



# Title: Covid 19 in the restaurant sector of San Juan Del Rio, Qro., effects and prospects

**Authors:** PEREZ-BRAVO, Julia, SALVADOR-LEDESMA, Martha and DIAZ-NIETO, Elia Socorro

**Editorial label RINOE:** 607-8695

**BECORFAN Control Number:** 2023-03

**BECORFAN Classification (2023):** 111213-0301

**Pages:** 17

**RNA:** 03-2010-032610115700-14

## RINOE - Mexico

Park Pedregal Business. 3580-  
Adolfo Ruiz Cortines Boulevard –  
CP.01900. San Jerónimo Aculco-  
Álvaro Obregón, Mexico City  
Skype: MARVID-México S.C.  
Phone: +52 1 55 6159 2296  
E-mail: [contact@marvid.org](mailto:contact@marvid.org)  
Facebook: MARVID-México S. C.  
Twitter: @Marvid\_México

[www.rinoe.org](http://www.rinoe.org)

## Holdings

Mexico	Peru
Bolivia	Taiwan
Cameroon	Western
Spain	Sahara

## RESUMEN

Palabras clave: COVID 19, sector restaurantero, trabajadores.

El objetivo del presente trabajo, encontrar el impacto del COVID 19 en el sector restaurantero de San Juan del Río, Qro., así como las perspectivas futuras por parte de los empresarios, haciendo énfasis en las afectaciones a los trabajadores.

Se utilizó el método analítico sintético, tipo descriptivo, mixto, utilizando un instrumento con elementos cuantitativos y cualitativos para detectar el impacto del COVID 19 en el sector restaurantero de la ciudad, la percepción de perspectivas futuras y afectaciones en su capital humano.





## INTRODUCCION

Con la aparición del virus SARS COV 2 hubo una revolución o un evento social disruptivo, que cambió la forma de hacer las cosas, en el Estado de Querétaro el gobierno en turno puso en marcha toda serie de medidas decretadas y sugeridas a nivel nacional e internacional para poder combatir esta pandemia.

Por lo anterior, en la presente investigación se planteó como objetivo principal: encontrar el impacto del COVID 19 en el sector restaurantero de San Juan del Río, Qro., así como las perspectivas futuras por parte de los empresarios, haciendo énfasis en las afectaciones a los trabajadores.

## Saturados, hospitales federales del Valle de México



Continúa el hacinamiento temporal en el Centro Citibanamex.

"Aun es muy peligrosa y la mayoría de la población es contagiable"

## OMS: el Covid-19 nos acompañará por largo tiempo

- Como parte de un estudio en las primeras etapas del virus.
- El número global es de 100 mil personas y 2 millones 421 mil 401 infecciones.
- "Vivir la prueba de fuego" para México requiere de un sistema de salud.
- "Hasta ahora, la mayoría de los casos son leves".



## TEORÍAS

El COVID-19 o novel coronavirus como pandemia en palabras de Castro, (2020), comenzó en diciembre de 2019 en Wuhan, provincia de Hubei en China y fue declarada pandemia global el 11 de marzo de 2020 de acuerdo con Zigiang Xin (2020) aunque la Organización Mundial de la Salud (OMS) la proclamó por primera vez como emergencia de salud pública de importancia internacional en enero del 2020.

El virus mencionado se caracteriza principalmente por síntomas leves como dolor de garganta, tos y fiebre pudiendo ser más grave en algunas personas y provocar neumonía o dificultades respiratorias Gómez (2020) y se propagó principalmente por contacto directo con personas infectadas o por contacto con superficies con gotículas respiratorias (saliva o secreciones nasales).

## SECTOR RESTAURANTERO

Este sector restaurantero es un conjunto de establecimientos que se dedican a la elaboración de alimentos y bebidas al instante, López (2015) la industria de la gastronomía presenta una interacción permanente con otros ámbitos económicos, haciendo que la cadena productiva de la preparación de alimentos se extienda hacia sectores tales como la agricultura, ganadería, pesca y desarrollo rural, entre otros.



