



ESCUELA DE GASTRONOMÍA

ANÁLISIS DE ESPACIOS TURÍSTICOS DE QUITO, PARA LA IMPLEMENTACIÓN  
DE RESTAURANTES SUSTENTABLES.

Trabajo de Titulación presentado en conformidad con los requisitos establecidos  
para optar por el título de Licenciado en Gastronomía

Profesora Guía  
Msc. Carolina Pilar Pérez Novoa

Autor  
José David Escobar Valencia

Año  
2016

## DECLARACIÓN DEL PROFESOR GUÍA

Declaro haber dirigido este trabajo a través de reuniones periódicas con el estudiante, orientando sus conocimientos y competencias para un eficiente desarrollo del tema escogido y dando cumplimiento a todas las disposiciones vigentes que regulan los Trabajos de Titulación

---

Carolina Pérez  
Msc. en Comunicación Gastronómica  
1718653585

## DECLARACIÓN DE AUTORÍA DEL ESTUDIANTE

Declaro que este trabajo es original, de mi autoría, que se han citado las fuentes correspondientes y que en su ejecución se respetaron las disposiciones legales que protegen los derechos de autor vigentes.

---

José David Escobar Valencia

1723523484

## AGRADECIMIENTOS

Agradezco a mi familia, a mi esposa, y a mi tutora Carolina Pilar Pérez, cuya disciplina, comprensión y responsabilidad han sido fundamentales para la realización de este trabajo.

## DEDICATORIA

Dedico este gran esfuerzo a la memoria de mi amado hijo Joaquín, que con su imagen y amor que dejó impregnado en mi alma, ha avivado mis fuerzas y anhelos a lo largo del término de mi carrera, a mi abnegada esposa, por su paciencia, amor y presencia en todo momento, a mis padres cuyos valores y enseñanzas han hecho este trabajo posible, a la disponibilidad, inteligencia y paciencia de mi tutora Carolina Pérez y a Dios, por darme las herramientas y por poner en mi camino a extraordinarios maestros.

## RESUMEN

El trabajo a continuación presenta una guía al futuro emprendedor gastronómico, para que por medio de la aplicación de un concepto y el seguimiento de procesos operativos y administrativos, pueda cambiar favorablemente el entorno donde éste se desarrolle; dando así un producto y servicio innovadores, responsables con la sociedad, sus necesidades y preferencias.

El concepto usado para la elaboración de este análisis es la sustentabilidad, específicamente aplicada en un modelo de restaurante tipo “container”. Este concepto tiene muchísima versatilidad al momento de aplicarlo en un restaurante “container”, siendo éste un elemento esencial para poder cumplir con procesos sustentables.

Esta guía presenta los siguientes elementos para que un emprendedor pueda optar por invertir en un restaurante sustentable tipo container: conceptos generales de un container, sus elementos principales y estructura, su equipamiento básico, sus procesos operativos y legales, permisos de funcionamiento, normativa actual, sus posibles sellos de calidad, el presupuesto de inversión y los costos mensuales, manejo de desechos, el target ideal, métodos de promoción, el menú adecuado y casos de éxito aplicados en otros países.

Los datos usados en esta investigación provienen de entrevistas y fuentes bibliográficas referentes al tema de análisis.

## ABSTRACT

This document presents a guide that will be useful for a gastronomic entrepreneur. Through the application of a specific sustainable model and its administrative and operative processes, any entrepreneur will be able to change its environment in a positive way. Moreover, this guide will permit the creation of innovative products and services, which work responsibly with society, its needs and preferences.

The main concept used in this paper is sustainability, specifically applied in a restaurant model “container”. Sustainability might take many shapes inside a container; this structure being the main element for sustainable processes.

In order for an entrepreneur to be able to invest in a container as a sustainable restaurant model, this guide provides the following elements:

General concepts of a container, its main structure, basic equipment, operative and legal requirements, functioning permits, current normative, possible quality certifications, investment budget and monthly costs, waste management, ideal target, promotion strategies, ideal menu and the description of successful cases applied in other countries.

## INDICE

CARACTERIZACIÓN DEL PROBLEMA .....	1
ENUNCIADO DEL PROBLEMA.....	2
JUSTIFICACIÓN.....	2
HIPÓTESIS:.....	6
OBJETIVO GENERAL: .....	6
OBJETIVOS ESPECÍFICOS:.....	6
<b>CAPÍTULO I</b> .....	<b>8</b>
FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA .....	8
QUITO COMO DESTINO TURÍSTICO.....	8
SUSTENTABILIDAD.....	8
DEFINICIÓN .....	8
IMPORTANCIA.....	9
APLICACIÓN EN LA COCINA .....	9
PRECURSORES DE LA SUSTENTABILIDAD .....	10
LOGROS .....	10
RESTAURANTES SUSTENTABLES EN EL MUNDO.....	12
CARACTERÍSTICAS DE LA SUSTENIBILIDAD .....	13
IMPACTO DE LA SUSTENTABILIDAD EN LA ECONOMÍA ACTUAL.....	14
BENEFICIOS Y DESVENTAJAS .....	15
SUSTENTABILIDAD GASTRONÓMICA.....	15
REDUCIR:.....	16
REUSAR: .....	17
RECICLAR:.....	17
PROCESOS DE MANEJO DE RESIDUOS Y DESPERDICIOS EN UN ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS .....	17
ESTRATEGIA EUROPEA DE MANEJO DE RESIDUOS .....	18
CAMBIO CLIMÁTICO Y LA ALIMENTACIÓN .....	21
SOBERANÍA ALIMENTARIA .....	22
SEGURIDAD ALIMENTARIA.....	22
TURISMO GASTRONÓMICO SUSTENTABLE .....	22

DEFINICION DE CONTAINER .....	24
DEFINICION CONTAINER GASTRONÓMICO.....	25
EJEMPLOS REALES EN LATINOAMERICA Y EL MUNDO .....	25
SELLOS DE CALIDAD.....	31
SELLO DE CALIDAD “Q” QUITO TURISMO.....	31
<b>METODOLOGÍA DE INVESTIGACIÓN .....</b>	<b>32</b>
DELIMITACIÓN DE LA MUESTRA .....	32
INSTRUMENTOS DE INVESTIGACIÓN.....	34
<b>CAPÍTULO II .....</b>	<b>35</b>
<b>ANÁLISIS DE RESULTADOS.....</b>	<b>35</b>
DESCRIPCIÓN DE UN CONTAINER GASTRONÓMICO.....	35
EQUIPAMIENTO BÁSICO DE UN CONTAINER .....	35
PERMISOS DE FUNCIONAMIENTO, LEGAL Y REGISTRO TURÍSTICO....	37
REQUISITOS ADICIONALES.....	39
NORMATIVA ACTUAL, PERMISOS FUNCIONAMIENTO, BOMBEROS .....	40
ACTUALIDAD EN LA NORMATIVA DE FOOD TRUCKS EN LA CIUDAD DE QUITO, UN PASO A LA VEZ.....	42
ESTRUCTURA DE UN CONTAINER.....	43
CAMPER TECH CIA. LTDA. ....	44
MESA REFIGERADA .....	46
EQUIPAMIENTO .....	46
EQUIPAMIENTO BÁSICO DEL CONTENEDOR (\$9,000.00).....	48
EQUIPAMIENTO BÁSICO DE COCINA.....	48
ESPECIFICACIONES DE LOS EQUIPOS PRINCIPALES.....	50
RECOMENDACIONES ESPECIALES.....	55
EQUIPO DE ENERGÍA .....	57
COCINAS DE INDUCCIÓN.....	57
COSTOS MENSUALES MANTENIMIENTO .....	59
ESTRATEGIAS DE PROMOCIÓN.....	60

ZONAS DE COCINA, ÁREAS DE DESPACHO, SERVICIO Y RECEPCIÓN DE PROVEEDORES .....	67
MANEJO DE DESECHOS .....	69
COMIDA SUSTENTABLE.....	73
<b>CAPÍTULO III .....</b>	<b>78</b>
CONCLUSIONES .....	78
RECOMENDACIONES.....	80
REFERENCIAS .....	82
ANEXOS.....	87
MODELO DE ENTREVISTA A ESTABLECIMIENTOS .....	88
MODELO ENTREVISTA A FUNCIONARIO MUNICIPAL.....	89

## **CARACTERIZACIÓN DEL PROBLEMA**

Quito tiene una gastronomía muy variada y exquisita, llena de platillos nacionales e internacionales para el deleite del quiteño y extranjero. Aun así, cada vez la matriz productiva del país, y los turistas extranjeros y nacionales son más exigentes en un nuevo modelo de negocio cuyo objetivo debe ser la responsabilidad dentro y fuera del establecimiento, es decir, que sus procesos deben ser beneficiosos a un nivel “macro” (social, ambiental y económico), con la finalidad de aportar al desarrollo de la matriz productiva local. El motivo principal para la creación de un restaurante sustentable es que sea un medio redituable y viable capaz de aportar al desarrollo de la economía local y ayudar al óptimo mantenimiento del entorno.

Este modelo de negocio ya se ha estado aplicando en otros países, como: Colombia, Argentina y Perú, y responde a la denominación de restaurante “container”. En el Ecuador, no se cuenta con este tipo de negocio, abriendo una oportunidad en el mercado turístico urbano.

El gastrónomo emprendedor reconoce dichas necesidades y se ha ido sumergiendo en la idea de un modelo de negocio sustentable, sin embargo, los procesos, formatos y conceptos de un restaurante sustentable en la ciudad de Quito no son muy claros en torno a la práctica, como es el caso de establecimientos de este tipo en otros países. La normativa de funcionamiento o calidad de alimentos y bebidas en la ciudad de Quito, no contemplan modelos similares de negocio.

Por lo expuesto, los restaurantes con modelos de funcionamiento alternativo y sustentable, no se encuentran registrados en el catastro turístico de la ciudad, limitando la disponibilidad de una oferta gastronómica segura y sustentable para el turista interno y externo. Dentro del catastro turístico del Ecuador, existen 3.574 establecimientos de alimentos y bebidas solo en la ciudad de Quito, sin embargo ninguno pertenece a un modelo de restaurante sustentable tipo container (Ministerio de Turismo, 2016).

## **ENUNCIADO DEL PROBLEMA**

¿Cuál es el modelo de funcionamiento operativo, legal, financiero y comercial de un restaurante tipo “container”?

¿Existe una normativa aplicable a este modelo en la ciudad de Quito?

¿Resulta aplicable el modelo de restaurante “container” en la ciudad de Quito?

## **JUSTIFICACIÓN**

La obtención de una guía para restaurantes sustentables dentro de “containers” ayudará a solventar varios temas que en la actualidad están afectando al mundo entero, varios sectores laborales, incluido el sector gastronómico que se ven impactados por el uso indiscriminado de los recursos.

La pérdida y desperdicios de alimentos es un tema actual, muy importante para combatir el hambre. En caso de no hacer algo al respecto, seguirán afectando de sobre manera a la seguridad alimentaria de otros sectores sociales en el mundo. Esta problemática está influenciada por las malas e irresponsables decisiones tomadas en la producción de los cultivos, alimentos, infraestructura hasta la capacidad interna de las cadenas comerciales.

El desecho de alimentos está ligado al cambio climático, dado que, una vez que los alimentos no son de utilidad para las cadenas comerciantes o restaurantes, son irresponsablemente desechados, dando como resultado un impacto en los recursos naturales como el suelo, el uso de agua y la biodiversidad y a la economía del entorno.

Alrededor de 3 300 millones de toneladas de gases de efecto invernadero son producidos por los alimentos que no se llegan a consumir. (Food and Agriculture Organization, 2015)

Sin duda, la prioridad de todo consumidor es tener un acceso seguro a alimentos nutritivos, inocuos y asequibles. La pérdida de alimentos debería mantenerse al mínimo en cualquier país del mundo, independientemente de su nivel de desarrollo económico y la complejidad de sus sistemas de control de desechos. (Food and Agriculture Organization, 2016)

La adquisición de un container como infraestructura principal de un establecimiento de alimentos y bebidas, fuerza a un control más estricto y responsable de desechos y pérdidas en alimentos dentro del mismo, conllevando a una práctica sustentable, ya sea con el medioambiente, social o económico, sabiendo que su operación es limitada, pero a la vez rentable, según ejemplos reales de países vecinos como Colombia y Argentina.

En la ciudad de Quito existen 3.574 establecimientos de alimentos y bebidas registrados en el catastro turístico del Ministerio de Turismo (Mintur, 2016). Dentro de éstos, 927 son considerados restaurantes de lujo, primera y segunda categoría, pero ninguno cuenta con una categoría que los identifique como restaurantes sustentables por parte de las entidades competentes como es el Municipio de Quito, Quito Turismo o el Cuerpo de Bomberos Quito. Adicionalmente, las categorías en las cuales se dividen los establecimientos registrados son: restaurante, cafetería, bar y fuente de soda. En esta última división, se encuentran registrados 622 establecimientos entre pizzerías, heladerías, locales de comida rápida, sánduches, hot dogs, hamburguesas, entre otros. Se puede concluir que no se evidencian sitios con una oferta turística gastronómica sustentable y un modelo de funcionamiento tipo container (Mintur, 2016).

Muchos de los establecimientos en Quito no toman en cuenta, ni mucho menos las entidades del cabildo, en concientizar a los propietarios y clientes de restaurantes sobre la sustentabilidad, dentro y fuera del local, sabiendo que el 54% de los desperdicios de alimentos ocurren en las etapas iniciales de la producción, manipulación y almacenamiento post cosecha, el 46% restante

ocurre en las etapas de procesamiento, distribución y consumo. (Dirección de Investigación del Ministerio de Turismo del Ecuador, 2013)

Según el informe del departamento de Dirección de Investigación del Ministerio de Turismo, en el año 2012 la motivación principal de turismo interno en el país fue: la visita de familiares y amigos en otras provincias del país, con un 46,6%, mientras que la segunda motivación fue: las vacaciones, recreación y ocio con un 32,4%. Dentro de este porcentaje, el turismo cultural, visita a atracciones turísticas y el ecoturismo engloban la segunda razón de turismo interno en el país, mientras que en el año 2014 se batió un record de ingreso de extranjeros en el país, lo cual produjo el incremento de un 18% en relación al 2013. (Dirección de Investigación del Ministerio de Turismo del Ecuador, 2013)

La meta del Ministerio de Turismo para este 2016 es recibir un total aproximado de 1.6 millones de turistas hasta fines del presente año, teniendo en cuenta que 58% de los visitantes provinieron de América del Sur, Central y el Caribe, mientras que el 42% restante provino del mercado Europeo y Norteamericano. (Dirección de Investigación del Ministerio de Turismo del Ecuador, 2013)

El intenso flujo de turistas hacia la ciudad de Quito ha ayudado a transformar el pensamiento del consumidor local, dando como resultado el nacimiento del *cliente consciente*, el mismo que de una forma tácita trabaja junto con la empresa de una forma armoniosa con su entorno social y medioambiental. Los principios que sigue este cliente consciente son (Kotler & Armstrong, 2012):

- Comprar de forma local: Evitar los alimentos kilométricos, son los que viajan alrededor del mundo para llegar a su consumo, no es patriotismo, al contrario, es sustentabilidad.
- Cuidar: Adquiriendo comida sana y productos naturales; no solo ayuda al consumidor a cuidar de su salud, sino también al

planeta, lo principal en lo que se fija dicho consumidor son el los certificados ecológicos, como por ejemplo, el etiquetado de semáforo.

- Cuidar el entorno: El cliente consciente escoge empresas que son responsables con sus clientes, ya sean internos o externos, buscan los productos con garantías de comercio justo. (FAIRTRADE, TRANSFAIR).
- Instruir: El cliente consciente aprende de la simbología de alimentos envasados o empaquetados, que indican su procedencia, nivel de comprometimiento ambiental, uso de materiales en su producción, el material que se usó en su envasado o empaquetado, eficiencia, biodegradable, etc.

Por lo expuesto anteriormente, se demuestra que un establecimiento de alimentos y bebidas sustentable tipo “container”, beneficia al sector turístico de la ciudad, el mismo que no cuenta con un modelo similar. Existe una oportunidad con un nicho de mercado potencial y cifras crecientes de turistas que visitan la ciudad en busca de nuevas experiencias gastronómicas. Estas cifras pueden aumentar y se puede fortalecer la oferta turística gastronómica disponible para los mismos.

La finalidad de esta investigación es proporcionar al emprendedor gastronómico una base informativa para que pueda ser aplicada en futuros proyectos o planes de negocio de alimentos y bebidas orientados a la sustentabilidad, por medio de la utilización de un “container” como estructura física. De esta manera, se contará con la posibilidad de crear un negocio que genere un valor económico, social y ambiental para beneficio de la comunidad quiteña.

**HIPÓTESIS:**

La creación de una guía de implementación de un restaurante sustentable en container, en el Distrito Metropolitano de Quito, permitirá la creación de un nuevo modelo de negocio amigable con el medio ambiente.

**OBJETIVO GENERAL:**

Desarrollar una investigación sobre el funcionamiento integral de los restaurantes sostenibles tipo “container” a través de un proceso investigativo documental, descriptivo y estudio de casos, con el fin de generar una base informativa que permita la realización de futuros proyectos o planes de negocios.

**OBJETIVOS ESPECÍFICOS:**

- Investigar el modelo de funcionamiento operativo, legal y financiero de un restaurante tipo “container” por medio de investigaciones de campo, entrevistas y recopilación de bibliografía y documentales referentes que ayuden al enriquecimiento del tema a investigación.
- Investigar por medio de ejemplos reales en la ciudad de Quito el funcionamiento de restaurantes similares al modelo “container”, su nivel de sustentabilidad y aplicabilidad en la ciudad de Quito
- Desarrollar una investigación de la base normativa o legal en la ciudad de Quito con respecto al modelo de restaurante “container” o sus similares, a través de entrevistas y revisión bibliográfica, para determinar su aplicabilidad en la ciudad.
- Generar un documento descriptivo que contenga el concepto real de un restaurante “container”, su operatividad, sus procesos, requisitos de funcionamiento y su aplicabilidad en la ciudad de Quito.

