



# Encuesta Gastronómica

---

Río Grande – Abril 2023

## Dirección de Turismo

Rosales 350, (V9420CMH) Río Grande, Argentina

[turismorga@gmail.com](mailto:turismorga@gmail.com)

<https://turismo.riogrande.gob.ar/>

## Observatorio Estadístico

Rosales 56, (V9420CMF) Río Grande, Argentina

# ENCUESTA GASTRONÓMICA

## Río Grande - Abril 2023

### Contenido

Introducción.....	3
Anticipo 1 trimestre mes Abril 2023.....	4
Anexo 1 trimestre mes Abril 2023.....	13

## Introducción

La gastronomía, componente esencial de la historia, la tradición y la identidad, se ha convertido también en un motivo importante para visitar un destino. Según el segundo informe mundial de la OMT sobre turismo gastronómico, este segmento turístico ofrece un enorme potencial para estimular las economías locales, regionales y nacionales y promover la sostenibilidad y la inclusión.

En este marco la Dirección de Turismo del Municipio de Río Grande viene trabajando en un plan integral de desarrollo y fortalecimiento del circuito gastronómico existente en la ciudad, a través de capacitaciones, charlas, degustaciones y con el lanzamiento del libro de recetas Sabores y Saberes con Tradición, donde se pueden encontrar recetas de vecinos y vecinas, chefs profesionales y cocineros amateurs realizadas con productos locales.

El presente documento tiene el objetivo de mostrar los datos recopilados en el operativo de Encuesta Gastronómica realizado por la Dirección de Turismo del Municipio de Río Grande con la finalidad de contar con datos reales del sector.

Este operativo tendrá una periodicidad trimestral, donde se podrán medir los siguientes parámetros dentro del rubro gastronómico: cantidad de personal que emplea en el sector, cantidad de cubiertos, si cuentan con instalaciones accesibles; si realizan buenas prácticas ambientales, como separación de residuos; si hacen compost y si reciclan. En cuanto a menús/cartas es importante saber qué locales gastronómicos ofrecen en sus cartas menú sin Tacc, menú para personas diabéticas, menú vegano, y sobre todo quienes ofrecen platos típicos de nuestra ciudad, como trucha, róbalo, mariscos y cordero. Destacando la importancia de contar con una oferta gastronómica con productos identificatorios que se transforman en un atractivo más para el destino.

En la ciudad de Río Grande este operativo se comenzó a instrumentar a partir de abril de 2022 a través de la Dirección de Turismo y el Observatorio Estadístico del Municipio de Río Grande, aplicando un diseño de encuesta, es decir se indaga la totalidad de los establecimientos que componen la oferta gastronómica.

En esta oportunidad se exponen los principales datos, para los establecimientos gastronómicos de la ciudad de Río Grande del mes de Abril 2023.

## Anticipo 1 trimestre mes Abril 2023

### Indicadores de la oferta gastronómica

En el mes de Abril 2023 la ciudad de Río Grande presenta una oferta gastronómica con 45 establecimientos, de los cuales 5 se encuentra cerrado temporalmente, 1 no participa de la encuesta. Los 39 restantes suman una disponibilidad total de cubiertos 3.222.

Gráfico 1. Muestra la oferta gastronómica disponible en cuanto a los distintos rubros tales como Restaurantes, Cervecería, Comidas Rápidas, Confitería y Resto bar en Río Grande. Abril 2023

