



Archivo fotográfico IDT - Fotógrafo Ricardo Báez



ESTUDIO
**COMPORTAMIENTO
ESTABLECIMIENTOS
GASTRONÓMICOS**
DE LA CANDELARIA 2022



CLAUDIA NAYIBE LÓPEZ HERNANDEZ

Alcaldesa Mayor de Bogotá

ALFREDO BATEMAN SERRANO

Secretario De Desarrollo Económico

ANDRÉS CLAVIJO RANGEL

Director General

Instituto Distrital de Turismo

CHRISTIAN DAVID VARGAS QUINTERO

Asesor

Observatorio de Turismo

MILE LORENA PIÑEROS DUEÑAS

PAOLA ANDREA SÁNCHEZ PRIETO

DIEGO ALEJANDRO RODRÍGUEZ

Investigadores

DUBER OCHICA SOLER

Diseño

Contacto

Instituto Distrital de Turismo

www.idt.gov.co

Bogotá D.C. 2022

PRESENTACIÓN

El Instituto Distrital de Turismo a través del Observatorio de Turismo, consolida, sistematiza, analiza, investiga y divulga la información del sector turístico de Bogotá, allí se logra determinar y estudiar el comportamiento de los sectores directamente relacionados y conexos al turismo; uno de los sectores de gran importancia es la gastronomía, puesto que, favorece la generación o crecimiento del turismo en un lugar determinado.

Dada la importancia de conocer y analizar la oferta gastronómica en Bogotá, el presente documento, da cuenta de un ejercicio de identificación y descripción de los establecimientos de oferta gastronómica en la localidad de La Candelaria en 2022, siendo esta la principal zona gastronómica donde más se realizan recorridos turísticos en la ciudad, debido a la variada oferta de comida típica bogotana y de otras regiones del país, además de ser la zona con mayor historia y atracción arquitectónica, lo cual conlleva a que sea elegida por la mayoría de los turistas que visitan la ciudad¹.

La siguiente caracterización de los establecimientos gastronómicos de la localidad de La Candelaria se encuentra desagregada por la tipología del servicio de cada restaurante, esta puede ser: Restaurante corriente, Restaurante de comida rápida, Restaurante temático, Gastrobar, Restaurante de lujo y Restaurante de hoteles, relacionando así, para cada categoría el tipo de oferta gastronómica, la capacidad de atención al público, la accesibilidad, los precios ofertados, horarios establecidos y actividades complementarias desarrolladas por cada restaurante.

¹ “Estudio Turismo Gastronómico en Bogotá, comportamiento de la oferta y la demanda (2019)” Observatorio de Turismo, 2020

CONTENIDO

PRESENTACIÓN	3
INTRODUCCIÓN.....	5
METODOLOGÍA	6
Objetivo general.....	6
Objetivos específicos	6
Necesidades de información.....	6
Alcance Metodológico y Limitaciones	7
Diseño Estadístico	8
Población Objetivo.....	9
Cobertura Geográfica.....	9
Unidad Estadística	9
Organización Operativa.....	9
No Respuesta	10
RESULTADOS.....	11
Características generales de los establecimientos gastronómicos de la localidad La Candelaria.....	11
Capacidad de los establecimientos gastronómicos de la localidad La Candelaria	17
Accesibilidad para personas con discapacidad física en los establecimientos gastronómicos de la localidad La Candelaria	20
Precios de la oferta de los establecimientos gastronómicos de la localidad La Candelaria.....	22
Horario de funcionamiento y atención al público de los establecimientos gastronómicos de la localidad La Candelaria	24
Actividades complementarias de los establecimientos	27
Medios de pago de los establecimientos gastronómicos de la localidad La Candelaria	28
CONCLUSIONES.....	29
BIBLIOGRAFÍA.....	30

INTRODUCCIÓN

Bogotá se ha convertido en una de las principales ciudades de Latinoamérica para el buen comer y sin lugar a dudas la Localidad de La Candelaria es uno de los sectores icónicos de la gastronomía en la capital del país, ofreciendo tanto a visitantes como a residentes una gran variedad de platos nacionales e internacionales, además de novedosas experiencias y actividades gastronómicas.

Así pues, la gastronomía es considerada como una de las principales actividades dentro del sector servicios, la cual puede favorecer el crecimiento del turismo en ciertos espacios. El desarrollo de la gastronomía permite el fortalecimiento de la comunidad tras recuperar los valores tradicionales y culturales, además, contribuye al crecimiento de otros sectores, dado que, se convierte en un canal de comercialización para la exportación de productos agrícolas y agroindustriales locales, esto a partir del contacto del turista con los productos de la zona.

Acorde con la definición en el Plan Maestro de Turismo (2011) de las zonas de interés turístico, se priorizó la zona de La Candelaria como la más visitada por los turistas que llegan a la ciudad y dada la importancia de cuantificar y caracterizar la oferta gastronómica de la misma, el Instituto Distrital de Turismo - IDT, a través del Observatorio de Turismo, presenta los resultados de la recolección de información de los establecimientos gastronómicos del sector.

Lo anterior, con el fin de contar con información actualizada para la toma de decisiones efectivas y desarrollo de acciones concretas. Este capítulo expone un análisis de componentes generales del sector, permitiendo conocer las condiciones existentes y oportunidades de los establecimientos gastronómicos, permitiendo así, constituir una herramienta con información actualizada de la oferta gastronómica disponible en la localidad de La Candelaria.

METODOLOGÍA

Objetivo general

Cuantificar, clasificar y caracterizar los establecimientos de oferta gastronómica ubicados en la localidad de La Candelaria en 2022.

Objetivos específicos

- Clasificar los establecimientos de oferta gastronómica en la localidad de La Candelaria, de acuerdo con el tipo de negocio y la oferta.
- Identificar las características principales de los establecimientos encuestados, según el tipo de gastronomía ofertada en la localidad.
- Describir los tipos de establecimientos gastronómicos, la capacidad de los mismos, platos vendidos al día, accesibilidad y servicios comentarios.
- Conocer en promedio los ingresos y gastos de los establecimientos de gastronomía de La Candelaria.

Necesidades de información

La metodología propuesta recopila información a través de un formulario estructurado, el cual contiene los siguientes capítulos:

- ✓ Caracterización de la actividad económica
- ✓ Identificación del establecimiento
- ✓ Capacidad del establecimiento
- ✓ Accesibilidad para personas con discapacidad física y comunicativa
- ✓ Precios de los productos ofertados
- ✓ Horario de funcionamiento y atención
- ✓ Modalidad de pago en el establecimiento

Para la realización de las encuestas se tiene en cuenta la metodología por sondeo. En esta operación participa un supervisor de campo, quien identifica los establecimientos visibles por actividad económica mediante un recorrido por la zona. Así, una vez identificados, se puede proceder a la realización de la encuesta.

La metodología aquí propuesta recopila datos a través de un formulario estructurado con el propósito de cuantificar, caracterizar y clasificar los

establecimientos con oferta gastronómica ubicados en la localidad de La Candelaria.

Alcance Metodológico y Limitaciones

De acuerdo con la operación, el barrido recorre todas las áreas geográficas, sin embargo, es preciso señalar que esta metodología no alcanza a cubrir todas las necesidades de información, pues no identifica los datos y establecimientos ocultos.

Al no existir un listado de todos los establecimientos de interés será necesario llegar a ellos de una forma sistemática. El listado completo puede construirse a partir de la selección de áreas geográficas y tras realizar un recorrido en las zonas que sean seleccionadas. A esta fase se le suele denominar “enlistamiento”.

Para el desplazamiento y desarrollo en campo de la operación, se determinan los sectores con mayor influencia y cercanía al sistema distrital de turismo y sitios de interés turístico de la ciudad como los son:

1. Zonas de Interés Turístico – ZIT,
2. Corredores Inteligentes de Turismo – COINT
3. Atractivos turísticos.

De este modo se pretende encuestar y caracterizar los establecimientos que se encuentran inmersos en las diferentes zonas consideradas de importancia para el turismo y sectores aledaños; a partir de información geográfica de estos tres componentes se generaron áreas de influencia de 300 metros como se visualiza en la ilustración a continuación.