- Levantar el modelo ideal de manejo de desechos de un restaurante tipo “container”.
- Proponer estrategias de promoción incluyendo el target ideal, los medios de comunicación y el menú adecuado para un restaurante sostenible tipo “container”.

## **CAPÍTULO I**

### **FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA**

#### **QUITO COMO DESTINO TURÍSTICO.**

En el año 2015, la ciudad de Quito recibió dos galardones “*Destino Líder de Sudamérica*” y “*Mejor Ciudad Destino del Mundo*”, los mismos que significan y catalogan a la ciudad como uno de los tres destinos en el mundo con mejor clima y como destino de élite para personas retiradas, según la aplicación anunciada por Gogobot, la misma que permite al usuario planificar, recomendar a otros usuarios y obtener sugerencias de sus viajes y compartirlas. (Quito Turismo, 2015)

En la ciudad de Quito se puede encontrar un aproximado de 3570 establecimientos de alimentos y bebidas desde cuarta a primera categoría, con una amplia gama de oferta culinaria. Éstos se encuentran distribuidos en toda la ciudad, lo que hace muy fácil buscar dichos establecimientos, ya que la mayoría de turistas nacionales se movilizan en vehículo propio, abarcando un 60,67% y en transporte público un 30,39%. Los turistas extranjeros se movilizan generalmente en transporte público, pero aun así, las agencias de viaje y sus transportes privados especializados abarcan un 68% de la movilidad de turistas de otros mercados internacionales. (Dirección de Investigación del Ministerio de Turismo del Ecuador, 2013)

### **SUSTENTABILIDAD**

#### **DEFINICIÓN**

Sustentabilidad es la habilidad de los seres humanos en lograr una prosperidad económica sostenida en el tiempo, teniendo así como resultado la protección

de sistemas naturales y proveyendo una diferente calidad de vida a la comunidad.

La definición y aplicación del contenido de sustentabilidad ha sufrido diferentes transformaciones, hasta llegar al consenso que, logra conseguir un avance de mutualismo a la relación entre: economía, ambiente y sociedad, sabiendo que dicho mutualismo no conseguirá frenar el progreso obtenido por la comunidad. (Calvente, 2010)

## **IMPORTANCIA**

A partir de las grandes catástrofes naturales en los últimos años debido al cambio climático en el planeta, muchos países han comenzado a trabajar en torno al desarrollo de energías renovables, las mismas que presentan una solución al consumo excesivo de combustibles fósiles. Es allí donde entra en juego el concepto de sustentabilidad, también referido como sostenibilidad, que tienen como finalidad el equilibrio natural en la utilización constante de los recursos, aplicando metodologías y técnicas amigables con el entorno.

## **APLICACIÓN EN LA COCINA**

Según la plática realizada por Lorena Naval, gerente del centro culinario de Latinoamérica del programa de Unilever Food Solutions en México el año pasado, destaca que el cincuenta por ciento de la comida elaborada en el mundo es desperdiciada, ya sean residuos orgánicos o inorgánicos, que por su mal uso o manejo terminan contaminando más nuestro entorno.

Unilever que está presente en 74 países, ha trabajado con más de mil doscientos estudiantes de gastronomía y profesionales en todo el mundo para fomentar una cultura de ahorro y sustentabilidad en las cocinas, como de igual

manera se infunden seis procesos fundamentales para llevar a cabo la aplicación de una concina sustentable, los cuales son:

- Compras
- Recepción
- Cocina
- Servicio
- Área de lavado
- Desecho de desperdicios.

Estos procesos trabajan con una visión clave: el uso correcto de los residuos y usos adecuados del consumo de energía y agua, todos estos puntos clave forman parte de la estructura fundamental de una cocina sustentable. (UNILEVER FOOD SOLUTIONS, 2015)

## **PRECURSORES DE LA SUSTENTABILIDAD**

El libro *“Food Revolution”* del chef y defensor de una alimentación sustentable, Jamie Oliver, expresa como el manejo responsable de alimentos dentro y fuera de un establecimiento ayuda a la armonía en la convivencia y alimentación humana. Según Jamie Oliver muchos son los profesionales que han ayudado a la proliferación de ideales ecológicos dentro de la cocina como es el mismo Jamie Oliver, Gastón Acurio, Heston Blumenthal, Dan Barber, Guillermo Barreto, Ferrán Adrià, entre otros. (Seacrest, 2010)

## **LOGROS**

Las cadenas transnacionales de alimentos en el mundo se han tomado el crédito de decir que sus productos son cien por ciento confiables y sobre todo naturales. Un claro ejemplo es el gigante en la comida rápida, Mc Donalds, que en sus vallas publicitarias peregrina que el uso de carne cien por ciento animal y que sus fuentes de carbohidratos y legumbres son cosechados a diario. Por

lo tanto, el afamado chef británico Jamie Oliver ha desafiado al gigante norteamericano, descifrando la receta de sus hamburguesas, las mismas que contenían un 87% de elementos inorgánicos y a duras penas 13% de componentes orgánicos de mala calidad. (Seacrest, 2010)

Aun así, la cadena de comida rápida norteamericana sigue en el mercado con los mismos insumos en sus productos. El logro de Oliver fue que tanto las pequeñas como las grandes empresas se dedicasen a crear y mantener un estándar en cuanto alimentos que sean beneficiosos para el consumidor y su elaborador. Un ejemplo es la cadena de comida rápida de FIVE GUYS en Boston, que utiliza carne cien por ciento animal y aceite de nuez en sus frituras, ya sea de sus papas fritas con cáscara o sus chicken wings de pollos de granero. Se puede evidenciar que estos insumos son naturales. Además, sus proveedores principales son granjeros de Blue Lake Boston, MA. (Knorr, 2015)

Dan Barber es un chef originario de Manhattan, NY, propietario de Blue Hill at Stone Barns en Picantico Halls, New York, restaurante que es ejemplo a seguir en cuanto sustentabilidad gastronómica. Toda su operación se basa en lo que su granja puede producir, por ejemplo, su menú es constantemente variable ya que no todos los vegetales, proteínas, carbohidratos, se encuentran disponibles; teniendo así un control riguroso y sustentable de sus productos, cuidando a la materia prima de su restaurante y garantizando el compromiso de sus clientes conscientes (Fried, 2015).

Este galardonado chef no trabaja solo, además de su comprometido staff de cocina, cuenta con un equipo especializado de agricultores, biólogos, geólogos, zoo tecnólogos y genetistas, cuya labor es investigar y mantener la cadena de valor lo más amigable con el medioambiente para el beneficio de ambas partes; humano y tierra. (Fried, 2015)

## RESTAURANTES SUSTENTABLES EN EL MUNDO

Uno de los ejemplos actuales e interesantes entorno a la sustentabilidad de restaurantes en el mundo es el ejemplo del restaurante “*dASSA Bassa*” del difunto chef Darío Barrio en España. En su carta, el plato principal era el atún rojo del atlántico norte, muy solicitado por el mercado europeo. En un momento determinado, un grupo de protección ambiental informó a Barrio sobre la tremenda escasez de este pez en los mares del norte, motivo por el cual Barrio afirmó que: "Ahora lo veo como si les sirvo lince ibérico u oso panda en un plato", haciendo referencia a lo exótico pero escaso producto. A partir de dicho suceso, se comenzó a tomar en cuenta al movimiento fish2fork, que es la primera guía de restaurantes que valora la sustentabilidad y el sabor de los platos de pescado que se sirven en los restaurantes españoles. Esta guía, creada por el periodista británico Charles Clover, tiene como objetivo otorgar a cada restaurante que se maneje con productos del mar, en especial pescados, una insignia metálica de color azul, como una insignia al restaurante, el mismo que representa la labor de sustentabilidad que realiza con el medio ambiente. Según Barrios, es igual que tener una estrella Michelin, pero ésta vale más ya que es algo que el planeta nos agradecerá. (Moreno, 2002)

Ecuador también está presente dentro de los países que tratan de dar un giro a la culinaria ecuatoriana, este es el caso de Rodrigo Pacheco en la provincia de Manabí. Rodrigo a más de haber tenido su formación profesional en Francia, tiene una visión impresionante. El hotel de lujo que posee en la provincia costera, muestra como una simple construcción de platos, ejemplifica la cocina astro ancestral, inspirada en culturas precolombinas, proyectado a un concepto de sustentabilidad. Su cocina se basa en la convicción de tener un momento agradable y sobretodo consciente en lo que el Hotel Las Tanusas Retreat and Spa ofrece. El hotel está diseñado de tal forma que no obstaculiza la relación de los visitantes con el entorno y rescatar los materiales endémicos de la zona. Además, su menú ofrece “la pesca del día”, sirviendo solo lo que el pescador

local obtuvo en su faena, beneficiando al pequeño pescador y su economía. (Cabrera, 2015)

Otro de los ejemplos de sustentabilidad en el país es el Centro de Comercialización y Revalorización de la Cultura del Ecosistema Manglar “Martin Pescador”, que abrió sus puertas el 9 de mayo de 2009 en Quito. Es un centro de comercio que tiene como objetivo concientizar a la ciudadanía de los mayores delitos ambientales que ha sufrido el país y la destrucción de manglares en los perfiles costaneros del país. También pretende mostrar la realidad poco conocida de los pueblos ancestrales y su gastronomía, recalcando de donde provienen estos productos y como la mano del hombre quita poco a poco el derecho a las próximas generaciones de conocer más sobre su cultura ancestral.

Las líneas de acción que toma “Martin Pescador” son las siguientes:

- Recolección de productos frescos y artesanales.
- Manejo sustentable del ecosistema.
- Recuperación de ecosistemas dañados.
- Recuperación de recetas ancestrales.
- Diversificación de alimentos y reutilización de materia prima.

(ccondem, 2016)

## **CARACTERÍSTICAS DE LA SUSTENIBILIDAD**

Una característica primordial para mantener la sustentabilidad en la cocina es el del manejo adecuado de desechos. Una herramienta importante es usar los insumos necesarios, no en exageración, es decir, manejarse con un stock mínimo y no con un stock máximo, ya que un stock máximo tiene la desventaja de tener almacenados productos en bodega que no salen con mucha frecuencia y por ende sería una contravención al fundamento de usar lo necesario.

Es obvio que para un restaurante grande o un hotel las medidas de sustentabilidad cambian pero no de forma radical, siempre se manejan con los mismos estándares. Un ejemplo es la cadena hotelera Marriot que se caracteriza por el manejo responsable de desechos y re utilización de insumos con una vida más percedera que otros.

Además, es importante considerar el tema de adquisiciones dentro de un establecimiento, así como la estructura física del lugar, es decir, identificación de lugares para desechos orgánicos e inorgánicos, y almacenamiento de insumos percederos y no percederos (todos éstos con su respectiva etiquetación e información de vida útil). (UNILEVER FOOD SOLUTIONS, 2015)

## **IMPACTO DE LA SUSTENTABILIDAD EN LA ECONOMÍA ACTUAL.**

Uno de los mayores retos en la administración hotelera o de un restaurante en la actualidad es fusionar los conceptos de economía y sustentabilidad, ya que como algunos administradores piensan, la economía actual se base en un consumismo masivo. Por el contrario, el término de sustentabilidad, propone un equilibrio de recursos. Por este motivo, muchos chefs y administradores en el mundo han tratado de solventar los inconvenientes que se tiene al momento de establecer términos de regulación ecológica en una cocina, ya que siempre se velará por el bien económico del establecimiento de alimentos y bebidas, mas no por el bien ambiental que se hace al planeta.

Por consiguiente, Unilever Food Solutions ha dado el primer paso y ayuda a administradores por medio de su página web, donde detalla como la economía y la sustentabilidad va de la mano en un producto que ayuda a todos. Uno de los ejemplos más notorios en el mundo es el restaurante Rosemary 's en Nueva York, Estados Unidos, que ha estado en el mercado de alimentos y bebidas desde 1976. Según Anthony Bourdain, es uno de los mejores

restaurantes en Nueva York y se asemeja a un banco de la gran manzana, no por sus lujos dentro del salón, sino por su manejo responsable entorno a sus finanzas. (Vargas, 2013)

## **BENEFICIOS Y DESVENTAJAS**

Muchos de los establecimientos de alimentos y bebidas en el mundo se ven forzados en la actualidad, a cumplir ciertas ordenanzas municipales relacionadas al ambiente. En general, éstas no son suficientes para garantizar un manejo responsable de todas las actividades que lleve un restaurante. Por este motivo, existen empresas especializadas para el control, prevención y manejo de un establecimiento sustentable. Sin embargo, los costos de estas empresas de servicio son muy elevados para un pequeño establecimiento que está empezando a surgir, por lo que la idea de establecer un restaurante sustentable no es considerado muy factible al principio. Por lo tanto, se toma a la idea como una desventaja. (Delgado, 2013)

Es muy sacrificada la implementación de un restaurante en términos económicos, de no contar con la cantidad de dinero exacta para su funcionamiento por lo que se recurre a créditos financieros u otras maneras de solventar pagos operativos. Sin embargo, una vez que se logre cubrir dichos gastos la idea de sustentabilidad debe estar siempre presente para que en un futuro el local sea sustentable en términos económicos y ecológicos, los mismos que se convierten en factores fundamentales para una misión y visión responsables. (Vargas, 2013)

## **SUSTENTABILIDAD GASTRONÓMICA**

En los últimos años la noción del concepto de sustentabilidad fue tomando peso en consecuencia al cambio irreversible de nuestro medio ambiente.

Los alimentos y los recursos naturales donde son producidos son unos de los recursos más limitados del planeta. Es por eso que muchas personas se unen a movimientos que defienden la vida sustentable a través del cuidado y la regeneración de los recursos naturales del mundo, incluyendo la alimentación.

Hace un tiempo atrás, el reconocido chef Jamie Oliver y el historiador Tristram Stuart crearon el movimiento Ugly Food, que se declara en contra del desperdicio de alimentos. Este movimiento consiste en que la gastronomía sustentable nace con los siguientes principios (Caprile, 2013):

1. Conservar los recursos alimenticios.
2. Renovar los recursos alimenticios.

Estos principios han sido adaptados dentro de la cocina por medio de las cuatro Rs:

### **REPENSAR:**

Este proceso lleva a analizar todos los procesos involucrados en la gastronomía, desde la obtención de la materia prima (cultivos y pesca), hasta el diseño de los menús y la promoción de consumo responsable. Por ejemplo, el diseño de las cartas de los espacios gastronómicos, respetando la estacionalidad y utilizando ingredientes que sean sustentables, cumple una función importante en la creación de conciencia en el consumo de alimentos.

### **REDUCIR:**

Este principio se refiere al aprovechamiento de los recursos de manera óptima. Para lograr este objetivo, se debe eliminar los desperdicios o reducirlos al mínimo y también controlar la producción para que no se genere sobreproducción que no encuentre canales de consumo.

En la gastronomía sustentable las porciones servidas deben ajustarse al

consumo usual de las personas, de manera que no haya desperdicios y también que cuide el contenido calórico de cada preparación. También incluye los métodos de cocción, que cada vez más tienden a utilizar energías renovables como la solar.

### **REUSAR:**

En la gastronomía es posible reusar los alimentos. Los espacios gastronómicos deberían proponer menús adaptados a la reutilización de los platos ofrecidos el día anterior, a costos más bajos.

### **RECICLAR:**

Muchos cocineros optan por separar sus residuos, y utilizar los orgánicos para hacer un compost natural. También se utilizan muchas veces los sobrantes de un alimento como cáscaras, tallos o pétalos, para alimentar animales cuya carne será consumida. Adicionalmente, los envases de muchos alimentos suelen ser reciclables.

La gastronomía sustentable representa un paso más allá en una alimentación responsable, generando conciencia acerca de los recursos del planeta.

Ludwig Feuerbach, afirmaba que “el hombre es lo que come”. Hoy en día el hombre se define no solo por su consumo de alimentos, sentimientos e ideologías, sino también por el uso que hace de ellos, y la huella que puede dejar en el mundo. (Caprile, 2013)

## **PROCESOS DE MANEJO DE RESIDUOS Y DESPERDICIOS EN UN ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS**

Para el correcto manejo de residuos y desperdicios en un establecimiento de alimentos y bebidas se debe clasificar el tipo de residuo o desperdicio, es decir,

determinar su origen, ya sea orgánico o inorgánico; en cuanto a los desechos inorgánicos, se debe clasificar por:

- Plásticos
- Vidrio
- Aluminio
- Papel
- Cartón
- Metal

Sin embargo algunos restaurantes evitan el desecho de botellas de vidrio y plásticas para reutilizarlas para almacenar algunas preparaciones como consomé, salsas, aceites macerados o inclusive decoración del local.

En cuanto a los desperdicios orgánicos, existen organizaciones gremiales de crianza de animales o personas que retiran los desperdicios almacenados en los establecimientos para que estos alimenten a animales como cerdos y también sean usados para la elaboración de abonos orgánicos que son usados en las mismas granjas donde mantienen a estos animales, por ende es un mutualismo activo dentro de un ciclo de desperdicio de alimentos. (Cortinas, 2010)

## ESTRATEGIA EUROPEA DE MANEJO DE RESIDUOS

*Tabla 1 de manejo de residuos (modelo europeo)*

ESTRATEGIA	ACCCION LEGAL
<p><b>Prevención de la generación y reducción del contenido de materiales orgánicos e inorgánicos en los residuos</b></p> <p><b>Principios jerárquicos:</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Fomentar en primer lugar la prevención o reducción de residuos, en segundo lugar la recuperación mediante reutilización,</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>○ <b>Prevención</b></li> <li>○ <b>Recuperación de materiales</b></li> <li>○ <b>Recuperación de energía</b></li> <li>○ <b>Disposición Final Segura</b></li> </ul>	<p>reciclaje, o uso como fuente de energía.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Asegurar que los residuos se recuperen y dispongan de manera segura, y prohibir su disposición inadecuada o incontrolada.</li> <li>○ Establecer planes de manejo de residuos.</li> </ul>
<p><b>Prevención de generación de residuos</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Regulaciones sobre eco auditorías y eco etiquetado.</li> <li>○ Medidas para prevenir la generación de residuos de almacenamiento, limitar, el contenido de metales y vidrio.</li> </ul>
<p><b>Prevención de impactos negativos en el ambiente</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Reducir el contenido de metales (envases), asegurar la recolección selectiva, informar a los consumidores.</li> <li>○ Regular el uso de insumos de limpieza nocivos para el futuro tratamiento de agua potable, suelo, vegetación, animales y ser humano.</li> <li>○ Recolectar y disponer los fluidos usados como aceites de manera segura y prohibir su descarga en fuentes de agua como desagües de la vía pública.</li> </ul>

<p><b>Recuperación</b></p> <p><b>Cuando no pueda evitarse la generación de desechos, estos deben ser reutilizados o recuperados como materiales y energía. Cuando sea ambientalmente adecuada, debe dar fomentarse la reutilización. Se debe dar preferencia a la recuperación de materiales sobre la de energía.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Fomentar sistemas de reutilización de empaques, fijando metas de recuperación y reciclaje, y asegurando sistemas de retorno y/o recolección de empaques.</li> <li>○ Dar prioridad al procesamiento de aceites usados mediante regeneración, de ser posible.</li> </ul>
<p><b>Disposición Final</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Los costos de disposición deben ser asumidos por el generador de residuos.</li> <li>○ Establecer una red integrada y adecuada de instalaciones de disposición final.</li> </ul>

Tomado de: *MANEJO SUSTENTABLE DE LOS RESIDUOS*. UNAM, Red Queretana de Manejo de Residuos, A.C., México.

