

INFORME ESTRATEGIA BOGOTÁ A CIELO ABIERTO

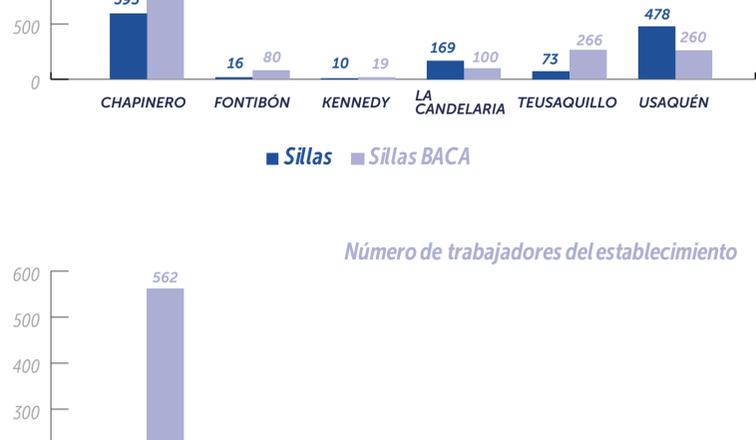
OBJETIVO

Conocer la percepción general de propietarios y comensales de la estrategia Bogotá a Cielo Abierto - BACA para el sector turismo, así como, los protocolos de bioseguridad, distanciamiento, aforo, y espacio disponible para la prestación del servicio.

TIPO DE INVESTIGACIÓN: sondeo de opinión
PERIODO DE ESTUDIO: dos primeras semanas de septiembre, de jueves a domingo (3 al 6 y 10 al 13 de septiembre).
ANÁLISIS DE LA OFERTA: 184 registros que contaban con RNT equivalente a 102 restaurantes, es decir, el 10% del total de restaurantes participantes de la estrategia Bogotá a Cielo Abierto.
ANÁLISIS DE LA DEMANDA: 131 respuestas de los comensales participantes de la estrategia.

ANÁLISIS DE LA OFERTA

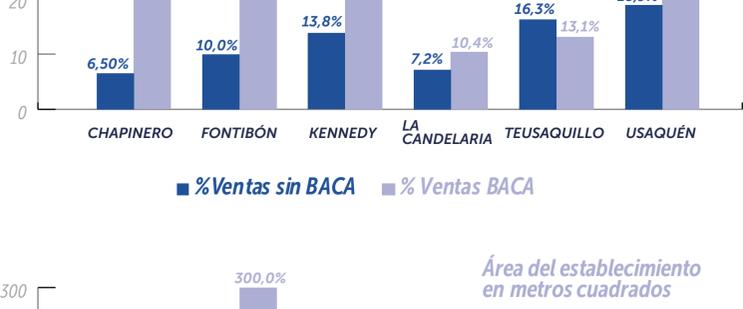
Número de sillas del establecimiento



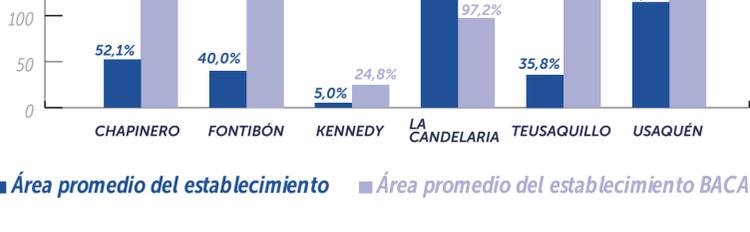
Número de trabajadores del establecimiento



