

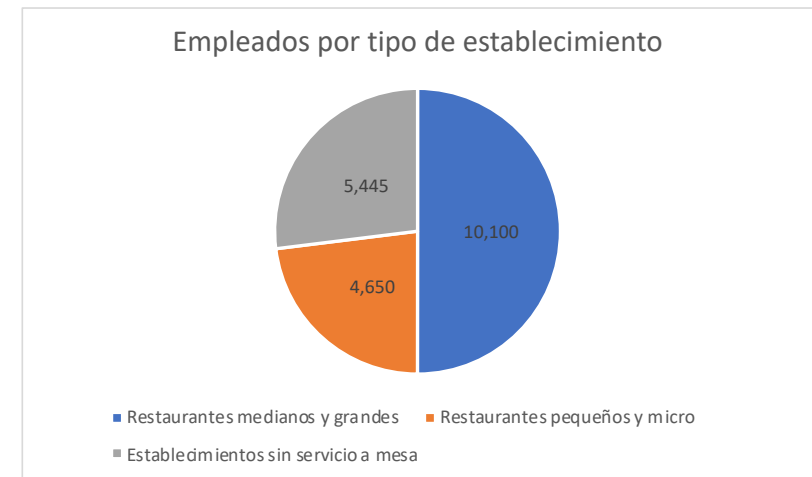
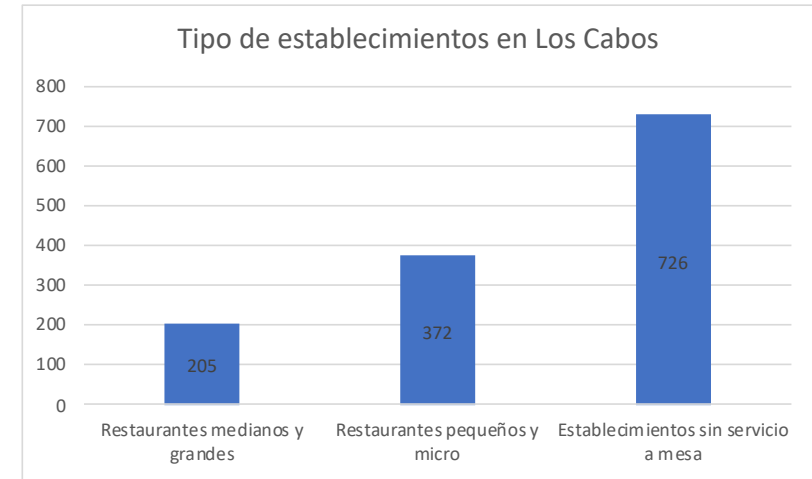


Perspectiva de la Industria Restaurantera en Los Cabos

EMPLEO EN LA INDUSTRIA RESTAURANTERA EN LOS CABOS

Tipo de establecimiento	Número de establecimientos	Empleados por establecimiento	Total de empleados estimado
Restaurantes medianos y grandes	205	20-80	10,100
Restaurantes pequeños y micro	372	5-20	4,650
Establecimientos sin servicio a mesa	726	5-10	5,445
Total	1303		20,195

Fuentes: Inegi, Tripadvisor

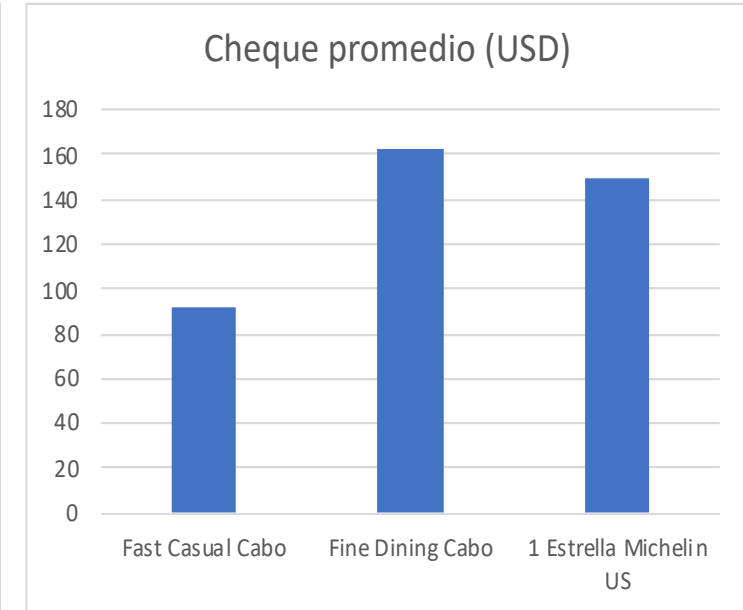
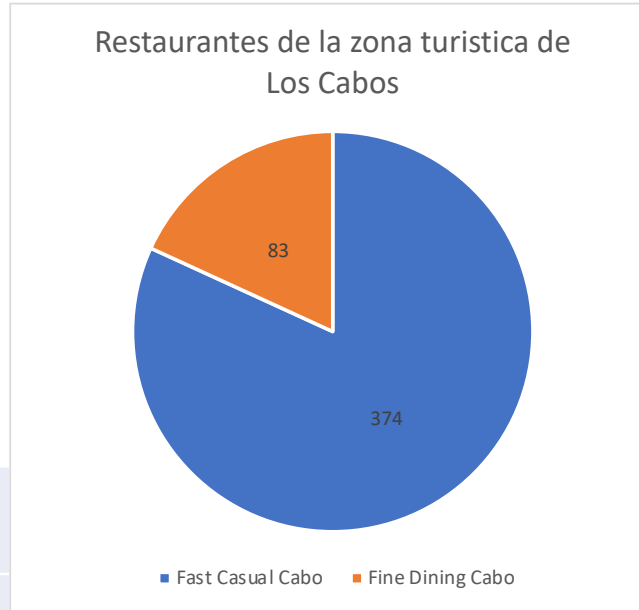