La estrategia Europea de manejo de residuos ha ayudado a hoteles, restaurantes y bares alrededor del mundo a reducir considerablemente sus desechos y saber qué hacer con ellos y como prevenirlos. En algunos casos se debe aplicar un control totalmente estricto de desechos como es el caso de WEFOOD supermercado y restaurante de Copenhague, que tiene como política interna anti desecho y el vender los productos que estén próximos a caducar a mitad de precio, política la cual se ha visto muy aceptada por la ciudadanía Danesa. Se debe dejar en claro que no solo las personas de bajos recursos serían las beneficiadas, sino personas cuyo estilo de vida y

consciencia están dispuestas a cambiar para frenar el despilfarro de alimentos a nivel mundial. (Cortinas, 2010)

## **CAMBIO CLIMÁTICO Y LA ALIMENTACIÓN**

El cambio climático es una amenaza fundamental para la seguridad alimentaria mundial, el desarrollo sostenible y la erradicación de la pobreza, es por esto que, las prácticas productoras, tales como; la agricultura, silvicultura y deben adaptarse al cambio climático y mejorar sus procesos para alimentar a una creciente población.

Las acciones que se tomen hoy en día definiría por completo en cómo se alimentará el ser humano en los siguientes años. El cambio climático peregrina una gama de dificultades a las procesos agrícolas en el mundo, ya que los fenómenos naturales son más frecuentes y afectan a la producción de alimentos, fenómenos como sequias, inundaciones, erosión, tornados, crecimiento del nivel del mar, afectan a los cultivos y a sus productores. Adicionalmente, estos fenómenos afectan la infraestructura, agrícola, pesquera y ganadera, destruyendo así los cultivos activos. (Food and Agriculture Organization, 2015)

La FAO estima que la producción de alimento debe llegar al 60% para principios del 2050. Sin embargo el cambio climático hace lejano el cumplimiento de esta predicción para entonces. . (Food and Agriculture Organization, 2015)

Según datos estadísticos de la FAO, se desperdician alrededor de la tercera parte de los alimentos que se prepara, dejando así un alza en los costos de desaprovechamiento de los alimentos, llegando a 2,6 billones de dólares por año, lo cual se desglosa en 700.000 millones de dólares en costos ambientales y 900.000 millones en costos sociales.

La pérdida global de alimentos y los residuos generan aproximadamente el 8% del total de los gases de invernadero al año. (Food and Agriculture Organization, 2015)

## **SOBERANÍA ALIMENTARIA**

“La Soberanía Alimentaria es el derecho de los pueblos, comunidades y países a definir sus propias políticas agropecuarias, pastoriles y laborales que sean ecológica, social, económica y culturalmente apropiadas a sus circunstancias exclusivas.” (Food and Agriculture Organization, 2016)

Esto significa que todos los individuos que permanezcan a un pueblo o comunidad tienen el derecho de alimentación y producción de alimentos, junto con sus recursos para la producción de los mismos, que garanticen su seguridad, nutrición y terminen siendo apropiados para mantener a su mismo pueblo. (Food and Agriculture Organization, 2016)

## **SEGURIDAD ALIMENTARIA**

Se refiere a la posibilidad real de que la población satisfaga sus necesidades alimentarias por medio del sector agropecuario y el mercado mundial.

Este concepto garantiza un acceso permanente y digno a alimentos endémicos de una zona en particular, hacer visible el derecho de las personas, o comunidades a ejercer sus prácticas agrícolas libremente. En materia de alimentación y nutrición proteger la producción de materia nacional, creando un ambiente de paz e igualdad de adquirir los productos nacionales. (Food and Agriculture Organization, 2016)

## **TURISMO GASTRONÓMICO SUSTENTABLE**

Es cierto que el turismo ha traído grandes beneficios y crecimiento económico para muchos lugares en el mundo. El turismo entra en su gran auge, con poca responsabilidad de crecimiento y desenfreno, a partir de la Segunda Guerra Mundial, y es aquí donde se da a conocer el concepto de “turismo de masas”. La rapidez con la que la naciente ola de turistas creció y la falta de planificación territorial y geográfica de los atractivos turísticos junto con las mediocres políticas medioambientales de preservación de patrimonios, entre otros, tuvo como consecuencia una gran cantidad de impactos negativos que han afectado a los todos los habitantes de las regiones turísticas.

Los efectos presentes son: Erosión del suelo donde son producidos los alimentos básicos, vitales para la alimentación de los poblados cercanos a zonas turísticas, también el deterioro del patrimonio cultural y natural, y el alza de los costos de servicios básicos.

Por consecuente, los pobladores abandonan sus viviendas, abandono de ciertas prácticas para la producción de alimentos como la agricultura. (Montecinos, 2013)

Ahora en pleno siglo XXI muchos países han propuesto proteger el patrimonio gastronómico y turístico por medio de prácticas que dan como resultado la disminución de los impactos negativos de un turismo mal llevado. Dichas propuestas no son guiadas por los modelos tradicionales que se enfocan en mercado del exterior, al contrario, se enfocan en el pequeño productor interno, que terminan siendo los productores de comunidades pequeñas. Para que esta propuesta sea viable se debe tener como principio la sustentabilidad alimenticia, utilizando los excedentes de la producción en la región, dando así una excelente salida complementaria. (Montecinos, 2013)

La gastronomía y el turismo han comprobado su importancia cuantificada, ejemplo de esta afirmación es España, que recibió seis millones de turistas

cuyo interés se fijó en la gastronomía y sus vinos según encuesta a turistas en dicho año. Sin embargo, esto no lo logró un plan nacional como lo que se plantea en Ecuador, al contrario, los esfuerzos individuales y gremiales aislados dieron este gran paso al turismo español. (Montecinos, 2013)

El patrimonio gastronómico de los pueblos siempre ha existido y existirá, es por esto que la relación de turismo y gastronomía es directa y prioritaria, como en la agricultura, comercio, alojamiento, restauración etc. es por esto que es completamente necesario preservar esta relación con sistemas de seguridad alimentaria responsable, ante la globalización del mercado y a los pequeños productores. (Montecinos, 2013)

El gran reto para un turismo gastronómico sustentable es crear, servicios y productos amigables con el entorno, debe ser considerado como un producto prioritario, respaldado por legislaciones nacionales e internacionales, claras y honestas, que lo conviertan en una excelente herramienta de control y desarrollo socioeconómico sustentable (Montecinos, 2013).

La gastronomía no empieza en un plato sino en la tierra. La buena relación entre ambas materias, tienen como objetivo la creación de un balance socioeconómico sustentable, es decir, siempre buscando el máximo aprovechamiento de los recursos. Para lo que se deben delimitar zonas de producción extensas intensiva para que no afecte el desarrollo de las actividades turísticas. (Montecinos, 2013)

## **DEFINICION DE CONTAINER**

Por contenedores o container se entiende el elemento de transporte o caja de carga que consiste en un recipiente especialmente construido para facilitar el traslado de mercaderías, como unidad de carga, en cualquier medio de transporte con la

resistencia suficiente para soportar una utilización repetida y ser llenado o vaciado con facilidad y seguridad provisto de accesorios que permitan su manejo rápido y seguro en la carga, descarga y transbordo, identificable de acuerdo a las normas internacionales en forma indeleble y fácilmente visible. (Dirección Nacional de Aduanas, 2012)

## **DEFINICION CONTAINER GASTRONÓMICO**

La creciente oferta de restaurantes con una propuesta gastronómica alternativa a la actual, propone la reutilización de los contenedores de carga para sustituir la estructura de hormigón y bloque que generalmente existe en la ciudad. Un container gastronómico además de su diseño interior y diferenciador, en términos ambientales y de eco eficiencia permite disminuir los costos de construcción y mantenimiento a una comparación de una estructura tradicional. (CamperTech, 2016)

## **EJEMPLOS REALES EN LATINOAMERICA Y EL MUNDO**

### **S.R.A. REINO UNIDO**

Existen asociaciones internacionales, que se ocupan de promocionar y evaluar la sustentabilidad en el mundo culinario. Un claro ejemplo y modelo a seguir es la “Sustainable Restaurant Association”, creada en 2010 en Reino Unido.

El papel más importante de la SRA en Europa, ha sido el crear un sistema de verificación, el mismo que puntúa el nivel de sustentabilidad de los establecimientos de alimentos y bebidas, otorgándoles 1, 2 o 3 estrellas, de acuerdo a al cumplimiento de procesos, los mismos que son categorizados.

Algunos de los 14 procesos que la S.R.A. califica son:

- Bienestar animal
- Gestión de residuos y de recursos

- Eficiencia energética y marketing responsable. (Sanchez, 2014)

## **ZONA CONTAINER BOGOTA – COLOMBIA**

Dado este ejemplo europeo sobre el manejo, supervisión y registro de las actividades de un restaurante sustentable, países tales como: Colombia y Argentina han seguido este modelo de negocio sustentable, es así como el proyecto de “Zona Container” en Bogotá es una realidad “verde” para el hermano pueblo colombiano, que disfruta de un gastronomía variada y que se rige a un mismo sistema de desecho de desperdicios, formatos estandarizados y dirigidos a una elaboración y optimización de productos en cada cocina de sus diez restaurantes. Aparte de que sus procesos operativos y administrativos son dirigidos a una sustentabilidad en general, la estructura física de “Zona Container” es totalmente sustentable, ya que no cuenta con una estructura tradicional de hormigón y cemento, al contrario, cada restaurante tiene una estructura de metal y plástico para cubrir aforos más grandes, igual a la de un container de carga. Esto facilita su construcción e implementación conjunta para ocupar en este caso una plaza completa, ubicada en la Carrera 18C # 109-35 Medellín.

Figura 1 ZONA CONTAINER COLOMBIA

Tomado de: [www.revistadinner.com.co](http://www.revistadinner.com.co)



Figura 2: ZONA CONTAINER COLOMBIA

Tomado de: [www.revistadinner.com.co](http://www.revistadinner.com.co)



## **POP UP RESTAURANTS O SUPPER CLUBS**

Los pop up restaurant son restaurantes temporales creados a principios del año 2000 en Gran Bretaña, manejados entre dos socios, cuyo producto en oferta son los menús preparados en casa, o de manera muy artesanal, teniendo como su principal objetivo la sustentabilidad en manejo de productos locales y procesos. Estos restaurantes funcionan por temporadas brindando sus servicios a un nicho en específico, muy local, que busca una alimentación responsable con su entorno y su dieta diaria. (turttlemeet.com, 2016)

Generalmente suelen funcionar en temporadas como verano y primavera, donde los productos de granjeros zonales son frescos y abundantes, de igual manera sus productos son de denominación “light”, dándole un valor agregado diferente a la demás oferta de productos que se acostumbra en dichos temporales, dependiendo del país o comunidad donde estos se lleguen a ubicar.

Los pop up restaurants se diferencian a los restaurantes en (turttlemeet.com, 2016):

- Estructura física (pueden ocupar lugares como: casas, departamentos, fincas, haciendas, parques etc...)
- Modo operativo.
- Modo Administrativo.
- No suelen apegarse a las diferentes normativas de funcionamiento.
- Tiempo de funcionamiento.
- Pueden tener una apertura simultánea junto con otros pop up restaurants.
- No existe un organigrama de organización complejo dentro de sus instalaciones.

- Instalaciones de cocina no son un requisito ya que las instalaciones que usan son existentes dentro de la localidad donde funcionen.

El portal estadounidense [turtlemeet.com](http://turtlemeet.com) ofrece a los diferentes comensales en Estados Unidos opciones para visitar o degustar de los diferentes pop up restaurants, acorde al menú, cercanía, chef que lo maneja y tiempo de apertura al público. Este portal es famoso dentro de los chefs amateur de Estados Unidos, dado que este portal Web ha ayudado a que salgan del incognito por medio de la promoción que hace [turtlemeet.com](http://turtlemeet.com) a los pop up restaurants amateurs. ([turtlemeet.com](http://turtlemeet.com), 2016)

## **COLOMBIA INN**

Colombia INN es una empresa cuyo objetivo es adaptar contenedores usados de carga marítima, para utilizarlos como restaurantes, oficinas o locales de exhibición. Su visión es en los próximos cinco años, llegar al mercado Chileno y Ecuatoriano, con una propuesta económica y de fácil instalación, dejando así en claro en claro el concepto de sustentabilidad.

Cada día los diferentes tipos propietarios o emprendedores, buscan estar en diferentes plazas de mercado, ya sea para captar otro segmento de mercado según sus necesidades para cambiar sus procesos operativos en el caso de restaurantes, que aun así teniendo una sede, desean abrir una sucursal de la misma marca pero aun segmento distinto.

La creación de Colombia INN se centró en adaptar container usado para vender o arrendar a personas interesadas en su uso tan versátil, sabiendo que se ahorra hasta un 70% de inversión al momento de construir un establecimiento cualquiera.

La industria de los espacios modulares, como es el caso de los container, nace a más de 20 años atrás, teniendo como su principal uso, casas emergentes y

oficinas de construcción en obras, y es así como en 2007 Colombia tuvo un “boom” de compra y venta de espacios modulares, dando como resultado grandes proyectos arquitectónicos sustentables.

Ante la poca presencia de plantas de reciclaje en el país vecino para estos elementos, Colombia INN decidió adaptarlos y restaurar cada container usado, dando acabados internos de madera y materiales renovables para su uso continuo.

Por normativas internacionales marítimas, los container en perfecto estado tienen un ciclo de vida de 14 años, sin presentar abolladuras ni corrosión en su pintura, por lo contrario su desuso es inmediato.

Las ventajas de adquirir un container como estructura física multiuso, es que su ensamblaje tarda máximo de 3 a 5 días laborables, optimizando hasta un 80% de materiales de construcción habituales. (Colombia INN , 2014)

*Figura 3: CONTAINER COLOMBIA INN*

*Tomado de: [www.colombia-inn.com.co](http://www.colombia-inn.com.co)*



## **SELLOS DE CALIDAD**

### **SELLO DE CALIDAD “Q” QUITO TURISMO**

Es un sello que otorga la empresa Quito Turismo a los establecimientos que cumplan con los estatutos y ordenanzas que ayuden a impulsar y mantener una calidad estandarizada ante los turistas que visiten la ciudad, dando así un servicio de calidad con constante y sustentabilidad. (Quito Turismo, 2015)

Para aplicar al distintivo “Q” de Quito Turismo, se debe cumplir con un reglamento de 43 páginas junto con un cuestionario que en su generalidad enuncian las buenas prácticas administrativas que deben tener los establecimientos que deseen aplicar al distintivo, junto con los requisitos y procesos administrativos que se deben cumplir. (Quito Turismo, 2015)

Lastimosamente existe una gran contradicción o desconocimiento del concepto de sustentabilidad o sostenibilidad, ya que dentro de las 43 páginas del reglamento y sus anexos, se estipula no más de tres veces preguntas referentes al uso de agua, uso de papel o recomendaciones tan básicas como: “el agua es vida”.

## **METODOLOGÍA DE INVESTIGACIÓN**

Las metodologías de investigación que se utilizará en este estudio son:

- **Descriptiva:** se revisará a profundidad los componentes, conceptos y variables importantes que se deben tomar en cuenta como parte de un restaurante sustentable tipo “container”.
- **Documental:** se analizarán publicaciones y reportajes existentes en torno a los restaurantes “containers”, con el fin de identificar su modelo de funcionamiento.
- **Estudio de casos:** se realizará un análisis y levantamiento de información a través de entrevistas en restaurantes similares en la ciudad de Quito, con el fin de estudiar su funcionamiento.

Esta investigación depende fundamentalmente de la información que se obtiene de la consulta de documentos, ya sean virtuales, físicos o reales, entendiendo a dichas fuentes como referencia, sin alterar su naturaleza o sentido, ya que dan un testimonio de un acontecimiento en desarrollo o pasado. Es por esto que todos los temas presentados son relevantes, sean de carácter empírico o teórico.

El tema sometido a investigación quiere generar una base informativa para cualquier persona que desee seguir los lineamientos de un plan de negocio sustentable, como sería en este caso.

## **DELIMITACIÓN DE LA MUESTRA**

Los estudios de caso y la investigación descriptiva, serán aplicados en los siguientes puntos de estudio:

- Cinco restaurantes (por medio de sus propietarios y administradores) que sostienen un modelo similar a los “containers” o a

sus procesos sustentables, en la ciudad de Quito. Estos son: Casa Damián, Salad Room, Flamenquito Tapas, Green Craving, Gastro Trucks “Fries & Grill”. Con la investigación de casos similares existentes a nivel local, se pretende deducir un modelo de funcionamiento base, que sea aplicable a la ciudad de Quito.

