

CONTEXTO SECTORIAL

Un restaurante vegetariano es un establecimiento donde se sirven menús elaborados a base de verduras, legumbres, frutas y otros productos, al mismo tiempo que se elimina la carne de la dieta.

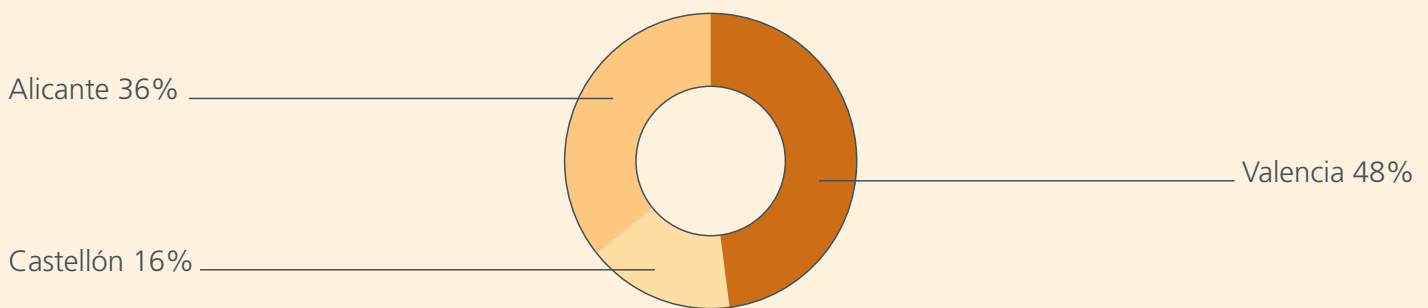
En España se estima que aproximadamente un 2% de la población es vegetariana, a la que hay que añadir otra población que busca algo más que la comida tradicional.

Ambos sexos son usuarios habituales de estos establecimientos, sin embargo, las mujeres representan un porcentaje ligeramente superior entre la clientela.

El cliente suele tener un perfil de clase media, y media-alta.

El nivel de ingreso es mayor en época estival y durante el fin de semana salvo que se ubique en zonas de oficinas. En este caso, la afluencia de clientes será mayor durante la semana.

DISTRIBUCIÓN PROVINCIAL DE LOS RESTAURANTES VEGETARIANOS, 2011 (%)



DAFO

| AMENAZAS | OPORTUNIDADES |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> Sensibilidad hacia factores económicos Factor moda, que condiciona los flujos de clientes hacia este tipo de establecimientos Incremento de número de restaurantes de cocina no vegetariana, pero que actúan como producto sustitutivo: asiáticos, wok, etc. | <ul style="list-style-type: none"> Mayor preocupación por la salud y la imagen, lo que incentiva el consumo de este tipo de productos Descenso del consumo de carne Existencia de un elevado número de pequeñas explotaciones de producción tradicional de comida |
| PUNTOS FUERTES | PUNTOS DÉBILES |
| <ul style="list-style-type: none"> Actividad innovadora Calidad del servicios Incremento de la variedad de productos y servicios Alternativa de ofertar productos de valor añadido a la actividad: cursos de cocina, recetas, venta de productos, etc. | <ul style="list-style-type: none"> Concentración de los establecimientos en las grandes ciudades Percepción de escaso valor nutritivo de la comida vegetariana |

ANÁLISIS COMPETITIVO EN LA COMUNIDAD VALENCIANA

En la Comunidad Valenciana puede haber unas 100.000 personas vegetarianas.

En la Comunidad Valenciana existen unos 25 restaurantes vegetarianos, la mitad de los cuales se ubican en la provincia de Valencia.

Los restaurantes vegetarianos suelen emplazarse en ciudades medianas o grandes, pero cada vez má se ubican en pequeñas poblaciones rurales en las que tienen oportunidad de aprovechar productos locales o procedentes de la autoproducción.

¿QUÉ PRODUCTOS PUEDO OFRECER A MI CLIENTE?

PRODUCTOS BÁSICOS

Menús elaborados a partir de lácteos, frutas, leches vegetales, legumbres, verduras y hortalizas

CARACTERÍSTICAS BÁSICAS DEL RESTAURANTE VEGETARIANO TIPO

| | |
|------------------------------------|--|
| CNAE | 55.30 |
| SIC | 58.12 |
| IAE | 671 |
| Condición jurídica | Autónomo |
| Facturación media | 222.180 euros |
| Localización | Centros urbanos |
| Personal y estructura organizativa | Emprendedor y dos empleados |
| Instalaciones | 90 m ² |
| Clientes | Hombres y mujeres, de edad mediana, preocupados por la salud y la vida sana. |
| Herramientas promocionales | Boca-oído, directorios comerciales, Internet, revistas especializadas, anuncios en prensa. |
| Valor de lo inmovilizado/Inversión | 75.300 euros |
| Importe gastos anuales | 207.609 euros |
| Resultado bruto (%) | 6,55% |

RECOMENDACIONES

La variedad y calidad de los alimentos es el elemento distintivo de los restaurantes vegetarianos.

La carta es un elemento diferenciador y debe estar realizada con materiales originales y ecológicos, como papel reciclado o de fabricación propia o plantas, entre otros.

Conoce bien la filosofía de vida de los vegetarianos e intenta adecuar los productos y el ambiente del local a los gustos de los clientes.

Puedes tratar de diferenciarte de otros establecimientos ofreciendo otro tipo de actividades o servicios acordes con la filosofía del local, como cursos de cocina vegetariana, regalos de libros de recetas, organización de actividades de tiempo libre en espacios naturales, etc.

Elige bien la localización ya que será un elemento fundamental para la captación de clientes, al menos inicialmente.

Deberás realizar una adecuada previsión sobre el número de clientes que esperas recibir y su gasto medio, con el fin de realizar la compra de las provisiones diarias necesarias.

ENLACES DE INTERÉS

www.restaurantesvegetarianos.es · www.unionvegetariana.org · www.ivu.org/spanish · www.sovenava.org · www.gastronomiaverde.com · www.mundovegetariano.com · www.estudiosnaturistas.com · www.vegetarianosc Castellon.org