Ferrari (2018) comentó que el sector restaurantero nacional se ha convertido en motor de la economía y en uno de los principales generadores de empleo, se cuenta con más de 428 mil establecimientos, de los cuales 96 por cientos son micro, pequeños y medianos negocios, representa una vía para que muchos mexicanos desarrollen su espíritu empresarial e inicien un negocio, Torruco (2015) por su parte, aduce que sector restaurantero ha sido esencial en el desarrollo turístico del país, permitiendo que México se posicione en un lugar privilegiado en el ámbito mundial, al contar con una variada gastronomía, y un servicio de calidad a la altura de los mejores del mundo, se asegura que la industria restaurantera en el país representa 2% del PIB nacional y 15.3% del PIB turístico

## METODOLGÍA

En el presente artículo se utilizó el método analítico sintético, tipo descriptivo, la metodología aplicada se enfoca en la técnica de investigación mixta, utilizando la encuesta mediante el instrumento del cuestionario formado por dos secciones:

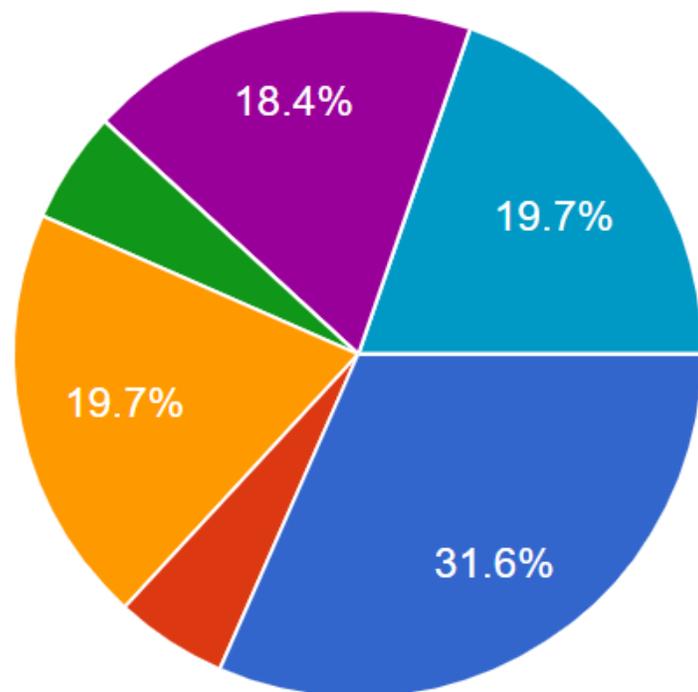
Datos generales de la empresa



Y preguntas en la escala de valoración Likert

## RESULTADOS

Gráfico número 1, Segmentos del sector restaurantero en que operan los encuestados.



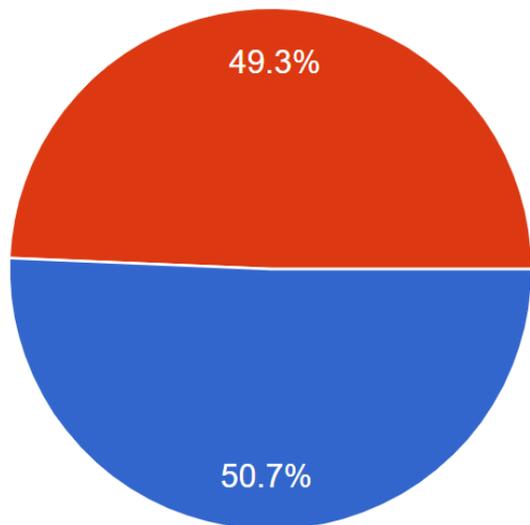
- Restaurantes con preparación de alimentos a la carta o de comida corrida:
- Restaurantes con servicio de preparación de pescados y mariscos
- Restaurantes con preparación de antojitos
- Restaurantes con servicio de preparación de tacos y tortas
- Cafeterías, fuentes de sodas, neverías, refresquerías y similares
- Restaurantes con servicio de prepara...

