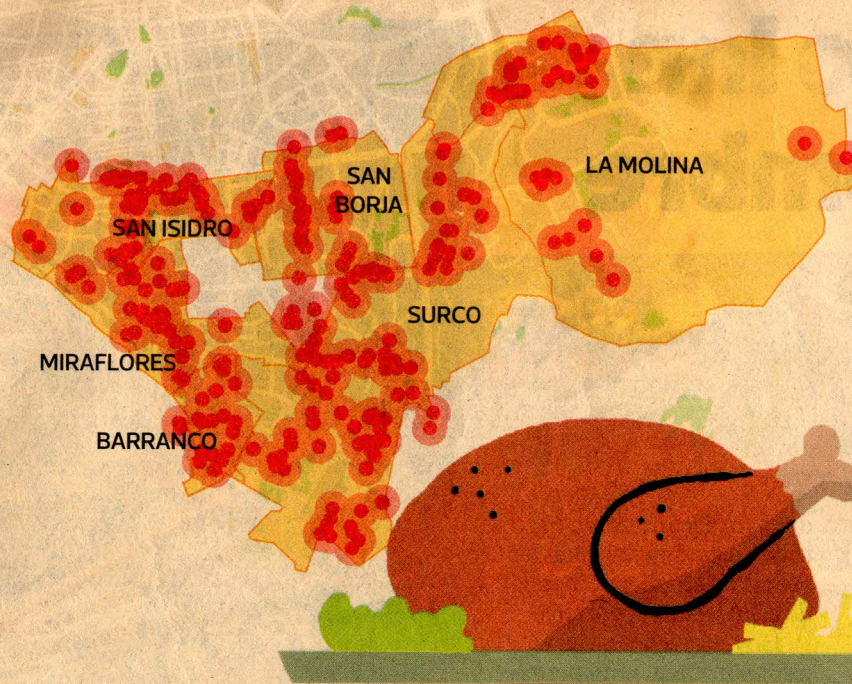


Pollerías en Lima top

Área de influencia directa (zonas residenciales)

Densidad de estos establecimientos por cada mil habitantes.

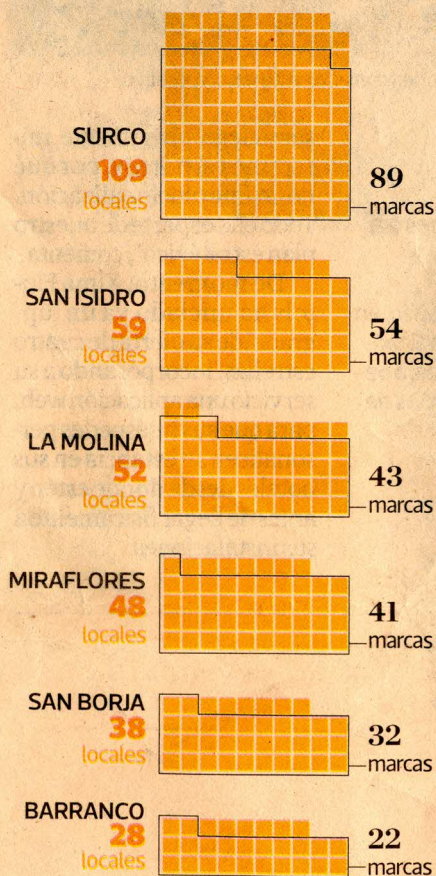
	CON COBERTURA	SIN COBERTURA	DENSIDAD
	%	%	
BARRANCO	96,6	3,4	0,9
MIRAFLORES	81,2	18,8	0,56
SAN ISIDRO	81,4	18,6	1,05
SURCO	79,4	20,6	0,3
SAN BORJA	72,3	27,7	0,33
LA MOLINA	57,4	42,6	0,29



Radio de influencia

5 cuadras
8 minutos a pie
3 minutos en auto (máximo)