Para facilitar la asignación de sectores, control y desplazamiento se genera un mapa de localidad, en el cual se diferencian las manzanas catastrales ubicadas dentro del área de influencia fijada y se numeran para su asignación y control.

Ilustración 1. Mapa Localidad de La Candelaria



Fuente: Observatorio de Turismo

Diseño Estadístico

La captura de información se realiza a nivel sondeo en 110 establecimientos gastronómicos ubicados en la Localidad de La Candelaria comprendida por la carrera 10ª carrera 6ta entre la calle 6ta y calle 13, y entre la calle 7ª y 13 entre carrera 6ta y carrera 1ª. La encuesta se aplicó mediante entrevista directa de forma presencial y los datos fueron suministrados directamente por el encuestado, garantizando así una mayor precisión en los mismos.

Población Objetivo

Establecimientos de comercio gastronómicos cuya actividad económica este registrada bajo los siguientes Códigos (CIIU²):

- CIIU- 5611 Expendio a la mesa de comidas preparadas
- CIIU-5612-Expendio por autoservicio de comidas preparadas
- CIIU- 5619-Otros tipos de expendio de comidas preparadas n.c.p
- CIIU-5629 Actividades de otros servicios de comidas

Cobertura Geográfica

La metodología está diseñada para cubrir la Localidad de La Candelaria

Unidad Estadística

Unidad de Observación: Son aquellas unidades a través de las cuales se obtiene información de variables de interés, en este caso las preguntas del formulario se refieren al establecimiento, así que las unidades de observación en este estudio corresponden a los establecimientos gastronómicos con código CIIU 5611, 5612, 5619 y 5629.

Informante idóneo: para el presente estudio se considera como informante idóneo a la persona que suministra los datos de la encuesta. El informante idóneo para responder es el dueño, gerente, socio, administrador o persona responsable del manejo del establecimiento que cuente con un conocimiento profundo que le permita responder a las preguntas del formulario.

Organización Operativa

Para el proceso de recolección de información se estructura un equipo de campo conformado por un supervisor y 3 encuestadores del Observatorio de Turismo. En cada área operativa el equipo debe empezar en puntos distintos hasta llegar a un punto en común.

En el recorrido, el encuestador debe contar los establecimientos que identifique abiertos para que sus compañeros realicen el trabajo por

² Clasificación industrial internacional uniforme de todas las actividades económicas (CIIU).

establecimiento identificando. En todos estos casos aplicará la encuesta y se registrará el resultado de la encuesta así:

- EC: Encuesta Completa.
- EI: Encuesta Incompleta.
- R: Rechazo.
- C: Cerrado.
- I: Inactivo.
- FU: Fuera del Universo.

Si durante el recorrido se encuentran centros comerciales, se recomienda:
a) Recorrer uno a uno todos los pisos empezando por el primero. b) Iniciar el recorrido por la derecha tomando como referencia la entrada número 1 o la entrada principal. c) Averiguar si hay sótanos y si existen establecimientos en ellos. d) Entrar y salir por la misma puerta. e) Usar las escaleras para ir llevando el control de la edificación.

En caso de no haber terminado de encuestar a todos los establecimientos de la zona seleccionada del día, al día siguiente se deberá volver para terminar con el barrido. En caso de que la planeación se empieza a ver afectada, se debe aumentar el equipo de trabajo o en su defecto aumentar los días establecidos para la operación censal.

No Respuesta

Se puede presentar que el establecimiento se niegue a responder algunas preguntas del cuestionario, en este caso se recomienda que la no respuesta parcial (cuando solo falta la información de algunas preguntas) se maneje como un dato faltante y con la etiqueta "No responde".

En el caso de los establecimientos que rechazan la encuesta, se recomienda reportar la cobertura que se calcula a partir de los establecimientos que respondieron a la encuesta sobre los que debían responder.

RESULTADOS

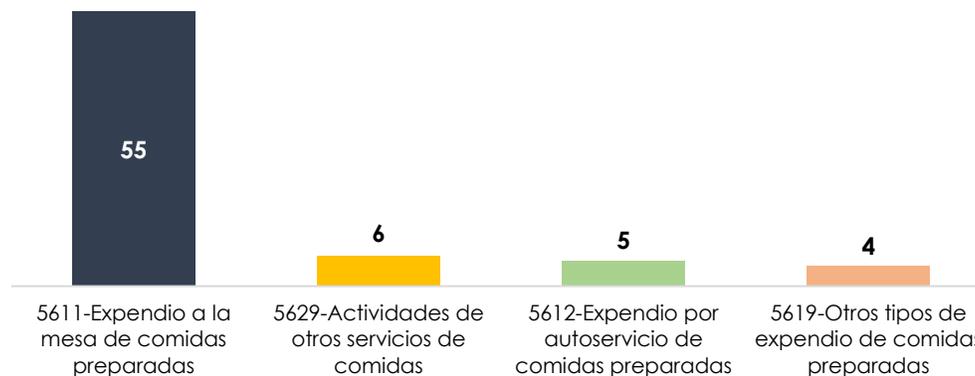
Bogotá es considerada como una ciudad llena de encanto, por su cultura e historia, además cuenta con productos diversos, como frutas tropicales, tubérculos exóticos y las especias típicas. En los últimos años, la ciudad ha mejorado de manera significativa en la calidad de la mano de obra y mayor especialización en el área culinaria, debido a que la academia está en auge; esto combinado con la apertura de una pluralidad de restaurantes innovadores, generando nuevas opciones para comensales nacionales y extranjeros.

A continuación, se presentan los resultados de la caracterización e identificación de los establecimientos gastronómicos de la localidad de La Candelaria, encontrando sus características generales, la categorización, capacidad, accesibilidad, horarios de funcionamiento y atención, precios, ingresos y gastos.

Características generales de los establecimientos gastronómicos de la localidad La Candelaria

En la operación se visitaron 110 establecimientos, de los cuales, se recibieron 70 respuestas, 37 rechazos y se encontraron 3 restaurantes estaban cerrados. De los 70 establecimientos que contestaron la encuesta, 55 indicaron que su actividad principal era el expendio a la mesa de comidas preparadas, actividad que corresponde al código de Clasificación Internacional Industrial Uniforme- CIIU, 5611, el resto de establecimientos informó que su actividad hacía referencia al expendio por autoservicio de comidas preparadas, código 5612, a otros tipos de expendio de comidas preparadas, código 5616 y actividades de otros servicios de comidas, código 5629.

Gráfica 1. Establecimientos gastronómicos de La Candelaria por código CIU



Fuente: Observatorio de Turismo

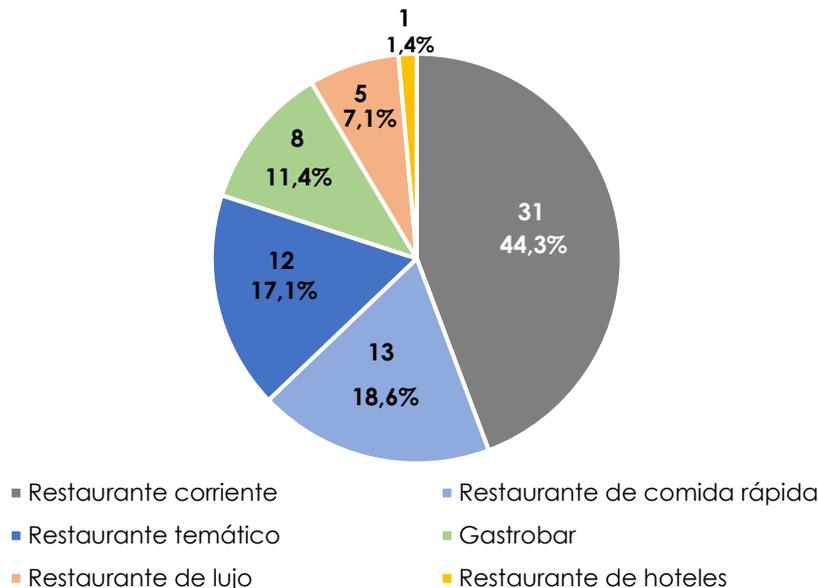
Posteriormente, se definirán los tipos de establecimientos según las características del servicio y la actividad predominante identificada o ubicación de los mismos, según la clasificación establecida:

- a. Restaurante corriente:** Se caracterizan por tener una carta fija y un menú del día.
- b. Restaurante de lujo:** Servicio personalizado y profesional, ambiente exquisito y carta con productos de máxima calidad.
- c. Restaurante de hoteles:** Establecimiento gastronómico ubicado dentro de un alojamiento y/o hospedaje que cuenta con servicio al público en general.
- d. Restaurante temático:** gastronomía exótica, recrear el ambiente de un país, de una época histórica, de una temática cinematográfica...etc.
- e. Restaurante de comida rápida:** alimentos que pueden ser consumidos sin cubiertos.
- f. Gastrobar:** Sirven comidas y bebidas que combina la alta cocina con algunas de las características de un bar, como servir raciones pequeñas con rapidez y a precios asequibles.