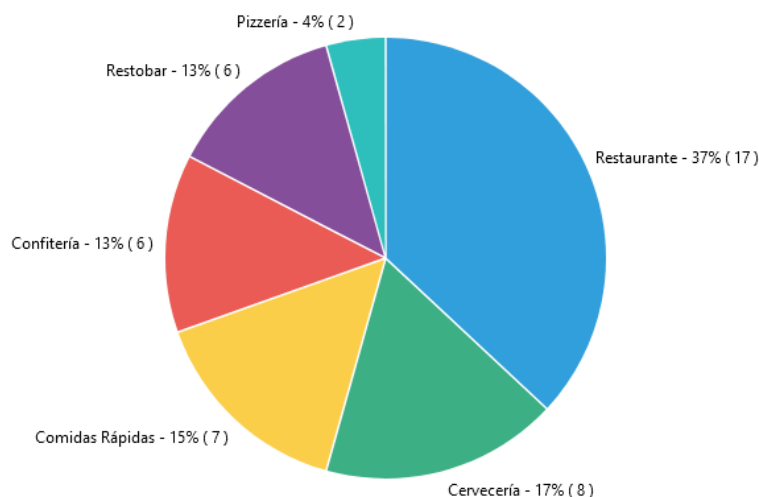
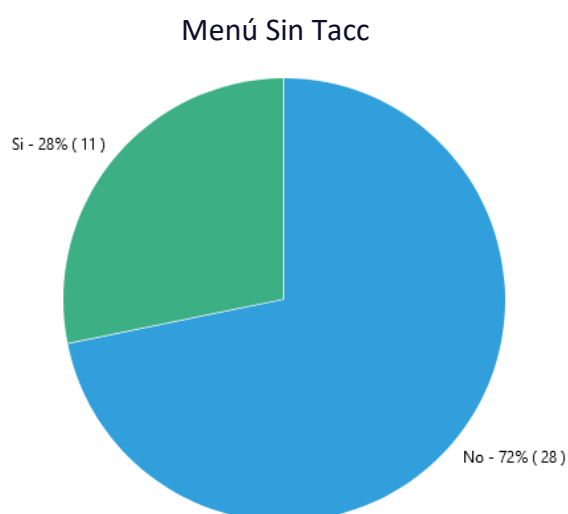


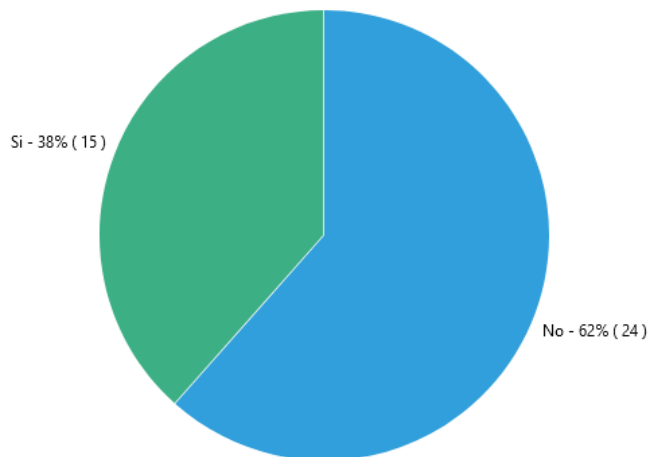
Gráfico 2, 3 y 4. Cantidad de locales gastronómicos que cuentan con menú sin tacc, menú para personas diabéticas y menú vegano en Río Grande. Abril 2023

Durante el mes en estudio se pudo observar que el 28% de los locales gastronómicos cuenta con menú sin tacc.



En cuanto a menú para personas diabéticas se pudo observar que el 38 % de los gastronómicos si cuenta con menú para personas diabéticas.

Menú para personas diabéticas



Y con respecto a menú vegano se pudo observar que el 64% de los locales gastronómicos si cuenta con menú vegano.

