



## Módulo 1.

Restaurantes



# Agenda

**Presentación y práctica de bienestar**

**Parte 1. Revisión de conceptos**

**Actividad 1. Sondeo de desafíos en pymes de la industria restaurantera**

**Actividad 2. Investigación de normativas y estándares en la industria**

**Receso**

**Parte 2. Revisión de conceptos**

**Actividad 3. Estrategias financieras sostenibles en la industria restaurantera**

**Actividad 4. Exploración del *nearshoring* y automatización para pymes en la industria restaurantera**

**Cierre**

# Presentación

ID de la fotografía:1373161386



## **Bienestar emocional en el lugar de estudio o aprendizaje**

Reflexiona sobre cómo los diferentes aspectos de tu rutina diaria impactan tu estado de ánimo, particularmente en tu espacio de estudio o aprendizaje.

Implementar estrategias intencionadas para fomentar nuestro estado emocional positivo mientras estudiamos puede cambiar radicalmente nuestra percepción del aprendizaje, afectando favorablemente tanto nuestra motivación como nuestra eficacia.

En lugar de sentirnos agobiados por las exigencias de estudio, ¿por qué no buscar métodos para incrementar nuestro placer y bienestar en las actividades de estudio habituales?



# Contextualización de la industria restaurantera



## Contenido:

- Situación económica de la industria restaurantera.
- Características de las pymes en el sector.
- Áreas de oportunidad de financiamientos en la industria restaurantera.
- Regulaciones y normativas específicas del sector.



## Definiciones oficiales del sector

### CANIRAC

Agrupar a los empresarios dedicados a la preparación y venta de alimentos y bebidas en establecimientos formales.

### CLASIFICACIÓN DE ESTABLECIMIENTOS

Esta clasificación varía desde los informales hasta restaurantes de categoría internacional.

### NORMATIVAS Y REGULACIONES

Estas normativas están establecidas por autoridades locales y federales.

### DATOS ESTADÍSTICOS

Son datos fundamentales para entender la contribución económica y el crecimiento de la industria.

### PROGRAMAS DE APOYO GUBERNAMENTAL

Estos programas pueden incluir subsidios, capacitación, asesoría técnica, entre otros.

## Características de las pymes restauranteras

Las pymes restauranteras en México exhiben una combinación única de flexibilidad, arraigo cultural, gestión eficiente y adaptación tecnológica.



# Características de las pymes restauranteras



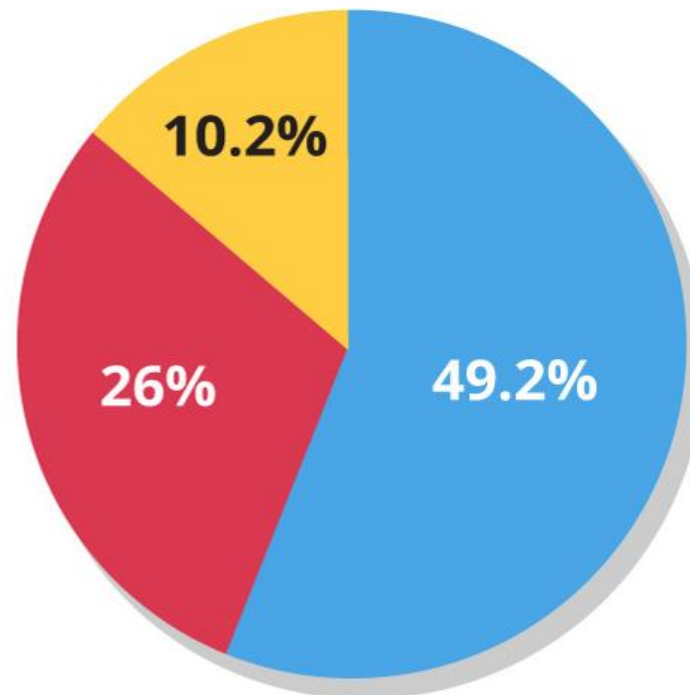
Fuente: INEGI. (2019). *La industria Restaurantera en México*. Recuperado de [https://www.inegi.org.mx/contenidos/productos/prod\\_serv/contenidos/espanol/bvinegi/productos/nueva\\_estruc/702825199357.pdf](https://www.inegi.org.mx/contenidos/productos/prod_serv/contenidos/espanol/bvinegi/productos/nueva_estruc/702825199357.pdf)



## Datos estadísticos de las pymes en México

### Total de ingresos de la industria restaurantera.

- Restaurantes con servicios de preparación de alimentos a la carta.
- Restaurantes de autoservicio.
- Cafeterías, fuentes de sodas, neverías.



