



# OBSERVATORIO GASTRONÓMICO 2024



ASOCIACIÓN EMPRESARIA  
HOTELERO GASTRONÓMICA  
Y AFINES DE MENDOZA

**EMETUR**  
ENTE MENDOZA  
TURISMO



**MENDOZA**  
ARGENTINA

## Índice

|                                                                                                 |           |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Agradecimientos.....</b>                                                                     | <b>4</b>  |
| <b>Introducción.....</b>                                                                        | <b>5</b>  |
| <b>Metodología.....</b>                                                                         | <b>6</b>  |
| <b>Capítulo 1: Clasificación y Distribución de Establecimientos Gastronómicos en Mendoza. 7</b> | <b>7</b>  |
| Cantidad de establecimientos clasificados por rubro.....                                        | 7         |
| Distribución de establecimientos gastronómicos por departamentos.....                           | 8         |
| Mapa de calor.....                                                                              | 9         |
| <b>Capítulo 2: Evolución y Características de los Establecimientos Gastronómicos.....</b>       | <b>9</b>  |
| Antigüedad de los establecimientos.....                                                         | 9         |
| Promedio de comensales por mes y por establecimiento.....                                       | 10        |
| Distribución por cantidad de cubiertos ofrecidos.....                                           | 11        |
| Rango de comensales al mes para toda la provincia.....                                          | 12        |
| Orígenes de los comensales.....                                                                 | 13        |
| Estacionalidad.....                                                                             | 13        |
| <b>Capítulo 4: Identidad Gastronómica.....</b>                                                  | <b>15</b> |
| Especialidad de los establecimientos.....                                                       | 15        |
| Platos típicos identitarios de Mendoza.....                                                     | 16        |
| Tipos de cocina.....                                                                            | 17        |
| Nube de palabras: términos más repetidos en las encuestas.....                                  | 18        |
| <b>Capítulo 5: Responsabilidad Social y Ambiental.....</b>                                      | <b>19</b> |
| Acciones de accesibilidad.....                                                                  | 19        |
| Opciones de menú.....                                                                           | 20        |
| Tratamiento de residuos.....                                                                    | 21        |
| Fuentes de cocción y calefacción.....                                                           | 22        |
| <b>Capítulo 6: Empleo y Capacitación.....</b>                                                   | <b>24</b> |
| Barreras para contratar empleados.....                                                          | 24        |
| Necesidades de capacitación.....                                                                | 24        |
| Capacitaciones recibidas.....                                                                   | 26        |
| Empleos en el sector gastronómico de Mendoza.....                                               | 27        |
| <b>Conclusión.....</b>                                                                          | <b>28</b> |

## **AUTORIDADES**

### **Gobernador de la Provincia de Mendoza**

Lic. Alfredo Cornejo

### **Presidenta Ente Mendoza Turismo - EMETUR**

Lic. Gabriela Testa

### **Director de Desarrollo Turístico e Innovación del EMETUR**

Lic. Marcelo Reynoso

### **Equipo técnico del EMETUR**

#### **Autores**

Lic. Martín Guerra

Téc. Santiago Funes

## **Conformación del Observatorio**

El Observatorio Gastronómico de Mendoza es un proyecto impulsado por el EMETUR, en conjunto con DIGAM y AEHGA.

Esta iniciativa surge con el objetivo de generar información sistemática y actualizada sobre el sector gastronómico de la provincia, promoviendo la toma de decisiones estratégicas y el desarrollo sostenible de la actividad.

## **Presentación Institucional**

Este informe ha sido posible gracias al esfuerzo y la colaboración de diversas instituciones y actores clave del sector gastronómico de Mendoza.

Se extiende un especial agradecimiento a AEHGA, cuya participación fue fundamental en el desarrollo de este trabajo.

Asimismo, se reconoce el trabajo del EMETUR en la recolección de datos y la coordinación general del proyecto, facilitando el acceso a información clave sobre la gastronomía en la provincia.

También se destaca la colaboración de las instituciones educativas que contribuyeron mediante la incorporación de pasantes en distintas etapas del relevamiento: Universidad del Aconcagua, Universidad Nacional de Cuyo y el Instituto Superior Técnico de Estudios Económicos de Cuyo (ISTEEC). Su participación fue clave para la sistematización y análisis de la información obtenida.

## Introducción

El presente informe del Observatorio de Gastronomía de Mendoza tiene como objetivo analizar la situación actual del sector gastronómico en la provincia, proporcionando información detallada sobre su composición, distribución, características económicas, identidad culinaria, prácticas de responsabilidad social y ambiental, y aspectos relacionados con el empleo y la capacitación. A partir de un relevamiento exhaustivo, se busca aportar datos clave que permitan comprender la importancia de la gastronomía dentro del ecosistema turístico y económico de Mendoza.

El estudio abarca múltiples dimensiones del sector, desde la cantidad y distribución de establecimientos hasta la oferta gastronómica predominante, pasando por el perfil de los comensales y las estrategias implementadas por los establecimientos en términos de accesibilidad, sostenibilidad y gestión de residuos. Asimismo, se presentan datos sobre las dificultades en la contratación de personal y las necesidades de capacitación, con el fin de identificar áreas de mejora para el desarrollo de políticas que fortalezcan la industria.

La información contenida en este informe es de gran relevancia para actores del sector gastronómico, organismos gubernamentales, inversores y otros interesados en la evolución y proyección de la gastronomía mendocina. A través de este análisis, se busca generar insumos que contribuyan al crecimiento sostenible de la actividad y a su consolidación como un factor diferenciador dentro de la oferta turística provincial.

## Metodología

Para la elaboración de este informe, se realizaron 350 encuestas dirigidas a establecimientos gastronómicos de toda la provincia de Mendoza. Las encuestas fueron llevadas a cabo mediante tres modalidades: web, telefónica y presencial, permitiendo abarcar una muestra representativa del sector.

El total de establecimientos gastronómicos registrados en la provincia asciende a 4.856. Considerando este universo, el margen de error muestral es del  $\pm 5,24$  % con un nivel de confianza del 95 %.

## Capítulo 1: Clasificación y Distribución de Establecimientos Gastronómicos en Mendoza

### *Cantidad de establecimientos clasificados por rubro*

Se realizó un relevamiento censal de los establecimientos gastronómicos que operaron en la provincia durante 2024. Esta labor fue posible gracias a la combinación de registros municipales, provinciales y el uso de herramientas digitales como Google Maps.

Para este informe, se consideraron aquellos establecimientos que cuentan con cocina y servicio de consumo en el lugar, cumpliendo con los criterios esenciales de un servicio gastronómico. Este análisis permitió clasificar un total de **4.856 establecimientos** según su rubro.

- **Restaurantes:** Representaron el 38,7 % del total, consolidándose como el rubro predominante. Este tipo de establecimiento es fundamental para ofrecer experiencias gastronómicas completas que destacan la diversidad culinaria de la región.
- **Bares:** Con una participación del 17,4 %, los bares ocupan el segundo lugar en importancia. Su rol en la oferta gastronómica está vinculado al entretenimiento y a la promoción de bebidas locales.
- **Cafeterías:** Este rubro abarcó el 15,3 % de los establecimientos, posicionándose como una opción destacada para el turismo que busca espacios de descanso y consumo rápido.
- **Sandwicherías:** Con una participación del 10,6 %, las sandwicherías representan una opción gastronómica accesible y popular entre los residentes y turistas.
- **Pizzerías:** Constituyen el 7,2 % del total y destacan por ofrecer opciones tradicionales y adaptadas a los gustos locales.
- **Comidas rápidas:** Este rubro, que representa el 2,9 %, se caracteriza por su rapidez en el servicio y su orientación a un público juvenil.
- **Heladerías:** Con el 2,5 %, las heladerías contribuyen a la oferta gastronómica enfocándose en productos dulces y refrescantes.
- **Parrillas:** Las parrillas, que abarcan el 2,2 % de los establecimientos, son un referente de la tradición culinaria argentina, especialmente en Mendoza.
- **Pancherías:** Este rubro, con un 1,5 % de participación, refleja una oferta especializada y dirigida a un público específico.
- **Cervecerías:** Finalmente, con el 1,6 %, las cervecerías complementan la oferta gastronómica destacando productos artesanales y locales.

