

INEI informó

AUMENTA GASTO EN ALIMENTACIÓN FUERA DEL HOGAR

El Instituto Nacional de Estadística e Informática dio a conocer que el gasto promedio en consumo de alimentos fuera del hogar de un residente de Lima Metropolitana y la Provincia Constitucional del Callao se viene incrementando sostenidamente.

En el año 2012, el gasto per cápita en alimentos consumidos fuera del hogar ascendió a 34,7%, es decir, S/. 35,00 de cada S/. 100,00 gastan los pobladores de Lima y Callao en alimentos consumidos fuera del hogar.

Más de 39 mil 895 restaurantes existen en Lima Metropolitana y el Callao

En Lima Metropolitana y la Provincia Constitucional del Callao existen 39 mil 895 restaurantes, los que se encuentran ubicados principalmente en el sector medio (14 mil 746 establecimientos), medio bajo (10 mil 259 establecimientos) y bajo (10 mil 174 restaurantes). Se registra, el menor número de restaurantes en los estratos medio alto y alto que concentraron 1 mil 845 y 2 mil 871 establecimientos, respectivamente.

El 30% de los restaurantes se localizan en Lima Centro

La mayor proporción de restaurantes (30%) se ubica en Lima Centro con 11 mil 880 restaurantes, seguido de Lima Norte con 9 mil 74 restaurantes (23%), Lima Este con 8 mil 377 restaurantes (21%), Lima Sur con 7 mil 129 restaurantes (18%) y el Callao con 3 mil 435 restaurantes (9%).

Menú más ofertado en Lima Metropolitana y la Provincia Constitucional del Callao

El menú más ofertado en Lima Metropolitana y la Provincia Constitucional del Callao es el compuesto por papa huancaína como entrada, arroz con pollo como plato de fondo y chicha morada de refresco.

El segundo menú de mayor consumo es ceviche de pescado, seco de res con frijoles y arroz, acompañado por infusión de hierbas, el tercer lugar se ubica la combinación integrada por sopa wantán y arroz chaufa de pollo y, en cuarto lugar la sopa de pollo, seco de pollo con frijoles con arroz, acompañado con refresco de manzana.

Precios de menú

El precio máximo de un menú económico compuesto por sopa o entrada, plato de segundo y refresco puede llegar a costar entre S/.5,00 y S/.15,00. Por estrato alto que incluye distritos como Miraflores, San Isidro, La Molina, San Borja el precio promedio es de S/.10,00; mientras que, el estrato bajo como Carabayllo, Comas, La Victoria, Puente Piedra, San Juan de Miraflores, San Martín de Porres, Villa El Salvador y Villa María del Triunfo puede llegar a un precio promedio de S/.6,50.

En cuanto a los precios de platos a la carta el arroz chaufa puede costar entre S/. 6,00 y S/.15,00, el lomo saltado entre S/. 8,00 y S/. 39,00, ceviche entre S/.10,00 y S/. 55,00 y el cuarto del pollo a la brasa de S/. 7,50 a S/. 19,50.

Nuevos emprendedores jóvenes lideran conducción de restaurantes

El 45,00% de los nuevos emprendedores dedicados al negocio de restaurantes son varones, uno de cada tres tiene menos de 26 años de edad. El 54,6% de los emprendedores tiene nivel educativo superior.

Por otro lado, el 54,3% de los conductores de los establecimientos son mujeres, de este total el 43,6% son mayores de 45 años de edad y el 45,4% tiene nivel educativo superior universitario.

Estudio permitirá mejorar medición de la pobreza y aporte calórico

El estudio de los Principales Menús Consumidos fuera del Hogar tiene como propósito conocer la composición calórica, de proteínas, grasas y carbohidratos que contienen los alimentos que se consumen fuera del hogar y sirve para mejorar el cálculo de la medición de la pobreza.

Ingreso promedio mensual de cocineros

El Instituto Nacional de Estadística e Informática informó que el ingreso promedio mensual de los cocineros según su calificación puede variar entre S/.863 y S/.1 087. En el caso de los cocineros calificados según sexo los cocineros varones tienen un ingreso promedio de S/.1 357 y las mujeres de S/.963. En cuanto a los cocineros no calificados los varones ganan en promedio S/.824 y las mujeres, S/.865.

Menús de mayor preferencia según área de residencia

En Lima Norte, la opción más ofertada es Papa a la huancaína - Arroz con pollo - Chicha morada. La segunda opción es Sopa de pollo - Seco de res con frijoles y arroz - Infusión de hierbas y la tercera es Sopa wantán - Arroz chaufa de pollo.

En Lima Sur, la opción más ofertada es Sopa de pollo - Arroz con pollo - Chicha morada. La segunda opción es Papa a la huancaína, Seco de res con frijoles y arroz - Infusión de hierbas, y la tercera opción es Sopa wantán - Arroz chaufa de pollo.

En Lima Centro, la opción más ofertada es Papa a la huancaína - Arroz con pollo - Chicha morada. La segunda opción es Sopa wantán - Arroz chaufa de pollo y la tercer opción es Cebiche de pescado - Seco de res con frijoles y arroz - Infusión de hierbas.

En Lima Este, la opción más ofertada es Sopa de pollo - Arroz con pollo - Chicha morada. La segunda opción es Sopa wantán - Arroz chaufa de Pollo y la tercera es Papa a la huancaína – Seco de pollo con frijoles y arroz – Infusión de hierbas.

En el Callao, la opción más ofertada es Papa a la huancaína - Arroz con pollo - Chicha morada, la segunda es ceviche de pescado – Seco de res con frijoles y arroz – refresco de manzana y, la tercera es Sopa wantán - Arroz chaufa de pollo.

Agradecemos su publicación
Oficina Técnica de Difusión