La clasificación de los establecimientos obedeció a la actividad que más desempeña y por la cual se destaca, es decir, un establecimiento puede estar categorizado en 2 o más categorías (tipos), porque cumple con las definiciones, sin embargo, se caracteriza por la actividad predominante. De

este modo, se encontró que más del 40,0 % de los establecimientos era restaurante corriente, el 18,6 % era de comidas rápidas, el 17,1% temático, el 11,4 % correspondía a gastrobares, el 7,1 % era de lujo y solo el 1,4 % hacía referencia a restaurante de hoteles.

Gráfica 2. Categoría de los establecimientos gastronómicos

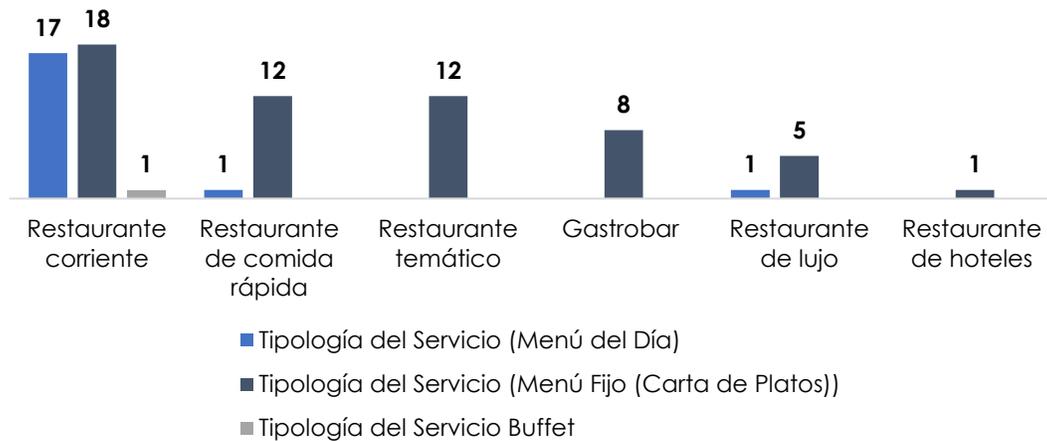


Fuente: Observatorio de Turismo

A su vez, se identificó el tipo de servicio que suministraban los establecimientos, 56 establecimientos prestaban su servicio con un menú fijo (carta de platos), 19 indicaron que ofrecían menú del día y solamente 1 restaurante presentaba su servicio en tipo buffet.

De acuerdo con los resultados de la encuesta, se desagregó la tipología del servicio por cada una de las categorías de los restaurantes, de lo anterior se encontró que la mayoría de los establecimientos ofrece un menú fijo (carta de platos), así lo indicaron 18 restaurantes corrientes, 12 restaurantes de comida rápida, 12 temáticos, 8 gastrobares, 5 restaurantes de lujo y 1 restaurantes de hotel. Entretanto, 17 restaurantes corrientes afirmaron prestar su servicio con menú del día, al igual que 1 restaurante de comida rápida y 1 de lujo. Por último, solo 1 restaurante corriente ofrecía el servicio tipo buffet.

Gráfica 3. Tipología del servicio según categoría de los establecimientos gastronómicos

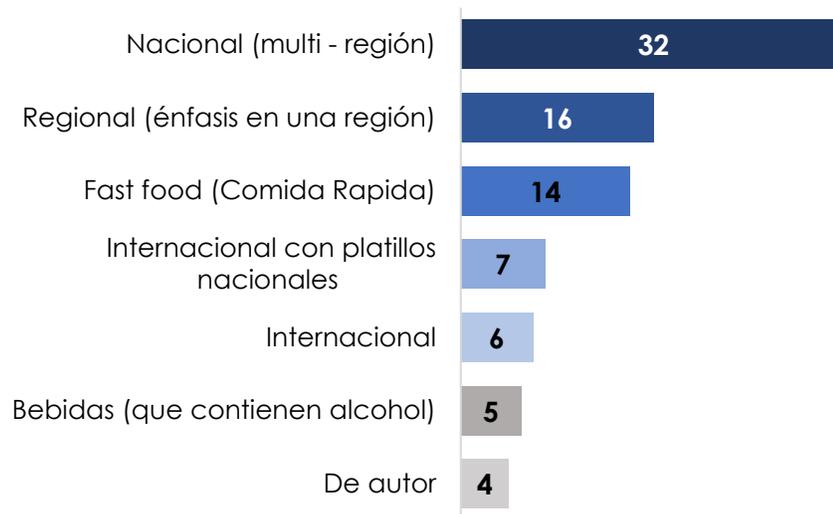


Fuente: Observatorio de Turismo

Por otro lado, los establecimientos dieron a conocer el tipo de oferta gastronómica disponible, teniendo en cuenta las siguientes categorías: comida nacional (multi-región), regional (énfasis en una región), fast food (comida rápida), internacional con platillos nacionales, internacional, de autor y bebidas (que contienen alcohol).

Según la caracterización, el tipo de oferta gastronómica que presentaban los restaurantes en la localidad de La Candelaria, se distribuyó así: 32 de estos informaron que ofrecían platos nacionales (multi-región), 16, comida regional (énfasis en una región), 14, fast food (comida rápida), 7 internacional con platillos nacionales, 6 ofertaban platos Internacionales, 5 bebidas (que contienen alcohol) y 4 ofrecían cocina de autor.