- Javier Chávez, funcionario de La Administración Zonal de La Delicia (Municipio de Quito), con el fin de levantar la información que determine la normativa existente o necesaria para el caso de restaurantes “container”, así como su aplicabilidad en la ciudad de Quito.
- Robert Ramya, ex Gerente General del Hotel Quito, con el fin de levantar información que permita analizarlas diferentes maneras de promocionar un establecimiento y los diferentes procesos que lleva un hotel y hacer una comparación con un restaurante.
- Damián Montarelo, propietario del restaurante Casa Damián y franquicia española, Flamenquito Tapas en Cumbayá, con el fin de verificar los procesos de manejo de desperdicios, procesos de cocina, cadena de valor dentro de un restaurante de alta categoría, procesos operativos dentro de una franquicia y target ideal.
- Mauricio Romero, Chef instructor y socio propietario de Gastro Trucks “Fries & Grill”, con la finalidad de saber los procesos dentro de un food truck (modelo similar a un container), sus normativas, procedimientos en cocina y menú.
- Eduardo Villacis, propietario de Salad Room, con la finalidad de indagar la ingeniería de un menú sustentable y sano, dentro de un establecimiento de alimentos y bebidas en crecimiento.
- Catalina Valencia, ex Gerente Comercial de Grupo El Comercio, con el fin de identificar los medios, target y factibilidad de promoción.
- Camper Tech Cía. Ltda., empresa ecuatoriana que ofrece los servicios de adecuación e implementación de containers para todo tipo de necesidad, desde viviendas emergentes hasta containers para uso de restaurantes.

La zona de investigación estará delimitada por los siguientes lugares de la ciudad de Quito:

- Centro norte de la ciudad de Quito, Tumbaco y Cumbayá, dado que son los lugares con mayor crecimiento de negocios por año promedio.
- “Zona Container” de la ciudad de Bogotá – Colombia, información obtenida por medio de portales web y arquitectónicos de Colombia.

## **INSTRUMENTOS DE INVESTIGACIÓN**

Para obtener los resultados deseados en esta investigación, las herramientas que se utilizarán son:

- Material bibliográfico.
- Entrevista.

## **CAPÍTULO II**

### **ANÁLISIS DE RESULTADOS**

#### **DESCRIPCIÓN DE UN CONTAINER GASTRONÓMICO**

Para la implementación de un contenedor se debe tener en cuenta que están hechos de acero A588, que la mayoría de los contenedores son reusados, brindando así la oportunidad de crear restaurantes ecológicamente responsables. Son estructuras auto-portantes, es decir, que las estructuras se sostienen por sí mismas. Generalmente su piso es adecuado de acuerdo al uso que se desee dar, puede adaptarse con plástico reciclado y cisco de café, el cual tiene muchas ventajas sobre la madera, al ser mucho más resistente al trabajo de cocina y salón y poder resistir inclusive diez años de trabajo. (Loteró, 2013)

El beneficio de un restaurante adaptado a un contenedor, es la adaptabilidad en el espacio, el bajo costo en la implementación y adaptación, y la versatilidad que pueda tener el futuro negocio.

#### **EQUIPAMIENTO BÁSICO DE UN CONTAINER**

En Quito existe una compañía constructora que entiende las necesidades y tendencias de la actualidad llamada Campertech Cía. Ltda., que ofrece a sus clientes la opción de adaptar un container como una casa emergente para construcciones. Según Sebastián Flores, agente de ventas de Campertech Cía. Ltda., la adaptación de una cocina a un container es totalmente factible y muy redituable. (CamperTech, 2016)

El precio actual de un container usado es de dos mil dólares americanos, sin ninguna adaptación. Por otro lado, un container nuevo y adecuado tiene un costo de cuatro mil cuatrocientos noventa y nueve dólares,

valor que puede ascender hasta quince mil novecientos noventa y nueve, dependiendo el área y uso de cada container. (CamperTech, 2016)

El container más adecuado para el funcionamiento de un restaurante según Sebastián Flores es un container que tiene las siguientes características:

Dimensiones:

- Longitud de 40 pies
- Ancho de 8 pies

Consumo de energía aproximado:

- De 50 amp a 100 amp.

Acabado y recubrimiento superficial:

- Esmalte sintético

Revestimiento Interior:

- Gypsum con acabado final de 1,8 cm en paredes y techo.
- Aislante de fibra de vidrio.

Piso:

- Original del contenedor

Interiores:

- 2 ventanas retractables.
- 1 puerta de acceso.
- Paredes de Gypsum.
- Piso de cerámica.
- Lámparas de iluminación.
- Pintado externo.
- Baño: Inodoro, lavamanos y opción a instalación de un cuarto frío refrigerado.

### Instalaciones Eléctricas:

- Se dispone de un centro de cargas Square D para alojar los breakers de: equipos, iluminación y tomacorrientes.
- El cableado eléctrico está tendido con cable flexible THHN y tubería flexible para puertas de ingreso.
- Dos pernos de acero inoxidable en las vigas para conexión a tierra del container. (S. Flores, comunicación personal, 29 de abril de 2016).

Los containers de uso de carga marítima están preparados para ser apilados hasta un máximo de doce alturas, lo que posibilita la creación de edificaciones de altura como el ejemplo Colombiano de “Zona Container”.

La gran ayuda de tener un contenedor como estructura de un restaurante es que la construcción es en “seco”, es decir, no requiere el uso de cantidades considerables de agua, lo que hace la ejecución de la obra más rápida, ecológica y sin tiempo de espera para su uso inmediato. (CamperTech, 2016)

### **PERMISOS DE FUNCIONAMIENTO, LEGAL Y REGISTRO TURÍSTICO**

Según Cristian Mera Director de Sostenibilidad y Calidad de Quito Turismo, detalla que además de los permisos municipales, ambientales, salubres y bomberos que un establecimiento de alimentos y bebidas debe tener, se debe aplicar un registro turístico, el cual permite identificar la categoría y registrar en el catastro turístico al establecimiento. (C. Mera, comunicación personal, 5 de mayo de 2016).

El Certificado de Registro Turístico es una herramienta administrativa que tiene como objetivo la regularización de planteles o establecimientos turísticos, sean o no pertenecientes a personas naturales o jurídicas.

Además, dispuesto en la ordenanza general primera Metropolitana No. 276 dice: *“Toda modificación que se produzca en la información contenida en el Registro de Turismo deberá notificarse obligatoriamente por parte de la persona natural o jurídica titular del registro, a la Empresa Metropolitana Quito Turismo, en un plazo máximo de 30 días de producido el hecho, con los soportes del caso.”*; por ende es obligación del propietario mantener actualizada la información de su establecimiento. (C. Mera, comunicación personal, 5 de mayo de 2016).

Los requisitos para obtener un registro turístico son los siguientes:

1. Copia certificada o notariada del nombramiento de la empresa.
2. Copia del nombramiento del representante legal debidamente inscrito en el Registro Mercantil.
3. Copia del trámite del ingreso para la obtención de la Licencia Única de Actividades Económicas (LUAE) del año en curso (trámite otorgado por el Municipio de Quito a través de la Administración Zonal correspondiente a la jurisdicción del establecimiento turístico).
4. Copia a color de la cedula de identidad o en caso de extranjeros, copia del pasaporte
5. Copia a color de R.U.C. Otorgado por el Servicio de Rentas Internas (S.R.I.)

6. Copia de la búsqueda del resultado fonético de IEPI (Instituto Ecuatoriano de Protección Intelectual).
7. Inventario valorado en inmuebles y artículos del lugar, con copia y original.
8. Original y dos copias del pago y creación de Patente (el formulario solicitarlo en las ventanillas de atención al cliente de las oficinas de Quito Turismo o en cualquier Administración Zonal de la Municipalidad).

### **REQUISITOS ADICIONALES**

- Original y copia de pago de registro turístico, este pago se lo realiza una sola vez.
- Original y copia del comprobante de pago de patente y UNO POR MIL. Este pago se lo realiza anualmente.
- Pago de la Tasa de Turismo, este pago se realiza anualmente solamente cuando ya se haya emitido el registro turístico.

Para el trámite en el IEPI, se recomienda primero acudir o comunicarse con las ejecutivas de Ventanilla de Quito Turismo, para la previa verificación del nombre en el Sistema de Catastros y Sistema Integrado de Información Turística (SIIT), y evitar la repetición con nombres de establecimientos ya registrados. (C. Mera, comunicación personal, 5 de mayo de 2016).

## **NORMATIVA ACTUAL, PERMISOS FUNCIONAMIENTO, BOMBEROS**

La normativa actual para la regularización de un restaurante en container es inexistente en el país, por lo que se ha tomado por referencia ejemplos reales de Restaurantes y Food Trucks en la ciudad.

Un Food Truck es el tipo de establecimiento de alimentos y bebidas que más se acerca a un container debido a que su modelo de funcionamiento no se desarrolla dentro de estructuras e instalaciones tipo restaurante, bar o cafetería que cuentan con cocina, salón, baños, parqueaderos o facilidades turísticas complejas. Ambos se tratan de instalaciones que se localizan fuera de estructuras de concreto, se basan principalmente en área de cocina y su servicio es directo y rápido.

La diferencia entre un container y un food truck, radica en la estructura, material de construcción, modelo operativo y que el container no es movable.

Según el funcionario municipal, Javier Chávez de La Administración Zonal La Delicia en el norte de Quito (Municipio de Quito), se obtuvieron los siguientes resultados mediante una entrevista directa, para la regularización de un establecimiento de alimentos y bebidas (J. Chávez, comunicación personal, 11 de abril de 2016):

Para la obtención de la Licencia Única de Actividad Económica se debe tener:

- Copia de cédula de identidad del propietario o propietarios.
- Copia de papeleta de votación actual.
- Copia de nombramiento de sociedad o propiedad (gerente de la empresa).
- Copia de R.U.C.
- Pago de Patente UNO X MIL
- Certificación Ambiental. (Secretaría de Ambiente)  
(Ministerio de Ambiente)

- Llenar el formulario L 001, el mismo que debe descargado del portal del municipio, y ser entregado en las oficinas de la administración más cercana posible del establecimiento.
- Una vez que su trámite sea ingresado se dará un documento el cual sirve de provisional para cualquier futura inspección del cuerpo de bomberos, seguridad social, entidad de turismo, Ministerio de Salud Pública, etc.

Para adquirir el permiso de funcionamiento por parte del Cuerpo de Bomberos del Distrito Metropolitano de Quito se debe realizar lo siguiente:

- Conocer bajo que categoría se encuentra el establecimiento, ya sea Tipo A, B o C. Los tipos de licencias competentes para el funcionamiento de un local de alimentos y bebidas serían los tipos B y C.
- Para aplicar al permiso de funcionamiento se debe presentar:
  - La solicitud de inspección del local por parte del municipio o cuerpo de bomberos
  - Copia de R.U.C

En algunos casos especiales, la municipalidad se ve obligada a retener los documentos para verificar su veracidad, por lo que la persona que desee adelantar los trámites para la regularización de un establecimiento de alimentos y bebidas, se le entregará un código, el mismo que deberá ser ingresado en el portal del cuerpo de bomberos para la aplicación a una “AUTO INSPECCIÓN”, que consta de llenar un formulario en el cual se debe detallar si el local cuenta con los insumos necesarios para aprobar la futura inspección que realizará un agente del Cuerpo de bomberos al lugar. Dicha inspección puede demorar de cinco a quince días laborables (J. Chávez, comunicación personal, 11 de abril de 2016).

Para el caso de un container como restaurante, según Javier Chávez funcionario de La Administración zonal de La Delicia en el norte de la capital, en la ciudad o inclusive en el país no ha existido el requerimiento de sacar un permiso para el funcionamiento de un restaurante dentro de un container. De igual manera, acotó que al no tener una normativa referente al tema, debería tomarse dicho caso como un restaurante normal y corriente. El procedimiento para adquirir la Licencia Única de Actividad Económica (LUAE), permiso de bomberos, sanitario, ambiental y para este caso hacer una solicitud de Informe de Compatibilidad de Uso de Suelo (ICUS), para verificar si de hecho el container podría funcionar en el suelo que se desee instaurar la actividad económica. (J. Chávez, comunicación personal, 11 de abril de 2016).

### **ACTUALIDAD EN LA NORMATIVA DE FOOD TRUCKS EN LA CIUDAD DE QUITO, UN PASO A LA VEZ**

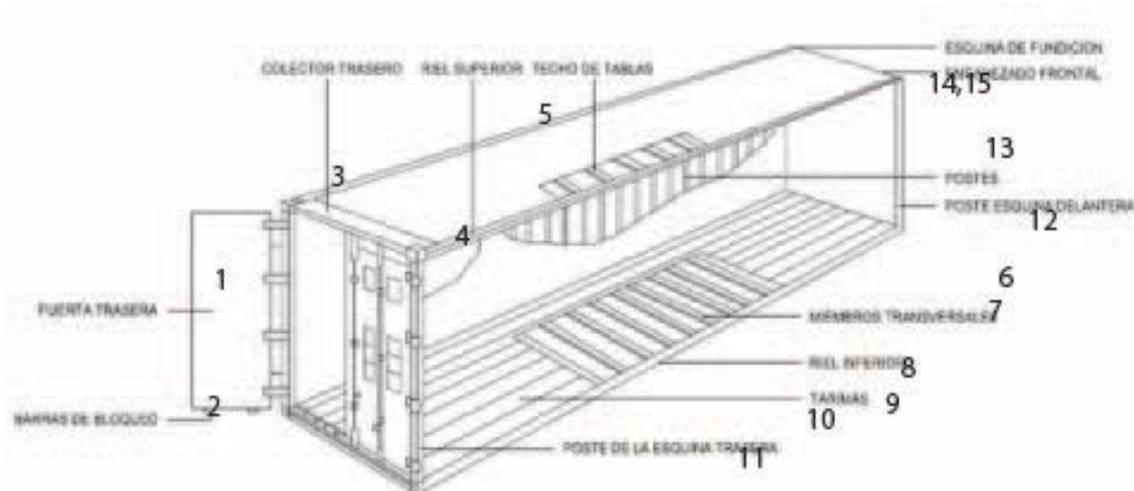
La Municipalidad de Quito no tiene una normativa planteada en cuanto al tema de funcionamiento de un restaurante en un container, aunque según la Secretaría de Desarrollo Productivo y Competitividad se encuentra generando la normativa para el funcionamiento de Food Trucks, modelo de negocio similar a la de un container, la cual busca que estos emprendimientos estén dentro del marco legal y cumplan con los parámetros de seguridad y servicios previamente establecidos. Esta normativa incluirá especificaciones técnicas para los vehículos, incluyendo pautas de seguridad, movilidad y calidad.

La normativa busca la convivencia armónica de los propietarios de Food Trucks con la ciudadanía en general, y otros tipos de negocios, por lo tanto, se establecerán reglas claras para que la ciudad no tenga afectaciones en espacios públicos ni en plazas turísticas o parqueaderos.

De esta forma, Quito se convertirá en la primera ciudad en Latinoamérica en contar con normas claras de funcionamiento y seguridad de este tipo de emprendimientos, lo cual está direccionado a crear un ambiente económico más productivo y competitivo en la ciudad. (Secretaría de Desarrollo Productivo y Competitividad, 2016). (J. Chávez, comunicación personal, 11 de abril de 2016).

## ESTRUCTURA DE UN CONTAINER

*Estructura de container 1 (Barragan, 2014)*



**1 PUERTAS:** Por lo general estos elementos son de metal corrugado

**1, 2, 3 TRAVESAÑO Y SOLERA:** Elemento que se encuentra en la puerta principal. Forma un marco sobre dicha estructura.

**4 TRAVESAÑO SUPERIOR:** elementos superiores que forman la estructura rectangular del contenedor.

**4, 8 MARCO FRONTAL:** Conformada por travesaños inferiores y superiores.

**7, 8, 9, 10, 11 TRAVESAÑO INFERIOR:** elementos inferiores similares a vigas, se ubican a los costados de contenedor formando una estructura.

**9 PISO:** Dependiendo el uso suelen ser de madera.

**12, 13,11 PILARES POSTES:** Elementos esquineros del contenedor

**14, 15 ESQUINEROS:** Molduras esquineras del contenedor que sirven para manejarlo.

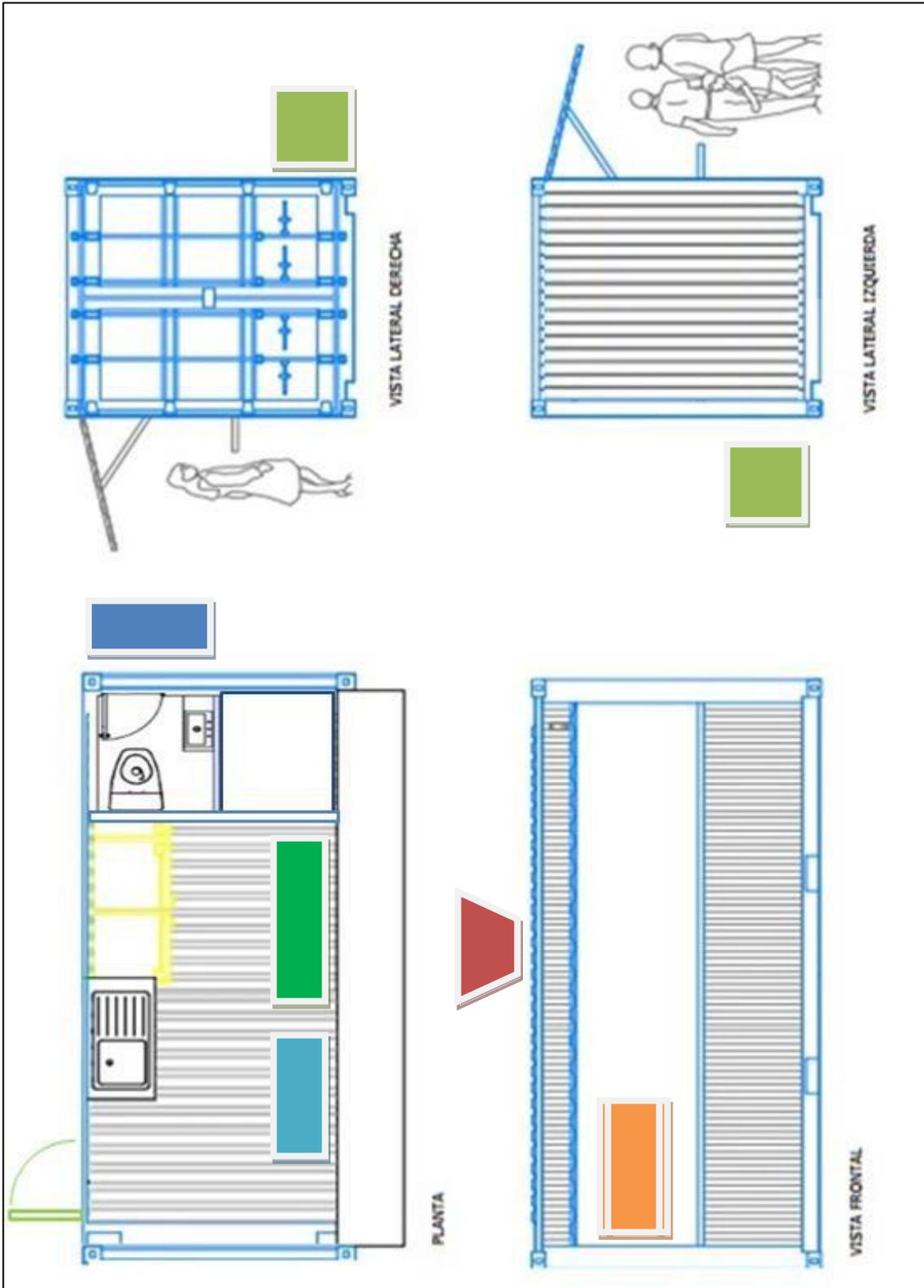
**TRAVESAÑOS DE PISO:** Vigas de soporte del contenedor.