### *Distribución de establecimientos gastronómicos por departamentos*

El relevamiento permitió no solo cuantificar los establecimientos gastronómicos en Mendoza, sino también identificar patrones territoriales significativos. La provincia cuenta con 4.856 establecimientos gastronómicos, concentrados mayormente en la región metropolitana, lo que evidencia una correlación entre densidad poblacional, desarrollo económico y turístico.

| Tabla 1: Establecimientos gastronómicos por departamento |          |            |
|----------------------------------------------------------|----------|------------|
| Departamento                                             | Cantidad | Porcentaje |
| Capital                                                  | 1.257    | 25,89%     |
| Luján de Cuyo                                            | 597      | 12,29%     |
| Godoy Cruz                                               | 579      | 11,92%     |
| Guaymallén                                               | 483      | 9,95%      |
| Maipú                                                    | 351      | 7,23%      |
| San Rafael                                               | 333      | 6,86%      |
| San Martín                                               | 211      | 4,35%      |
| Tunuyán                                                  | 174      | 3,58%      |
| Las Heras                                                | 157      | 3,23%      |
| Rivadavia                                                | 115      | 2,37%      |
| General Alvear                                           | 110      | 2,27%      |
| Malargüe                                                 | 107      | 2,20%      |
| San Carlos                                               | 101      | 2,08%      |
| Tupungato                                                | 90       | 1,85%      |
| Junín                                                    | 76       | 1,57%      |
| Lavalle                                                  | 58       | 1,19%      |
| Santa Rosa                                               | 30       | 0,62%      |
| La Paz                                                   | 27       | 0,56%      |
| Provincia                                                | 4856     | 100,00%    |

La mayor concentración de establecimientos se observa en Capital, que reúne más de una cuarta parte del total provincial (25,89%). Esta centralidad responde a su rol como núcleo administrativo, comercial y turístico de Mendoza. Capital ha desarrollado una oferta gastronómica sofisticada, con propuestas que van desde cocina internacional hasta revalorizaciones de la cocina identitaria.

Luján de Cuyo, Godoy Cruz y Guaymallén, que juntos suman cerca del 34% de los establecimientos, integran la región metropolitana extendida. Luján de Cuyo se destaca particularmente por combinar servicios gastronómicos urbanos con propuestas enoturísticas de alta gama, al albergar numerosas bodegas abiertas al turismo que integran restaurantes de autor y experiencias culinarias maridadas con vinos premium.

Maipú, con una importante tradición vitivinícola, ha desarrollado en los últimos años una ruta del vino con fuerte perfil gastronómico, donde conviven bodegas centenarias con nuevas experiencias gourmet que buscan revalorizar productos locales.

San Rafael aparece como el principal polo gastronómico del sur provincial, junto con Malargüe y General Alvear. Su atractivo turístico, basado en el turismo naturaleza y de aventura, se complementa con una creciente oferta gastronómica que incorpora productos regionales como el chivo, conservas, aceites de oliva y vinos del oasis sur.

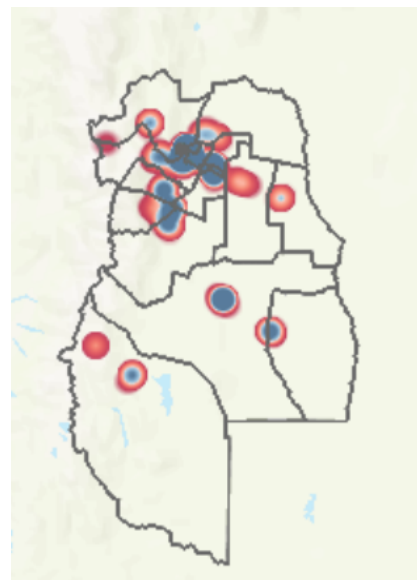
Valle de Uco (Tunuyán, Tupungato y San Carlos), aunque con menor peso en cantidad de establecimientos, se posiciona como un destino enogastronómico de excelencia, reconocida internacionalmente por sus vinos de altura y experiencias gourmet en entornos naturales únicos. La sinergia entre bodegas boutique, chefs de renombre y productos locales ha dado lugar a un tipo de gastronomía de alta calidad que atrae tanto al turismo extranjero como al nacional.

En contraste, departamentos con menor densidad poblacional como Santa Rosa, La Paz y Lavalle presentan menos establecimientos gastronómicos. Esto refleja desigualdades estructurales en el desarrollo del sector, vinculadas a factores como la menor afluencia turística, la ruralidad y la escasa conectividad.

Sin embargo, estas zonas también representan oportunidades de desarrollo futuro, especialmente si se integran a circuitos turísticos temáticos. La promoción de la gastronomía local en estas áreas puede también aportar al desarrollo económico y a la revalorización de saberes y sabores tradicionales.

### *Mapa de calor*

El mapa de calor de la actividad gastronómica en Mendoza ofrece una visión clara de la concentración y dispersión de los establecimientos en la provincia. Las zonas de mayor densidad se ubican en la Ciudad de Mendoza y su área metropolitana, principalmente en Capital, Godoy Cruz, Guaymallén y Luján de Cuyo. Allí, la oferta gastronómica se integra a dinámicas urbanas, culturales y turísticas, combinando restaurantes de alta gama, bares, cafeterías y experiencias enogastronómicas en bodegas. Luján de Cuyo, en particular, ha sabido aprovechar su perfil vitivinícola para desarrollar propuestas de alta calidad que fusionan gastronomía y turismo del vino. En San Rafael, el foco gastronómico acompaña su consolidado perfil turístico de naturaleza y aventura, mientras que el Valle de Uco, con Tunuyán y Tupungato como referentes, destaca por su cocina de autor y experiencias gourmet asociadas a vinos de altura. Por otro lado, el mapa muestra zonas de baja densidad en departamentos rurales como Lavalle, Santa Rosa y La Paz, donde la gastronomía aún tiene un desarrollo incipiente. Estas áreas representan oportunidades para integrar propuestas de turismo rural y gastronomía tradicional, aprovechando su riqueza productiva y cultural. En conjunto, el mapa de calor no solo refleja la situación actual, sino que también permite identificar oportunidades estratégicas para diversificar y fortalecer la oferta gastronómica en toda la provincia.



## **Capítulo 2: Evolución y Características de los Establecimientos Gastronómicos**

### *Antigüedad de los establecimientos*

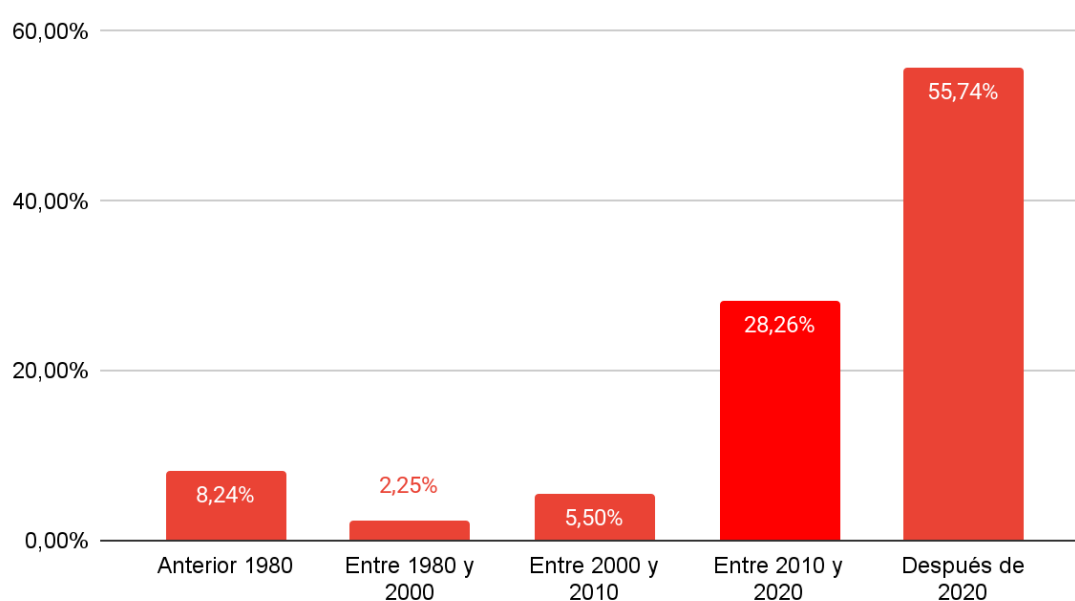
El análisis de la antigüedad de los establecimientos gastronómicos en Mendoza destaca la alta rotación y la vida corta de estos proyectos. El 55,74 % de los establecimientos fueron inaugurados después de 2020, lo que pone en evidencia la constante renovación del sector y su carácter dinámico.