Menú Vegano

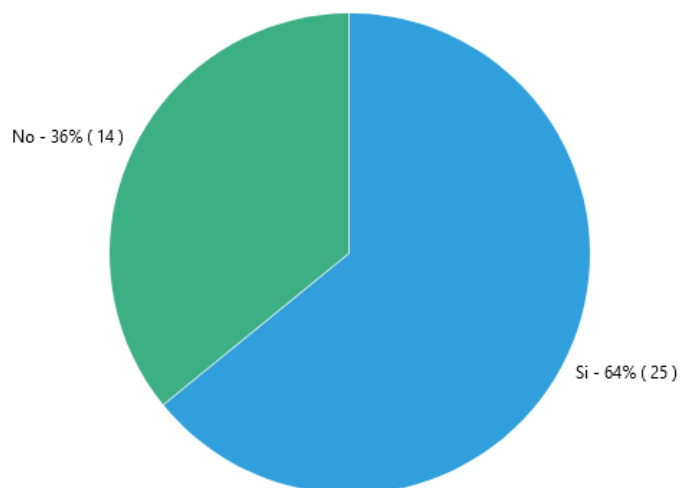
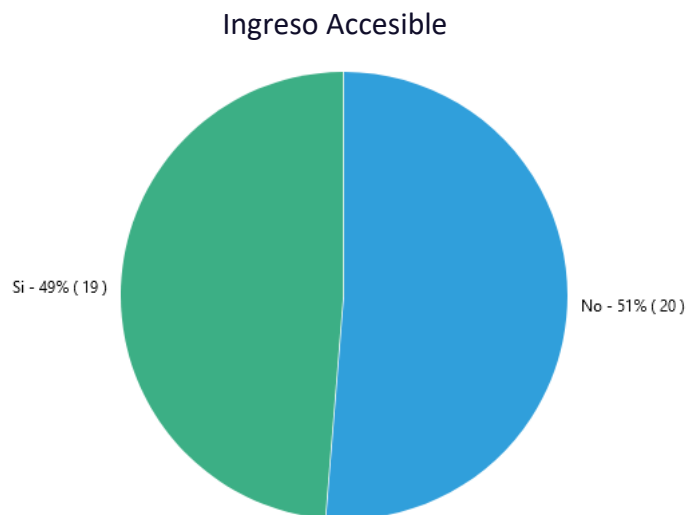
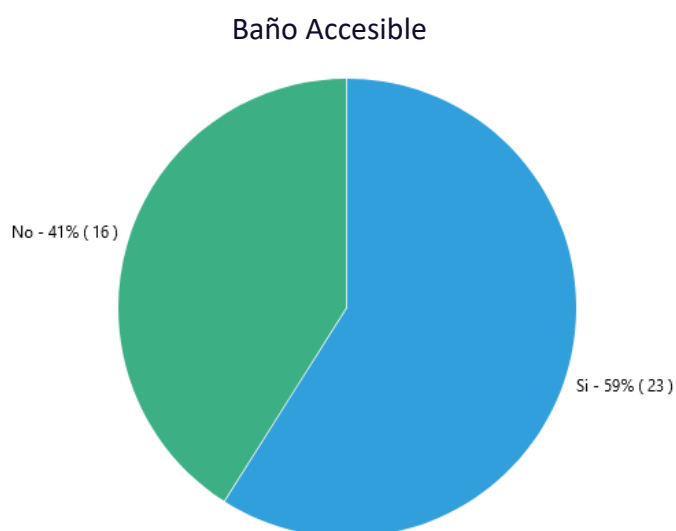


Gráfico 5, 6 y 7. Cantidad de locales gastronómicos que cuentan con Accesibilidad en cuanto a un Ingreso y baños accesible, carta en braille y cambiadores en algún lugar del local en Río Grande. Abril 2023.

Durante el mes en estudio se pudo observar que el 49% de los locales gastronómicos cuenta con un ingreso accesible ya sea con una rampa de acceso o puertas accesibles para usuarios con movilidad reducida.



En cuanto a baño accesible se pudo observar que el 59 % de los locales gastronómicos si cuenta con baño accesible para personas con discapacidad.



Y con respecto a carta braille se pudo observar que el 15 % de los locales gastronómicos si cuenta con carta braille.