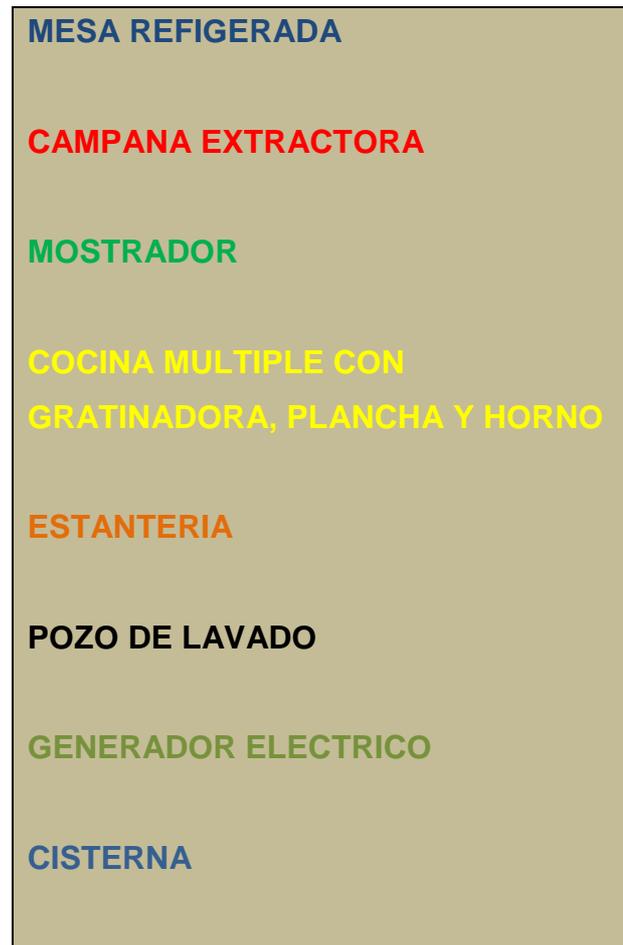
Los contenedores de 20 pies no utilizan elementos longitudinales para apoyar los paneles o paredes del contenedor. (Barragan, 2014)

### **CAMPER TECH CIA. LTDA.**

CAMPER TECH es una empresa ecuatoriana que se dedica al desarrollo de proyectos de infraestructura a lo largo y ancho del país. Comprende los negocios relacionados a la compra, venta de containers, handling, alquiler, bodegaje, adecuación personalizada, mantenimiento, teniendo como producto principal casas con containers. (S. Flores, comunicación personal, 29 de abril de 2016).

Entre las especialidades también se encuentra la implementación de campamentos a base de campers, alquiler de equipos electrógenos, estructura metálica y montaje industrial. (S. Flores, comunicación personal, 29 de abril de 2016).





## **EQUIPAMIENTO**

Según el Chef instructor de la Universidad de las Américas y socio de Gastro Trucks, Mauricio Romero, cabe recalcar que la única normativa en base al funcionamiento de restaurantes móviles que existe dentro de la municipalidad en la actualidad, dicta que no se puede cocinar dentro de un restaurante móvil, solo se podrá regenerar el producto, ya que el cocinar dentro de uno de estos establecimientos móviles podría ocasionar un grave accidente dentro y fuera de sus instalaciones. (M. Romero, comunicación personal, 21 de abril de 2016)

Según Sebastián Flores Gerente de ventas de CAMPER TECH, el equipamiento de un container/restaurante debe ser lo más básico y reducido posible, para que cumpla con el concepto de sustentabilidad en el cual se trata

en esta investigación. (S. Flores, comunicación personal, 29 de abril de 2016).

De acuerdo a la información proporcionado por Sebastián Flores, a continuación se mostrará un cuadro analítico de funciones dentro de un contenedor/restaurante.

*Tabla 2 Necesidades básicas dentro de un restaurante adecuado a un contenedor.*

<b>NECESIDADES</b>	<b>LOCAL</b>	<b>EQUIPO O MOBILIARIO BÁSICO</b>
<b>Aseo</b>	Baño	Sanitario, lavabo
<b>Comer, Beber, Conversar</b>	Estancia, comedor, bar	Bar, bancas, mesas, barra, para soles
<b>Regenerar alimentos</b>	Cocina	Mesas refrigeradas o cuarto frio, fregadero, estanterías de acero o aluminio, estufa de dos o 4 quemadores, freidora.
<b>Alimento y bebidas</b>	Despensa	Despensa, refrigerador o cuarto frio, exhibidores.
<b>Limpieza</b>	Bodega	Bodega, gabinetes

*Recuperado de, S. Flores, comunicación personal 29 de abril de 2016.*

Para el correcto equipamiento de un restaurante en un contenedor industrial, se debe saber que su operación es un poco más compleja a la de un Food

Truck, también que, no existe en el país una normativa vigente para la regularización de este tipo de emprendimiento.

Según Sebastián Flores, El equipamiento básico de un contenedor adaptado a un restaurante debe las características presentadas a continuación. La siguiente lista será detallada por partes según la estructura interior y exterior del contenedor y sus necesidades:

### **EQUIPAMIENTO BÁSICO DEL CONTENEDOR (\$9,000.00)**

- Container de 14 metros cuadrados, con dimensiones de 6 metros de largo, 2,40 m de ancho y 2,40 de alto.
- Baño.
- Bodega.
- Puerta de acceso lateral.
- Diez tomacorrientes.
- Dos interruptores.
- Dos lámparas LED de techo.
- Piso de cerámica.
- Puerta de atención abatible con sistema de amortiguación.
- Recubrimiento niquelado, aluminio o acero inoxidable tipo 304 en el área de cocina.

### **EQUIPAMIENTO BÁSICO DE COCINA**

- Lavaplatos. (\$250.00 incluida instalación).
- Canecas o basureros con identificación de clasificación de desechos. ( \$35.00 c/u)

- Dispensador de jabón y gel anti bacterial.
- Dispensador de limpión industrial. (papel de cocina) \$23.00
- Mesa de trabajo con doble o triple puerta refrigerada.  
\$2,092.36
- Exhibidor refrigerado o térmico. (opcional) \$300
- Extractor de olores. \$ 700.00
- Ventilación o aire acondicionado. (opcional)
- Cocina múltiple de 4 quemadores, horno, plancha y gratinador. \$2,124.00
- Refrigerador vertical \$2,222.18
- Freidora de dos canastas. \$1,373.00
- Bowls para cocina. \$3,87 hasta \$7,65
- Estantería de polipropileno y metal, de cuatro niveles. \$ 175.00
- Cambro \$75 hasta \$97.
- Bandejas Cambro \$17.90

- Tanque de gas. \$ 55.00 (no debe sobre pasar los 20 litros)
- Botiquín. \$ 34.00
- Extintor \$60.00
- Generador de Luz Honda 120/240V de 6.5 litros \$850

## **ESPECIFICACIONES DE LOS EQUIPOS PRINCIPALES**

Las siguientes son especificaciones de los equipos mencionados en el punto anterior.

Vertical refrigerador bajo encimera:

- Turbo Air No. de Modelo JUR-60 J Series montado al costado.
- Refrigerador bajo encimera, dos secciones, 15 cúbico. pies., de acero inoxidable exterior (acero galvanizado parte de atrás y parte de abajo).
- Dos puertas de acero inoxidable mangos, interior de aluminio y puerta revestimientos piso.
- Dos repisas de alambre revestido, 10.16cm ruedas giratorias, ventilación frontal, incorporado(a), 1/4 HP, 115V/60/1, 4.8 Amperios, NEMA 5-15P, ETL, ETL-condiciones de salubridad.

Cocina múltiple 4 quemadores, horno, plancha y gratinador:

- ASBER No. de Modelo AMR-48 Cocina con 4 fuegos, plancha de 60 cm, horno y gratinador.
- Construcción exterior en acero inoxidable autentico.
- Construcción interior en acero inoxidable.
  - Incluye: COCINA de 4 potentes quemadores Abiertos de última generación y de alta capacidad, 30.000 BTU/Hora cada uno, fabricados en hierro fundido.
- PLANCHA: potentes quemadores Tipo U de última generación y de alta capacidad, 23.000 BTU/Hora cada uno. placa en cold-rolled de 5/8 de espesor, soldada a percha perimetral.
- HORNO: interior en acero inoxidable: piso, laterales, fondo, marco y contrapuerta. Piloto para los quemadores. Encendido de pilotos por chispa. Parrilla de alambón cromada. Potente quemador Tipo U de última generación y de alta capacidad, 23.000 BTU/Hora, controlado por termostato de seguridad de 100 a 300 C, certificado CSA y ANSI.
- GRATINADOR: parilla de alambón cromada.
- Dimensiones cm: L: 122 An: 83 Al: 93

Refrigerador vertical:

- Turbo Air. No. de Modelo TSR-23SD Refrigerador

industrial vertical de un cuerpo y una puerta, construcción exterior e interior en acero inoxidable 304 con esquinas redondeadas.

- Control digital de última generación, con sistema patentado Turbo Cooling, para abatimiento rápido de temperatura, cuando se ingresa producto caliente.
- Puerta con chapa de seguridad y sistema de auto cierre, con alarma si permanece abierta por más de 30 seg.
- Luz interior con protección.
- Unidad montada sobre cuatro garruchas de 4" de diámetro con freno.
- Compresor de 1/4 HP con sistema de ahorro de energía Energy Star.
- Temperatura de trabajo de 0 C a 8 C.

Tabla 3 *Presupuesto aproximado de implementación de un restaurante en un container.*

### **PRESUPUESTO TOTAL ESTIMADO**

<b>ARTICULOS</b>	<b>OBSERVACIONES</b>	<b>PRECIO UNITARIO</b>
Container de 40 pies cuadrados	Nuevo y adecuado a necesidades básicas.	\$ 9.000,00
Lavaplatos o pozo de limpieza	Incluye instalación	\$ 250,00
Canecas o contenedores	Con identificación de basura correspondiente	\$ 35,00
Dispensador de limpión industrial	Marco metálico empotrado a pared.	\$ 23,00
Mesa de trabajo	Con doble o triple puerta refrigerada	\$ 2.092,36
Exhibidor	Refrigerado o térmico	\$ 400,00
Extractor de olores	Pequeño	\$ 700,00
Ventilación o Aire Acondicionado	Opcional	\$ 850,00
Cocina	Múltiple de 4 quemadores, gratinadora, horno y plancha.	\$ 2.124,00
Refrigerador vertical	1,92 cm de altura	\$ 2.222,18

Freidora	De dos canastas, nueva marca Imperial	\$ 1.373,00
Bowls		De \$ 3,75 a \$ 7,65
Cambro		De \$ 75 a \$ 93,00
Bandejas	Marca Cambro	Desde 17,90
Botiquín		\$ 34,00
Estanterías	De Aluminio	4 Estanterías por \$ 300,00
Lockers	Para personal	\$ 125,00 de 9 espacios.
Extintores	Interior y Exterior	\$ 60,00 c/u
Generador de Luz	Marca Honda, de 120/240V de 6.5 litros	\$ 850,00
Empaques funcionales para alimentos	De papel reciclado ( 5.000 unidades), para con logo tipo y diseño	\$ 750,00
Tramites Varios	Municipalidad, Patente, Ministerio de Ambiente, IESS, SRI, Registro Mercantil Quito.	\$ 300,00
<b>TOTAL</b>		<b>\$ 21,517.34</b>
<b>IVA 14%</b>		<b>\$ 3,012.45</b>

**TOTAL ESTIMADO**

\$ 24.557,80

*Recuperado de, S. Flores, comunicación personal 29 de abril de 2016*

## **RECOMENDACIONES ESPECIALES**

Según la cotización y datos que la empresa CamperTech Cía. Ltda. proporcionó a esta investigación, se detallan los siguientes puntos a considerar:

1. La instalación de gas debe ser supervisada por un miembro analista del Cuerpo de bomberos Quito.
2. Si se desea que el container sea remolcado, colocar los seguros pertinentes para su movimiento.
3. No instalar el tanque de gas o cisterna sobre el techo del container al momento de ser movilizado.
4. Los equipos de cocina deben estar fijado al piso, ya que al momento de movilizar el contenedor, puede ocasionar accidentes.
5. En cuanto al tema energético, dependerá solamente del tipo de negocio que se desee instaurar, es decir, si es una heladería, o se trabaja con mariscos, pescados etc..., la necesidad energética será mayor.

6. De ser sustentable el concepto del restaurante, las canecas o basureros deben ser del mismo material que del contenedor para evitar que el plástico del que están hechas las canecas se desgasten y por ende sea otro desperdicio.
7. Paredes, techo y pisos, deben ser revestidos con acero inoxidable, dando así superficies higiénicas y poco porosas para su limpieza.
8. Piso antideslizante.
9. El aprovechamiento de espacio es muy importante y práctico, el uso de repisas multinivel beneficia al almacenamiento de utensilios y especias.
10. Los denominados tragaluces son útiles al momento de ventilar y permitir la entrada de luz natural. Su apertura debe ser sencilla y hermética.
11. Trajas ocultas para optimizar el espacio, en caso que la adquisición de un pozo no haya sido posible, tiene que ser removible.
12. Lockers pequeños al fondo para las pertenencias de los trabajadores.
13. Los implementos que se usen dentro del contenedor deben ser de fácil acceso, ya que el ritmo de trabajo es rápido y eficiente. (CamperTech, 2016) (S. Flores, comunicación personal, 29 de abril de 2016)

## **EQUIPO DE ENERGÍA**

Según Luis Morales técnico de CamperTech Cía. Ltda., lo mejor para este tipo de operaciones es tener un generador eléctrica, de 1000 W a 2000 W, con una capacidad de 6,5 galones de gasolina. Según el especialista, por el momento no existe una fuente energética que sea amigable con el medio ambiente salvo que esta sea muy costosa como es el caso de un sistema de panel solar, que consta de un panel mono cristalino y batería de celda líquida que abastecería de la misma manera que un generador eléctrico. Este tipo de energía es rentable a largo plazo ya que la energía que se utiliza es solar, pero con sus desventajas de movilización e instalación, Aun así, el adquirir un generador eléctrico tiene varias ventajas como: el consumo de gasolina varía entre 0.25 galones por hora a 0.75 galones, de acuerdo a su utilización y su transporte es muy seguro y fácil. (L. Morales, comunicación personal, 29 de abril de 2016)

## **COCINAS DE INDUCCIÓN**

Las cocinas de inducción en el país se encuentran en auge de consumo, dado al subsidio del recurso eléctrico que el gobierno ecuatoriano tiene con los ciudadanos.

El programa o la incentiva de la Empresa Eléctrica Quito S.A., es desalentar la compra de cocinas a gas, poniendo como fundamento principal su peligro furtivo al uso de las mismas y su consumo de energía, ya que una cocina a gas aprovecha la energía eléctrica solo en un 40%, mientras que una cocina a inducción aprovecha alrededor de 84% de eficiencia de la energía eléctrica que esta usa.

Aunque el coste de una cocina de inducción doble al coste de una cocina a gas o una vitrocerámica, el gasto de una cocina a inducción suele ser un 40% menor a las cocinas antes enunciadas, teniendo así un ahorro y un proceso sustentable dentro de un establecimiento.

Los beneficios de una cocina de inducción son variados tales como:

- El control por medio de sensores de temperatura y peso a cocción,
- Nula presentación de accidentes laborales fortuitos, dado a la presencia de termostatos, los cuales por medio de sensores identifican si está o no presente un recipiente para su uso.
- La cocción no sobre pasa los niveles deseados.
- La emanación de olores o gases es reducida.
- Una vez que las hornillas de cerámica dejan de funcionar, las mismas se enfrían, evitando así quemaduras y facilitando su limpieza con tan solo un limpión húmedo.
- El modelo de inducción a diferencia del modelo de vitrocerámica calienta dos veces más rápido que una cocina eléctrica o a gas.
- Presenta más versatilidad al momento de querer extender el área de cocina, ya que pueden unirse de manera fácil con otro panel de inducción.
- La función de detección de derrames permite a la placa de inducción detener las actividades para evitar desbordamientos de líquidos.
- La opción de pausa permite detener la cocción en caso de ausencia del cocinero y retomar la practica con la misma temperatura.
- La potencia suele ir de 5.300 Watts y a 7.400 Watts con potenciado.