Tabla número 1 número de trabajadores de las unidades económicas antes de la pandemia y actualmente

Trabajadores	2019	2023	Incremento
Menos de 10	71.1%	64.5	-6.6
De 11 a 50	26.3	30.3	4%
De 51 a 100	0	0	0
Más de 100	2.6	2.6	0

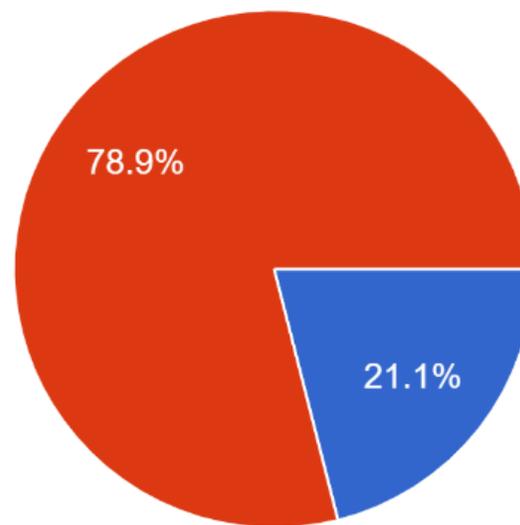
# RESULTADOS

Gráfico número 2, encuestados que perdieron por fallecimiento a algún familiar o trabajador a causa de COVID 19



● Sí  
● No

Gráfico número 3, Trabajadores que perdieron capacidades a causas de secuelas por COVID 19



● Sí  
● No

Opciones	Número de encuestados que están totalmente de acuerdo	Porcentaje del total
La venta tenderá a iniciar un proceso de crecimiento	21	27%
Se incrementarán las alianzas entre restauranteros	36	47%
Las ventas a domicilio se incrementarán	21	27%
Los restaurantes locales ganaran participación en el mercado	24	31.5%
Habrá más innovación en los productos y servicios que se ofrecen	19	25%
Las medidas de preservación de salud seguirán	19	25%
Los restaurantes locales ganaran peso específico en la toma de decisiones del sector	28	37.80%
La participación y apoyos del gobierno crecerán	40	52.60%