En los periodos anteriores, se observa una menor proporción de establecimientos: entre 2010 y 2020, el 28,26 %; entre 2000 y 2010, el 5,50 %; entre 1980 y 2000, el 2,25 %; entre 1950 y 1980, el 4,64 %; y antes de 1980, el 8,24 %. Estos datos refuerzan la hipótesis de

que gran parte de los emprendimientos gastronómicos tienen una vida útil limitada, influenciada por factores como la alta competencia y las dificultades para adaptarse a un mercado cambiante.

Este panorama confirma que la gastronomía en Mendoza está marcada por una evolución constante, donde los proyectos más recientes dominan el mercado, y plantea oportunidades para analizar estrategias de sostenibilidad a largo plazo en el sector.

Gráfico 1: Antigüedad de los establecimientos



### *Promedio de comensales por mes y por establecimiento*

El número promedio de comensales atendidos por cada establecimiento gastronómico en Mendoza es de 1.454 por mes.

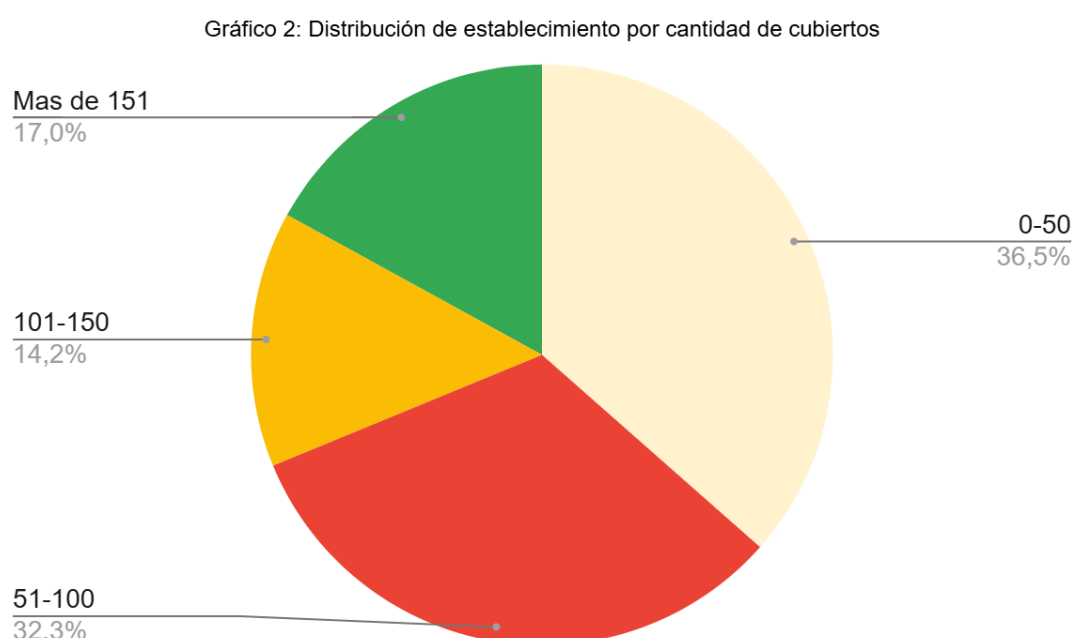
Este dato es clave para comprender el volumen de negocio promedio y puede servir como referencia para el análisis de tendencias de consumo y planificación estratégica dentro del sector gastronómico.

### *Distribución por cantidad de cubiertos ofrecidos*

El análisis del rango de cubiertos ofrecidos en los establecimientos gastronómicos de Mendoza ofrece una perspectiva clara sobre la capacidad y el flujo de clientes en el sector.

El 36,52 % de los locales atienden hasta 50 comensales a la vez, mientras que el 32,25 % tiene capacidad para recibir entre 51 y 100 comensales.

En los tramos superiores, el 14,23 % de los establecimientos atiende entre 101 y 150 comensales, mientras que el 17 % tiene capacidad para más de 151 comensales. Estos datos reflejan que la mayoría de los locales gastronómicos en Mendoza cuentan con una capacidad moderada, probablemente debido a una orientación hacia experiencias gastronómicas personalizadas y especializadas.



### *Rango de comensales al mes para toda la provincia*

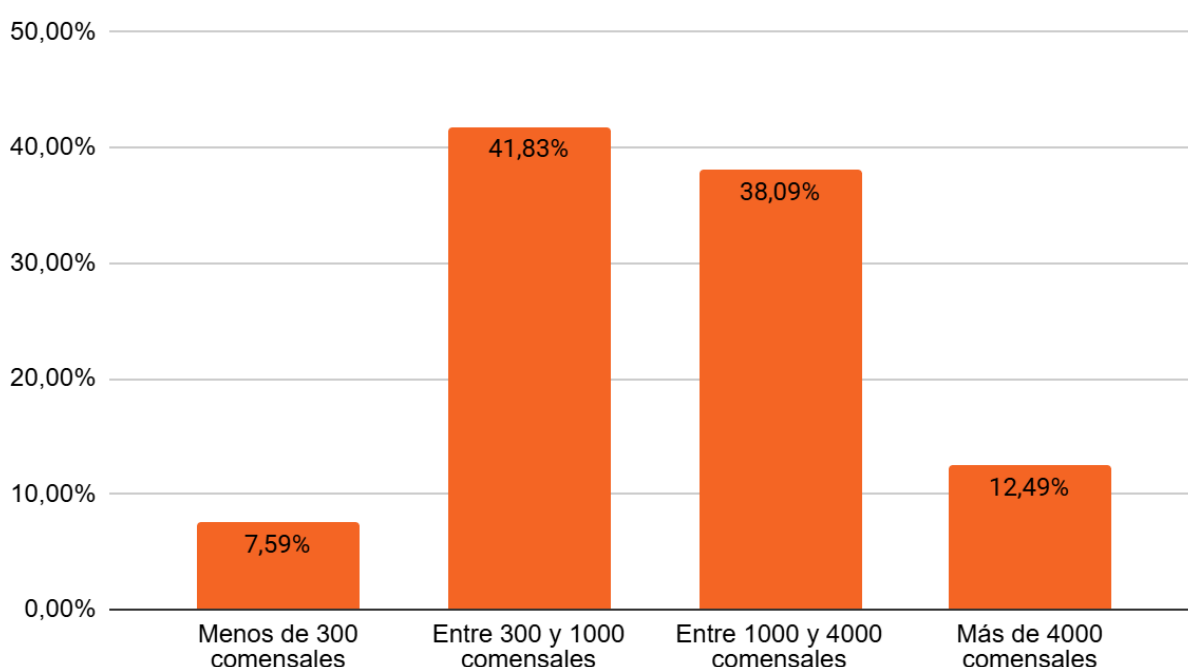
El análisis del rango de comensales atendidos por mes en los establecimientos gastronómicos de Mendoza permite comprender la magnitud de la actividad en el sector. Según los datos corregidos, el 7,59 % de los establecimientos atienden a menos de 300 comensales mensuales, mientras que el 41,83 % recibe entre 300 y 1.000 comensales.

Los locales que atienden entre 1.000 y 4.000 comensales representan el 38,09 % del total, evidenciando un segmento significativo de establecimientos con una demanda estable. Finalmente, un 12,49 % de los locales gastronómicos en la provincia atienden a más de

4.000 comensales al mes, reflejando la existencia de negocios con una alta capacidad de atención.

Este panorama reafirma la diversidad del sector, donde coexisten pequeñas y medianas empresas con grandes operadores, cada uno respondiendo a diferentes dinámicas de mercado y perfiles de clientes.