Además de presentar más beneficios que desventajas en la práctica, la adquisición de una cocina de inducción dentro de un restaurante cuyo objetivo es realizar procesos sustentables, resulta un gran avance al compromiso del establecimiento con la preservación de su entorno, ya que la utilización de combustibles fósiles dentro del mismo quedaría descartada. Así, se daría un impulso mayor a las prácticas ambientales responsables. De igual manera, si

se adquiere una cocina a inducción, la implementación de paneles solares sería ideal para el funcionamiento de las mismas, dejando así en claro el concepto de sustentabilidad dentro de una cocina. (U.S. Department of Energy, Office of Codes and Standards, 2015)

## **COSTOS MENSUALES MANTENIMIENTO**

Tabla 4 Tabla de costos mensuales de mantenimiento a un restaurante adecuado a un container.

<b>Artículo</b>	<b>Tiempo de mantenimiento y especificación</b>	<b>Precio</b>
Container	Cada seis meses un año, limpieza de corrosión y pintura	\$ 1.622,37
Puertas abatibles, bisagras, y cerraduras.	Cada tres meses, temas de seguridad industrial	\$ 75,00
Diseño de paredes interiores y exteriores	Cada tres meses, utilizar pegantes, publicidad exterior o interior	\$ 378,53
Cocina múltiple	Cada seis meses, el mantenimiento se lo hace acorde el uso de la cocina, su ubicación y tiempo de adquisición.	\$ 150,00
Freidora	Cada tres meses depende su uso y antigüedad, de ser nueva la freidora cada	\$ 56,00

	seis meses	
Extracción	Cada mes, el personal de cocina puede hacer su correcto mantenimiento, limpieza profunda cada tres meses.	\$ 87,00
Estanterías	Cada mes, no tiene costo alguno, de ser estanterías de aluminio.	\$ 35,00
Trampas de grasa	Cada mes	\$ 20,00
Motor de energía	Cada tres meses	\$ 45,00
Mesas refrigeradas	Cada tres meses	\$ 100,00
Mostradores refrigerados	Cada mes	\$ 0,00

*Recopilado de, L. Morales, comunicación personal, 29 de abril de 2016*

En resumen, sin contar gastos de agua y luz que son variables y muy particulares para cada emprendedor y negocio, los costos mensuales (con el IVA del 14%) son:

Valor mensual: \$142 + IVA = \$161.88

Valor cada tres meses: \$654,53 + IVA = \$746.16

Valor cada 6 meses: 1.772,37 + IVA = \$2.020.50

## **ESTRATEGIAS DE PROMOCIÓN**

### **SELECCIÓN DEL LUGAR O LOCALIDAD DEL NEGOCIO (PLAZA)**

Según Javier Chávez funcionario de la Administración Zonal de La Delicia en el norte de la Ciudad de Quito, para obtener un localización certificada para el tipo de actividad económica que se desea, se debe llenar el formulario de ICUS,

que significa Informe de Compatibilidad y Uso de Suelo, adjuntado con su copia de cedula, R.U.C. y LUA E activo, para que el departamento de registro de suelos de la administración más cercana al establecimiento de la aprobación para que se pueda instaurar la actividad económica deseada de acuerdo a los requerimientos del suelo. (J. Chávez, comunicación personal, 11 de abril de 2016)

Para elegir una zona se debe realizar un estudio de mercado en el cual incluya todos los factores micro y macro del entorno en el cual se vaya a empezar la actividad.

Los factores más influyentes en este estudio de mercado según Mauricio Romero y Damián Montarelo, ambos acuerdan que, para elegir el lugar donde se desee instaurar una actividad económica referente a la restauración se debe saber cuál es el target, donde se localiza, cómo captar su atención y cómo generar un valor agregado al servicio que se dispone al mismo. (M. Romero, comunicación personal, 21 de abril de 2016) (D. Montarelo, comunicación personal, 2 de mayo de 2016).

Independientemente de su localización, si el producto y el concepto es prometedor y causa un impacto permanente en el consumidor, el mismo se verá forzado a buscar al establecimiento, no que el establecimiento llegue a él. Sin embargo, este ejemplo que detalla Damián Montarelo, solo sucede cuando una marca está posicionada en la madurez del ciclo de vida del producto o servicio, lo cual no aplica para un emprendimiento como el de un restaurante en un contenedor, dado que su concepto es nuevo y no es posible darse el lujo de esperar que el consumidor lo encuentre de manera fácil dentro de la competencia y el mercado actual. (D. Montarelo, Entrevista, comunicación personal, 2 de mayo de 2016).

Según Janett Rosero, directora de investigación de La Empresa Metropolitana de Gestión de Destino Turístico (Quito Turismo) el perfil del turista extranjero y nacional en la ciudad de Quito refleja que:

- El 88% de los turistas que ingresaron al país en el pasado mes de agosto, eligieron la ciudad como su destino final
- El 61% de ellos tiene instrucción superior.
- La estancia media de los turistas en la capital es de 11 días, sabiendo que, para el presente año se incrementa la estadía de los turistas a un 55%.
- El gasto medio de un turista es de 565 dólares, el consumo de hombres y mujeres de 18 a 30 años es de 483 dólares y el consumo de turistas mayores de 46 años es de 707 dólares dentro de los once días de permanencia aproximados.
- Las redes de familiares y amigos constituye el principal medio de información para la visita de turismo teniendo un 41% de efectividad, luego está el internet con un 37%.
- 9 de cada 100 turistas que visitan el país, asisten a ferias internacionales de turismo en las que el país o la ciudad son participantes.
- El 74% de los turistas es económicamente activo, entre los cuales el 55% es gerente o profesional de alguna empresa, el 32% tiene un nivel profesional técnico o profesional medio.
- 381 turistas llegaron por medio de una invitación o viajes de empresas las cuales asumen sus gastos de movilidad, estadía, etc.
- El 49% de los turistas asegura que eligió a Quito como destino de ocio, recreo o vacacionar, frente a un 31% que lo hizo para visitar amigos o familiares.
- Por país de residencia, Estados Unidos es el primer mercado emisor, con el 29,1%, España tiene el segundo lugar con el 9,1%.

- Por nacionalidad, lideran los estadounidenses con el 22%, seguido por los ecuatorianos emigrados 9% y cubanos, venezolanos, colombianos y españoles con 7% respectivamente.
- El consumo turístico de agosto de 2015 fue de 26,7 millones de dólares, teniendo como dato que, el gasto medio de un turista es de 565 dólares, con una permanencia media de 11 días, su gasto diario sería de 50 dólares.
- El turista gasta un 22,1 % de su dinero en alimentación.
- Por su denominación genérica, las contestaciones relativas a espacios visitados, sobresale, con más del 50% el centro histórico. Luego se ubican los miradores de la ciudad, los cuales son: Teleférico, Panecillo, Itchimbía y Cima de la Libertad, después se encuentra el sector de La Mariscal con un 24,3% de afluencia.
- Las visitas a parroquias y lugares cercanos como La Mitad del Mundo, ubicada en la parroquia de San Antonio de Pichincha, lidera con un 86 % afluencia.
- El segundo lugar en visitas preferidas de los turistas se encuentra a una considerable distancia, lo ocupa la parroquia Mindo , con el 3,9 %; sin embargo, esta localidad, tiene el mayor porcentaje de pernoctaciones 22,6 % en el grupo de parroquias y lugares cercanos; en esta variable de pernoctaciones se ubican en las siguientes posiciones (Rosero, 2015):
  - Sangolquí, 16,7 %,
  - Puerto Quito, 11,6 %,
  - Macachí, 11,2 %
  - Papallacta, 5,9 %

## TARGET CLIENTES

Según Mauricio Romero, socio de Gastro Trucks “Fries & Grill”, agrega que el target de su negocio Food Truck, es un público de entre 15 a 45 años de edad promedio, con un poder adquisitivo medio – alto, que busca una opción diferente o un escape culinario a la oferta común de la ciudad, con un ticket promedio de \$ 5.00 dólares por persona. (M. Romero, comunicación personal, 21 de abril de 2016).

Para el caso de un restaurante en un contenedor, el ejemplo de ticket promedio de un Food Truck como “Fries & Grill”, encaja dentro del manejo operativo y administrativo que podría tener un restaurante container, sabiendo que difiere de sobre manera el tipo de alimento que se desee ofrecer y el la demanda que se desee captar.

Por otro lado, Damián Montarelo Martínez, propietario del restaurante Casa Damián, comentó que para la selección de un target específico se debe ser muy cauteloso e inclusive un poco arrogante, ya que se debe tener mucha seguridad que los productos que se oferten sean los mejores y que un solo un grupo selecto (un nicho) pueda adquirir los productos que se oferta. (D. Montarelo, comunicación personal, 2 de mayo de 2016).

Se ha obtenido el punto de vista de ambos lados, los cuales el fin u objetivo de sus negocio es la satisfacción de necesidades y la oferta de servicios a diferentes segmentos de mercado con disímiles niveles adquisitivos.

Discernir un segmento de mercado para un restaurante en un contenedor debe estar basado en el tipo de servicio, alimentación y concepto que se tenga definido, para después aplicar métodos de promoción, productos estrella y servicios complementarios. (D. Montarelo, comunicación personal, 2 de mayo de 2016).

No se debe descartar los mercados o sectores en crecimiento como valles, o cantones cercanos como es el caso de: Cumbayá, Tumbaco, Puembo, Pifo o Nayón, sectores que están experimentando un alza poblacional, por ende un incremento en su plusvalía, servicios y productos.

Según los datos arrojados por el estudio de Quito Turismo y las entrevistas realizadas, se ha llegado a la conclusión que para elegir un target y una localidad para el establecimiento, se debe tener en cuenta el perfil del turista extranjero y nacional, para saber cuáles son sus preferencias, nivel de adquisición, estrato social, nivel de educación, cuánto gasta en promedio al día, como llegó a saber de la ciudad, su edad, etc.

En este caso, se ha llegado a la conclusión que, el cliente consciente es presente de manera imperativa dentro del perfil del turista extranjero, sabiendo que los profesionales y adultos mayores, son los porcentajes más altos de visitantes en la ciudad. De igual manera, el grupo puede estar constituido con características como poseer instrucción profesional y que sean económicamente activos (poder adquisitivo). En este grupo también entran jóvenes y adultos.

No obstante los lugares que estos turistas más visitan definen la futura localidad del establecimiento, dejando en claro los lugares preferidos para los turistas, sabiendo que conocen estos lugares por medio de familiares o amigos, que resultó ser el medio más usado y eficaz de hacer saber de estos lugares. Estos lugares son: Teleférico, Panecillo, Itchimbía y Cima de la Libertad y el sector de La Mariscal. No se toma en cuenta al Centro Histórico, debido a que es un lugar patrimonial y el estudio de suelo o las normativas de uso de propiedades patrimoniales del Ministerio de Cultura y Patrimonio, podrían dificultar el permiso de localización.

Para el correcto funcionamiento del establecimiento no se debe dejar a un lado los permisos municipales pertinentes.

## **MECANISMOS DE PROMOCIÓN**

Según Robert Ramya, ex Gerente General del Hotel Quito, el mejor mecanismo de promoción en la actualidad son las redes sociales, mecanismo que está permanentemente activo entre millones de personas a la vez en un determinado territorio, como por ejemplo: Ecuador. (Ramya. R, comunicación personal, 21 de abril de 2016).

Para acceder a una buena publicidad en estos medios, se debe pagar el valor de \$2.00 dólares para que la publicación salga dentro de las primeras en búsqueda y publicidad en Facebook. También depende del tipo de aceptación y seguidores que se vaya adquiriendo con el tiempo en la red social. (Ramya. R, comunicación personal, 21 de abril de 2016).

Según Catalina Valencia ex Gerente Comercial del Grupo El Comercio, los medios radio difusivos y escritos siguen siendo atractivos para el consumidor, ya que un segmento de mercado en específico (hombres y mujeres de 30 a 65 años de edad con un poder adquisitivo medio – alto ) se acostumbró a este medio de comunicación, haciendo de ellos fieles al uso de estos medios, y por ende la publicidad en medios escritos y radio difusivos ayuda a descubrir otro segmento en el mercado para un emprendimiento. (C. Valencia, comunicación personal, 1 de mayo de 2016).

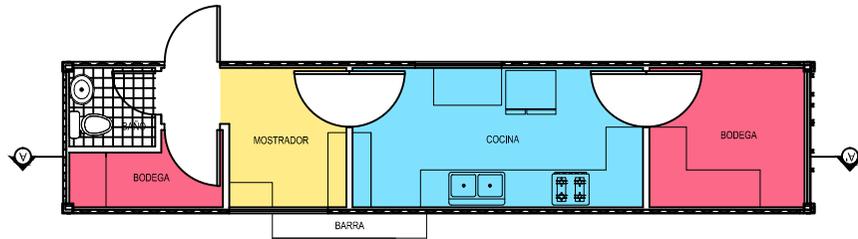
Según Janett Rosero, en el perfil del turista extranjero y nacional, los principales medios de promoción del país son los familiares y amigos de turistas que persuaden su visita al país, visitan internet y ferias de turismo internacionales. (Rosero, 2015)

Tras analizar los puntos de vista de las personas entrevistadas y los datos del perfil del turista extranjero y nacional, no se debe dejar de lado ningún medio de promoción hábil, es decir, todos los medios posibles deben ser estimulados, sabiendo que los turistas extranjeros, en su mayoría son profesionales, de una edad adulta y avanzada, cuyo incentivo a visitar el país o la capital, fue la información que sus familiares o amigos han proporcionado, la publicidad en la web, y ferias turísticas internacionales.

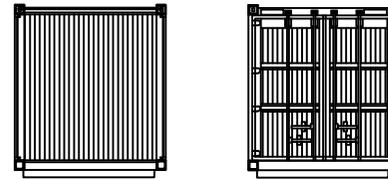
Para la estrategia de comunicación, será de suma utilidad el informar constantemente mediante fotografías, reseñas o artículos, sobre el origen de los alimentos, sus propiedades nutricionales y sus características organolépticas únicas al pertenecer al Ecuador. Se pueden utilizar recursos adicionales como fotografías de los paisajes, terrenos de cultivos, productores, etc. Además, las fotografías de los platos serán constantemente comunicadas, con la descripción de sus ingredientes y su valor agregado.

### **ZONAS DE COCINA, ÁREAS DE DESPACHO, SERVICIO Y RECEPCIÓN DE PROVEEDORES**

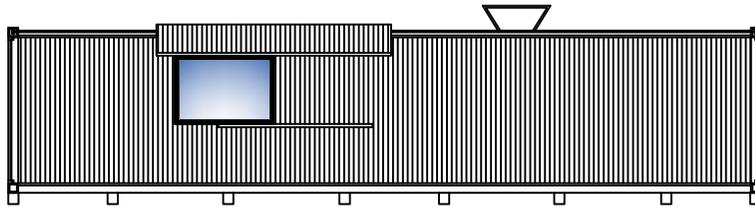
Explicación zonas de cocina, áreas de despacho y servicio en un container.



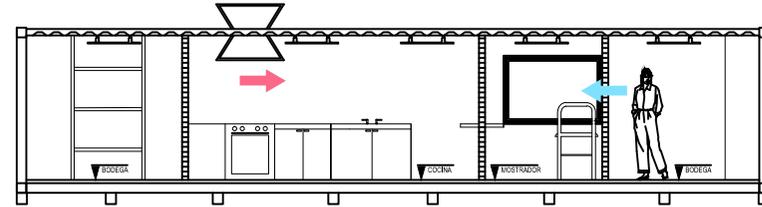
PLANTA ARQUITECTÓNICA



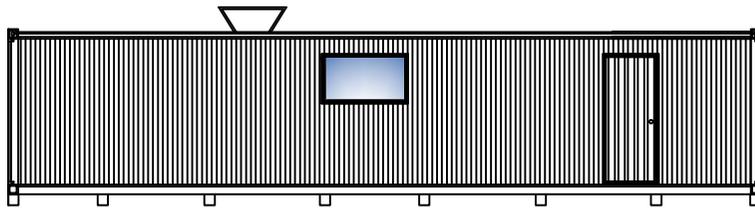
FACHADAS LATERALES



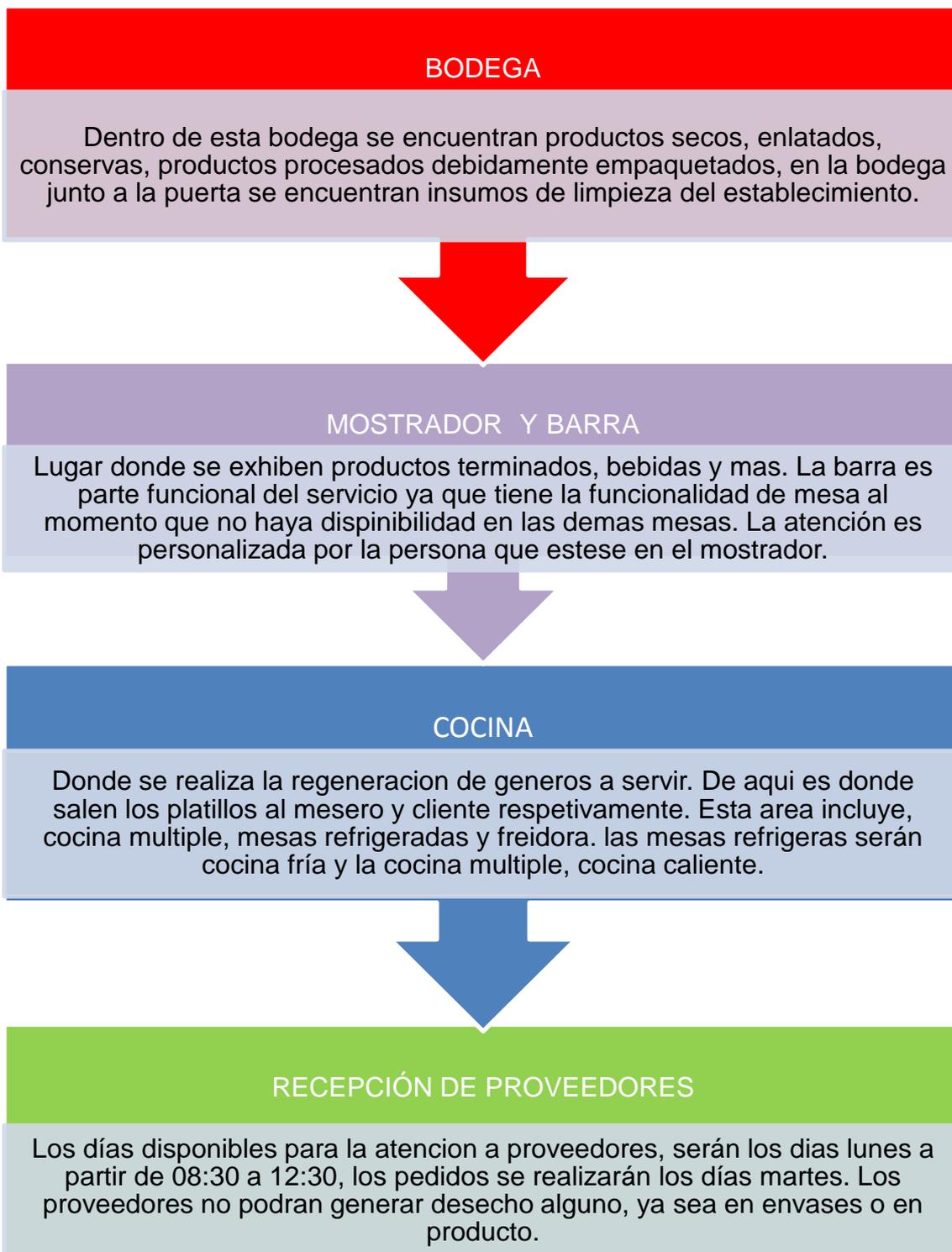
FACHADA FRONTAL



SECCIÓN TRANSVERSAL



FACHADA POSTERIOR



## MANEJO DE DESECHOS

Según María Cristina Urrutia directora de Control Ambiental de la Secretaria de Ambiente en Quito, ya se ha implementado desde hace unos años un sistema responsable de control de desechos y buenas prácticas ambientales, en establecimientos alimentos y bebidas, incluyendo a pequeñas tiendas comerciales alrededor de la ciudad. Como resultado, se ha obtenido la creación de la “Distinción ambiental Quito Sostenible 2016” que busca distinguir de manera pública las mejores prácticas ambientales de empresas, colectivos, barrios y personas en la comunidad que busquen reducir huellas ambientales dentro del Distrito Metropolitano. (M. Urrutia, comunicación personal, 5 de mayo de 2016).