Gráfica 4. Tipo de oferta gastronómica de los establecimientos gastronómicos

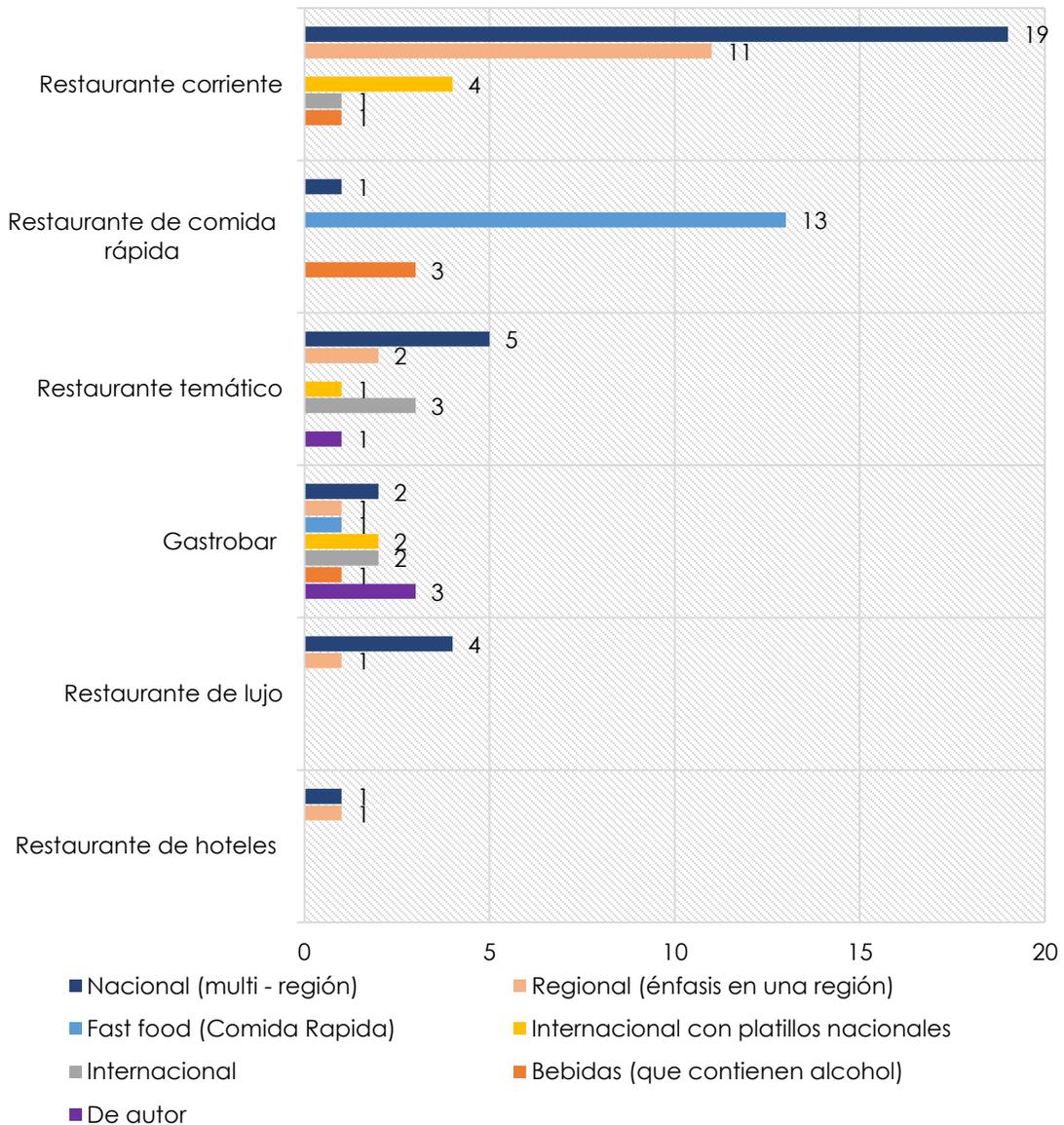


Fuente: Observatorio de Turismo

De acuerdo con las respuestas de los establecimientos, se obtuvo que, de los 32 restaurantes que ofrecían comida nacional (multi-región), 19 correspondían a restaurantes corrientes, 5 a restaurantes temáticos, 4 a los establecimientos de lujo, 2 eran gastrobares, 1 restaurante de comida rápida y 1 de hotel. Frente a la oferta regional, es decir la que es está enfocada en una región, se encontró que, en total, 16 establecimientos tenían esta oferta disponible, de los cuales 11 eran restaurantes corrientes, 2 restaurantes temáticos, 1 gastrobar, 1 restaurante de lujo y 1 restaurante de hotel.

De otro modo, 14 establecimientos indicaron que tenían disponible oferta de fast food (comida rápida), 13 de estos eran restaurantes de comida rápida y 1 era gastrobar; mientras que solo 7 establecimientos ofrecían comida internacional con platillos nacionales, de los cuales, 4 eran restaurantes corrientes, 2 gastrobares y 1 correspondía a restaurante temático. Finalmente, 5 restaurantes ofrecían bebidas que contienen alcohol, 3 hacían referencia a restaurantes de comida rápida, 1 a gastrobar y 1 a restaurante corriente; de los 4 establecimientos que ofertaban cocina de autor eran 3 gastrobares y restaurante temático.

Gráfica 5. Tipo de oferta gastronómica según categoría de los establecimientos gastronómicos



Fuente: Observatorio de Turismo

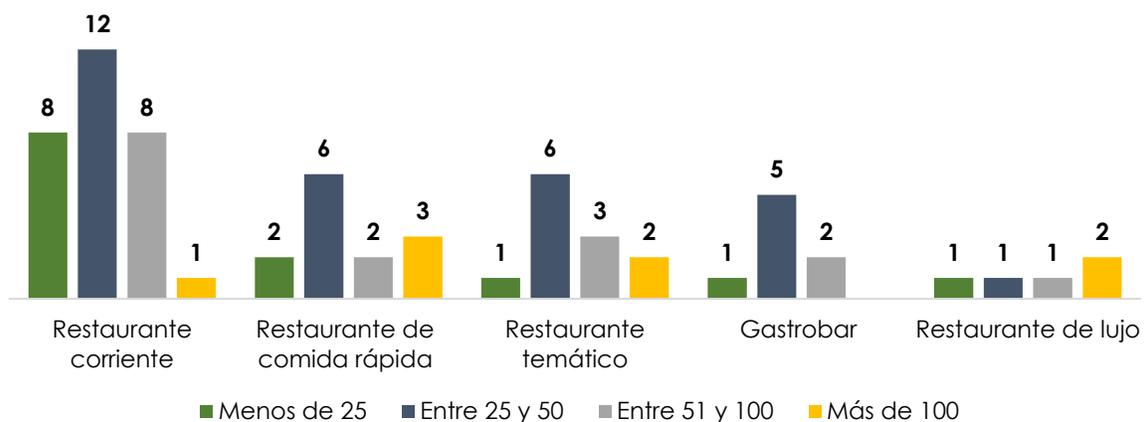
Capacidad de los establecimientos gastronómicos de la localidad La Candelaria

Con relación a la capacidad de los establecimientos, inicialmente se establecieron cuatro rangos para conocer el número de sillas con el que cuenta cada restaurante, distribuidos así: menos de 25 sillas, entre 25 y 50 sillas, entre 51 y 100 sillas y más de 100 sillas, este indicador también permite determinar el número de comensales que pueden ser atendidos en los restaurantes encuestados.

Frente al total de restaurantes encuestados, 30 indicaron que tenían entre 25 y 50 sillas, 16 establecimientos entre 51 y 100 sillas disponibles, por su parte, 13 contaban con menos de 25 sillas y 8 establecimientos gastronómicos con más de 100.

Del total de restaurantes que tenían entre 25 y 50 sillas, 12 eran restaurantes corrientes, 6 de comida rápida, otros 6 restaurantes eran temáticos y 5 correspondían gastrobares. A su vez, de los establecimientos que tenían entre 51 y 100 sillas, 8 hacían referencia a restaurantes corrientes, 2 a restaurantes de comida rápida, 3 a restaurantes temáticos, 2 a gastrobares y 1 a restaurante de lujo. Con menos de 25 sillas, se encontraron 8 restaurantes corrientes, 6 de comida rápida, 6 temáticos, 5 gastrobares y 1 restaurante de lujo. Con más de 100 sillas, se encontraron 1 restaurante corriente, 1 de comida rápida, 1 temático y 2 gastrobares.

Gráfica 6. Cantidad de sillas según categoría de los establecimientos gastronómicos



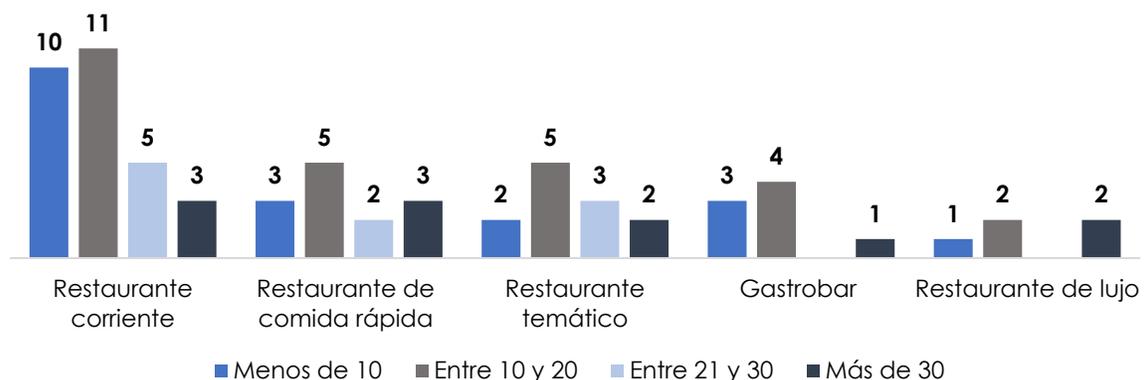
Fuente: Observatorio de Turismo

Enseguida se conoció el número de mesas de los establecimientos, basados en los siguientes rangos: menos de 10 mesas, entre 10 y 20 mesas, entre 21 y 30 mesas y más de 30 mesas. De lo anterior, se concluyó que 27 restaurantes tenían disponibles entre 10 y 20 mesas, 19 establecimientos contaban con menos de 10 mesas, mientras que 11 indicaron tener a disposición del público más de 30 mesas y 10 restaurantes tenían entre 21 y 30 mesas.