Gráfico 3: Cantidad de comensales por mes por rangos

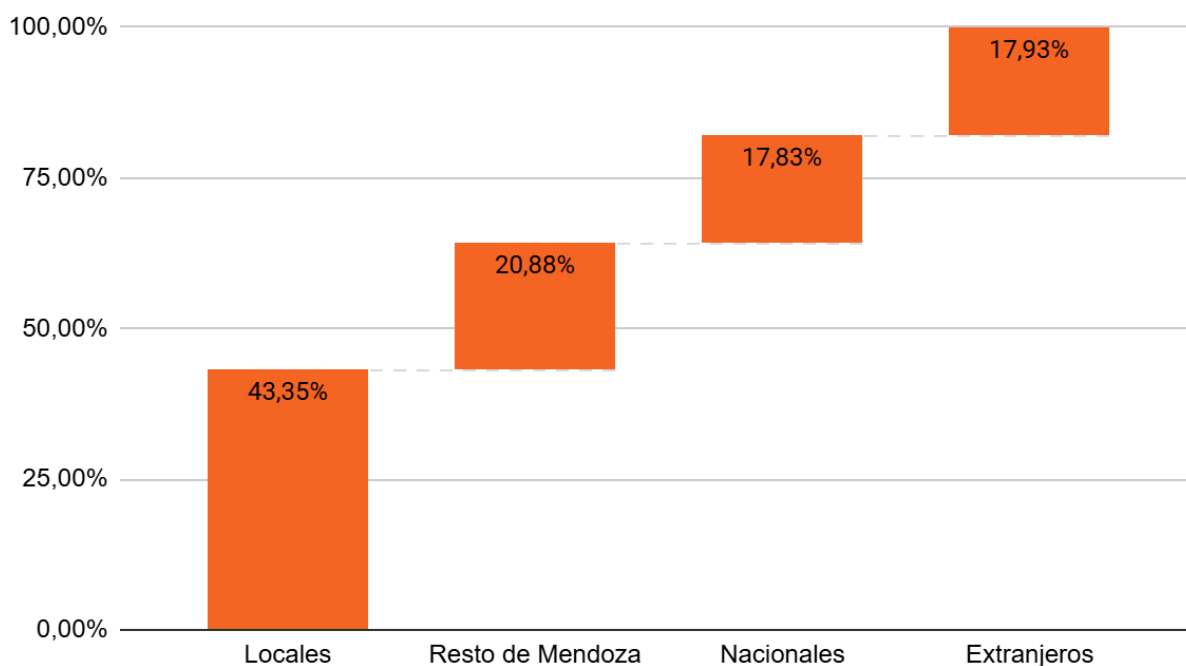


### *Orígenes de los comensales*

El análisis del origen de los comensales en los establecimientos gastronómicos de Mendoza permite comprender la composición de la demanda en el sector. Según los datos recopilados, el 43,35 % de los clientes son locales, lo que indica una fuerte presencia de residentes que frecuentan estos espacios.

El 20,88 % de los comensales provienen del resto de Mendoza, lo que evidencia una movilidad interna significativa dentro de la provincia. A nivel nacional, un 17,83 % de los visitantes son de otras provincias argentinas, reflejando la atracción del destino en el turismo interno. Finalmente, los comensales extranjeros representan el 17,93 %, demostrando la relevancia del turismo internacional en la gastronomía mendocina.

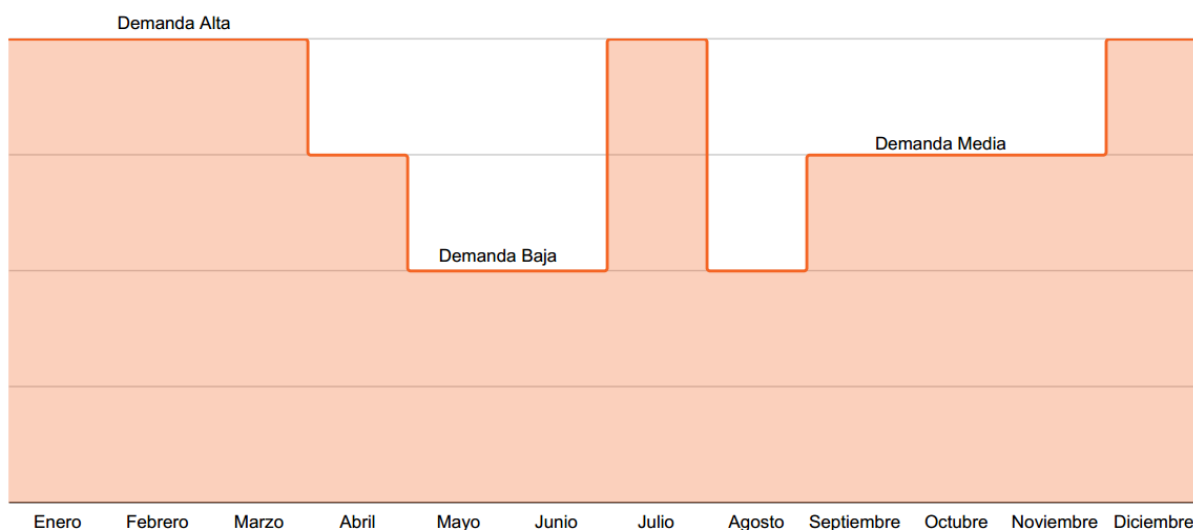
Gráfico 4: Origen de los comensales



### Estacionalidad

El análisis de la estacionalidad en la demanda gastronómica de Mendoza muestra que los meses de enero, febrero, marzo, julio y diciembre concentran la mayor actividad, en línea con las temporadas altas de turismo que impulsan la afluencia de visitantes y comensales. En estos períodos, tanto la gastronomía urbana como la asociada al turismo del vino y la naturaleza experimentan un fuerte dinamismo. En cambio, mayo, junio y agosto presentan una demanda baja, reflejando una menor circulación turística y consumo interno, lo que genera desafíos para la sostenibilidad de muchos establecimientos. Por su parte, abril, septiembre, octubre y noviembre exhiben una demanda media, con niveles de actividad más estables que permiten cierta previsibilidad operativa. Estos patrones estacionales evidencian la fuerte dependencia del sector gastronómico respecto al turismo y marcan la necesidad de diseñar estrategias comerciales que ayuden a mitigar la baja estacional, como eventos gastronómicos, promociones locales o la diversificación de la oferta para públicos residentes.