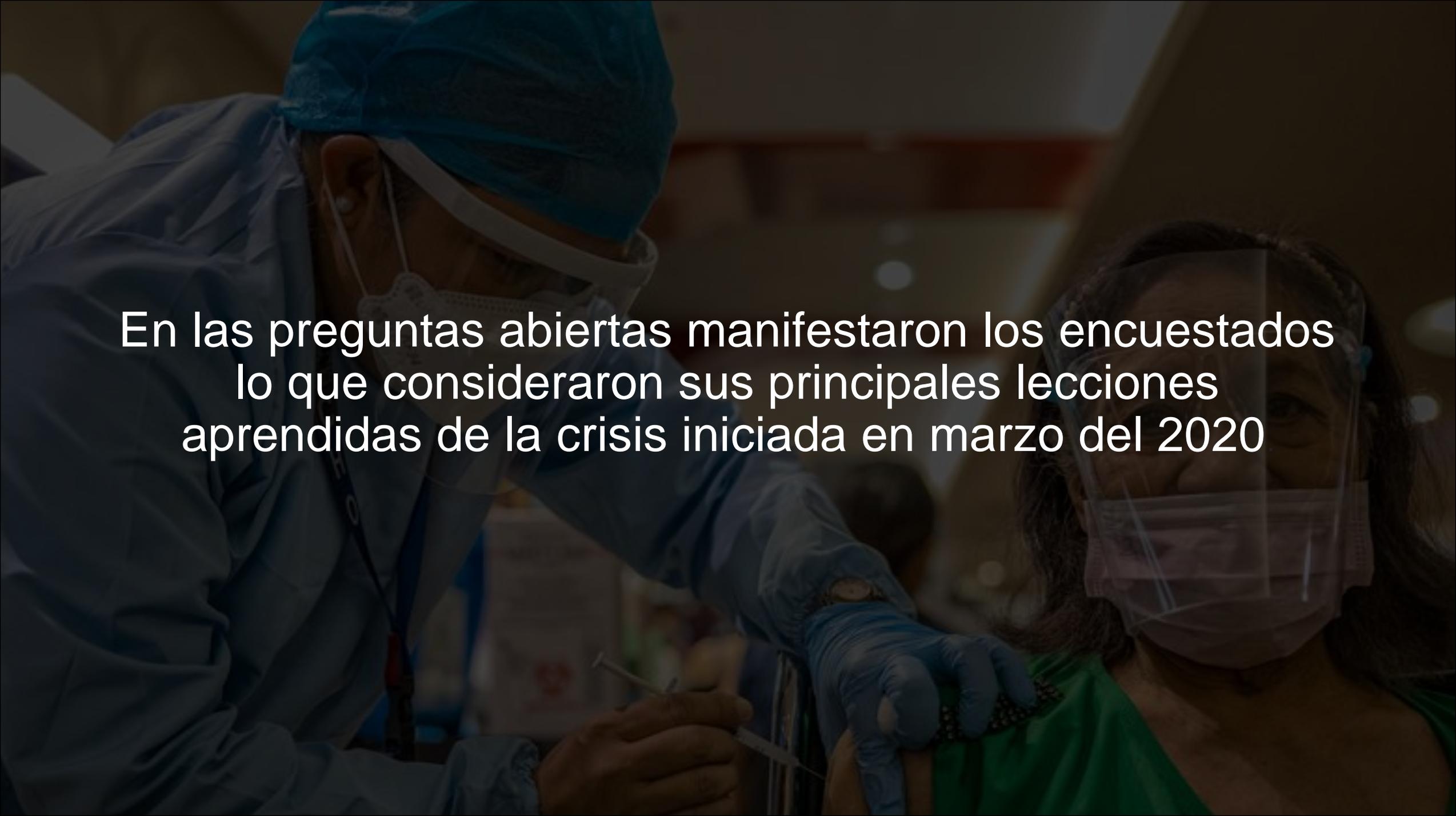
Tabla número 2, opinión de los encuestados respecto de posibles desarrollos futuros en el sector restaurantero local.

Tabla número 3 Cambios en las empresas a causa de COVID 19

Indicador	Indicador más citado	Porcentaje de encuestados que citaron el indicador
Facturación por consumo en local	Disminuyó en un 20%	29%
Facturación por venta a domicilio	Creció más del 20%	35.5%
Número de empleados	Cambio de modo poco significativo	33%
Variación de salarios de empleados	Cambió de modo significativo	39.5%

**Tabla número 4 Cambios en las empresas en cuanto a volumen de inversiones como consecuencia de COVID-19**

<b>Indicador</b>	<b>Indicador más citado</b>	<b>Porcentaje de encuestados que citaron el indicador</b>
<b>Inversiones de capital previstas contra 2019</b>	Cayeron entre un 10 a 20%	39.5%
<b>Inversiones en proyectos de transformación digital</b>	Crecieron entre un 5 y 10%	42%
<b>Inversiones en desarrollo de nuevos productos contra 2019</b>	Crecieron entre un 5 y 10%	35.5%
<b>Inversiones en formación de personal contra 2019</b>	Crecieron entre un 5 y 10%	42%



En las preguntas abiertas manifestaron los encuestados lo que consideraron sus principales lecciones aprendidas de la crisis iniciada en marzo del 2020