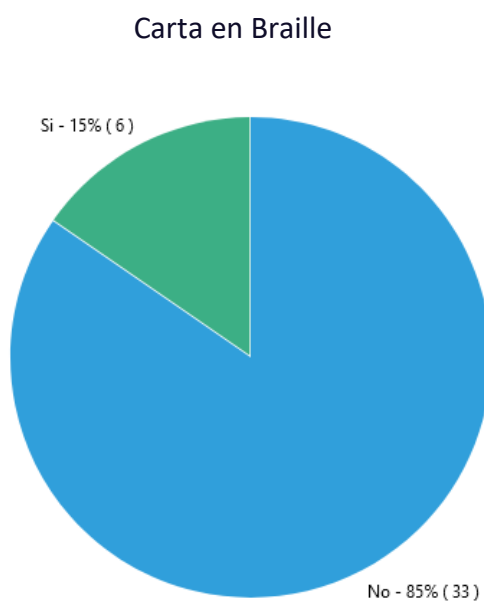
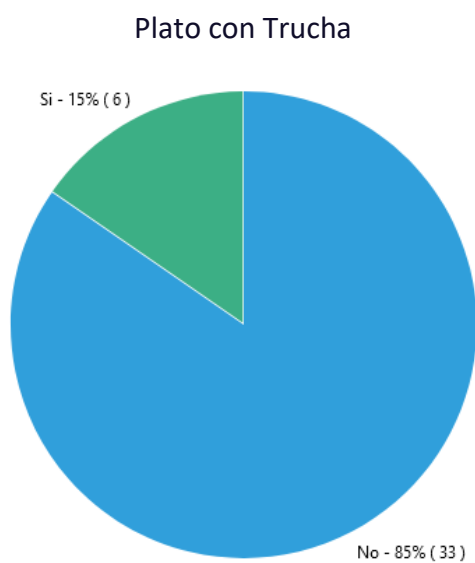
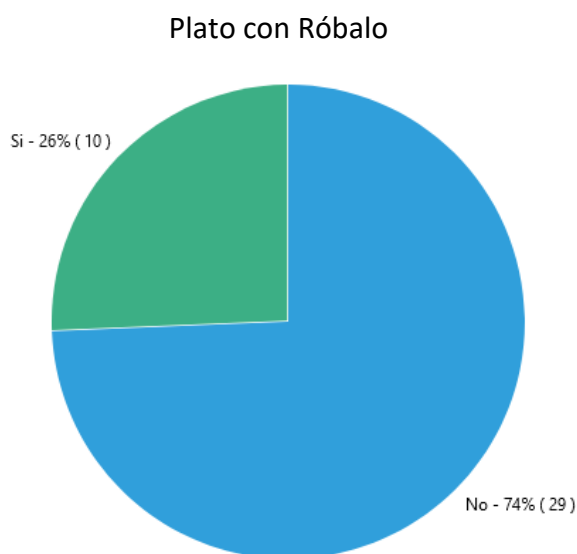


Gráfico 8, 9, 10 y 11. Cantidad de locales gastronómicos que cuentan con platos típicos como: Trucha, Róbalo, Mariscos y Cordero. Abril 2023.

Durante el mes en estudio se pudo observar que el 15% de los locales gastronómicos cuenta con plato de trucha.



En cuanto a plato con róbalo se pudo observar que el 26 % de los locales gastronómicos si cuenta con un plato con róbalo.



En cuanto a platos con marisco se pudo observar que el 49 % de los locales gastronómicos si cuentan con un plato con mariscos en sus cartas.





Y con respecto a platos con cordero se pudo observar que el 13 % de los locales gastronómicos cuenta con platos que incluyan cordero.