Fuente: INEGI. (2022). *Cuentas de bienes y servicios*. Recuperado de <https://www.inegi.org.mx/contenidos/saladeprensa/boletines/2023/CByS/CByS2022.pdf>

# Bibliografía

INEGI. (2019). *La industria Restaurantera en México*. Recuperado de [https://www.inegi.org.mx/contenidos/productos/prod\\_serv/contenidos/espanol/bvinegi/productos/nueva\\_estruc/702825199357.pdf](https://www.inegi.org.mx/contenidos/productos/prod_serv/contenidos/espanol/bvinegi/productos/nueva_estruc/702825199357.pdf)

INEGI. (2022). *Cuentas de bienes y servicios*. Recuperado de <https://www.inegi.org.mx/contenidos/saladeprensa/boletines/2023/CByS/CByS2022.pdf>

# Análisis financiero de pymes restauranteras



## Contenido:

- Rentabilidad de las pymes restauranteras.
- Desempeño financiero de las pymes restauranteras.
- Soluciones financieras para solventar su crecimiento.



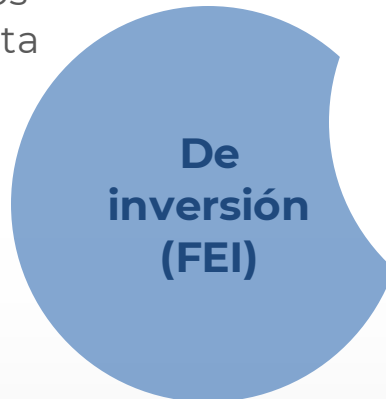
## Análisis de estados financieros específicos para restaurantes



## Flujos de efectivo

Describe los movimientos de efectivo relacionados con la compra y venta de activos.

(Gitman et al., 2020)



**Operativo  
(FEO)**

Muestra la capacidad de una empresa para generar efectivo a través de sus operaciones comerciales.

(Brigham y Houston, 2018)

**Flujo de  
efectivo**

**De  
inversión  
(FEI)**

**De  
financiamiento  
(FEF)**

Proporciona información sobre cómo una empresa financia sus operaciones y proyectos de inversión.

(Gitman et al., 2020).



## Metodología de análisis

Evaluación del  
rendimiento  
financiero.

Identificación  
de tendencias.

Gestión de  
costos.

Toma de  
decisiones  
estratégicas.

Acceso a  
financiamiento.

## Indicadores de desempeño

**Establecimiento de indicadores de desempeño KPIs para evaluar el éxito de las soluciones financieras implementadas.**

En el contexto de la industria restaurantera en México, los KPIs adecuados pueden ayudar a los propietarios y gerentes a comprender mejor la eficacia de las soluciones financieras implementadas.



# Bibliografía

Brigham, E., y Houston, J. (2018). *Fundamentos de Administración Financiera*. USA: South Western Pub.

Gitman, L., Juchau, R., y Flanagan, J. (2020). *Principles of Managerial Finance*. USA: Pearson.

# Diseño de estrategias financieras personalizadas, necesidades y objetivos



## Contenido:

- Objetivos financieros de la industria restaurantera.
- Oportunidades de mejora financiera en las pymes restauranteras.
- Productos financieros solventar el desarrollo de las pymes del sector.



## Definición de objetivos de financiamiento disponibles en el sector restaurantero

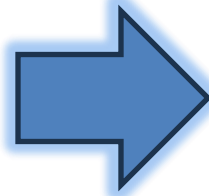
Las opciones financieras bancarias pueden ser herramientas valiosas para gestionar riesgos, mejorar la liquidez y protegerse contra fluctuaciones adversas en los precios de los insumos y divisas. Los objetivos financieros deben abarcar diferentes horizontes temporales para garantizar un enfoque integral.





