantengan. Frente a esto, es necesario que por parte del Gobierno Colombiano se estudien y se tengan en cuenta las propuestas que los gremios como Acodres han presentado, para lograr salvaguardar el tejido empresarial del sector gastronómico y los empleos que este sector genera contribuyendo a no aumentar el indicador de desempleo en Colombia. Se hace necesario entregar alivios contundentes y reales para el sector gastronómico a nivel global: impuestos, arriendos, laborales, financieros, fortalecimiento empresarial, transformación digital y de sostenibilidad; de esta manera también se contribuye a disminuir el grado de informalidad del sector gastronómico.

De otro lado, se hace necesario que los empresarios restauradores hagan un diagnóstico de su situación actual para revisar cómo se están desarrollando los

 <b>UNIVERSIDAD CATÓLICA</b> de Colombia Vigilada Mineducación	<b>RESUMEN ANALÍTICO EN EDUCACIÓN - RAE</b>	<b>Código:</b> F-010-GB-008
		<b>Emisión:</b> 26-06-2020
		<b>Versión:</b> 01
		<b>Página</b> 3 de 5

procesos en su restaurante, revisar qué se debe replantear y proceder a implementar los procesos necesarios para la correcta gestión del restaurante, enfocando las acciones que se ejecuten hacia la implementación de modelos modernos y dinámicos, que no solo revelan la necesidad del cambio, sino también, cómo efectuar los procesos de prestación de servicios en restaurantes (Torres Chávez & Cuétara Sánchez, 2018) de manera eficiente.

Así mismo, que inviertan en capacitación para ellos y para sus equipos de trabajo en temas de gestión, tecnología, innovación, buenas prácticas de manufactura y relaciones humanas; para reinventar sus modelos de negocio explorando otras alternativas de operación que tiendan a disminuir la carga operativa estructurando un modelo de costeo ajustado al tipo de restaurante que tengan.

Es importante establecer nuevos contratos de orden social (Nuñez, 2020) para lograr una cohesión que beneficie a todos los actores de la industria gastronómica: empresarios restauradores, colaboradores, proveedores y aliados; así se fortalecerá el sector y se logrará la reactivación y mejora de las condiciones para todos los actores.

La implementación de las medidas de bioseguridad deben estar presentes en todo momento en la ejecución de los procesos en los restaurantes, estas medidas no son un tema nuevo, ya que en Colombia vienen reguladas desde el año 1979 y se han ido actualizando de acuerdo con las exigencias de salubridad y del consumidor, incluso desde la FAO se impulsó en el año 2016 un manual para manipuladores de alimentos (Alimentos, 2016) el cual sirve como guía para la implementación del Plan de Saneamiento Básico y Protocolo de Bioseguridad para los restaurantes; se trata que en los restaurantes se le dé la importancia, relevancia y el valor a la implementación de estas medidas para su operación y no pasarlas por alto, ya que el sector gastronómico tiene en sus manos la salud de los consumidores.

Por último, la invitación es lograr una relación sólida del gremio gastronómico para acceder a beneficios comunes para los empresarios restauradores, colaboradores, proveedores y aliados; estar monitoreando el comportamiento del nuevo consumidor y brindar opciones que den cobertura a su demanda.

---

#### FUENTES

- Adriá, F. (2016). *Mise en Place Guía Para Gestionar Tu Restaurante*. elBullifoundation.
- Alimentos, M. p. (2016). *Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura*. Recuperado el Mayo de 2020, de <http://www.fao.org/3/a-i7321s.pdf>
- Burns, D. (2017). *Your Restaurant Sucks!*
- Charnas, D. (2016). *Work Clean, what great chefs can teach us about organization*. New York: Rodale.
- Colombia, C. d. (24 de Enero de 1979). Ley 9 de 1979 Por la cual se dictan medidas sanitarias.
-