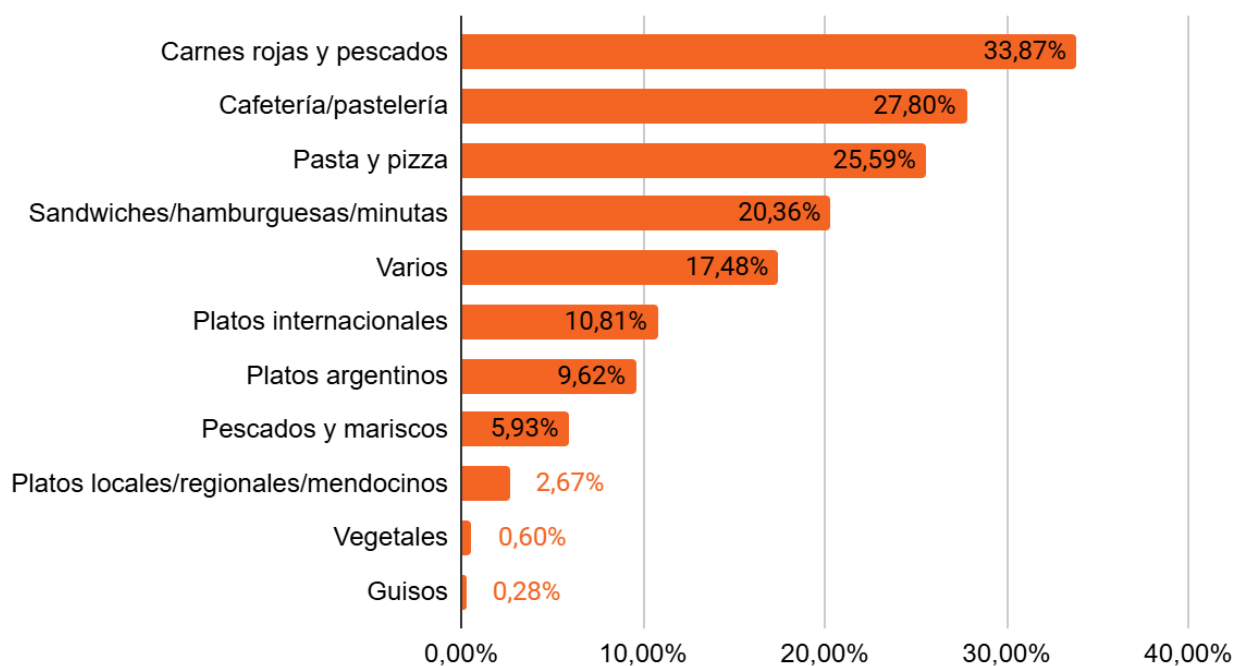
Gráfico 5: Estacionalidad



## Capítulo 4: Identidad Gastronómica

### Especialidad de los establecimientos

Gráfico 6: Especialidad de los establecimientos



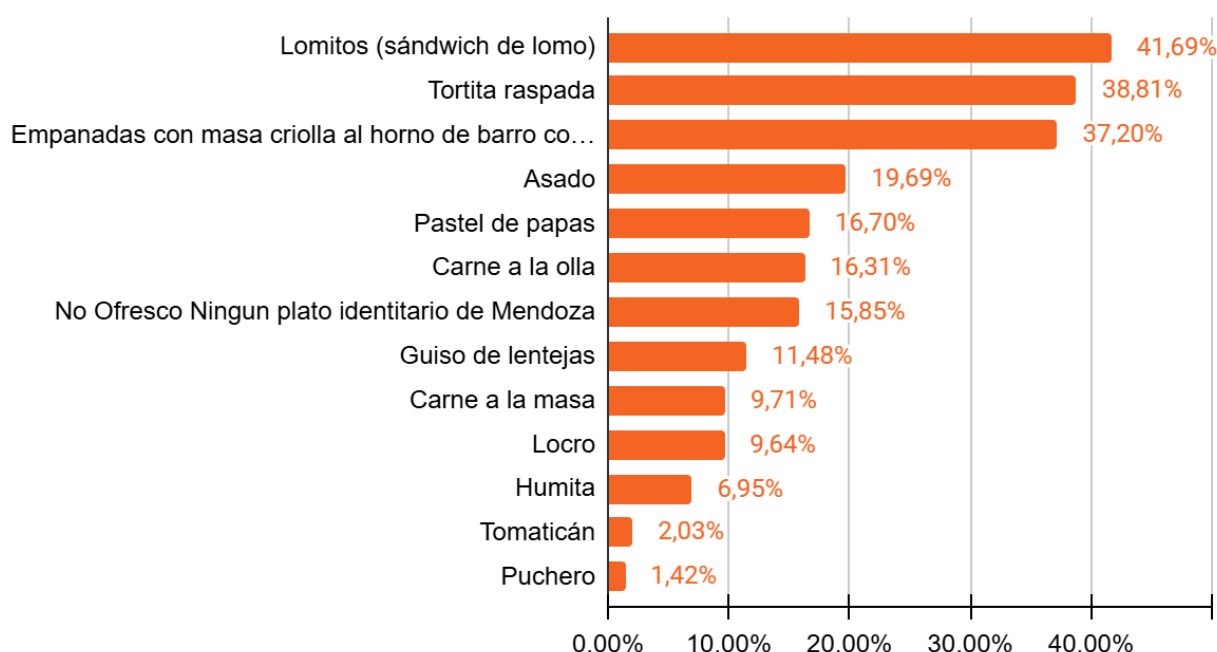
El análisis de la especialidad de los establecimientos gastronómicos en Mendoza permite identificar las tendencias predominantes en la oferta culinaria de la provincia. Los resultados indican que la especialidad más frecuente es carnes rojas y pescados, representando el 33,87 % de los establecimientos, lo que refleja la fuerte presencia de la tradición argentina en la parrilla y la gastronomía de la región.

Otras especialidades con una alta representación incluyen cafetería y pastelería (27,80 %), pasta y pizza (25,59 %) y sándwiches, hamburguesas y minutas (20,36 %), evidenciando una preferencia por opciones gastronómicas de rápida preparación y consumo.

Las especialidades menos frecuentes, pero que aportan diversidad a la oferta, incluye platos internacionales (10,81 %), platos argentinos (9,62 %), pescados y mariscos (5,93 %), y platos locales, regionales y mendocinos (2,67 %). Finalmente, las opciones menos representadas en la oferta gastronómica son los vegetales (0,60 %) y los guisos (0,28 %), reflejando una menor presencia de propuestas centradas en estos productos.

### Platos típicos identitarios de Mendoza

Gráfico 7: Platos típicos



El relevamiento de los platos típicos ofrecidos en los establecimientos gastronómicos de Mendoza permite conocer la presencia de preparaciones tradicionales en la oferta culinaria provincial. Los resultados indican que los platos más representativos son el lomito (sándwich de lomo) con un 41,69 %, seguido por la tortita raspada con un 38,81 % y las empanadas con masa criolla al horno de barro con un 37,20 %.

Otros platos tradicionales que conservan una presencia significativa en la gastronomía mendocina incluyen el asado (19,69 %), el pastel de papas (16,70 %) y la carne a la olla (16,31 %). Sin embargo, un 15,85 % de los establecimientos no ofrece ningún plato identificado como tradicional de Mendoza.

Entre los platos menos representados, pero de gran valor cultural, se encuentran el guiso de lentejas (11,48 %), la carne a la masa (9,71 %), el locro (9,64 %), la humita (6,95 %), la tomatiscán (2,03 %) y el puchero (1,42 %).

### *Tipos de cocina*

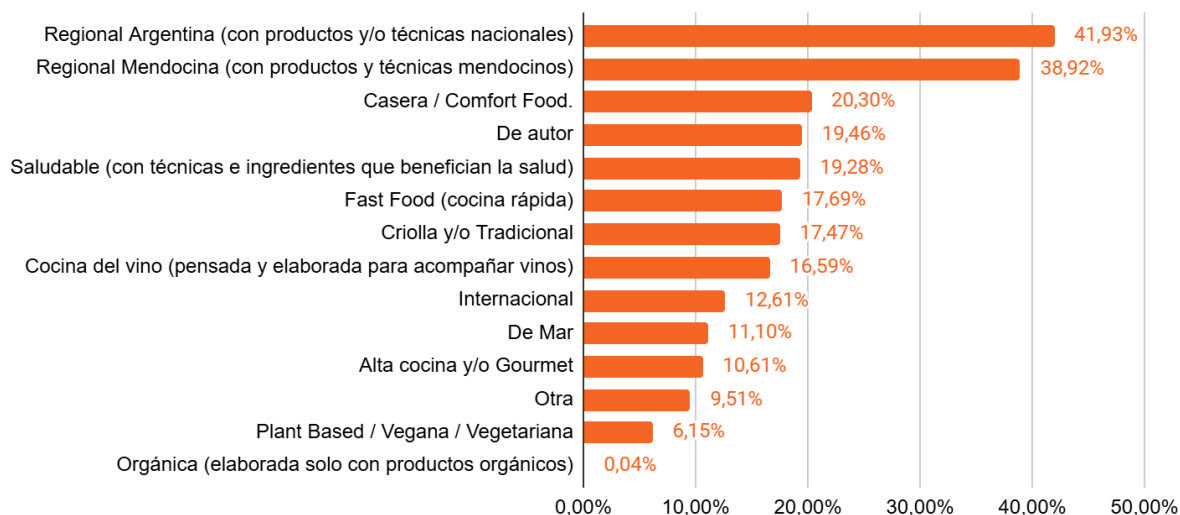
El análisis de la auto percepción de los establecimientos gastronómicos en Mendoza sobre el tipo de cocina que ofrecen refleja la identidad gastronómica predominante en la provincia. Los resultados indican que el 41,93 % de los establecimientos se identifican con la cocina regional argentina, mientras que el 38,92 % se autodefine como cocina regional mendocina, destacando el fuerte arraigo de la tradición culinaria local.

Otros estilos gastronómicos con una presencia significativa incluyen la cocina casera o comfort food (20,30 %), la cocina de autor (19,46 %) y la cocina saludable (19,28 %), evidenciando una diversificación de las propuestas culinarias.

Asimismo, la fast food (18,56 %), la cocina criolla o tradicional (17,47 %), y la cocina del vino (16,59 %) reflejan la variedad de opciones disponibles para los comensales. Otras categorías, como la cocina internacional (12,16 %), la de mar (11,60 %), y la alta cocina o gourmet (10,61 %), tienen una presencia menor pero relevante en la oferta gastronómica provincial.

Finalmente, los estilos menos representados incluyen opciones plant-based, veganas y vegetarianas (6,15 %) y la cocina orgánica (0,04 %), lo que indica oportunidades para el crecimiento de estas tendencias en el mercado mendocino.

Gráfico 8: Tipos de cocina



### *Nube de palabras: términos más repetidos en las encuestas*

El análisis de la nube de palabras construida a partir de las respuestas de los establecimientos gastronómicos permite identificar los términos más mencionados en relación con la oferta y la identidad culinaria de Mendoza.



Los términos más destacados incluyen lomo, hamburguesa, pizza, café y milanesa, lo que sugiere una fuerte presencia de estos productos en los menús de la provincia. Otras palabras relevantes como pastas, carne, empanadas y mariscos reflejan la diversidad de la gastronomía mendocina, abarcando tanto opciones tradicionales como contemporáneas.