- *A título personal* consideraron que ahora valoran su trabajo, y su salud al igual que las personas que los rodean
- *En su empresa* consideran que aprendieron a llevar más controles para mantener el negocio a flote...Llevar una mejor administración, estar atentos a cambios fuertes, cuidar el capital del negocio, buscar precios competitivos y estar siempre a la vanguardia.
- *A nivel sector* aprendieron a cumplir con más normas como las preventivas ante COVID 19, sobre las oportunidades de innovar y de buscar la comodidad del comensal, conocieron las fortalezas de sus empresas
- Lo anterior coincide con las respuestas de los encuestados al solicitarles que mencionen otros aspectos que consideren importantes y relacionados con el futuro del sector en la localidad



## DISCUSIÓN

Después de haber encontrado lo relativo a la variación en ingresos, número de trabajadores, salarios, actividades prioritarias, inversión en rubros pre y post COVID, las perspectivas a futuro del sector e información de pérdidas humanas y capacidades de trabajadores por COVID 19 y analizar estudios de otros autores realizados al respecto.

- Por ejemplo, con lo encontrado por Caldart Adrian, Gifra Júlia y Akhmedova Ana, (2021) en donde se afirmó que las unidades económicas en estudio de alimentos y bebidas mermaron su inversión en la innovación de producto y las inversiones de capital y en formación de personal por apostar a estrategias emergentes para las ventas
- Los encuentros de la investigación local también concuerdan con datos de la investigación La industria restaurantera frente al Covid-19 de Martínez Lomelí (2020), en donde afirmó que en plena pandemia, la industria fue obligada a reconvertirse para ofrecer sus servicios de comida para llevar y en la organización del personal para la preparación de alimentos
- Esta información concuerda con lo afirmado también por los encuestados en la localidad afirmando que las medidas sanitarias instauradas en y durante la pandemia se quedaron para siempre, formando parte del nuevo orden, tales como el uso del lavabo a la entrada, el uso de gel y la ventilación de los locales.