Porcentaje de ventas comparado con la semana anterior



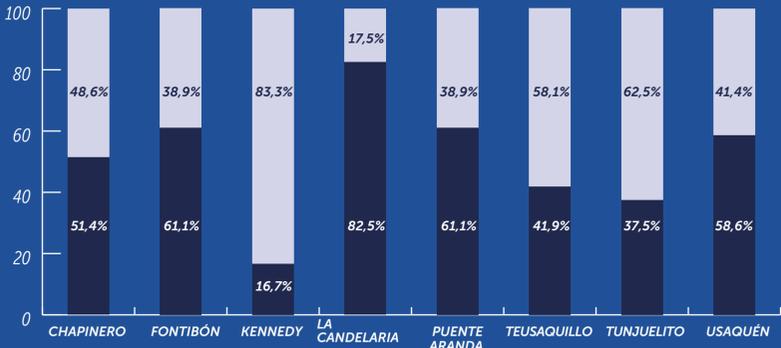
Área del establecimiento en metros cuadrados



Se destaca un aumento en la capacidad instalada de los restaurantes donde se implementó la estrategia Bogotá a Cielo Abierto:

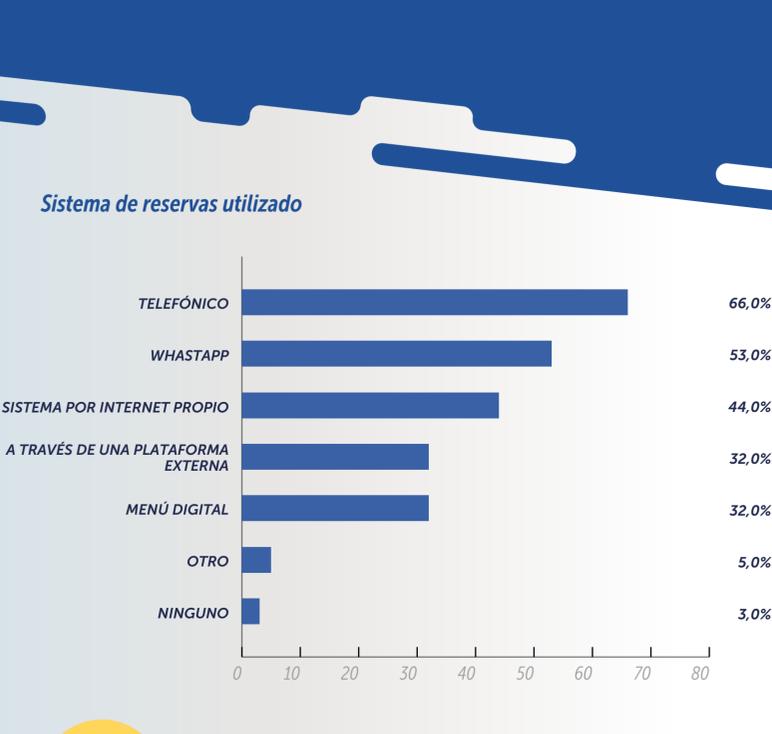
- * aumento del 155% en promedio en el número de sillas disponibles,
- * aumento del 160% en promedio en el número de empleados,
- * aumento del 134% promedio en el porcentaje de ventas
- * aumento del 268% en promedio en el área de los establecimientos participantes.

Porcentaje de trabajadores del tramo intervenido BACA por género



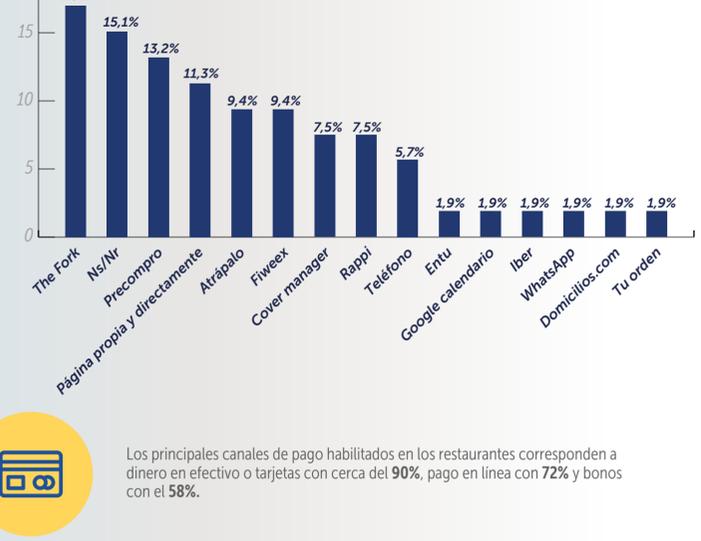
En las localidades de Kennedy, Teusaquillo y Tunjuelito las mujeres tuvieron mayor participación en la fuerza laboral que los hombres en los establecimientos participantes en la estrategia Bogotá a Cielo Abierto, mientras que en la localidad de Candelaria, Puente Aranda y Fontibón la relación es mayor para los hombres. En Chapinero y Usaquén la relación es homogénea.