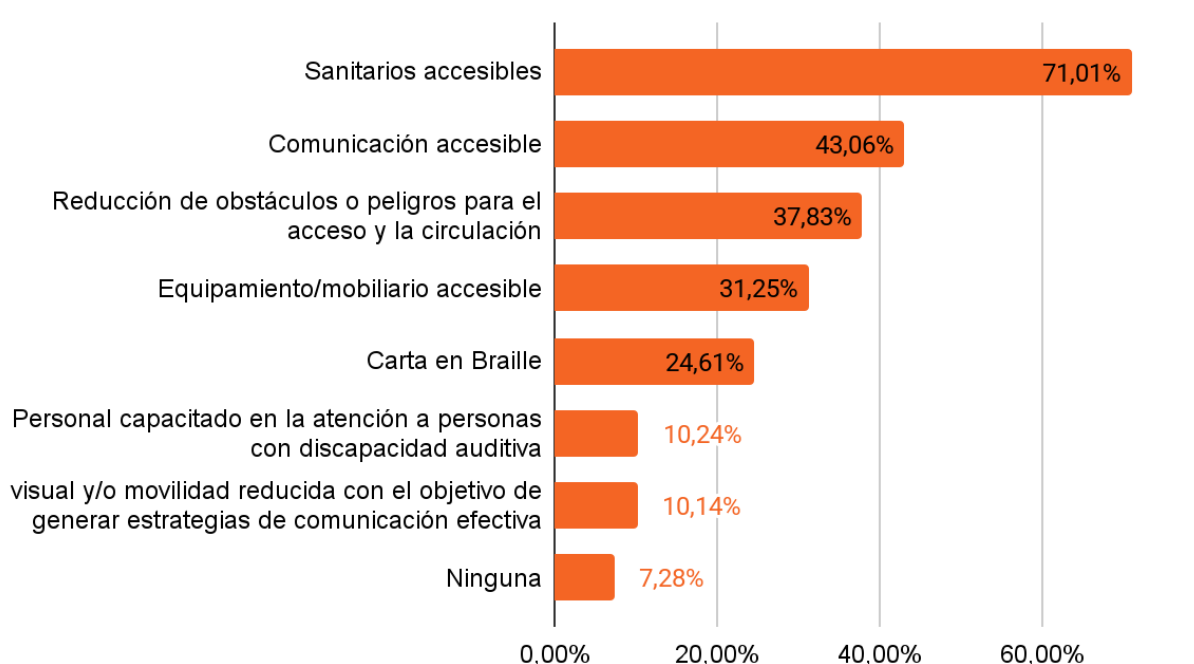
Además, términos como sándwich, bife, parrilla y trucha indican la importancia de platos con carnes y opciones rápidas dentro de la oferta gastronómica. También se observan menciones a productos de panadería y cafetería, como medialunas, tostadas y cookies, lo que resalta la relevancia de estos segmentos dentro del mercado local.

## Capítulo 5: Responsabilidad Social y Ambiental

### *Acciones de accesibilidad*

El relevamiento de acciones de accesibilidad en los establecimientos gastronómicos de Mendoza permite evaluar el grado de inclusión y adaptación de los espacios.

Gráfico 9: Acciones de accesibilidad



Los resultados indican que el 71,01 % de los establecimientos cuentan con sanitarios accesibles, siendo esta la acción más implementada. En segundo lugar, el 43,06 % de los locales han adoptado medidas para una comunicación accesible, lo que facilita la experiencia de los clientes con discapacidades sensoriales o cognitivas.

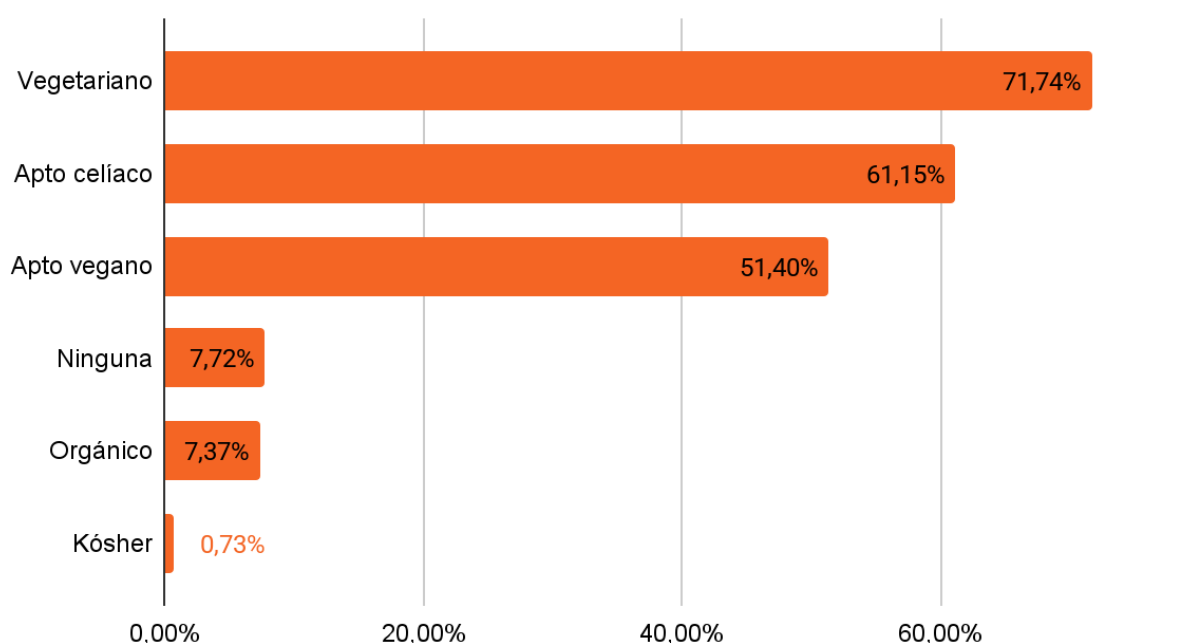
Otras medidas destacadas incluyen la reducción de obstáculos o peligros para el acceso y la circulación (37,83 %) y la incorporación de equipamiento y mobiliario accesible (31,25 %). Asimismo, el 24,61 % de los establecimientos ofrece cartas en Braille, promoviendo una mayor accesibilidad para personas con discapacidad visual.

Sin embargo, las acciones vinculadas a la capacitación del personal en atención a personas con discapacidad auditiva, visual y/o movilidad reducida presentan un menor porcentaje de adopción (10,24 % y 10,14 %, respectivamente). Finalmente, un 7,28 % de los establecimientos no ha implementado ninguna acción de accesibilidad.

### Opciones de menú

El análisis de las opciones de menú ofrecidas por los establecimientos gastronómicos en Mendoza permite conocer la disponibilidad de alternativas que responden a diversas necesidades alimenticias y dietéticas.

Gráfico 10: Opciones de menú



Los datos indican que el 71,74 % de los establecimientos ofrece opciones vegetarianas, mientras que el 61,15 % cuenta con menús aptos para celíacos. Asimismo, el 51,40 % de los locales brinda opciones aptas para veganos, lo que refleja una creciente inclusión de dietas basadas en plantas dentro de la oferta gastronómica.

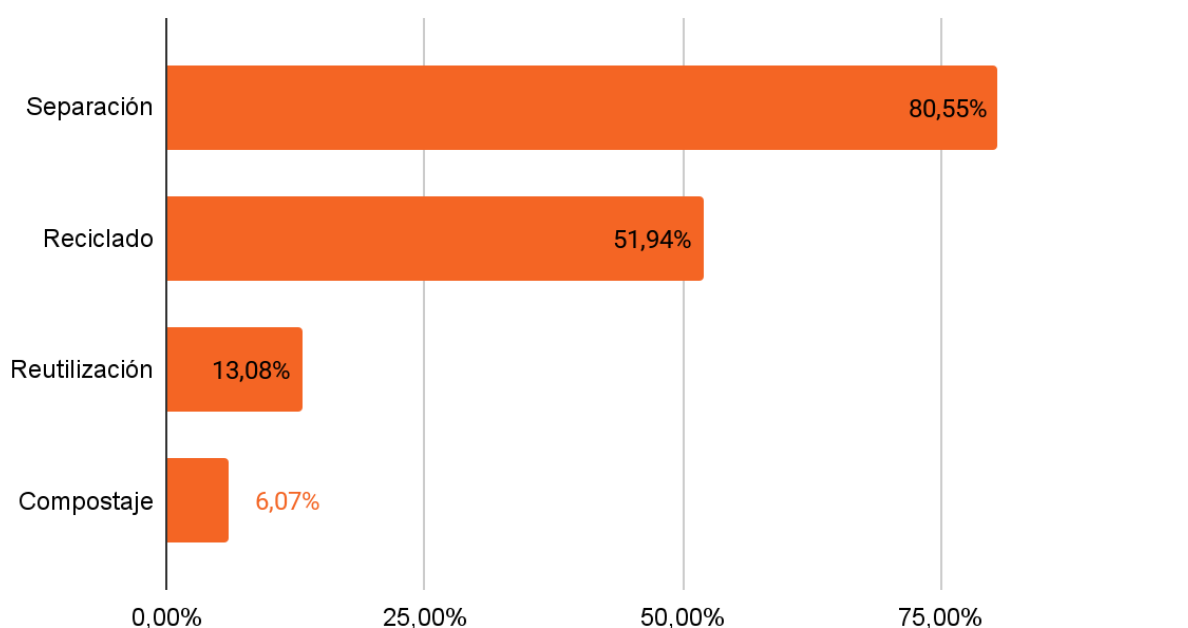
Otras alternativas menos representadas incluyen los menús orgánicos, disponibles en el 7,37 % de los establecimientos, y las opciones kosher, que se encuentran en el 0,73 % de los locales. Por otro lado, el 7,72% de los establecimientos no ofrece ninguna opción específica en su menú.