Número de locales de pollerías y de marcas

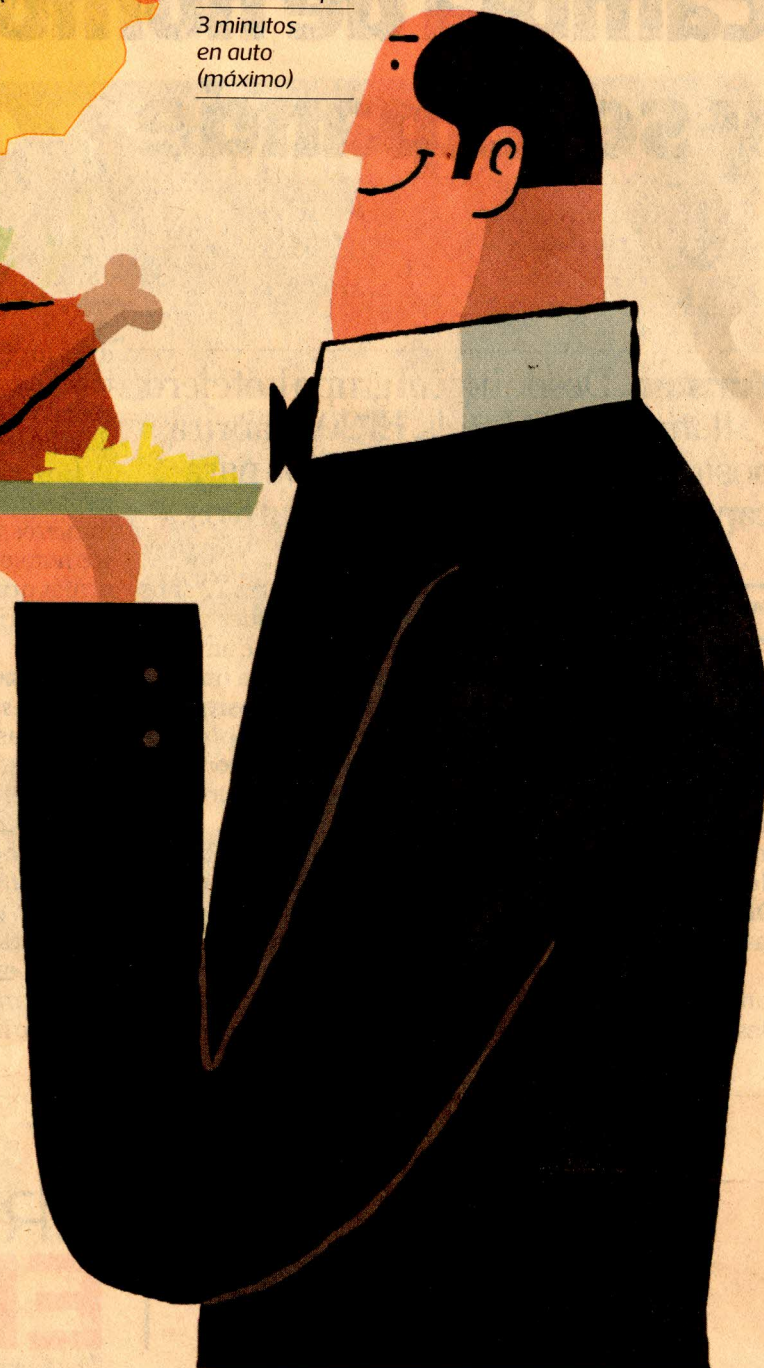


Fuente: Dataimágenes

Características del negocio

(334 locales de pollerías en Lima top)

	MEDIO DE PAGO	Solo efectivo	6,8%
		Efectivo + Visa	18,2%
		Efectivo + Visa + MC	15%
		Efectivo + Visa + MC + Amex	60%
	AÑOS DE APERTURA	Menos de 2 años	9,8%
		Entre 2 - 5 años	24,4%
		Más de 5 años	65,8%
	PRECIO PROMEDIO	Menos de S/15	5,7%
		S/16 - S/30	18%
		S/31 - S/45	56,8%
		Más de S/46	19,5%
	ÍNDICE COMERCIAL (de la zona)	Alta densidad	38,3%
		Media densidad	51,2%
		Baja densidad	10,5%
	NIVEL SOCIOECONÓMICO	A	37,4%
		B	52,1%
		C	65,8%



Zonas top con potencial para más pollerías

Gastronomía. La Molina, San Borja y Santiago de Surco son los distritos con una mayor área desatendida, revela estudio de Dataimágenes.