Urrutia, agregó que la iniciativa no tiene mucho impulso ya que no es un tema obligatorio. Dentro de la estructuración de una empresa al empezar sus funciones, solo es una opción dentro de las normativas. Además, agregó que por medio de la creación de un restaurante en contenedor que maneje procedimientos sustentables a un nivel ambiental, sería innovador y ejemplo modelo dentro de la ciudad, dado que pocos establecimientos han accedido a una petición del distintivo ambiental. De igual manera acotó que ahora la municipalidad cuenta con más gestores ambientales para establecimientos de alimentos y bebidas debido al gran crecimiento que éste ha representado en los últimos 5 años. (M. Urrutia, comunicación personal, 5 de mayo de 2016).

ARCOIL, es gestor ambiental aprobado por la Secretaria de Ambiente desde el año 2014, empresa que recolecta desechos como: cartón plástico, metal, vidrio, blíster, papel y desechos orgánicos, que son tratados dentro de plantas especializadas que prevén que el tratamiento de desechos tengan un impacto negativo al ambiente y la población. Según Urrutia el manejo de desechos en el establecimiento de alimentos y bebidas es aún muy rudimentario, con prácticas

casi obsoletas, es por esto que se tratará de seguir alargando la lista de gestores ambientales con experiencia internacional en la ciudad y el país. (M. Urrutia, comunicación personal, 5 de mayo de 2016).

El manejo de desechos que debe tener un restaurante en un contenedor debería ser el mínimo ya que sus procesos deben ser restringidos al área que éste ocupe y a la zona o centro de producción que este destinado para el contenedor. (M. Urrutia, comunicación personal, 5 de mayo de 2016).

Los desechos que más se deben tener en cuenta dentro del funcionamiento de un restaurante en un contenedor según los ejemplos reales en el mundo son:

Tabla 5 Departamento de Ambiente del Ayuntamiento de Valencia, España

CONTENEDOR	NO DESECHAR	NO DESECHAR
<b>CONTENEDOR MARRÓN</b>	- Restos de comida y domiciliarios comunes.	- Papel vidrio, aceites, plásticos...
<b>CONTENEDOR AZUL</b>	- Todo material de papel, ya sea reciclado o nuevo, como fundas, papeletas, publicidad, cartones etc...	- Fundas de plástico no biodegradable, pañales, gazas, toallas sanitarias, fotografías.
<b>CONTENEDOR AMARILLO</b>	- Latas de acero o aluminio – Tapas metálicas de botes de aluminio  -Bolsas o envoltorios de aluminio, papel film, envases de plástico y productos de aseo o limpieza.	- Insumos de oficina, juguetes, biberones, menaje de cocina de porcelana.

	*Los cartones o papel grandes deben ser plegados para su correcta disposición.	
<b>CONTENEDOR VERDE</b>	Vidrios como: Botellas, o tarros de vidrio, que estecen llenos o con residuos tóxicos, como cosmetología, licores etc...	Cristales como: - Envases de medicamentos, bombillos, metales con vidrio.
<b>CONTENEDOR DE ACEITE</b>	Aceites de fritura revisando el nivel de PH y envasado.	
<b>RECOGIDA MUNICIPAL</b>	- Electrodomésticos, desengrasantes, detergentes, cloro, lejía, etc...	Papel y cartón, plásticos y envases.
<b>RECOGIDA EN EL PUNTO DE VENTA O PUNTOS</b>	Pilas // Aceites de vehículos // Aparatos eléctricos al hacer una	

<b>ESPECÍFICOS EN LA CIUDAD</b>	<p>nueva compra // Electrodomésticos, al comprar un aparato nuevo // Bombillas, fluorescentes... // Medicamentos (con caja y prospecto, caducados o los que no necesitamos) // Neumáticos // Tintas de impresoras // Eco parques (productos con la etiqueta de contenedor tachado)</p> <p>Los residuos de recogida pueden variar según municipios. Ponerse en contacto con los ayuntamientos para conocer el lugar, el horario y los tipos de residuos que se pueden depositar.</p>	
---------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

*Adaptado de: El departamento de ambiente del Ayuntamiento de Valencia, España, el 17 de mayo de 2016.*

Tras analizar el cuadro de contenedores y desechos, los que formarían parte de un restaurante en container, son: los contenedores marrón, verde, azul, amarillo y contenedores de aceite procesado, teniendo así una correcta clasificación de los desechos dependiendo su procedencia.

## COMIDA SUSTENTABLE

Dado el estilo de vida de los consumidores masivos en la ciudad, las alternativas se ven reducidas a una repetitiva oferta de alimentos vacíos, es decir, comida chatarra, que se encuentran en todo rincón del cabildo.

Según Eduardo Villacís, propietario de Salad Room, a su perspectiva, la elaboración de este tipo de comida es bastante barata, ya que los insumos en sus recetas no son para nada difíciles de encontrar. Su versatilidad es extensa y generalmente son llenos de carbohidratos, los mismos que dentro de una alimentación balanceada superan los niveles de hidratos de carbono que se debería consumir a diario. (E. Villacís, comunicación personal, 23 de mayo de 2016)

Este modelo de negocio cumpla con el concepto de sustentable, debe tener una oferta de productos orgánicos, o locales, a la vez estos pueden ser expuestos con certificaciones por medio de los proveedores para generar una veracidad al proceso que se realiza y lo que se quiere conseguir. (E. Villacís, comunicación personal, 23 de mayo de 2016).

Para aplicar por completo el concepto de sustentabilidad, se debe empezar por el menú, el mismo que debe cumplir con varias responsabilidades, teniendo como base el funcionamiento del establecimiento y el entorno en el cual se desenvuelve. (E. Villacís, comunicación personal, 23 de mayo de 2016).

Para comenzar con pie derecho en la creación de un menú sustentable, los productos y sus productores deben ser locales, dando así el primer paso a la sustentabilidad. Después, el almacenamiento debe ser responsable, es decir, no tener un stock demasiado grande, tener en cuenta la rotación de productos, su fecha de caducidad y su versatilidad dentro del menú. (E. Villacís, comunicación personal, 23 de mayo de 2016).

La generalidad de granos, leguminosas, verduras, legumbres, tubérculos o vegetales tienen una corta vida dentro de una cocina si se lo consume fresco como una ensalada. Sin embargo, si se realiza una pre cocción, a una correcta temperatura y un correcto envasado, su vida útil se alarga, generando así un control más riguroso al momento de almacenar los insumos de estos géneros. (E. Villacís, comunicación personal, 23 de mayo de 2016).

No debería existir, un conflicto en cuanto incluir o no proteína de animal, siempre y cuando sean de camales pequeños, con registro sanitario y que hayan sido criados y alimentados con productos naturales y al aire libre, de igual manera que su faenamiento se haya efectuado de una manera correcta. (UNILEVER FOOD SOLUTIONS, 2015)

Últimos estudios nutricionales y alimenticios descartan que el ser humano pierda vitalidad o sus defensas bajan debido al vegetarianismo, ya que granos como el garbanzo y la lenteja juntos suplen los mismos nutrientes, vitaminas y minerales de un filete de carne roja. Es por esto que se puede elegir y combinar un sin número de opciones vegetales para equiparar las características de una proteína natural. (UNILEVER FOOD SOLUTIONS, 2015)

En síntesis, lo ideal para un restaurante en un container, los platillos deben estar preparados de una manera sencilla y nutritiva. Sin embargo, nunca se debe olvidar el concepto en el cual fue fundamentado el restaurante, en este caso la sustentabilidad, en la elaboración del menú.

Es muy importante la imagen que se promueva entre los consumidores, ya que estos confirman con otros la forma permanente la vocación sustentable que se combine con una difusión atractiva de los platillos.

El tipo de local gastronómico que se desea instaurar en el mercado, no debe ser confundido con Vegetariano. Sin embargo, se debe cumplir con el origen de tus alimentos, los menús pueden ser variados y como alternativas se puede ofrecer menús de carne, vegetariano o macrobiótico.

### **EJEMPLO DE MENÚ IDEAL**

Todos los ingredientes deben ser obtenidos de pequeños productores orgánicos o agroecológicos. La mayoría de los productos son ecuatorianos, puesto que al ser un emprendimiento turístico, responde a una promoción del país. En cuestión de carnes, se tratarán de proveedores certificados, que cuenten con buenas prácticas de manufactura, o sean conocidos por el empresario, siempre de origen local. (Comisión de Consumidores, 2013).

#### **Picaditas De Huerta**

Mix de Papa, remolacha, zanahoria y camote, acompañado de un ají de chocho y maní. (Vegetales fritos o cocidos).

**Dip:** Dip de queso crema de Cayambe, acompañado de crocantes de zanahoria.

#### **Croquetas De Quínoa**

Degustación de croquetas de quínoa, rellenas de queso azul andino.

#### **Chocho Rayado**

El tipo chocho con chulpi, con un toque de quínoa roasted, acompañado de una salsa de tomate y albahaca artesanal y palmito.

**Hamburguesa**

Carne de soya macerada en chimichurri de hierbas andinas (tomillo, romero, orégano y perejil) vegetales salteados, lechuga criolla, tomate asado, y salsa de queso gouda, acompañados de chips de zanahoria blanca.

**Montadito Ecuatoriano**

Chorizo parrillero, lonjas de tocino ahumado, mini ensalada de tomate cherry, pimiento y albahaca, en pan sin levadura con ají manaba y trozos de palmito

**Callos Serranos**

Estofado de garbanzos, frejol, habitas tiernas y panza de res, acompañados de tostadas de pan con mantequilla de camote.

**Sánduche Amazónico**

Pan sin levadura y especia, junto con tomate asado, slices de tilapia ahumada maceradas con tamarindo (120 g), y mayonesa de aguacate.

**Antojitos surtidos**

Empanadas de mejido, mini sánduche de higo y torta de maqueño.

**Torta Auca**

Tartaleta de frutilla, mashua y tapioca, bañada en chocolate Pacari al 65%.

La idea de este menú tiene como justificación el uso de productos locales, cumpliendo así el concepto de sustentable en base a productos, ya que se ayuda al productor local y se promueve el consumo de alimentos en su mayoría endémicos, también se pone en práctica la ideología de kilómetro cero.

Es importante recalcar que el Ecuador cuenta con una Guía de Ferias Agroecológicas en donde se encuentran 126 ferias a nivel nacional, incluyendo Quito. En estas ferias se encuentran productos frescos y locales. Es por esto los alimentos orgánicos se encuentran a disposición del empresario que elija un menú sustentable con ingredientes ecuatorianos (Comisión de Consumidores, 2013).

## CAPÍTULO III

### CONCLUSIONES

Tras haber analizado los modelos de funcionamiento de los diferentes establecimientos de alimentos y bebidas en esta guía, queda establecido como sería el funcionamiento legal y financiero de un restaurante en un container bajo un concepto de sustentabilidad. Las investigaciones pertinentes, tales como entrevistas y recopilación bibliográfica, han ayudado a dar veracidad y enriquecimiento informativo, para el futuro emprendedor.

La idea de un restaurante en container no es referente en la ciudad de Quito, ya que no se ha aplicado a una escala considerable en plazas turísticas del cabildo. Sin embargo, se encuentra en auge modelos de negocios similares que satisfacen las necesidades del consumidor como Food Trucks y restaurantes móviles que tienen como finalidad brindar un servicio rápido, con un menú no muy extenso a un nivel adquisitivo medio. La buena acogida de este modelo de negocio da a reconocer que el consumidor está dispuesto a desenvolverse en un concepto diferente de alimentos y bebidas. No obstante hay un nicho de mercado el cual esta escasamente atendido; el cliente consciente, que sería el segmento de mercado que el modelo de negocio presentado en esta investigación necesita para su completa aplicabilidad.

Por estos motivos, el documento presenta un modelo claro de la estructura de un contenedor con su equipamiento básico, sus características principales y los requisitos de equipamiento de energía, con sus respectivos costos.

Se evidenciaron procesos claros con respecto a permisos de funcionamiento del Municipio así como de Bomberos, además de posibles sellos de calidad y de buenas prácticas ambientales que otorga el mismo Municipio. Específicamente, se presentan los procedimientos necesarios y obligatorios para la obtención de la Licencia Única de Actividad Económica LUAE, el

permiso de los bomberos y para la localización, el Informe de compatibilidad y uso de suelo. En el caso de los optativos, se presenta el proceso para la “Distinción ambiental Quito Sostenible 2016”.

Adicionalmente, se presenta una estructura clara con los presupuestos de inversión y mantenimiento mensual, trimestral y semestral. De igual manera, se da una opción al empresario, de elegir entre cocina a gas o cocina de inducción, analizando los beneficios y costos adicionales. Para la inversión inicial se considera un valor de \$24.557, 80; un valor mensual de \$161.88; un valor cada tres meses de \$746.16; y un valor cada 6 meses de \$2.020.50. Estos valores son inferiores a aquellos que se requieren para un restaurante con infraestructura de concreto y no necesariamente que sea sustentable.

En el caso del manejo de desechos, se llega a una conclusión del tipo de contenedores que se deben usar en un contenedor, siguiendo prácticas responsables de reciclaje y separación de desechos.

El target ideal de un restaurante modelo contenedor se ha basado en el perfil de turista extranjero y nacional de la ciudad de Quito, llegando a la conclusión de un consumidor consciente, responsable, con poder adquisitivo y profesión.

Para la localización de un contenedor, también se consideran los puntos más visitados de la ciudad incluyendo miradores concurridos. Estos lugares son: Teleférico, Panecillo, Itchimbía y Cima de la Libertad y el sector de La Mariscal.

Las estrategias de promoción responden a las prácticas comunes del turista que visita Quito, incluyendo la divulgación de información entre familiares y amigos y el uso de redes sociales. También se presenta un concepto de comunicación basado en pequeños productores, ingredientes orgánicos, calidad de los productos utilizados y una promoción del destino Ecuador.

Finalmente, se presenta un menú sustentable, constituido por recetas ecuatorianas, productos locales y opciones saludables.

Una vez analizados todos los datos de entrevistas e información bibliográfica que tuvo como resultado esta investigación, se ha llegado a la elaboración de una guía teórica para el correcto funcionamiento de un restaurante en un container; los requisitos, funcionamiento y aplicabilidad en base a un concepto sustentable.

## **RECOMENDACIONES**

Se recomienda que este documento sirva como base teórica para los emprendedores gastronómicos que deseen invertir e incursionar con un modelo de restaurante sustentable y con un enfoque turístico. Encontrarán de manera clara y concisa toda la información relevante a un contenedor gastronómico, incluyendo su base legal, operativa, administrativa, estructural, promocional y comunicacional.

Los costos podrán variar dependiendo de las especificaciones o preferencias concretas de cada empresario como el menú, la elección de ingredientes, consumo de agua, luz, entre otros.