Sistema de reservas utilizado



En cuanto a las formas de realizar reservas en los restaurantes, se destacan las reservas telefónicas, via WhatsApp y sistema de reservas por internet propios. Para la realización de reservas se destacan las plataformas The Fork, Precompro y Fiweex.

Porcentaje de uso de la plataforma de reservas



Los principales canales de pago habilitados en los restaurantes corresponden a dinero en efectivo o tarjetas con cerca del 90%, pago en línea con 72% y bonos con el 58%.

ANÁLISIS DE LA DEMANDA

Porcentaje de reserva por día



Los días de reserva más recurrentes fueron los sábados y domingos, con 36,6% y 35,1%, respectivamente.

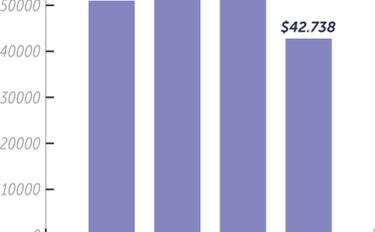
La hora de la reserva también fue diferente de acuerdo al día. Los jueves reservaron más hacia el mediodía, al igual que ocurría sábado y domingo, pues sus preferencias eran más hacia la hora del almuerzo. En cambio, el viernes, usualmente reservaron más hacia la hora de la cena (nocturno).

TOTAL CLIENTES EN PROMEDIO POR DÍA

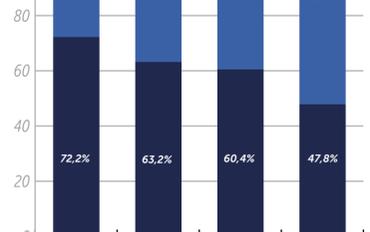
DÍA	PROMEDIO	TOTAL
Jueves	2,3	42
Viernes	2,5	47
Sábado	2,5	122
Domingo	2,8	128
Total	2,5	339

El sábado y domingo fueron los días con más afluencia y mayor número de personas por grupo (3 personas en promedio por grupo), mientras que el jueves el promedio de personas estaba cercano a 2.

CONSUMO PROMEDIO EN EL ESTABLECIMIENTO

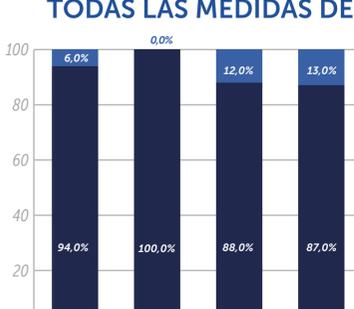


PORCENTAJE DE ESTABLECIMIENTOS QUE INCLUÍAN VENTAS DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS



De acuerdo con los resultados, el promedio de consumo en mesa por cliente estuvo entre 42 mil y 59 mil pesos colombianos, valores más altos los viernes, sábados y jueves, lo que presenta una posible correlación con una mayor presencia de bebidas alcohólicas entre semana versus el fin de semana y la hora de las reservas, siendo cenas (nocturno) para entre semana y almuerzos (mediodia) para los fines de semana.

PORCENTAJE DE CLIENTES QUE CONSIDERAN QUE DURANTE EL SERVICIO SE CUMPLIERON TODAS LAS MEDIDAS DE PREVENCIÓN NECESARIAS



Finalmente, los comensales encuestados destacaron que los establecimientos podían mejorar en tres aspectos de los protocolos de bioseguridad: contar con los cubiertos sellados, la distancia adecuada en la prestación del servicio y la desinfección del calzado.