## Identificación de oportunidades de mejora financiera

Según Kotler et al. (2006), las oportunidades de mejora financiera en un restaurante pueden ser diversas y dependerán de factores específicos como el tamaño del restaurante y su ubicación.



1. Control de costos.
2. Gestión de personal.
3. *Marketing* y promoción.
4. Diversificación del menú.
5. Gestión de la tecnología.

## Selección de productos financieros adecuados

La selección de productos financieros adecuados es esencial para las pymes porque afecta directamente a su capacidad para gestionar el capital de manera eficiente.



## Identificación de oportunidades de mejora financiera

Asesoramiento financiero personalizado.

Plataformas de educación financiera.

Programas de gestión de deudas.

Alertas y notificaciones financieras.

Herramientas de seguimiento y análisis.

Seguros y protección financiera.

Fuente: Banco de México. (2023). *Informe anual sobre el ejercicio de las atribuciones conferidas por la Ley para la Transparencia y Ordenamiento de los Servicios Financieros*. Recuperado de <https://www.banxico.org.mx/publicaciones-y-prensa/informes-anuales-de-cumplimiento-de-la-ley-para-la/%7B2DA9A20A-DC05-2FDC-F8C0-0B840A9B0FF5%7D.pdf>

# Bibliografía

Banco de México. (2023). *Informe anual sobre el ejercicio de las atribuciones conferidas por la Ley para la Transparencia y Ordenamiento de los Servicios Financieros*. Recuperado de <https://www.banxico.org.mx/publicaciones-y-prensa/informes-anales-de-cumplimiento-de-la-ley-para-la/%7B2DA9A20A-DC05-2FDC-F8C0-0B840A9B0FF5%7D.pdf>

Kotler, P., Bowen, J., Makens, J., y Balogun, B. (2006). *Marketing turístico*. Recuperado de <https://asesoresenturismoperu.files.wordpress.com/2016/03/80-marketing-turistico-kotler.pdf>

# Actividad 1

## Actividad 1. Sondeo de desafíos en pymes de la industria restaurantera.

**Objetivo:** Desarrollar habilidades analíticas y reflexivas para identificar y abordar los principales desafíos que enfrentan las pymes en la industria de restaurantes.

1. Retoma los contenidos que desarrollaste en el *prework*, específicamente la investigación sobre pymes de restaurantes en expansión en cadena.
2. Introducción: El instructor da la bienvenida y proporciona una introducción sobre los desafíos característicos que enfrentan las pymes en la industria de restaurantes, resaltando la importancia de comprender las tendencias del mercado para desarrollar estrategias financieras efectivas.
3. Revisión de casos: Los participantes comparten sus expectativas para la sesión y se organizan en equipos de 2-3 personas. Juntos, revisan un caso de una pyme en la industria restaurantera que enfrenta desafíos similares a los de "Sabor a la mexicana".



# Actividad 1

4. Análisis en equipos: Cada equipo identifica una empresa emergente en la industria restaurantera que haya enfrentado dificultades y otra que haya tenido éxito en su primer año de operaciones cuando hicieron expansión en cadena. Deben analizar los factores cruciales que contribuyeron al éxito o fracaso de estas empresas.
5. Desarrollo de plan de acción: Con base en esta información, los equipos desarrollan un plan de acción en forma de comic, presentando ideas concretas para asesorar a "Sabor a la mexicana" en su expansión nacional. Todos los equipos presentarán sus planes y se seleccionará el más innovador y viable al final de la sesión.



**15 minutos**

## Cierre

Al concluir la primera actividad, se les invita a disfrutar de un breve receso de 15 minutos. Durante este tiempo, se sugiere realizar una actividad relajante, como estiramientos o una breve caminata. Esto te permitirá recargar energías y fomentar una atmósfera más relajada y productiva para la siguiente actividad.

# Actividad 2

## Actividad 2. Investigación de normativas y estándares en la industria.

**Objetivo:** Analizar las normativas y estándares pertinentes para la industria de restaurantes, considerando su repercusión en las pymes y ofrecer asesoramiento adecuado.