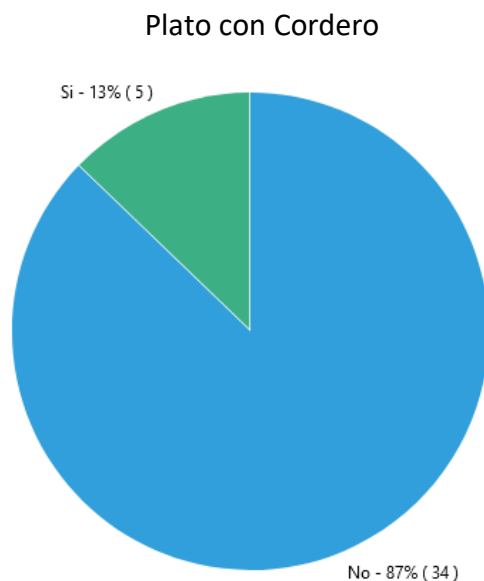


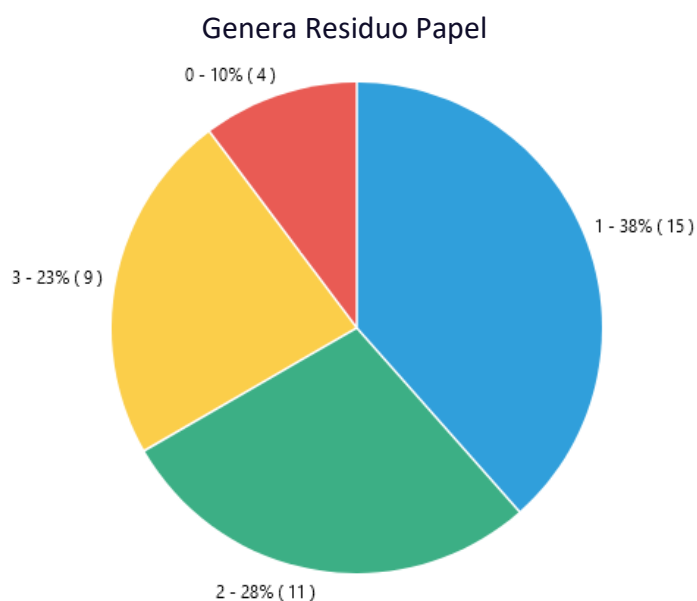
Gráfico 12, 13, 14 y 15. Cantidad de residuos que generan mensualmente Siendo 0 Nada, 1 Poco, 2 Medio y 3 Mucho en cuanto a papel, plástico, vidrio y metal, además si separan residuos y hacen compost. Abril 2023.

En color verde se puede observar que el 28% de los locales gastronómicos no generan residuos en papel.

En color azul se puede observar que el 38% de los locales gastronómicos generan poca cantidad de residuos en papel.

En color rojo se puede observar que el 10% de los locales gastronómicos generan un nivel medio de cantidad de papel como residuo.

En color amarillo se puede observar que el 23% de los locales gastronómicos general mucha cantidad de papel.

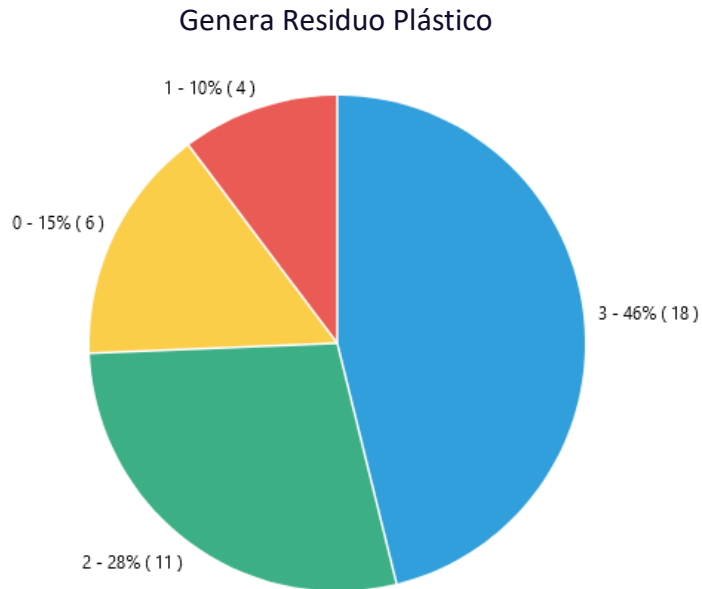


En color amarillo se puede observar que la cantidad el 15% de los locales gastronómicos no generan residuos en plástico.

En color rojo se puede observar que el 10% de los locales gastronómicos generan poca cantidad de residuos en plástico.

En color verde se puede observar que el 28% de los locales gastronómicos generan un nivel medio de cantidad de plástico como residuo.

En color azul se puede observar que el 46% de los locales gastronómicos general mucha cantidad de plástico.

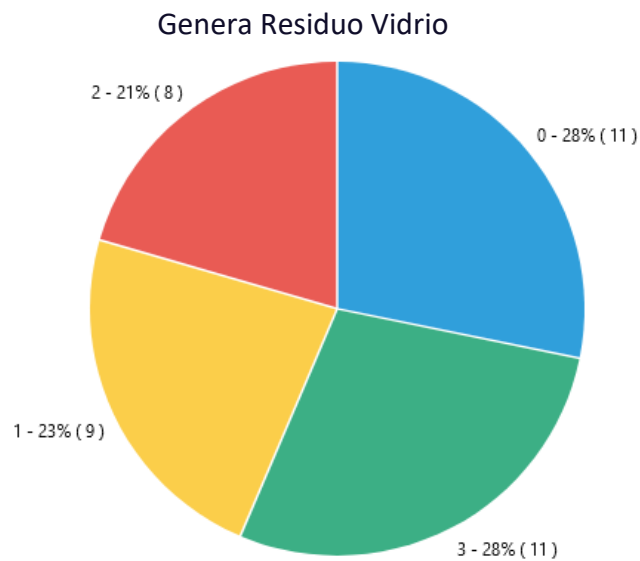


En color verde se puede observar que el 28% de los locales gastronómicos no generan vidrio.