- Colombia, C. d. (3 de Agosto de 2018). Ley 1935 de 2018 Por medio de la cual se reglamenta la naturaleza y destinación de las propinas.
- Cuadros Ruíz, F. (6 de Mayo de 2020). Oportunidades del sector gastronómico. (C. L. Bernal, Entrevistador)
- Delloite Consulting. (27 de Marzo de 2020). COVID-19 Impacto y Escenarios de recuperación en Consumo y Distribución.
- Dinero, R. (2018). El negocio de la comida se reinventa en Colombia tras un mal 2017. *Revista Dinero*, 1.
- Empaques, C. (Mayo de 2020). Guía de Compromiso para Restaurantes y Domicilios.
- Forbes, R. (21 de Abril de 2020). Rappi inicia sus primeras entregas con robots. *Revista Forbes*. Recuperado el Mayo de 2020, de Rappi inicia sus primeras entregas con robots: <https://forbescentroamerica.com/2020/04/21/rappi-inicia-sus-primeras-entregas-con-robots/>
- Gámez Gutiérrez, J. (2015). *Emprendimiento, creatividad e innovación*. Ediciones Unisalle.
- Gerente, R. (2019). Cómo pasar de la cocina al mundo digital. *Revista Gerente*, 245, 72.
- Gómez Bobillo, A. (2 de Mayo de 2020). *Comer entre mamparas, controles de temperatura y menús en el móvil: las ideas que un hostelero está poniendo en marcha en su restaurante para la reapertura*. Recuperado el Mayo de 2020, de Business Insider: <https://www.businessinsider.es/medidas-reapertura-restaurantes-comer-mamparas-631979>
- ICONTEC. (20 de Noviembre de 2019). NTC-ISO 22301 Seguridad y resiliencia. Sistema de gestión de continuidad de negocio. Requisitos. Bogotá, Colombia.
- Interactive, A. (2020). *Trends 2020*. FJORD Design and Innovation from Accenture Interactive.
- La Barra, R. (2013). *Manual de Montaje de Restaurantes Volumen 1*. Bogotá: Axioma Comunicaciones SAS.
- La Barra, R. (2016). El Sector de la Hospitalidad y sus Salarios. *Revista La Barra*, 86, 18-23.
- La Barra, R. (2019). Delivery, un negocio con potencial rentable. *Revista La Barra*, 113, 8-10.
- La Barra, R. (2020). Balance 2019: un año esforzado. *Revista La Barra*, 115, 10-12.
- La Barra, R. (2020). Proyecciones Económicas 2020. *Revista La Barra*, 115, 6-8.
- Mintel. (2019). *Tendencias Globales de Consumo 2030*.
- Mischitelli, V. (2000). *Your New Restaurant*. Canadá: Adams Media Corporation.
- Núñez, D. C. (01 de Mayo de 2020). Seminario Internacional: causas y efectos comerciales, económicos y financieros de las pandemias. *Administración Estratégica en Tiempo de Crisis*. Bogotá, Colombia.
- Pacheco Bernal, C. L. (2017). *Hacia una metodología para el diagnóstico de los procesos de un restaurante*. Recuperado el 2020, de [https://ciencia.lasalle.edu.co/administracion\\_de\\_empresas/237](https://ciencia.lasalle.edu.co/administracion_de_empresas/237)

Pacheco, C. L. (2020). La Importancia de los Estados Financieros. *Revista La Barra*, 116, 30-31.

Perera, N. (2018). La Sustentabilidad Marca la Diferencia. *Revista Énfasis*, 5, 12-13.

Pollan, M. (2014). Cocinar: una historia natural de la transformación. Debate.

Pública, M. d. (1997). Decreto 3075 de 1997.

Puyuelo Arilla, J. M., Jordi, M. B., Garmendia Otegui, J. M., & Sanagustín Fons, M. V. (2017). *Introducción a la historia de bares y restaurantes: principales hitos bajo una perspectiva gastronómica*. Federación de Cofradías Gastronómicas.

Social, M. d. (22 de Julio de 2013). Resolución 2674 de 2013.

Tecnalia, A. (2020). *EATendencias Las Tendencias con Mayor Impacto para la Innovación Alimentaria*. España: Azti Tecnalia.

Tiempo, E. (11 de Mayo de 2020). ¿Por qué colapsaron las 'apps' de domicilios en el Día de la Madre? *Periódico El Tiempo*.

Torres Chávez, O., & Cuétara Sánchez, L. (15 de Abril de 2018). Procedimiento para el diagnóstico de restaurantes a la carta tipo gourmet, temático y especializado.

Trend Watching. (2020). *10 Tendencias que se están acelerando por la crisis de Covid*.

Veritas, B. (Septiembre de 2012). ISO 22301- Continuidad del Negocio. España.

Villalba Rivera, R. A. (2017). Modelos de Resiliencia Organizacional en las Pymes y su Impacto en la Cadena de Abastecimiento. *Revista Ingeniería, Matemáticas y Ciencias de la Información*, 77-88.

Zimmermann, A. (2000). *Gestión del Cambio Organizacional, Caminos y Herramientas*. Quito, Ecuador: Ediciones Abya-Yala.

---

---

## LISTA DE ANEXOS

---

---

N/A

---