### Parte 1. Entendiendo el panorama normativo

1. Retoma el resumen realizado en el prework sobre las regulaciones investigadas.
2. Introducción: El instructor expone la importancia de comprender las normativas y estándares que inciden en la industria de restaurantes en proceso de expansión. Se subraya la relevancia de las normativas y estándares enfocados en diversas áreas, como la calidad alimentaria, la seguridad e higiene, y la gestión ambiental, y se dialoga sobre las posibles limitaciones que podrían surgir en el proceso de expansión debido a estas regulaciones.

## Actividad 2

3. Actividad en equipos: En los equipos, se repasa el resumen previamente elaborado y se debaten las características que deben tomarse en cuenta en el proceso de crecimiento, centrándose en las distintas áreas de aplicación de las normativas y estándares.

### Parte 2. Buscando estrategia

1. Generación de estrategia: En cada equipo, se perfeccionan los resúmenes y se complementan, generando una estrategia donde se incluya el panorama normativo aplicado ante el plan de expansión en cadena, con una presentación visual se representa la estrategia propuesta, resaltando sus ventajas y justificando su elección.
2. Exposición: El instructor elige al azar tres equipos para que presenten sus trabajos. Los equipos ofrecen retroalimentación recíproca y seleccionan al equipo que efectuó la mejor presentación, explicando sus argumentos.
3. Conclusión: Para concluir, dos voluntarios comparten sus experiencias relacionadas con las certificaciones y estándares en la industria de restaurantes y resaltan los beneficios de contar con estrategias adecuadas para asesorar a las pymes en este aspecto.



# Receso



# Selección de fuentes de financiamiento y gestión de riesgo



## Contenido:

- Fuentes de financiamiento disponibles para pymes del sector.
- Riesgos financieros en las pymes del sector.
- Estrategias financieras para soluciones de crecimiento.



## Evaluación de las fuentes de financiamiento disponibles

Créditos  
bancarios.

Programas del  
gobierno.

Acceso al capital  
de trabajo.

Fuentes  
de  
financiamiento.

Condiciones  
de los  
créditos.

Asesoramiento  
financiero.

## Análisis de riesgos específicos de la industria



Factores que influyen en la estacionalidad



Fuente: Gutiérrez, M., y Taco, D. (2021). *Riesgos Empresariales: Las técnicas de gestión de riesgos que debes conocer*. Editorial Publicación Independiente.

## Análisis de riesgos específicos de la industria

Varias fuentes de riesgo pueden afectar la viabilidad y la rentabilidad de un restaurante como lo son:

Factores económicos.

Estacionalidad.

Tendencias del consumidor.

Gestión de la cadena de suministro.

## Desarrollo de estrategias para mitigar y gestionar riesgos financieros

Desarrollar estrategias financieras para las pymes del sector restauranero en México implica abordar una serie de desafíos específicos y gestionar varios riesgos financieros:



Fuente: Villaroel, E. (2015). *Análisis Financieros y Evaluación de Riesgos en Entidades Financieras*. Madrid: Agencia del ISBN.

# Bibliografía

Gutiérrez, M., y Taco, D. (2021). *Riesgos Empresariales: Las técnicas de gestión de riesgos que debes conocer*. Editorial Publicación Independiente.

Villaroel, E. (2015). *Análisis Financieros y Evaluación de Riesgos en Entidades Financieras*. Madrid: Agencia del ISBN.



# Estrategias de suministro eficiente y sustentable en la industria restaurantera



## Contenido:

- Estrategias de suministro y adquisición de insumos para detectar áreas de oportunidad de soluciones financieras de la industria.
- Impacto de las prácticas del nearshoring y su impacto en la gestión financiera.