LESLIE SALAS OBLITAS

Cuando decidimos comer fuera de casa, lo más probable es que escojamos ir a una pollería. La marcada preferencia por el pollo a la brasa, sobre todo, de los limeños ha generado que de los 50.000 restaurantes que existen en Lima y Callao, aproximadamente, el 60% sea de pollerías, señala Mi-

guel Castillo, presidente del Comité de Franquicias de la Cámara de Comercio de Lima (CCL).

Asimismo, la interesante densidad empresarial y comercial de los distritos top de la capital (Miraflores, San Isidro, San Borja, Santiago de Surco, Barranco y La Molina) ha originado que buen número de la oferta gastronómica y, especialmente, de pollerías y parrillas se concentre aquí.

Precisamente, un recién

te estudio realizado por Dataimágenes (en base a trabajo de campo procesado con tecnologías de la información, realizado solo en estos distritos) revela que La Molina, San Borja y Santiago de Surco son las comunas con la mayor cantidad de zonas desatendidas por los restaurantes de pollos a la brasa y parrillas, considerando un alcance de cobertura de cinco cuadras. En la Molina, por ejemplo, el 42,6% de su área poblada no tiene cobertura o alcance directo a una pollería en un radio de cinco cuadras.

Castillo afirma que, en efecto, en Santiago de Surco (pese a ser el distrito con más locales de pollerías, ver infografía) hay espacio para

el desarrollo de más pollerías por su alta densidad poblacional y porque, además, es el distrito más grande de Lima tradicional.

Por otro lado, Barranco, Miraflores y San Isidro presentan mayor cobertura, anota Daniel Hualpa, subgerente de inteligencia comercial de Dataimágenes.

OPORTUNIDADES

Hualpa destaca, además, que el 71,6% de todas las empresas que se ubican en Lima top tienen una pollería en un radio de cuatro cuadras, pero el restante 28,4% de empresas carece de este tipo de restaurantes, teniendo en cuenta la misma distancia. Asimismo, el 15,1% de las empresas que están fuera de esta cobertura son grandes y medianas, cuyos trabajadores se ven obligados a desplazarse más de cuatro cuadras, lo que denota un importante mercado por atender.

“A la hora de decidir dónde abrir una pollería, los inversionistas se dejan influenciar, muchas veces, por la cercanía de otro negocio exitoso, cuando deberían analizar otros indicadores y hacer un estudio más complejo basado en las características propias del giro (ticket promedio de gasto, índice residencial y comercial de la zona, entre otros datos)”, sostiene.

“A la hora de decidir dónde abrir una pollería, los inversionistas se dejan influenciar muchas veces, por la cercanía de otro negocio exitoso”, asegura Daniel Hualpa.

3.500 millones de soles al año, aproximadamente,

mueven las pollerías en Lima. El consumo promedio de una familia de cuatro personas es de 19 pollos a la brasa al año, afirma Miguel Castillo.

Según el estudio, el 72,3% de los restaurantes de pollos y parrillas de Lima top se ubican en lugares de mayor accesibilidad, el 12,4% en zonas de regular accesibilidad y el 15,3% en zonas de menor accesibilidad.

Para Miguel Castillo, lo más recomendable –a nivel general, no necesariamente en Lima top– es que se abran locales de pollerías a una distancia de 1 km a 2 km, dependiendo de la densidad poblacional. Destaca que en Magdalena y Pueblo Libre, por ejemplo, esta es alta; mientras que en otras comunas sí suele haber cierta canibalización.

Destaca también que, así como los locales de pollerías son los que más proliferan al año, también manejan la más alta tasa de mortandad de todo el sector gastronómico. “El 60% de las pollerías suele cerrar en su primera año de operaciones”, manifiesta.

¿Por qué cierran? El ejecutivo, afirma, que esto responde principalmente a cuatro factores: porque no tienen una ubicación adecuada, por falta de dinero, porque no conocen el negocio y, muchas veces, porque no hacen un estudio adecuado. “Si se tiene todo lo antes indicado, más el personal altamente calificado, habrá más probabilidad de éxito”, asegura.