En color amarillo se puede observar que el 23% de los locales gastronómicos generan poca cantidad de residuos en vidrio.

En color rojo se puede observar que el 21% de los locales gastronómicos generan un nivel medio de cantidad de vidrio como residuo.

En color azul se puede observar que el 28% de los locales gastronómicos general mucha cantidad de vidrio.

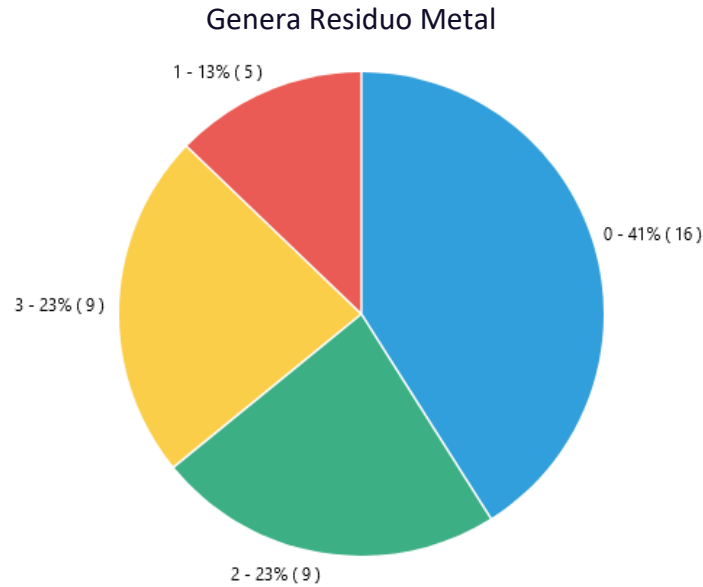


En color verde se puede observar que el 23% de los locales gastronómicos no generan metal.

En color rojo se puede observar que el 13% de los locales gastronómicos generan poca cantidad de residuos en metal.

En color amarillo se puede observar que el 23% de los locales gastronómicos generan un nivel medio de cantidad de metal como residuo.

En color azul se puede observar que el 41% de los locales gastronómicos general mucha cantidad de metal.



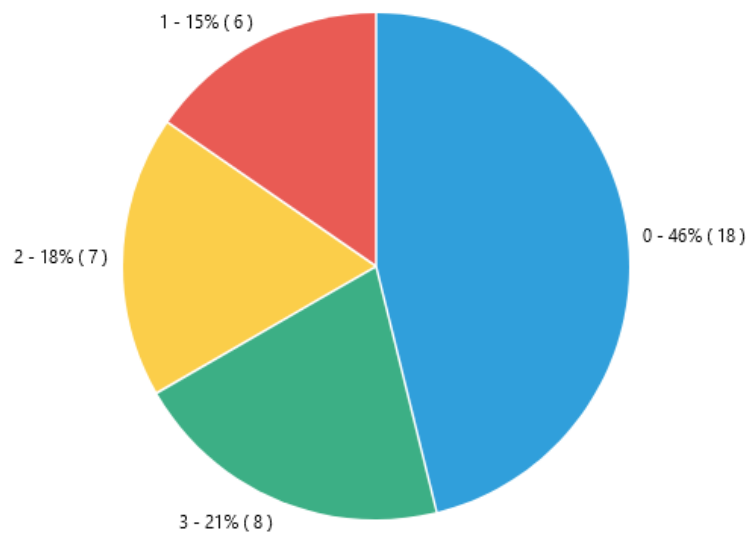
En color azul se puede observar que el 46% de los locales gastronómicos no generan residuos orgánicos no aprovechables.

En color amarillo se puede observar que el 18% de los locales gastronómicos generan un nivel medio de cantidad de residuos orgánicos no aprovechables.