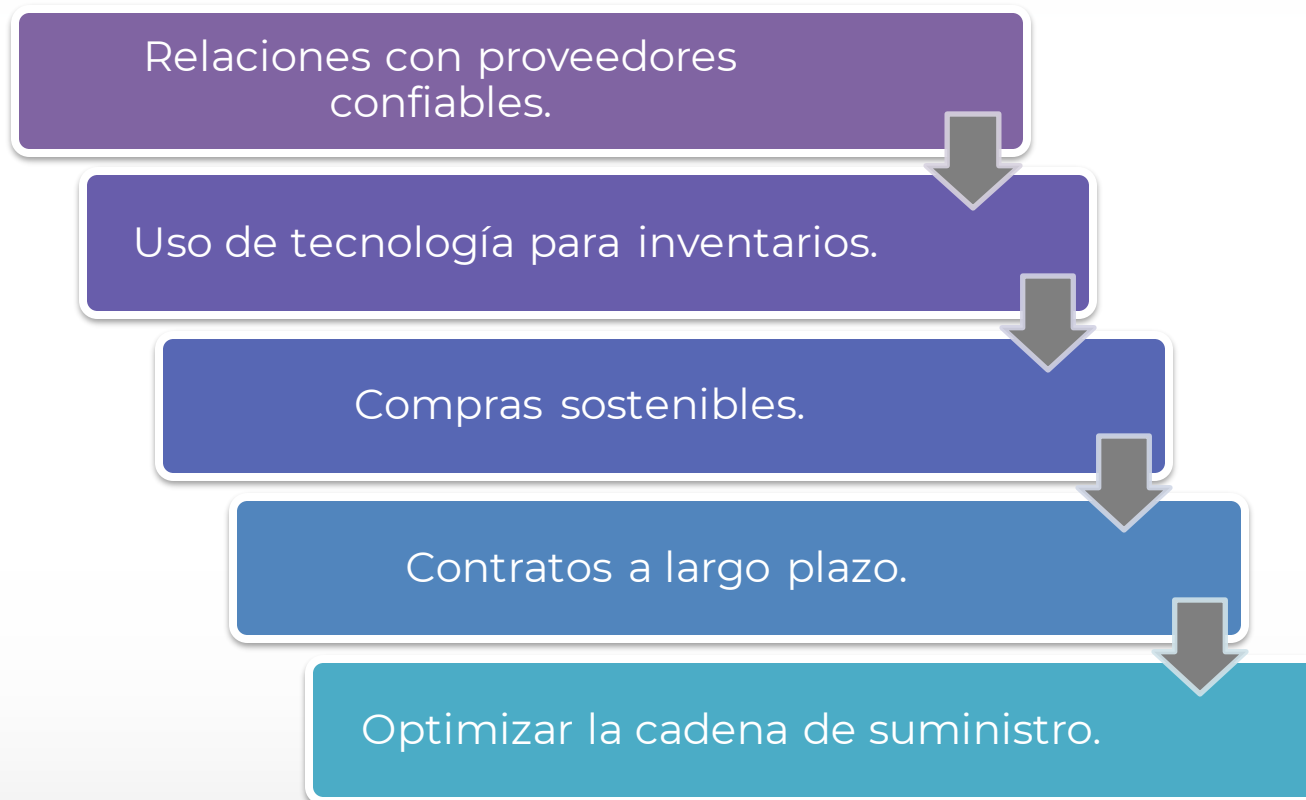


## Exploración de suministro eficiente y sustentable

La exploración de estrategias de gestión de suministro y adquisición de insumos eficientes en la industria restaurantera es fundamental para garantizar la calidad de los productos, minimizar costos y optimizar los procesos operativos.



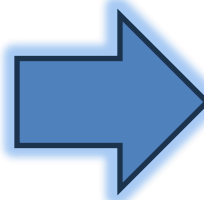
## Estrategias de suministros eficientes



Fuente: Monczka, R., Handfield, R., Giunipero, L., y Patterson, J. (2015). *Purchasing and supply chain management*. USA: Cengage Learning.

## Abordaje de prácticas nearshoring y su impacto en la gestión financiera y operativa

Algunos de los principales motivos que llevan a las empresas a adoptar la estrategia de nearshoring incluyen:



Fuente: Villareal, R. (2023). *El nearshoring y el desafío de la política industrial en México*. USA: Kindle.

## Impacto del nearshoring en su gestión financiera y operativa

Reducción de costos operativos.

Mejora en la cadena de suministro.

Flexibilidad y agilidad.

Menor riesgo cambiario.

Apoyo a la economía local.



Fuente: Trejo, J. (2023). *El nearshoring oportunidades de invertir en México*. USA: Kindle.