En cuanto al número de mesas por cada categoría de los restaurantes, resultó que 11 restaurantes corrientes tenían entre 10 y 20 mesas, al igual que 5 establecimientos de comida rápida, 5 temáticos, 4 gastrobares y 2 restaurantes de lujo. Frente a los restaurantes que contaban con menos de 10 mesas, se halló que 10 eran restaurantes corrientes, 3 eran de comida rápida, 3 gastrobares, 2 temáticos y 1 era restaurante de lujo.

De los 11 establecimientos que disponían más de 30 mesas, 3 correspondían a restaurantes corrientes, 3 de comida rápida, 2 eran restaurantes temáticos, otros 2 eran de lujo y 1 era gastrobar. Por último, 5 restaurantes corrientes tenían entre 21 y 30 mesas, similar a 3 restaurantes temáticos y a 2 restaurantes de comida rápida.

Gráfica 7. Cantidad de mesas según categoría de los establecimientos gastronómicos



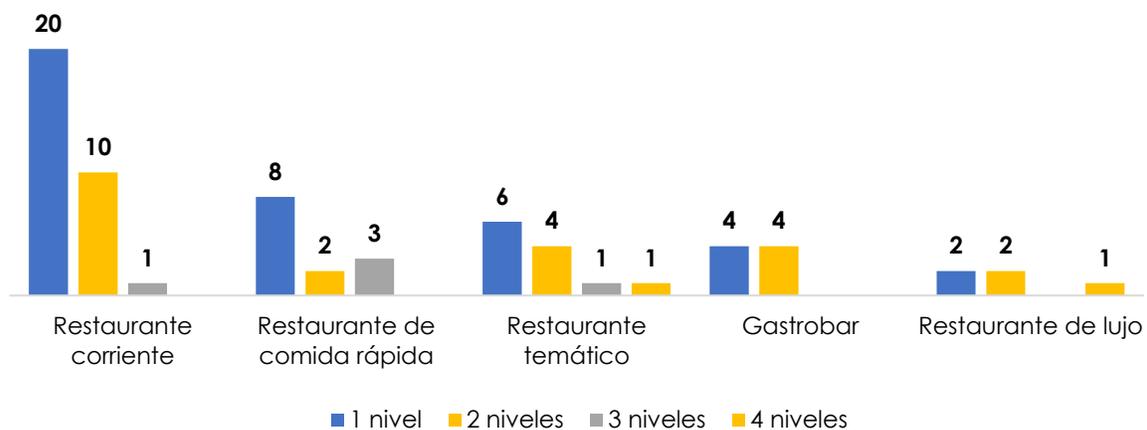
Fuente: Observatorio de Turismo

Otra variable de capacidad para el estudio de comportamiento de los establecimientos gastronómicos, corresponde al número de niveles o pisos con los que contaban los establecimientos encuestados, de esto se obtuvo que, del total de restaurantes, 40 contaban con un nivel, 22 con dos niveles, 5 con tres niveles y 2 con cuatro niveles. Como se observa en la siguiente gráfica, del total de los restaurantes que funcionaban en un nivel, 20 eran

restaurantes corrientes, 8 de comida rápida, 6 eran temáticos, 4 eran gastrobares y 2 eran de lujo.

Por su parte, 10 restaurantes corrientes funcionaban en dos niveles, al igual que 2 restaurantes de comida rápida, 4 temáticos, 4 gastrobares y 2 de lujo. Frente a la cantidad de establecimientos que contaban con tres niveles, se identificó que 3 correspondían a restaurantes de comida rápida, 1 a restaurantes corrientes y 1 a gastrobar. Por último, 1 restaurante temático y 1 de lujo afirmaron que eran aprovechables 4 niveles o pisos.

Gráfica 8. Número de niveles o pisos según categoría de los establecimientos gastronómicos



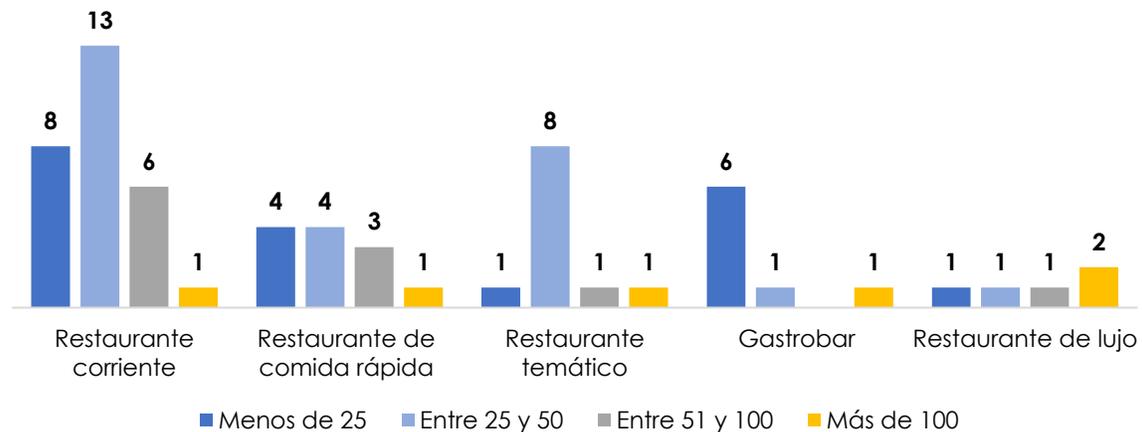
Fuente: Observatorio de Turismo

De otro lado, se determinó el número de platos vendidos al día (en promedio), para cada uno de los establecimientos encuestados, de lo anterior se puede afirmar que 27 restaurantes vendían entre 25 y 50 platos, 20 establecimientos vendían menos de 25 platos, mientras que 11 informaron que vendían entre 51 y 100 platos y 6 establecimientos más de 100.

Respecto a la distribución por las categorías de los establecimientos, se evidenció que del total de restaurantes que vendían entre 25 y 50 platos al día, 13 correspondían a restaurantes corrientes, 8 a temáticos, 4 a restaurantes de comida rápida, 1 a gastrobar y 1 a restaurante de lujo. Frente a los que indicaron que vendían menos de 25 platos al día, se registraron 8 restaurantes corrientes, 6 gastrobares, 4 restaurantes de comida rápida, 1 temático y 1 de lujo.

Entretanto, 6 restaurantes corrientes indicaron que vendían entre 51 y 100 platos al día, al igual que 3 restaurantes de comida rápida, 1 temático y 1 de lujo, mientras que solo 2 restaurantes de lujo vendían más de 100 platos, seguido de 1 gastrobar, 1 restaurante temático, 1 restaurante de comida rápida y 1 restaurante corriente, es decir un total de 6 restaurantes.