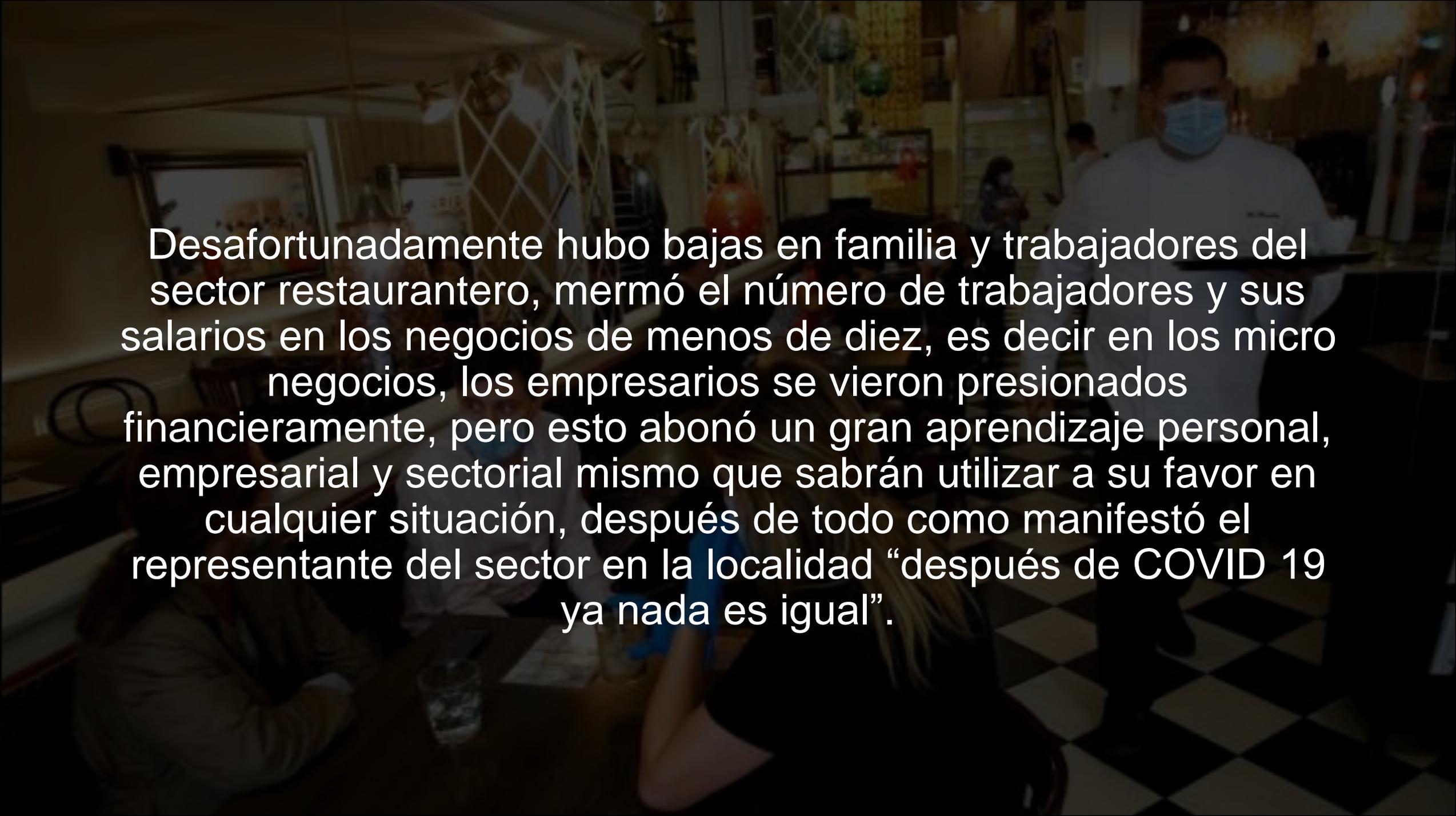


## CONCLUSIONES

Después de encuestar a 76 establecimientos de un total de 955 (8%), reconocidos y con denominación de acuerdo al Directorio Estadístico Nacional de Unidades Económicas (DENUE) y por el representante local del Consejo Queretano de restauranteros AC

En cuanto a posibles desarrollos futuros en el sector restaurantero local se encontró que de manera optimista se cree que se sostendrán las alianzas entre restauranteros 47%, que se contará con apoyos y participación del gobierno 52.60%, que habrá un proceso de crecimiento y participación en el mercado, se sostendrán las ventas a domicilio y las medidas sanitarias, al igual que habrá 'más innovación en productos y servicios que ofrecerán.

Se pudo rescatar también que, a nivel personal, hubo un crecimiento personal y/o espiritual ya que se obtuvo un gran aprendizaje y así lo manifiestan los encuestados al decir que valoran su trabajo y su salud al igual que las personas que los rodean; se conocieron ante la adversidad; desean prepararse y cuidarse más, así como hacer mejoras en sus hábitos y ayudar a sus semejantes.

A dimly lit restaurant interior with a checkered floor. In the foreground, a server in a white uniform and a blue face mask is walking. The background shows tables and chairs, with other people seated. The overall atmosphere is quiet and somewhat somber.

Desafortunadamente hubo bajas en familia y trabajadores del sector restaurantero, mermó el número de trabajadores y sus salarios en los negocios de menos de diez, es decir en los micro negocios, los empresarios se vieron presionados financieramente, pero esto abonó un gran aprendizaje personal, empresarial y sectorial mismo que sabrán utilizar a su favor en cualquier situación, después de todo como manifestó el representante del sector en la localidad “después de COVID 19 ya nada es igual”.