# Bibliografía

Monczka, R., Handfield, R., Giunipero, L., y Patterson, J. (2015). *Purchasing and supply chain management*. USA: Cengage Learning.

Villareal, R. (2023). *El nearshoring y el desafío de la política industrial en México*. USA: Kindle.

Trejo, J. (2023). *El nearshoring oportunidades de invertir en México*. USA: Kindle.



## Actividad 3

### Actividad 3. Estrategias financieras sostenibles en la industria restaurantera

**Objetivo:** Aplicar conocimientos sobre diversas fuentes de financiamiento disponibles para pymes en la industria restaurantera, evaluando y comparando sus características y ventajas desde una perspectiva de sostenibilidad.

#### Parte 1. Debatiendo sobre "La mejor opción de financiamiento sostenible"

1. Retoma la tabla comparativa de fuentes de financiamiento elaborada en el prework.
2. División de grupos: Los participantes se dividen en dos grupos, equipo de financiamiento bancario y equipo de iniciativas sostenibles. Cada grupo proporciona información sobre las opciones de financiamiento, incluyendo datos relevantes del caso de la pyme del estudio de caso.

## Parte 2. Evaluación de las opciones de financiamiento

1. Debate de ideas: Con el instructor como moderador, se abre el debate exponiendo las principales opciones de financiamiento tanto del lado de las instituciones financieras como de las iniciativas sostenibles.
2. Exposición en equipos: Los equipos exponen y argumentan por qué consideran que sus opciones son las más adecuadas para la pyme, teniendo en cuenta sus objetivos de expansión y su compromiso con la sostenibilidad.

## Parte 3. Desarrollo y presentación de propuestas

1. Elaboración de propuestas: Los equipos de financiamiento bancario y de iniciativas sostenibles elaboran propuestas escritas breves para la pyme, explicando las opciones financieras más adecuadas y argumentando por qué consideran que son las mejores, junto con la inversión inicial requerida.

## Actividad 3

2. Retroalimentación: Todos comparten sus propuestas ante el moderador. Se proporciona retroalimentación después de cada presentación por parte del moderador, quien indica cuál equipo ha presentado la propuesta más convincente.
3. Conclusión: El instructor resalta la importancia de considerar la sostenibilidad en las decisiones financieras y cómo estas pueden impactar positivamente en el éxito a largo plazo de una pyme en la industria restaurantera.



**15 minutos**

## **Cierre:**

Disfruten de un receso de 15 minutos al terminar la actividad. Se recomienda realizar una breve sesión de relajación o estiramientos para despejar la mente y potenciar la concentración para la siguiente actividad.

# Actividad 4

## Actividad 4. Exploración del nearshoring y automatización para pymes en la industria restaurantera.

**Objetivo:** Ampliar la comprensión del nearshoring y guiar a las pymes en la identificación y aprovechamiento de oportunidades en la industria restaurantera.

### Parte 1. Identificación de oportunidades

1. Retoma la lista de oportunidades específicas que creaste en el prework.
2. Se asignan roles de expertos aleatoriamente a los equipos:
- 3. Expertos en desarrollo empresarial:** Analizan cómo las pymes pueden optimizar sus operaciones y aprovechar las oportunidades en el nearshoring y automatización.
  - a. Expertos en nearshoring:** Exploran cómo la implementación de esta estrategia puede beneficiar a las pymes en términos de reducción de costos y mejora de la eficiencia en la cadena de suministro.
  - b. Expertos en marketing:** Se enfocan en cómo el nearshoring y la automatización pueden impactar la estrategia de marketing de las pymes y cómo pueden aprovechar estas estrategias para mejorar su posicionamiento en el mercado.



## Actividad 4

3. Revisión en equipos: Cada equipo revisa su trabajo previo sobre oportunidades de nearshoring y automatización y, según el rol asignado, discuten las oportunidades para "Sabor a la mexicana" que busca expandirse en cadena en la industria restaurantera.
4. Análisis de oportunidades: Los equipos eligen por consenso las mejores oportunidades, documentándolas en una presentación utilizando herramientas de diseño y seleccionando a un miembro para un panel de expertos.