Estos datos evidencian un esfuerzo del sector por adaptarse a las tendencias alimenticias y a la diversidad de necesidades de los consumidores.

### *Tratamiento de residuos*

El análisis del tratamiento de residuos en los establecimientos gastronómicos de Mendoza permite evaluar las prácticas de gestión ambiental implementadas en el sector.

Gráfico 11: Tratamiento de residuos



Los datos indican que el 80,55 % de los establecimientos realiza separación de residuos, siendo la acción más frecuente.

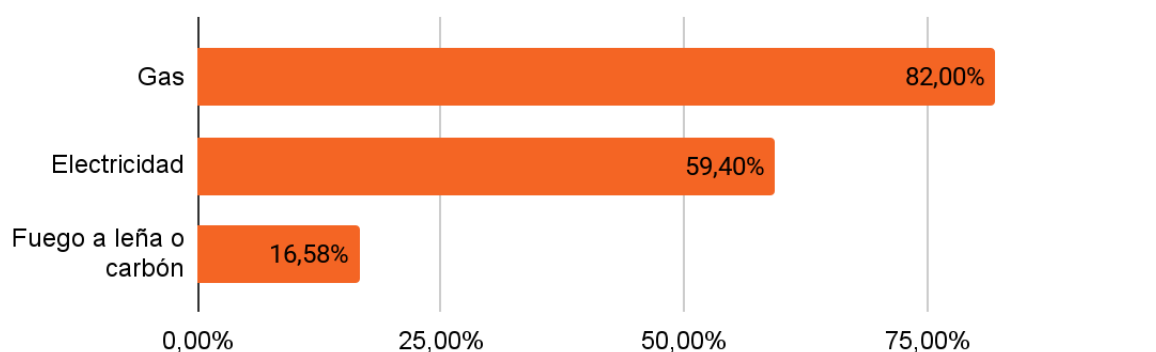
Otras prácticas adoptadas incluyen el reciclado (51,94 %), la reutilización de materiales (13,08%) y el compostaje (6,07 %), lo que refleja ciertos esfuerzos en la reducción del

impacto ambiental. No obstante, aún existe un margen considerable de mejora en la implementación de políticas de manejo de residuos en el sector gastronómico.

### *Fuentes de cocción y calefacción*

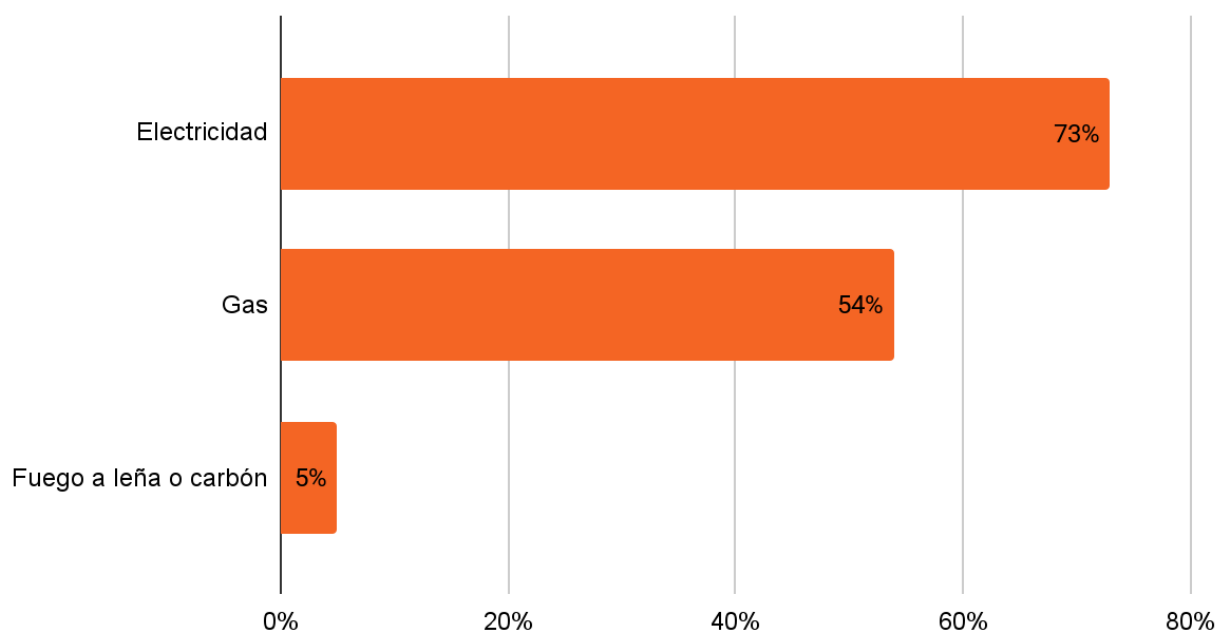
El uso de energía en los establecimientos gastronómicos de Mendoza muestra una clara predominancia del gas, empleado en el 82 % de los locales para la cocción de alimentos. La electricidad es otra fuente relevante, utilizada en el 59,40 % de los casos, mientras que el fuego a leña o carbón se encuentra presente en el 16,58 %.

Gráfico 12: Fuente de energía para cocción



En cuanto a la calefacción, la electricidad lidera con un 73 %, seguida por el gas con un 54%. El uso de fuego a leña o carbón es menos común, representando el 5 %.

Gráfico 13: Fuente de energía para calefacción



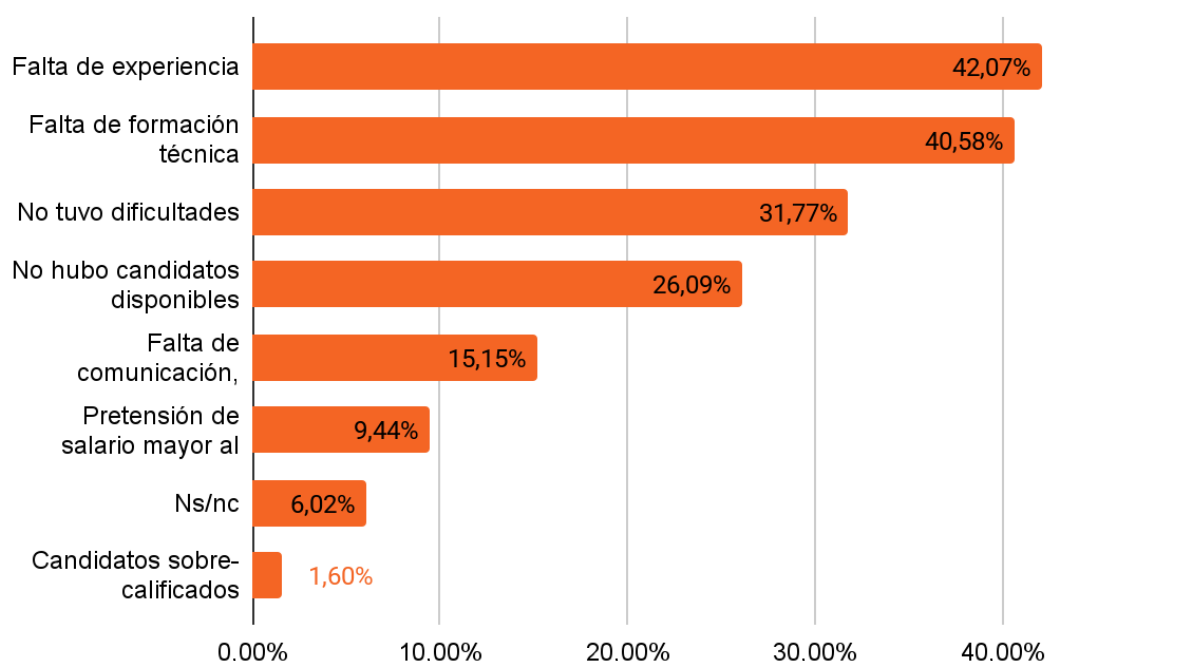
Estos datos muestran que los establecimientos gastronómicos de Mendoza dependen principalmente de fuentes convencionales de energía, con una menor incidencia de métodos tradicionales como la leña o el carbón.