CHEQUE PROMEDIO DE LOS RESTAURANTES EN LOS CABOS POR CATEGORIA

Tipo de restaurante (Zona Turística Los Cabos)	Número de restaurantes	Cheque promedio (USD)
Fast Casual Cabo	374	91
Fine Dining Cabo	83	162
1 Estrella Michelin US		150
Total	457	

Se evaluaron 20 menús de cada categoría de restaurante con la siguiente fórmula:
 $\text{Precio promedio} = \text{promedio entradas} + \text{promedio plato fuertes} + \text{estimado bebidas por persona} + \text{IVA} + 15\% \text{ propina}$

Fuente segmentación restaurantes: Tripadvisor + Yelp

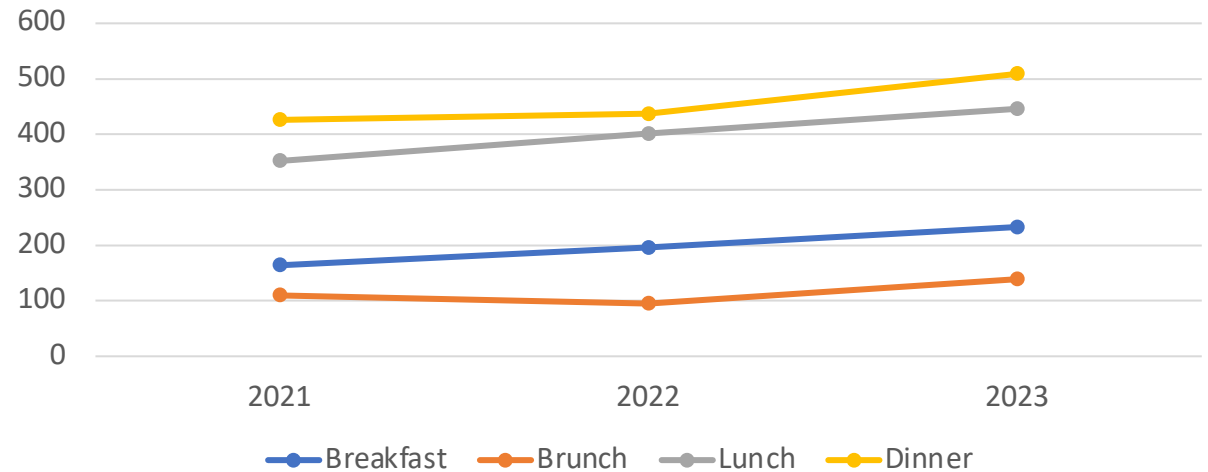


Solo un servicio de la más alta categoría, la excelencia y sofisticación en la gastronomía, y una atmósfera lujosa pueden justificar este rango de precios.

Varios grupos restauranteros, tanto nacionales como internacionales, han inaugurado o están a punto de abrir nuevos establecimientos en Los Cabos. Esto genera una competitividad saludable, impulsando a los restaurantes ya existentes a innovar de manera constante.

CRECIMIENTO DEL NUMERO DE RESTAURANTES EN LOS CABOS

	Breakfast	Brunch	Lunch	Dinner
2021	164	110	352	426
2022	196	95	401	437
2023	233	139	446	509



En los últimos tres años, hubo un crecimiento significativo en la industria de la restauración en Los Cabos.