En color verde se puede observar que el 21% de los locales gastronómicos generan mucha cantidad de residuos orgánicos no aprovechables.

En color rojo se puede observar que el 15% de los locales gastronómicos generan mucha cantidad de residuos orgánicos no aprovechables.

#### Genera Residuo Orgánicos no Aprovechables.



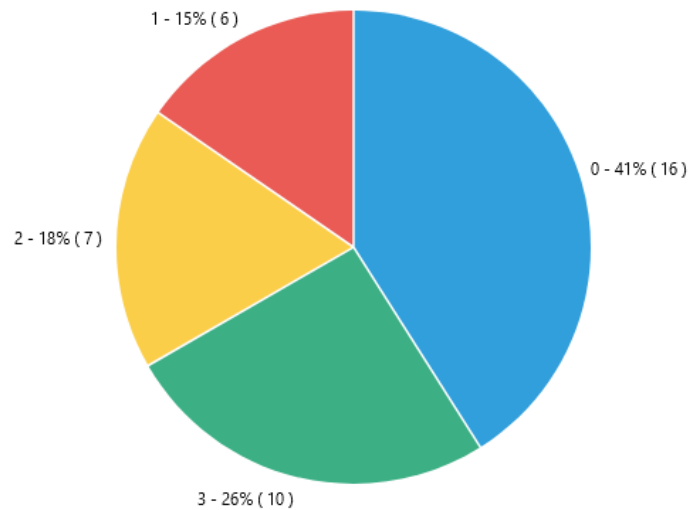
En color azul se puede observar que el 41% de los locales gastronómicos no generan residuos orgánicos aprovechables.

En color rojo se puede observar que el 15% de los locales gastronómicos generan poca cantidad de residuos orgánicos aprovechables.

En color verde se puede observar que el 26% de los locales gastronómicos generan un nivel medio de cantidad de residuos orgánicos aprovechables.

En color amarillo se puede observar que el 18% de los locales gastronómicos generan también un nivel medio de cantidad de residuos orgánicos aprovechables.

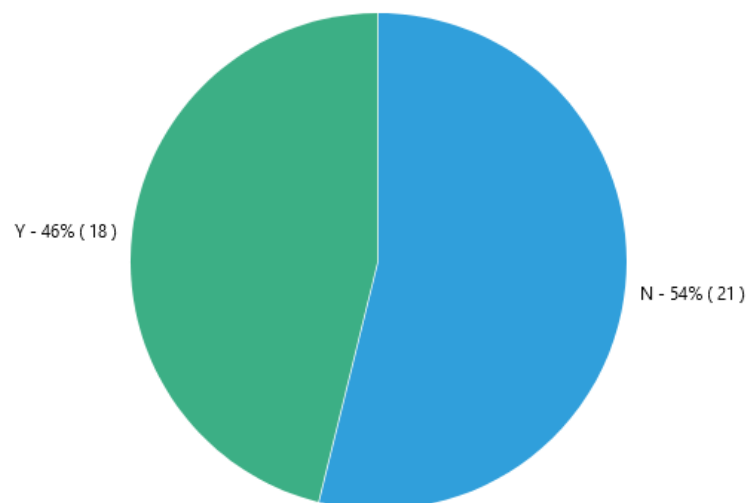
### Genera Residuo Orgánicos Aprovechables.



Un dato que fue de interés para relevar es la adhesión al pre-viaje ya que la misma es una herramienta que sirve para impulsar la actividad turística y es bueno saber cuántos comercios de la ciudad reciben este beneficio.

Durante el mes en estudio se pudo observar que sólo el 46% de los locales gastronómicos están adheridos al programa Pre-viaje del Ministerio de Turismo y Deportes.