## Capítulo 6: Empleo y Capacitación

### *Barreras para contratar empleados*

La contratación de personal en los establecimientos gastronómicos de Mendoza enfrenta diversas dificultades que afectan el crecimiento y estabilidad del sector. Entre los principales obstáculos reportados, se identifican problemas vinculados a la disponibilidad de mano de obra calificada, los costos laborales y la inestabilidad económica.

Gráfico 14: Barrera al contratar empleados

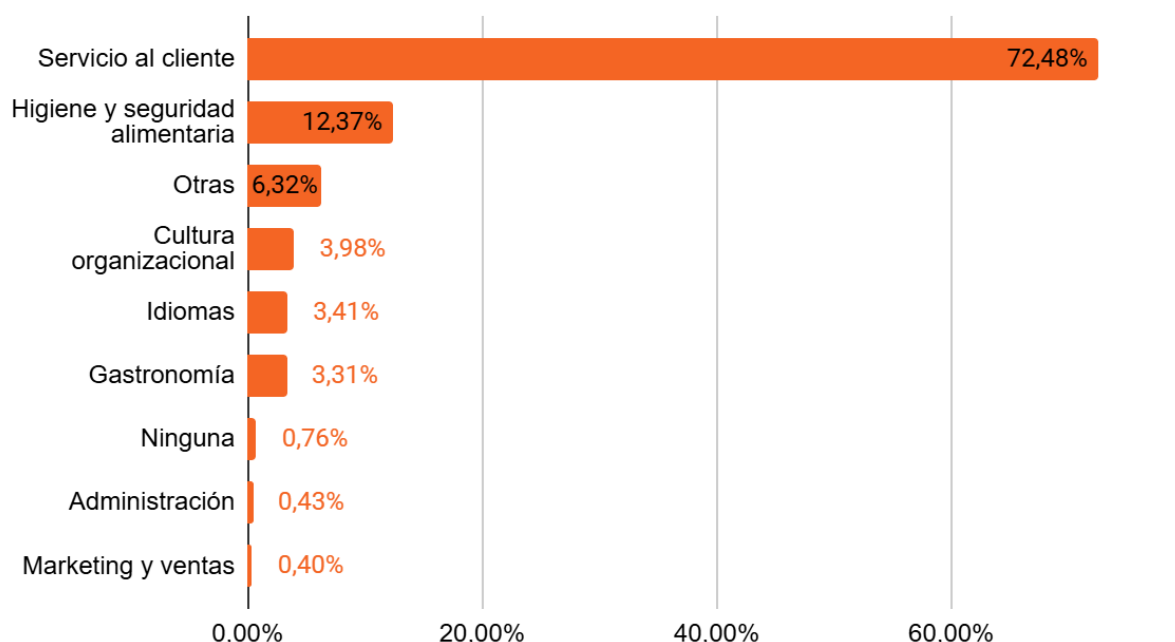


Además, se presentan dificultades en la retención del talento, lo que impacta directamente en la calidad del servicio y en la operatividad de los locales. Estas barreras reflejan la necesidad de implementar estrategias que faciliten la inserción laboral y fortalezcan la formación del personal gastronómico.

### *Necesidades de capacitación*

Las principales necesidades de capacitación identificadas en los establecimientos gastronómicos de Mendoza reflejan la importancia de mejorar la calidad del servicio y la gestión interna.

Gráfico 15: Necesidades de capacitación



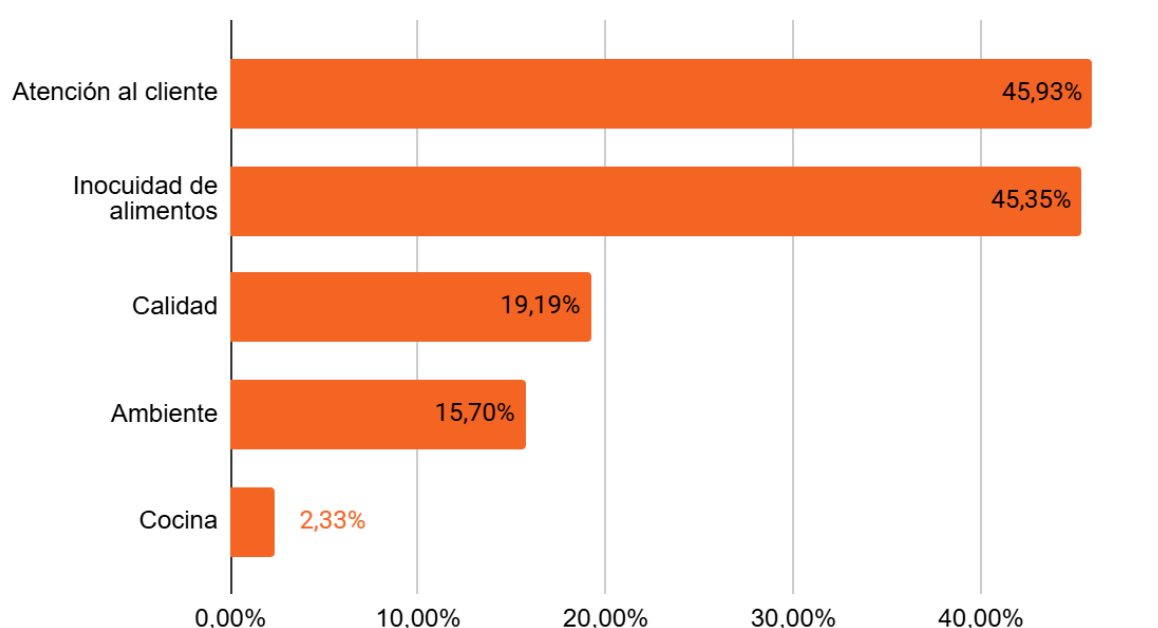
El 72,48 % de los establecimientos considera que la capacitación en servicio al cliente es la más relevante, lo que indica la necesidad de fortalecer la atención y experiencia del consumidor. En segundo lugar, el 12,37 % señala la higiene y seguridad alimentaria como un área clave de formación.

Otras áreas de capacitación mencionadas incluyen cultura organizacional (3,98 %), idiomas (3,41 %), y gastronomía (3,31 %). En menor medida, aparecen administración (0,43 %) y marketing y ventas (0,40 %), lo que indica que estos aspectos son menos prioritarios para los establecimientos.

Estos datos evidencian la importancia de generar programas de formación que respondan a las principales necesidades del sector, con un enfoque en la mejora del servicio y la seguridad alimentaria.

## Capacitaciones recibidas

Gráfico 16: Capacitaciones recibidas



La formación en los establecimientos gastronómicos de Mendoza ha estado centrada principalmente en mejorar la atención y la seguridad alimentaria. Los datos muestran que el 45,93 % de los establecimientos ha recibido capacitación en atención al cliente, mientras que el 45,35 % ha participado en capacitaciones sobre inocuidad de los alimentos.

Otras áreas de formación incluyen la calidad (19,19 %), el cuidado del ambiente (15,70 %) y la cocina (2,33 %). Estos datos reflejan que, si bien existe un esfuerzo por mejorar la formación en el sector, aún hay margen para fortalecer otros aspectos clave de la capacitación en gastronomía.

## Conclusión

Los resultados presentados en este informe reflejan la relevancia y diversidad del sector gastronómico en Mendoza, tanto en su impacto económico como en su valor cultural y turístico.

El crecimiento y la evolución del sector evidencian una renovación constante de los establecimientos, con una fuerte concentración en los principales centros urbanos. La oferta gastronómica combina tradiciones culinarias con nuevas tendencias, consolidando a Mendoza como un destino atractivo para residentes y visitantes.

Si bien el sector presenta desafíos en términos de empleo, accesibilidad y sostenibilidad ambiental, los datos recopilados permiten identificar oportunidades de mejora. La capacitación del personal, la formalización del empleo y la implementación de estrategias sostenibles serán factores clave para fortalecer la industria gastronómica y garantizar su crecimiento a largo plazo.

Este informe busca servir como una herramienta de referencia para actores públicos y privados interesados en la planificación y desarrollo del sector gastronómico en Mendoza, fomentando su competitividad y sostenibilidad.