Gráfica 9. Cantidad de platos vendidos en un día, promedio, según categoría de los establecimientos gastronómicos



Fuente: Observatorio de Turismo

Accesibilidad para personas con discapacidad física en los establecimientos gastronómicos de la localidad La Candelaria

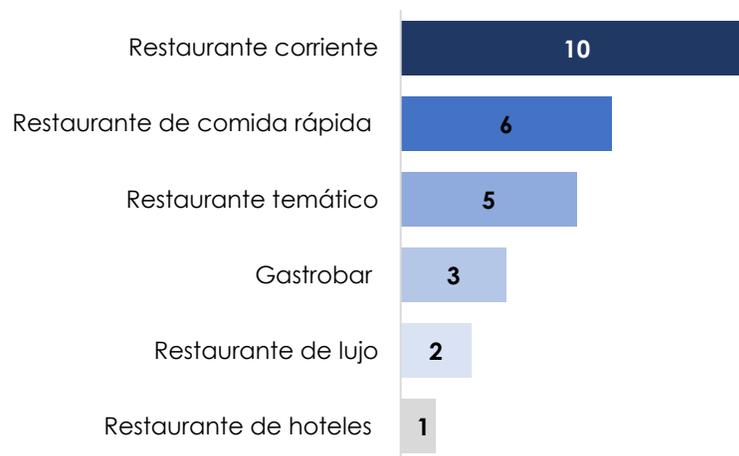
En cuanto al siguiente módulo, se pretendía conocer la cantidad de los establecimientos que contaban con accesibilidad para personas con discapacidad física y comunicativa, siendo esta una característica de importancia para la atención y servicio a los usuarios que se visitan los restaurantes de la localidad de La Candelaria. La accesibilidad puede ser entendida como la condición necesaria para permitir a las personas participen de actividades sociales y económicas, es decir, eliminar las barreras que pueden causar exclusión social. De esta manera, la eliminación de las barreras de acceso hace que la ciudad llegue a ser una sociedad justa y para todos³.

³ "Estudio Censo Gastronómico Localidad La Candelaria 2019", Observatorio de Turismo, 2019

De los 70 establecimientos que respondieron la encuesta, 27 de estos indicaron que, si tenían accesibilidad para personas con discapacidad física, de los cuales 10 eran restaurantes corrientes, y lo cuales contaban con ascensores, baños, barandas, entrada amplia y espacios abiertos, respectivamente; mientras que 6 restaurantes de comida rápida, también afirmaron que tenían ascensores, baños, ayuda manual, espacios abiertos, espacios amplios y rampa para quienes usan silla de ruedas.

De los 5 restaurantes temáticos que contestaron que tenían accesibilidad adecuada, 2 tenían ascensores y baños y los otros contaban con rampa. Por su parte, 3 gastrobares, contaban con espacios abiertos, puerta amplia y rampa, al igual que los 2 restaurantes de lujo y el restaurante en hotel, que respondieron de forma afirmativa a este interrogante.

Gráfica 10. Establecimientos gastronómicos con accesibilidad según categoría



Fuente: Observatorio de Turismo

Por último, solamente un restaurante temático afirmó que cuenta con accesibilidad para personas con discapacidad auditiva, visual, sordo, cieguera, mientras que ningún establecimiento contaba con accesibilidad para personas con discapacidad intelectual o psicosocial.

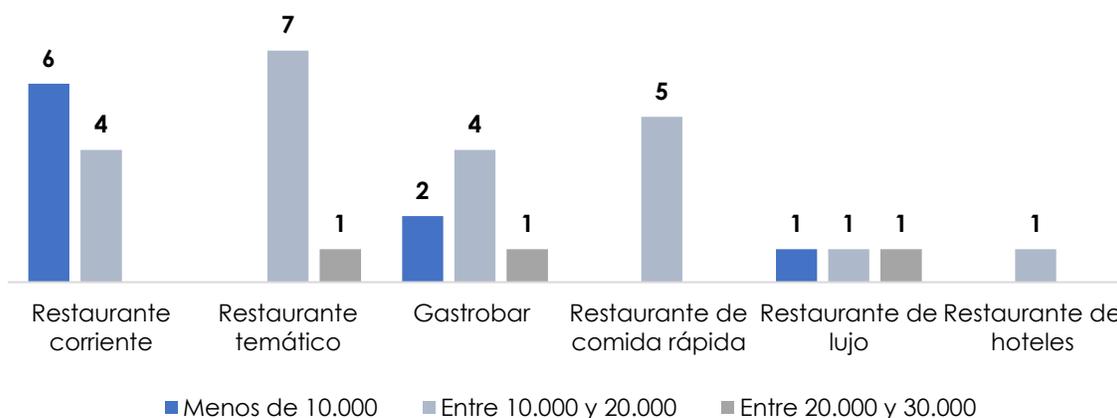
Precios de la oferta de los establecimientos gastronómicos de la localidad La Candelaria

Ahora bien, de acuerdo con la información obtenida, se registraron los precios definidos para cada uno de los productos más vendidos en los restaurantes encuestados, específicamente se conocieron los precios de las entradas, los platos fuertes, los postres y las bebidas con alcohol y sin alcohol.

Principalmente, se obtuvo que 34 restaurantes ofrecían entradas y más de la mitad de dichos restaurantes, indicaron que sus entradas se encontraban en un rango de precio entre \$10.000 y \$20.000, esto según 22 establecimientos, de los cuales, 7 eran temáticos, 5 eran de comida rápida, 4 eran restaurantes corrientes, 4 gastrobares, 1 era establecimiento de lujo y 1 de hotel.

Entretanto, 9 restaurantes ofrecían entradas de menos de \$10.000, 6 de estos correspondían a restaurantes corrientes, 2 a gastrobares y 1 a restaurante de lujo; seguidos de 3 restaurantes que ofrecían entradas entre \$20.000 y \$30.000, estos hacían referencia a un restaurante temático, un gastrobar y un restaurante de lujo.

Gráfica 11. Precios de las entradas en los establecimientos gastronómicos, según categoría (pesos colombianos)



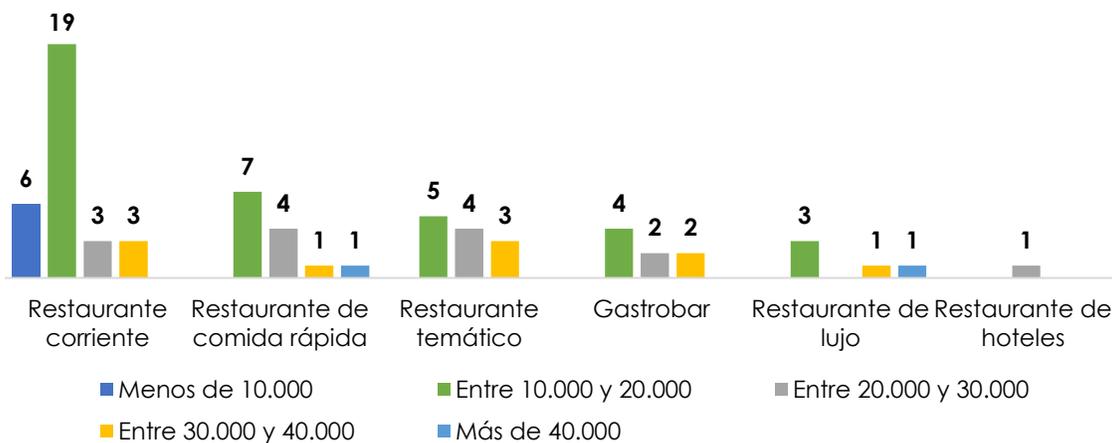
Fuente: Observatorio de Turismo

Para los platos fuertes, de los 70 establecimientos, 38 determinaron que el rango de precio establecido era de \$10.000 a \$20.000, esto dado que la mayoría de restaurantes encuestados era corriente, así lo afirmaron 19 de estos, al igual que, 7 restaurantes de comida rápida, 5 restaurantes

temáticos, 4 gastrobares y 3 restaurante de lujo; 14 establecimientos dijeron que sus platos fuertes se encontraban entre \$20.000 y \$30.000, 4 correspondían a restaurantes temáticos y de comidas rápidas, respectivamente, 3 eran restaurantes corrientes, 2 gastrobares y 1 restaurante de hotel.