### Parte 2. Análisis de viabilidad y riesgos

1. Análisis grupal: Los equipos se enfocarán en analizar la viabilidad y los posibles riesgos asociados con la implementación de estrategias de nearshoring y automatización para "Sabor a la mexicana".
2. Revisión de oportunidades: Cada equipo revisará detalladamente las oportunidades identificadas y realizará un análisis exhaustivo de los posibles beneficios y obstáculos de cada una.
3. Asignación de roles: Se asignarán roles a los miembros del equipo, como analistas financieros, expertos en logística y gestión de riesgos, trabajarán en conjunto para evaluar los aspectos económicos, operativos y de seguridad de cada opción.



## Actividad 4

4. Informes de viabilidad: Los equipos prepararán informes detallados que incluyan recomendaciones fundamentadas sobre la viabilidad de cada oportunidad, así como estrategias para mitigar los posibles riesgos identificados.
5. Presentación de hallazgos: Cada equipo presentará sus hallazgos ante el grupo, destacando los puntos clave de su análisis y las recomendaciones propuestas.
6. Discusión y retroalimentación: El instructor moderará la discusión posterior, facilitando un intercambio de ideas entre los equipos y proporcionando retroalimentación adicional sobre los aspectos a considerar en la toma de decisiones estratégicas para "Sabor a la mexicana".

### Parte 3. Carta hacia el futuro

1. Inicio de dinámica: El instructor inicia la dinámica de cierre enfatizando la importancia de reflexionar sobre los aprendizajes clave de la sesión y su aplicación en el futuro.
2. Escritura de cartas: Se pide a los participantes que tomen un papel en blanco y escriban una "carta hacia el futuro". En la carta, deben detallar cómo planean aplicar los aprendizajes de la sesión en su trabajo como asesores financieros en diferentes momentos en el tiempo, por ejemplo, un mes, tres meses o un año.

## Actividad 4

3. Retroalimentación grupal: Después de escribir las cartas, los participantes pueden compartirlas con un compañero o en grupos pequeños, discutiendo sus planes y objetivos.
4. Conclusión: Al final el instructor destaca la importancia de mantener el compromiso con los aprendizajes y utilizar las cartas como una herramienta recordatoria para lograr el éxito como asesores financieros en la industria restaurantera.



## Cierre.

- Reflexión grupal: Se destacarán brevemente algunos logros excepcionales. Se alentará a los aprendedores a reflexionar sobre los aprendizajes obtenidos de estos logros.
- Compromiso y plan de acción: Los participantes identificarán un paso concreto que tomarán en el futuro cercano, basándose en los logros y los aprendizajes compartidos durante las actividades del día de hoy.

Tecmilenio no guarda relación alguna con las marcas mencionadas como ejemplo. Las marcas son propiedad de sus titulares conforme a la legislación aplicable, se utilizan con fines académicos y didácticos, por lo que no existen fines de lucro, relación publicitaria o de patrocinio.

La obra presentada es propiedad de ENSEÑANZA E INVESTIGACIÓN SUPERIOR A.C. (UNIVERSIDAD TECMILENIO), protegida por la Ley Federal de Derecho de Autor; la alteración o deformación de una obra, así como su reproducción, exhibición o ejecución pública sin el consentimiento de su autor y titular de los derechos correspondientes es constitutivo de un delito tipificado en la Ley Federal de Derechos de Autor, así como en las Leyes Internacionales de Derecho de Autor.

El uso de imágenes, fragmentos de videos, fragmentos de eventos culturales, programas y demás material que sea objeto de protección de los derechos de autor, es exclusivamente para fines educativos e informativos, y cualquier uso distinto como el lucro, reproducción, edición o modificación, será perseguido y sancionado por UNIVERSIDAD TECMILENIO.

Queda prohibido copiar, reproducir, distribuir, publicar, transmitir, difundir, o en cualquier modo explotar cualquier parte de esta obra sin la autorización previa por escrito de UNIVERSIDAD TECMILENIO. Sin embargo, usted podrá bajar material a su computadora personal para uso exclusivamente personal o educacional y no comercial limitado a una copia por página. No se podrá remover o alterar de la copia ninguna leyenda de Derechos de Autor o la que manifieste la autoría del material.