## REFERENCIAS

- Barragan, G. (2014). *Potencialidades de un contenedor*. Universidad de Cuenca, Arquitectura, Cuenca.
- Cabrera, J. M. (02 de Junio de 2015). Un chef inventa una experiencia efímera [que dura para siempre] . *El Comercio*.
- Calvente, A. (2010). *El concepto moderno de sustentabilidad*. Mexico, D.F., Mexico: Universidad Abierta Interamericana.
- CamperTech. (29 de abril de 2016). Cotización Contenedor. *Titulación*. (J. Escobar, Entrevistador) Quito, Pichincha, Ecuador.
- Caprile, C. (2013). *viagourmet.com*. Recuperado el 28 de marzo de 2016, de [viagourmet.com](http://www.viagourmet.com): <http://www.viagourmet.com/content/gastronomia-sustentable>
- ccondem. (07 de abril de 2016). *ccondem*. Obtenido de [ccondem](http://www.ccondem.org.ec/martinpescador.php?c=1047): <http://www.ccondem.org.ec/martinpescador.php?c=1047>
- Chávez, J. (11 de abril de 2016). Normativas Municipales. *Tesis Jose Escobar*. (J. Escobar, Entrevistador) Quito, Pichincha, Ecuador.
- Colombia INN . (21 de mayo de 2014). *ww.colombia-inn.com.co*. Obtenido de [ww.colombia-inn.com.co](http://colombia-inn.com.co/firma-colombiana-de-contenedores-comerciales-planea-llegada-a-chile-y-ecuador/): <http://colombia-inn.com.co/firma-colombiana-de-contenedores-comerciales-planea-llegada-a-chile-y-ecuador/>
- Comisión de Consumidores. (2013). *Guía de Ferias Agroecológicas*. Quito: Comisión de Consumidores, Qué Rico Es.
- Cortinas, C. (2010). *MANEJO SUSTENTABLE DE LOS RESIDUOS*. UNAM, Red Queretana de Manejo de Residuos, A.C., México.
- Delgado, A. T. (5 de 12 de 2013). *Turismo y sostenibilidad. Una propuesta metodológica para el estudio de la sostenibilidad turística a escala municipal*. Obtenido de <http://www.investigacionesturisticas.es/iuit/article/view/85>: <http://www.investigacionesturisticas.es/iuit/article/view/85>

Dirección de Investigación del Ministerio de Turismo del Ecuador. (2013). *Detalle de viajes del turista residente en el Ecuador 2012*. Ministerio de Turismo, Dirección de Investigación, Quito.

Dirección Nacional de Aduanas. (2012). *Código Aduanero*. Montevideo, Montevideo, Uruguay.

EL MUNDO. (12 de 5 de 2010). *EL MUNDO*. Recuperado el 07 de diciembre de 2015, de [elmundo.es](http://www.elmundo.es): <http://www.elmundo.es/elmundo/2010/11/30/ciencia/1291140765.html>

Food and Agriculture Organization. (2015). *El trabajo de la Fao sobre el Cambio Climático Conferencia de las Naciones Unidas sobre el cambio climático 2015*. Brochure, Food and Agriculture Organization, Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura.

Food and Agriculture Organization. (2016). *Seguridad Alimentaria y Nutricional en el Ecuador Construyendo la Soberanía Alimentaria*.

Fried, A. (Productor), & Jeter, C. (Dirección). (2015). *Chef's Table* [Película]. Estados Unidos de América: Netflix.

issuu.com. (2013). [www.issuu.com](http://www.issuu.com). Recuperado el 28 de marzo de 2016, de [www.issuu.com](http://www.issuu.com): <https://issuu.com/search?q=Planificación%20del%20Turismo%20Gastronómico%20Sostenible%3A%20Servicios%2C%20rutas%2C%20productos%2C%20y%20destinos>.

Knorr. (15 de marzo de 2015). <http://www.knorr.com.ar>. Obtenido de *Sustentabilidad el futuro - hoy* : <http://www.knorr.com.ar/articulo/detalle/1062474/sustentabilidad-el-futuro-hoy>

Kotler, P., & Armstrong, G. (2012). *Fundamentos de Marketing*. México, D.F., México: Pearsons.

Lotero, W. (15 de diciembre de 2013). "Container City": Del Diseño Sostenible A La Gastronomía Alternativa. *Periodico EL ECO*.

Mera, C. (5 de mayo de 2016). Entrevista Sobre registro turístico en Quito. (J. Escobar, Entrevistador)

Montarelo, D. (02 de mayo de 2016). Entrevista, target y promoción de un restaurante de lujo. *Titulación*. (J. Escobar, Entrevistador) Quito, Pichincha, Ecuador.

Montecinos, A. (2013). *Planificación del Turismo Gastronómico Sostenible: Servicios, rutas, productos y destinos*. México, D.F., México: CEGAHO.

Moreno, A. (2002). Historia Vegetariana. Desde Adán y Eva al siglo XXI. En A. Morenoa, *Historia Vegetariana. Desde Adán y Eva al siglo XXI*. Madrid: Mandala.

Quito Turismo. (29 de enero de 2015). *www.quito.com.ec*. Obtenido de <http://www.quito.com.ec/la-ciudad/noticias/noticias-actualidad-quito/quito-entre-los-rising-stars-destination-2015-segun-gogobot>  
<http://www.quito.com.ec/la-ciudad/noticias/noticias-actualidad-quito/quito-entre-los-rising-stars-destination-2015-segun-gogobot>

Ramya, R. (31 de abril de 2016). Entrevista sobre Medios de promoción para un hotel. (J. Escobar, Entrevistador) *revistadiners.com.co*. (03 de 07 de 2015). *www.revistadiners.com.co*. (revistadiners.com.co, Productor) Recuperado el 20 de 01 de 2016, de *www.revistadiners.com.co*:

[http://revistadiners.com.co/gastronomia/26909\\_zona-container-una-buena-opcion-para-el-fin-de-semana/](http://revistadiners.com.co/gastronomia/26909_zona-container-una-buena-opcion-para-el-fin-de-semana/)

Romero, M. (21 de abril de 2016). Entrevista Fries & Grill. *Titulación*. (J. Escobar, Entrevistador) Quito, Pichincha, Ecuador.

Rosero, J. (2015). *Perfil Turístico Quito 2015*. Quito.

Sanchez, C. R. (09 de 09 de 2014). *Aguilero.com*. Obtenido de <http://aguilero.com/restaurantes-sustentables-se-impone-la-gastronomia-responsable/>

Seacrest, R. (Dirección). (2010). *Jamie's Oliver Food Revolution* [Película].

Secretaría de Desarrollo Productivo y Competitividad . (2016). *Food Trucks: espere su normativa antes de invertir*. Alcaldía de Quito, Quito.

Torres, A. M. (2013). *Planificación del Turismo Gastronómico Sostenible: Servicios, rutas, productos y destinos*. México, DF: Centro Empresarial Gastronómico hOtelero.

Torres, A. M. (s.f.). *Planificación del Turismo Gastronomico Sostenible: Servicios, rutas, productos y destinos*. México: Centro empresarial gastronomico hotelero.

turtlemeet.com. (10 de febrero de 2016). [www.turtlemeet.com](http://www.turtlemeet.com).  
Obtenido de <http://www.turtlemeet.com/>

U.S. Department of Energy, Office of Codes and Standards. (2015). *Technical support document for residential cooking products. Volume 2: Potential impact of alternative efficiency levels for residential cooking products*. Washington.

UNILEVER FOOD SOLUTIONS. (4 de enero de 2015). *Unilever Food Solutions*. Recuperado el 7 de diciembre de 2015, de Unilever.com: [http://www.unileverfoodsolutions.com.mx/vida-sustentable/Cocina\\_Sustentable](http://www.unileverfoodsolutions.com.mx/vida-sustentable/Cocina_Sustentable)

Urrutia, C. (5 de mayo de 2016). Entrevista manejo de desechos. (J. Escobar, Entrevistador) Quito, Pichincha, Ecuador .

Valencia, C. (01 de mayo de 2016). Entrevista Medio de promoción. *Titulación*. (J. Escobar, Entrevistador) Quito, Pichincha, Ecuador.

Vargas, G. (12 de 08 de 2013). *Economía UNAM MX*. Recuperado el 09 de diciembre de 2015, de <http://www.economia.unam.mx/>: <http://www.economia.unam.mx/profesores/gvargas/libro1/cp25des.pdf>

Villacis, E. (23 de mayo de 2016). Entravista Titulacion. (J. Escobar, Entrevistador)

Vive1 Blog. (21 de 8 de 2015). [www.vive1.com](http://www.vive1.com). Obtenido de <http://blog.vive1.com/las-mejores-opciones-para-comer-con-vegetarianos-quito>: <http://blog.vive1.com/las-mejores-opciones-para-comer-con-vegetarianos-quito>

[vsf.org.es](http://vsf.org.es). (2011). Obtenido de [www.vsf.org.es](http://www.vsf.org.es): <http://vsf.org.es/soberania-alimentaria>

*wordreference.com*. (01 de 12 de 2015). Recuperado el 09 de diciembre de 2015, de *wordreference.com*:

<http://www.definicionabc.com/general/sustentabilidad.php>

*www.fao.org*. (07 de abril de 2016). Obtenido de *www.fao.org*:

<http://www.fao.org/news/story/es/item/196368/icode/>

## **ANEXOS**

## MODELO DE ENTREVISTA A ESTABLECIMIENTOS

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO:
PROPIETARIO:
ENTREVISTADOR:
1.- EXPLIQUE EL MODELO DE FUNCIONAMIENTO OPERATIVO Y LEGAL
2.- DESCRIBA LA RENTABILIDAD Y COSTOS DE SU ESTABLECIMIENTO:
3.- NORMATIVAS NECESARIAS O EXISTENTES PARA EL FUNCIONAMIENTO DE SU LOCAL
4.- DEFINA CUÁLES SERÍAN SUS PROCESOS SUSTENTABLES, ¿TIENEN RELACIÓN CON SUS PROVEEDORES?
5.- ¿DESCRIBA SU CADENA DE VALOR, CÓMO SE DIFERENCIA DE LA COMPETENCIA? ¿QUÉ LO HACE SUSTENTABLE?
6.- ¿EXISTE ALGUNA RELACIÓN ENTRE SUSTENTABILIDAD, SUS CONSUMIDORES Y LA CARTA O MENÚ DEL ESTABLECIMIENTO? EXPLIQUE
7.- ¿CUÁL ES SU TARGET? ¿SE INTENTA DEMOSTRAR ALGO EN RELACIÓN AL TEMA SUSTENABLE?
8.- DE USAR ALGUN MEDIO DE PROMOCIÓN EN EL ESTABLECIMIENTO, ¿QUÉ PROMOCIONES INCENTIVAN AL COMSUMIDOR A SEGUIR UN CONSUMISMO CONSCIENTE? ¿QUE PROMOCIONES OPTARÍA PARA HACERLO?

## MODELO ENTREVISTA A FUNCIONARIO MUNICIPAL

NOMBRE DE LA ADMINISTRACIÓN:
NOMBRE DEL FUNCIONARIO:
CARGO:
ENTREVISTADOR
1.- ¿QUÉ TIPO DE NORMATIVAS EXISTEN PARA RESTAURANTES ACORDE A LA MUNICIPALIDAD?
2.- ¿CUÁLES SON LOS PROCEDIMIENTOS DE CADA REQUISITO PARA LA REGULARIZACIÓN DE UN ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS?
3.- ¿HA CONOCIDO ALGÚN CASO REFERENTE A LA REGULARIZACIÓN DE UN CONTAINER COMO RESTAURANTE?
4.- ¿EXISTE ALGUNA NORMATIVA VIGENTE POR PARTE DEL MUNICIPIO ENTONRO AL FUNCIONAMIENTO DE FOOD TRUCKS EN QUITO?
5.- ¿QUÉ SE PLANEA HACER PARA QUE SE REGULARICEN LOS FOOD TRUCKS EN QUITO?

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO: Fries & Grill
PROPIETARIO: Mauricio Romero, Sebastián Barros
ENTREVISTADOR: José Escobar
1.- EXPLIQUE EL MODELO DE FUNCIONAMIENTO OPERATIVO Y LEGAL
Funcionamos con un centro de producción dado que la normativa municipal no permite cocinar dentro de un food truck solo regenerar el género.

<p>En cuanto a lo legal nos regimos a lo que está en la ley, como RUC, afiliamiento de los empleados al IESS, LUAE, ARSA etc....</p>
<p>2.- DESCRIBA LA RENTABILIDAD Y COSTOS DE SU ESTABLECIMIENTO:</p> <p>Como somos un negocio nuevo e innovador, nuestro ticket promedio varía entre 5 a 8 \$ diarios, formamos parte de una cadena de food trucks en la capital.</p> <p>Para llegara cubrir nuestra inversión inicial debemos esperar a que el punto de equilibrio sea exacto.</p>
<p>3.- NORMATIVAS NECESARIAS O EXISTENTES PARA EL FUNCIONAMIENTO DE SU LOCAL</p> <p>Las únicas normativas que el municipio te exige que tengas como food truck son LUAE, PATENTE, IESS, MINISTERIO DE SALUD.</p> <p>Aun no hay una normativa vigente la cual ampare nuestros derechos de hacer negocio en un Food truck pero se lo está tramitando junto la Asociación de Food Trucks del Ecuador.</p>
<p>4.- DEFINA CUÁLES SERÍAN SUS PROCESOS SUSTENTABLES, ¿TIENEN RELACIÓN CON SUS PROVEEDORES?</p> <p>Como es un negocio que recién empieza, no podemos darnos el lujo de poner en práctica procesos sustentables, ya que esto requiere un poco más de esfuerzo y capacitación lo cual no estaba contemplado dentro de nuestra inversión.</p> <p>Pero en un futuro nos encantaría trabajar con productores locales y ofrecer otro tipo de menú.</p>
<p>5.- ¿DESCRIBA SU CADENA DE VALOR, CÓMO SE DIFERENCIA DE LA COMPETENCIA? ¿QUÉ LO HACE SUSTENTABLE?</p> <p>El único proceso sustentable o light que tenemos al momento es la oferta de</p>

nuestra opción vegetariana, nos diferenciamos de la competencia en nuestros productos y precios.
6.- ¿EXISTE ALGUNA RELACIÓN ENTRE SUSTENTABILIDAD, SUS CONSUMIDORES Y LA CARTA O MENÚ DEL ESTABLECIMIENTO? EXPLIQUE
No hay dicha relación ya que no contamos con una carta o procesos sustentables a una escala comprometedor, pero cada vez nuestros clientes nos piden más una alternativa diferente.
7.- ¿CUÁL ES SU TARGET? ¿SE INTENTA DEMOSTAR ALGO EN RELACIÓN AL TEMA SUSTENABLE?
Nuestro target es de jóvenes de 18 hasta adultos de 55 años con un nivel adquisitivo medio y medio alto.
8.- DE USAR ALGUN MEDIO DE PROMOCIÓN EN EL ESTABLECIMIENTO, ¿QUÉ PROMOCIONES INCENTIVAL AL COMSUMIDOR A SEGUIR UN CONSUMISMO CONSCIENTE? ¿QUE PROMOCIONES OPTARÍA PARA HACERLO?
Nuestro medio de promoción son las redes sociales, el marketing de boca a boca que funciona de una manera muy efectiva en un territorio tan chiquito como la capital.
Optaríamos con un sistema de promociones una vez que nuestra marca y nuestra inversión se hayan recuperado, para así acaparar más clientes a nuestra marca.

NOMBRE DE LA ADMINISTRACION: Municipio Administración Zonal de La Delicia
NOMBRE DEL FUNCIONARIO: Javier Chávez
CARGO: Administrativo
ENTREVISTADOR
1.- ¿QUÉ TIPO DE NORMATIVAS EXISTEN PARA RESTAURANTES ACORDE A LA MUNICIPALIDAD?
Las normativas son LUAE, ARSA, SECRETARIA DE AMBIENTE, CUERPO DE BOMBEROS, RUC y REGISTRO MERCANTIL.
2.- ¿CUÁLES SON LOS PROCEDIMIENTOS DE CADA REQUISITO PARA LA REGULARIZACIÓN DE UN ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS?
Los antes mencionados dependiendo del establecimiento.
3.- ¿HA CONOCIDO ALGÚN CASO REFERENTE A LA REGULARIZACIÓN DE UN CONTAINER COMO RESTAURANTE?
Hasta el momento solo se ha registrado estos contenedores como tiendas, no como restaurantes.
4.- ¿EXISTE ALGUNA NORMATIVA VIGENTE POR PARTE DEL MUNICIPIO ENTORNO AL FUNCIONAMIENTO DE FOOD TRUCKS EN QUITO?
La normativa se está formulando con ambas partes, ciudadanía y municipio, que estará lista a fines de agosto.
5.- ¿QUÉ SE PLANEA HACER PARA QUE SE REGULARICEN LOS FOOD TRUCKS EN QUITO?
Formular una ordenanza o normativa que ampare todos los niveles requeridos para la seguridad de todos los ciudadanos y obviamente su control.

**SOLICITUD DE REGISTRO TURÍSTICO**  
**ACTIVIDADES ECONÓMICAS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS; CENTRO DE CONVENCIONES;**  
**ALOJAMIENTO, RECREACIÓN, DIVERSIÓN Y ESPARCIMIENTO**



Fecha:			
Yo, _____, en calidad de representante legal, solicito a la Empresa Pública Metropolitana de Gestión de Destino Turístico se dignen, de conformidad con las disposiciones legales vigentes, clasificar, tipificar y registrar al establecimiento turístico, cuyas características son las siguientes:			
Razón Social:			
Nombre del establecimiento:			
Registro Único de Contribuyentes:		Local #:	
Trámite de Licencia Metropolitana:			
<b>UBICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO</b>			
Adm. Zonal:		Parroquia:	
Calle Principal		N°	
Calle Transversal		Referencias:	
Teléfono:	Fax:	Email:	
Página web:		Celular:	
Horario de atención:			
<b>CROQUIS</b>			
<b>ACTIVIDAD TURÍSTICA</b>			
Alojamiento		Alimentos y Bebidas	
Recreación, diversión y esparcimiento, parques de atracciones estables (discotecas, peñas, salas de baile, salas de recepciones y banquetes, pistas de patinaje, boleras, termas y balnearios, centros de recreación turística)		Intermediación (centros de convenciones, organizadoras de eventos, congresos y convenciones)	
<b>DECLARACIÓN JURAMENTADA</b>			
Yo, _____, por mis propios derechos (o en representación de la persona jurídica, identificada líneas arriba) solicito que la Empresa Pública Metropolitana de Gestión de Destino Turístico y la Administración Municipal competente, procedan con las inspecciones respectivas a la normativa turística vigente. Declaro que la información aquí proporcionada es verídica y me comprometo a acatar fielmente las disposiciones correspondientes a las leyes y ordenanzas aplicables.			
f) _____			
<b>DECLARANTE</b>			
Céd./ Pasaporte No. _____			

*Figura 5 Formulario para obtener sello de calidad "Q"*