Los otros establecimientos ofrecían platos fuertes de menos de \$10.000, así lo informaron 6 restaurantes, los cuales eran corrientes; otros 10 restaurantes ofrecían sus platos entre \$30.000 y \$40.000, 3 de estos eran restaurantes corrientes, otros 3 eran temáticos, 2 eran gastrobares y 1 era restaurante de comida rápida y otro era de lujo. Como se muestra en la siguiente gráfica, solamente 2 restaurantes asignaban más de \$40.000 por plato fuerte, estos correspondían a un restaurante de comida rápida y uno de lujo.

Gráfica 12. Precios de los platos fuertes en los establecimientos gastronómicos, según categoría (pesos colombianos)



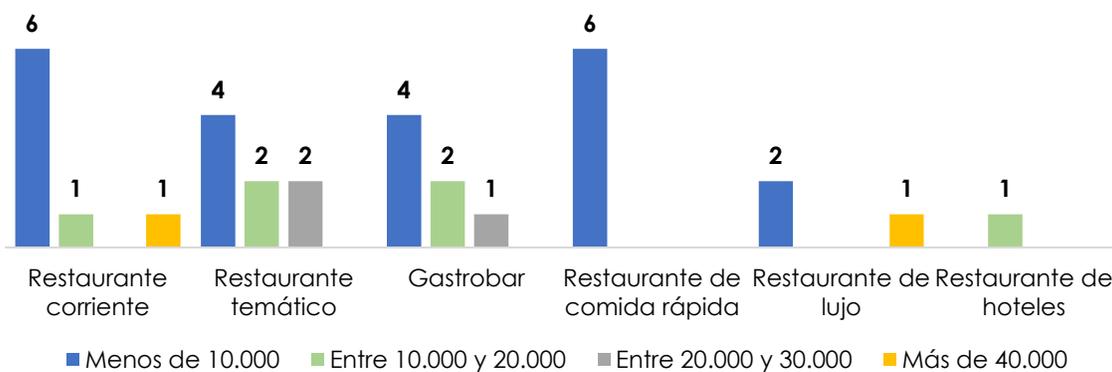
Fuente: Observatorio de Turismo

En cuanto a los postres, 19 establecimientos indicaron que los vendían en menos de \$10.000, esto según 8 restaurantes temáticos, 3 corrientes, 3 gastrobares, 3 establecimientos de comidas rápidas, 1 de hotel, y 1 de lujo. Mientras que, 3 restaurantes indicaron que tenían postres entre \$10.000 y \$20.000, 2 eran gastrobares y 1 restaurante de lujo.

De otro lado, 33 establecimientos tenían precios determinados para las bebidas con alcohol, 22 restaurantes indicaron que estas costaban menos de \$10.000, distribuidos de la siguiente manera: 6 restaurantes corrientes, 6 restaurantes de comida de comida rápida, 4 restaurantes temáticos, 4 gastrobares y 2 restaurantes de lujo. Otros 6 restaurantes afirmaron que

ofrecían bebidas con alcohol entre \$10.000 y \$20.000, 2 eran establecimientos temáticos, 2 correspondían a gastrobares y restaurante corriente. El resto de restaurantes respondieron que ofertaban bebidas entre \$20.000 y \$40.000.

Gráfica 13. Precios de las bebidas con alcohol en los establecimientos gastronómicos, según categoría (pesos colombianos)



Fuente: Observatorio de Turismo

En cuanto a los precios adoptados para las bebidas sin alcohol, 50 establecimientos informaron que estas se encontraban a menos de \$10.000, de los cuales, 17 hacían referencia restaurantes corrientes, 13 eran de comida rápida, 10 eran restaurantes temáticos, 7 eran gastrobares y 3 restaurantes de lujo.

Finalmente, 3 restaurantes señalaron que las bebidas costaban entre \$10.000 y \$20.000, siendo estos los siguientes restaurantes: corriente, temático y gastrobar.

Horario de funcionamiento y atención al público de los establecimientos gastronómicos de la localidad La Candelaria

Entre otras variables de estudio, se conoció el horario de funcionamiento y el horario de atención o servicio al público de los establecimientos

encuestados en La Candelaria, tanto para los días entre semana como para los fines de semana.

De los 70 encuestados, 39 establecimientos informaron que, de lunes a viernes, el horario de funcionamiento iniciaba entre las 4:00 a.m. y las 8:00 a.m., otros 31 iniciaban entre las 8:00 a.m. y las 12:00 m., mientras que el horario fin del funcionamiento, era de 12:00 m. a 4:00 p.m. para 20 restaurantes, mientras que, 31 establecimientos informaron que el cierre era de 4:00 p.m. a 8:00 p.m. y para 18 restaurantes, este horario era 8:00 p.m. a 12:00 a.m.

Tabla 1. Horario de funcionamiento de los establecimientos gastronómicos (lunes a viernes)

Horario de Funcionamiento Lunes-viernes			
Hora inicio	Restaurantes	Hora fin	Restaurantes
4:00 a.m.- 8:00 a.m.	39	12:00 m- 4:00 p.m.	20
8:00 a.m-12:00 m	31	4:00 p.m.- 8:00 p.m.	31
Cerrado	1	8:00 p.m-12:00 a.m.	18
		Cerrado	1

Fuente: Observatorio de Turismo

En contraste, 27 restaurantes iniciaban su funcionamiento entre las 4:00 a.m. y 8:00 a.m., lo días sábados y domingos, por su lado, 30 lo hacían de 8:00 a.m. a 12:00 m. y 14 restaurantes manifestaron que se encontraban cerrados en esos días. El horario de finalización de atención era de 12:00 m. a 4:00 a.m. para 10 restaurantes, de 4:00 p.m. a 8:00 p.m., según 30 restaurantes y de 8:00 p.m. a 12:00 m., según 17 establecimientos.

Tabla 2. Horario de funcionamiento de los establecimientos gastronómicos (sábados y domingos)

Horario de Funcionamiento Sábados-domingos			
Hora inicio	Restaurantes	Hora fin	Restaurantes
4:00 a.m.- 8:00 a.m.	27	12:00 m- 4:00 p.m.	10
8:00 a.m-12:00 m	30	4:00 p.m.- 8:00 p.m.	30
Cerrado	14	8:00 p.m-12:00 a.m.	17
		Cerrado	14

Fuente: Observatorio de Turismo

Con relación al horario de atención o servicio al público, 43 restaurantes informaron que iniciaban a atender a los comensales entre las 6:00 a.m. y

las 10 a.m., para los días entre semana (lunes a viernes), mientras que, 26 restaurantes dijeron que iniciaban la atención entre las 10:00 a.m. y las 2:00 p.m. El horario de cierre oscilaba entre las 2:00 p.m. y las 6:00 p.m. para 38 establecimientos; para 28 restaurantes este horario se encontraba entre las 6:00 p.m. y las 10:00 p.m. y 3 indicaron que estaban en el rango de 10:00 p.m. a 2:00 a.m.

Tabla 3. Horario de atención/servicio al público de los establecimientos gastronómicos (lunes a viernes)

Horario de Atención/Servicio al Público Lunes-viernes			
Hora inicio	Restaurantes	Hora fin	Restaurantes
6:00 a.m.- 10:00 a.m.	43	2:00 p.m-6:00 p.m.	38
10:00 a.m-2:00 p.m.	26	6:00 p.m.- 10:00 p.m.	28
Cerrado	1	10:00 p.m-2:00 a.m.	3
		Cerrado	1

Fuente: Observatorio de Turismo

En los fines de semana, 34 establecimientos manifestaron que su horario de atención se encontraba entre las 6:00 a.m. y 10:00 a.m., otros 23 lo hacían de 10:00 a.m. a 2:00 p.m., mientras que los 14 restantes permanecían cerrados. El horario fin de atención a los usuarios se encontraba las 2:00 p.m. y 6:00 p.m., según lo indicaron 27 establecimientos, seguido de 26 restaurantes que afirmaron que el horario final de atención era de 6:00 p.m. a 10:00 p.m., por último, 4 establecimientos cerraban entre las 10:00 p.m. y las 2:00 a.m.

