

# ¿Tienes un negocio en el sector restaurantero?

Esta información te interesa



Mantenerse al día en de las tendencias que surgen alrededor de tu negocio, es importante para mejorar tu servicio y atraer más clientes. Por esta razón, te compartimos las siguientes recomendaciones sobre el sector restaurantero.

**Sostenibilidad.** Es importante adoptar medidas para reducir el impacto ambiental y promover prácticas que cuiden nuestro entorno, como lo es la reducción en el desperdicio de alimentos y la donación de productos no utilizados a organizaciones sociales.

**Experiencias.** Los clientes cada vez más buscan una experiencia gastronómica completa, que va más allá de la comida, ¿pero qué otros tipos de experiencias se pueden ofrecer? Desarrollar restaurantes temáticos y conceptuales.

Se pueden aprovechar fechas o celebraciones importantes, o retomar la estética de épocas históricas con el objetivo de ofrecer una experiencia inmersiva y emocionante para los comensales.

Asimismo, la creación de menús de degustación que incluyan platos pequeños y delicados, incentivan la exploración de sabores y texturas, al tiempo que despiertan los sentidos y ofrecen una experiencia culinaria.

**Comida saludable.** La demanda de comida saludable está creciendo a nivel mundial, y se espera que para el 2025, este segmento representará el 70% del mercado de alimentos.

Claro ejemplo de esto, es el uso de ingredientes locales y orgánicos en sus menús para garantizar la frescura de los ingredientes, así como la realización de menús vegetarianos que promueven un enfoque más respetuoso con el medio ambiente.

**Colaboraciones con mixólogos y chefs.** Trabajar en equipo con expertos en la creación de bebidas y platillos de calidad, es una gran manera de innovar tu menú; además, como restaurante adquieres una gran experiencia culinaria.

**Personalización.** Al hablar de este aspecto, nos referimos al desarrollo de ofertas adaptadas a las necesidades de los clientes, por ejemplo, platillos veganos, sin gluten o bajos en calorías. Por ello, es importante la capacitación del personal para recomendar platos, ofrecer sugerencias y adaptarse a las preferencias de cada cliente.

## Seguimos trabajando con Healthy Cash

De la mano de **Healthy Cash**, trabajamos para que las generaciones más jóvenes tengan una educación financiera de calidad. Los talleres sobre finanzas familiares se impartieron en nueve colegios comunitarios de la Ciudad de México, dando como resultado 480 horas de trabajo.

Las clases fueron impartidas por profesionales que se apoyaron de un plan estructurado con objetivos claros, actividades, videos y material didáctico. De esta manera, juntos hemos promovido la educación financiera como un pilar importante para tener un mejor presente y futuro más seguro.

Fuentes:

The Shift Of Restaurants Towards Healthy Food Trends. <https://www.posist.com/restaurant-times/features/growing-healthy-food-trends.html>. Posist, septiembre, 2023.

Calidad, costo y entregas rápidas, en esto se fijan los mexicanos al pedir comida a domicilio. <https://www.economista.com.mx/el-empresario/Calidad-costo-y-entregas-rapidas-en-esto-se-fijan-los-mexicanos-al-pedir-comida-a-domicilio-20221017-0117.html>. El Economista, octubre, 2022.

Restaurant Delivery Is Not Just a Trend. <https://post.toasttab.com/blog/on-the-line/7-restaurant-delivery-trends-that-scream-start-delivering>. Toast, agosto, 2023.

Tendencias en restaurantes para 2024 que tienen futuro.

<https://coomanda.es/negociotendencias-en-restaurantes-para-2024-que-tienen-futuro/>. Coomanda, mayo, 2023.