# REFERENCIAS

- Bachelet (2020) Crisis del COVID-19. El economista. <https://economipedia.com/historia/origen-de-la-economia.htm>.
- Caldart Adrian, Gifra Júlía y Akhmedova Ana, La crisis de la COVID-19 en el sector de alimentación y bebidas. Impacto y futuro, Universidad de Navarra, España, a través de <https://media.iese.edu/research/pdfs/ST-0608>
- Castro L., Ricardo (2020), "Coronavirus, una historia en desarrollo, Rev. méd. Chile vol.148 no.2.
- Ferrari (2018) El sector restaurantero económico. <http://www.2006-2012.economia.gob.mx/eventos-noticias/informacion-relevante/7148-boletin008-12>
- Frank Lizarazo Caparó, (2020) "Coronavirus y las amenazas a la salud mundial" Horiz.Med. vol.20 no.1 Lima.
- Garduño A. (2007) "El primer restaurante" Universidad Autónoma de México, [http://web.uaemex.mx/Culinaria/primer\\_numero/elprimer.html#:~:text=El%20primer%20establecimiento](http://web.uaemex.mx/Culinaria/primer_numero/elprimer.html#:~:text=El%20primer%20establecimiento).
- Garza Mercado, Ario (2002), Manual de técnicas de investigación para estudiantes de ciencias sociales, México, 6 ed., El Colegio de México.
- Hernández Sampieri, Roberto, et all. (2003), Metodología de la investigación, México, Mc Graw Hill, 3ª edición.
- Martínez Lomelí, Liliana (2020), La industria restaurantera frente al Covid-19, El Economista, México, desde: <https://www.eleconomista.com.mx/opinion/La-industria-restaurantera-frente-al-Covid-19-20200421-0020.html>
- Organización Mundial de la salud (junio del 2020) Información sobre el COVID-19 [https://www.who.int/es/emergencias/diseases/novel-coronavirus-2019?gclid=CjwKCAjwqliFBhAHEiwANg9szsQvtnkrGsuOzPFxwNGUveGHjY67PHWGYm\\_zV03tlUAPbuJJEJDZqRoCVbMQAvD\\_BwE](https://www.who.int/es/emergencias/diseases/novel-coronavirus-2019?gclid=CjwKCAjwqliFBhAHEiwANg9szsQvtnkrGsuOzPFxwNGUveGHjY67PHWGYm_zV03tlUAPbuJJEJDZqRoCVbMQAvD_BwE)
- Organización Panamericana de la Salud (OPS), (2020), La OMS caracteriza a COVID-19 como una pandemia, desde: <https://www.paho.org/es/noticias/11-3-2020-oms-caracteriza-covid-19-como-pandemia>
- Pérez Guzmán, José Emilio (2021) Análisis de la promoción del turismo cultural en el municipio de San Juan del Río, Querétaro, Universidad Autónoma de Querétaro, desde: <https://ri-ng.uaq.mx/bitstream/123456789/4345/1/CALIN-212140-0123-705-Jos%C3%A9Emilio%20P%C3%A9rez%20Guzm%C3%A1n.pdf>
- Pérez Bravo, Julia, Competitividad y gestión del conocimiento en las PyMes del sector restaurantero (2017) Universidad autónoma de Querétaro, México.
- Sallés, D. V. (2018, 6 septiembre). Así es como nació el primer restaurante de la historia. La Vanguardia. <https://www.lavanguardia.com/comer/sitios/20180906/451384675191/primer-restaurante-historia-origen.html#foto-1>
- Zhixu Zigiang Xin (2020), "Percepción Heterogénea del riesgo en medio del brote de COVID19 en china (Proyecto Principal del Fondo Nacional de Ciencias Sociales de China.



© RINOE-Mexico

No part of this document covered by the Federal Copyright Law may be reproduced, transmitted or used in any form or medium, whether graphic, electronic or mechanical, including but not limited to the following: Citations in articles and comments Bibliographical, compilation of radio or electronic journalistic data. For the effects of articles 13, 162,163 fraction I, 164 fraction I, 168, 169,209 fraction III and other relative of the Federal Law of Copyright. Violations: Be forced to prosecute under Mexican copyright law. The use of general descriptive names, registered names, trademarks, in this publication do not imply, uniformly in the absence of a specific statement, that such names are exempt from the relevant protector in laws and regulations of Mexico and therefore free for General use of the international scientific community. BECORFAN is part of the media of RINOE-Mexico., E: 94-443.F: 008- ([www.rinoe.org/booklets](http://www.rinoe.org/booklets))