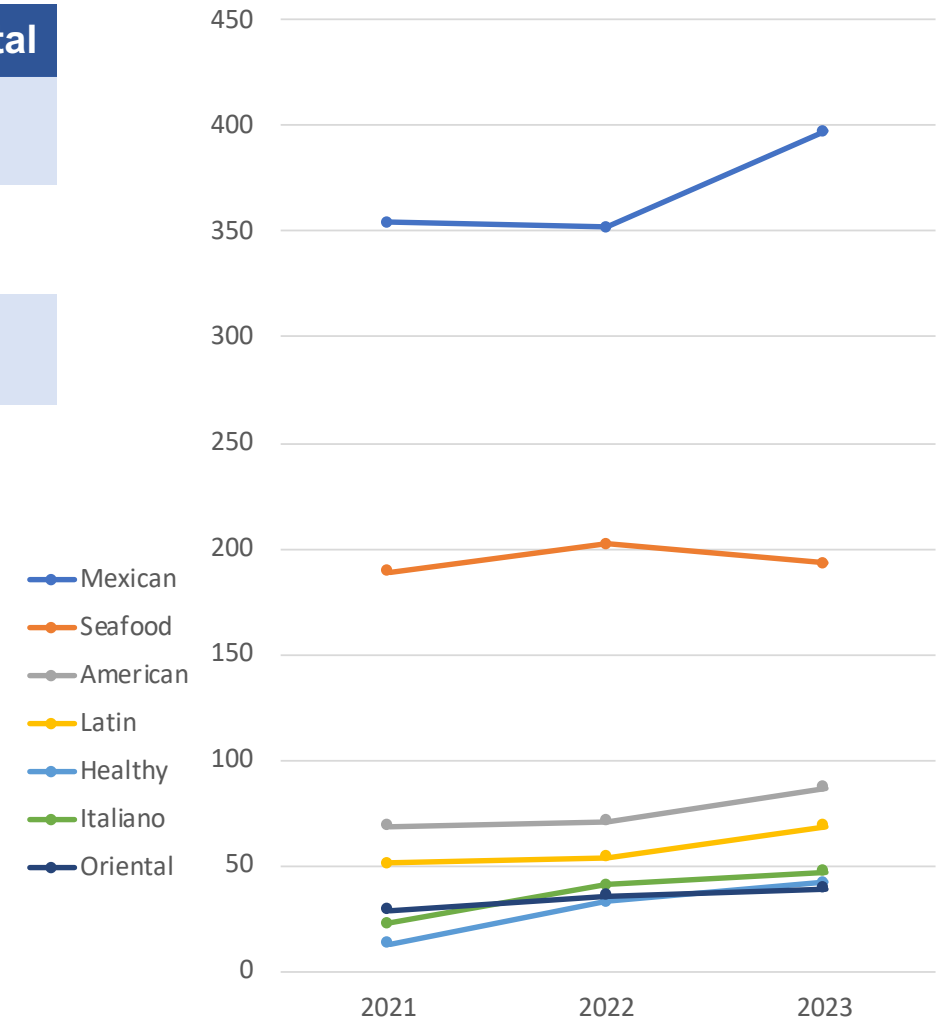
Los restaurantes que ofrecen servicio de cena han experimentado un crecimiento del 19%, mientras que aquellos que brindan servicio de desayuno han visto un aumento aún mayor, con un crecimiento del 42%.

CONCEPTOS Y TIPOLOGIA DE COCINA

	Mexican	Seafood	American	Latin	Healthy	Italiano	Oriental
2021	354	189	69	51	13	23	29
2022	352	202	71	54	33	41	36
2023	397	193	87	69	42	47	39

	R. Independientes	R. Hoteles
2021	123	78
2022	112	69
2023 YTD	101	83

*Pax promedio por día. | *R. Hoteles solo se contabiliza restaurantes de especialidad y a la carta. (Buffets no se consideran)



Nivel de profesionalización

- Calidad del servicio muy elevada (calificación Fiturca encuesta de salida)
- Continua Capacitación del personal (Hoteles y Restaurantes)
- Asociación de RH y capacitadores internacionales
- Riesgo: falta de personal para nuevas aperturas
- Necesidad de mas Universidades para el turismo en BCS [desempleo BCS 2.6% vs. 3.7% México]

Calidad y Diversidad Comida

- Tripadvisor 70 **tipologías de comida** (Armenia, Griegos, Thai etc.)
- Varios chefs galardonado (Best 50 Restaurants o Michelin Star) consultores en Los Cabos o pop-up
- **Michelin Star** , Canirac esta trabajando para llevarlos a México empezando en 4 estados
- Eventos culinarios en toda la Baja entre ellos:
 - **Sabor a Cabo:**
 - Invitados chefs Best 50, Michelin
 - Pop-ups en restaurantes con chefs galardonado invitados
 - Competición final en el evento chefs locales con chef internacional invitado