Tabla 4. Horario de atención/servicio al público de los establecimientos gastronómicos (sábados y domingos)

Horario de Atención/Servicio al Público de Sábados-Domingos			
Hora inicio	Restaurantes	Hora fin	Restaurantes
6:00 a.m.- 10:00 a.m.	34	2:00 p.m-6:00 p.m.	27
10:00 a.m-2:00 p.m.	23	6:00 p.m.- 10:00 p.m.	26
Cerrado	14	10:00 p.m-2:00 a.m.	4
		Cerrado	14

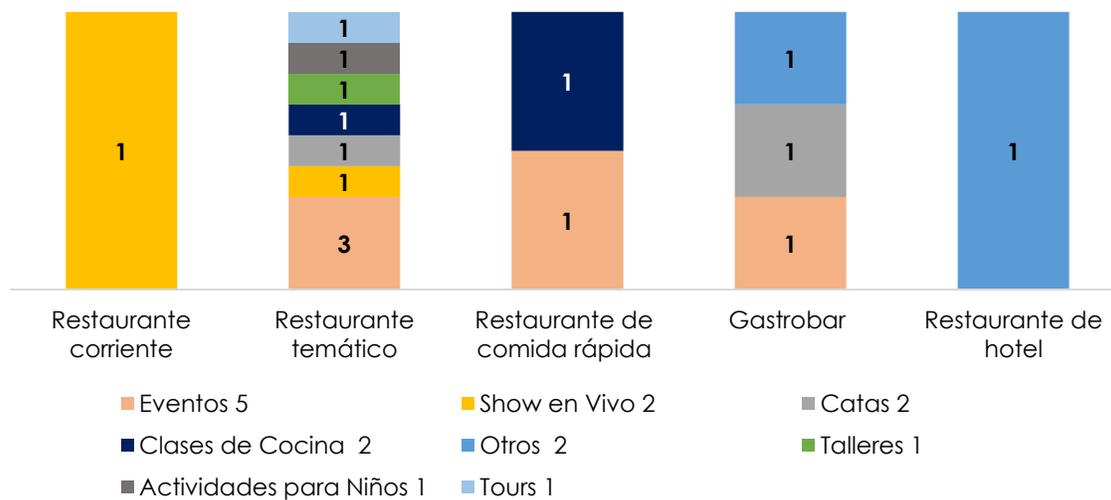
Fuente: Observatorio de Turismo

Actividades complementarias de los establecimientos

De acuerdo con la medición, se indago por el tipo de actividades o servicios complementarios que se llevaban a cabo en los establecimientos caracterizados, cabe destacar, que, del total de encuestados, 61 restaurantes respondieron que no realizaban alguna actividad demás. Por su parte, 5 indicaron que realizaban eventos, 2 ofrecían show en vivo, 2 catas, 2 clases de cocina, 1 talleres, 1 actividades para niños, 1 tours y 2 otras actividades, las cuales están relacionadas con clases de salsa, yoga y exhibiciones de cortometrajes.

Según las categorías de los restaurantes, los de tipo temático, son los que más ofrecen actividades complementarias, llegando a un total de 9, seguido de gastrobares cuando fueron 3 y 2 restaurantes de comida rápida. Finalmente, solo 2 correspondían a restaurante corriente y restaurante de hotel, así se muestra en la siguiente gráfica.

Gráfica 14. Actividades complementarias de los establecimientos gastronómicos, según categoría



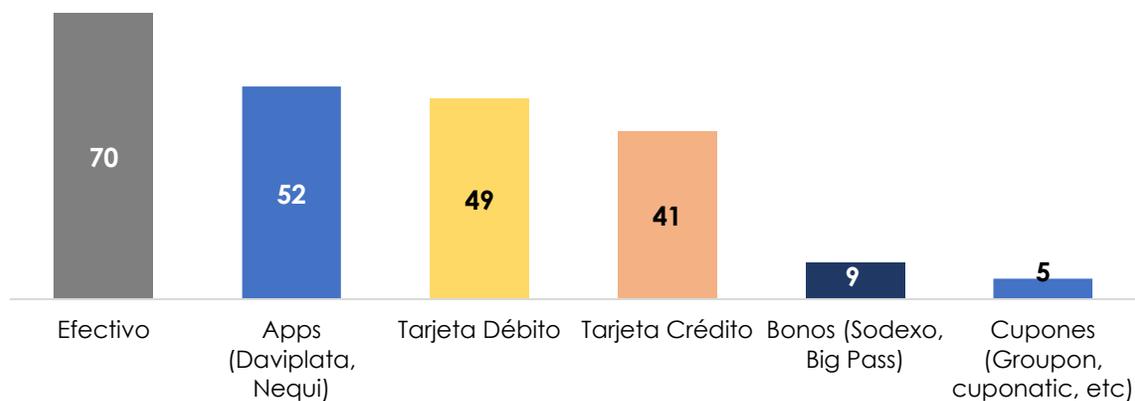
Fuente: Observatorio de Turismo

Medios de pago de los establecimientos gastronómicos de la localidad La Candelaria

Respecto a la modalidad de pago que aceptaban los restaurantes del estudio, se registró que los 70 encuestados recibían efectivo, 52 aceptaban pagos por aplicaciones móviles, como lo son Daviplata y Nequi, de los cuales 25 era restaurantes corrientes, 10 eran de comida rápida, 7 restaurantes temáticos, 6 gastrobares y 4 de lujo. En contraste, 49 establecimientos admitían tarjeta débito, 17 eran restaurantes corrientes, 12 de comida rápida, 9 temáticos, 6 correspondían a gastrobares, 4 a los de lujo y 1 era el restaurante de hotel.

Otra modalidad de pago era la tarjeta crédito, a lo cual, 41 establecimientos respondieron que la aceptaban, según 13 restaurantes de comida rápida, 11 corrientes, 7 restaurantes temáticos, 6 gastrobares y 1 restaurante de hotel. Por último, 9 establecimientos aceptaban bonos (Sodexo, Big Pass), 3 correspondían a restaurantes corrientes, 2 de lujo, 2 temáticos y 2 de comida rápida y, finalmente, solo 5 establecimientos aceptaban cupones (Groupon, Cuponatic, etc), 2 de estos eran restaurantes de lujo, otros 2 eran corrientes y 1 era restaurante de comida rápida.

Gráfica 15. Medios de pago de los establecimientos gastronómicos, según categoría



Fuente: Observatorio de Turismo

CONCLUSIONES

- El estudio de comportamiento logró obtener información efectiva y completa de 70 establecimientos gastronómicos de La Candelaria, donde la mayoría correspondía a restaurantes corrientes (44,3 %), los cuales se caracterizan por tener una carta fija y un menú del día.
- Según el estudio, el 38,1 % de restaurantes encuestados de La Candelaria ofrecían platos nacionales (multi-región), el 19,0 % platos regionales (énfasis en una región) y el 8,3 % ofrecía comida internacional con platillos internacionales.
- En promedio, la capacidad de los restaurantes en la localidad de La Candelaria, se registró así: el 44,8 % de los establecimientos que brindaron información tenían entre 25 y 50 sillas, el 23,9 % de los restaurantes entre 51 y 100 sillas. Respecto a las mesas, el 40,3 % de los restaurantes contaba con 15 mesas, en promedio y, el 28,4 % establecimientos con menos de 10 mesas.
- En general, los establecimientos gastronómicos de La Candelaria no cuentan con accesos y servicios suficientes y adecuados para la atención de población con discapacidad física y comunicativa.
- Los precios de los productos y horarios de atención de los restaurantes encuestados son flexibles y accesibles para todo el público que los visita.
- Finalmente, solo el 22,9 % de los establecimientos que respondieron la encuesta indicó que ofrecía actividades complementarias, en su mayoría eran restaurantes temáticos y disponía el servicio de eventos.

BIBLIOGRAFÍA

Instituto Distrital de Turismo. (2020). *Estudio Turismo Gastronómico en Bogotá, comportamiento de la oferta y la demanda (2019)*. Bogotá.

Instituto Distrital de Turismo y Universidad San Mateo . (2019). *Estudio Censo Gastronómico en La Candelaria 2019*. Bogotá.



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.

INSTITUTO DISTRITAL DE
TURISMO

BOGOTÁ