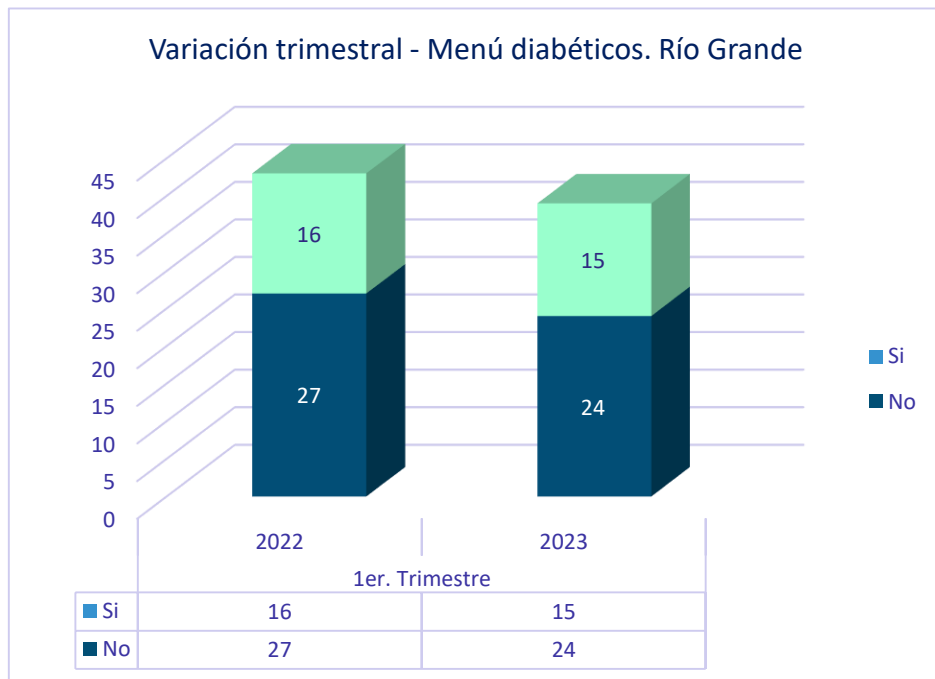
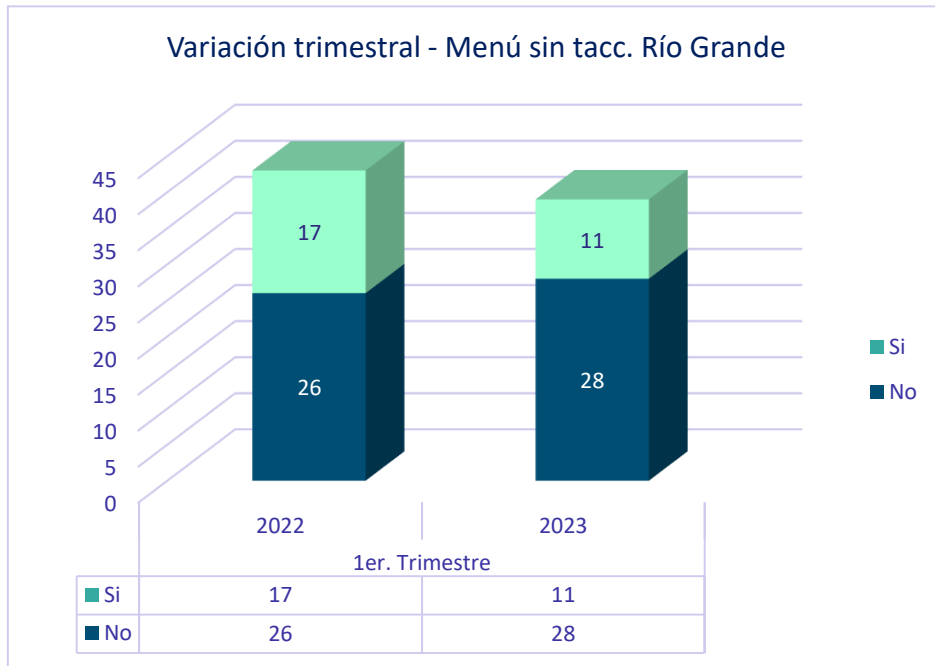
### Adheridos al Programa Pre-viaje



Anexo 1 trimestre anual mes Abril 2022 - 2023

En el siguiente anexo se comparará el primer trimestre del año 2022 con el primer trimestre del año 2023 para poder identificar las diferentes variaciones trimestrales.

Gráfico 2, 3 y 4. Se compararon los dos trimestres la cantidad de locales gastronómicos que cuentan con menú sin Tacc, menú para personas diabéticas y menú vegano en Río Grande. Abr a Abr 2022 -2023.



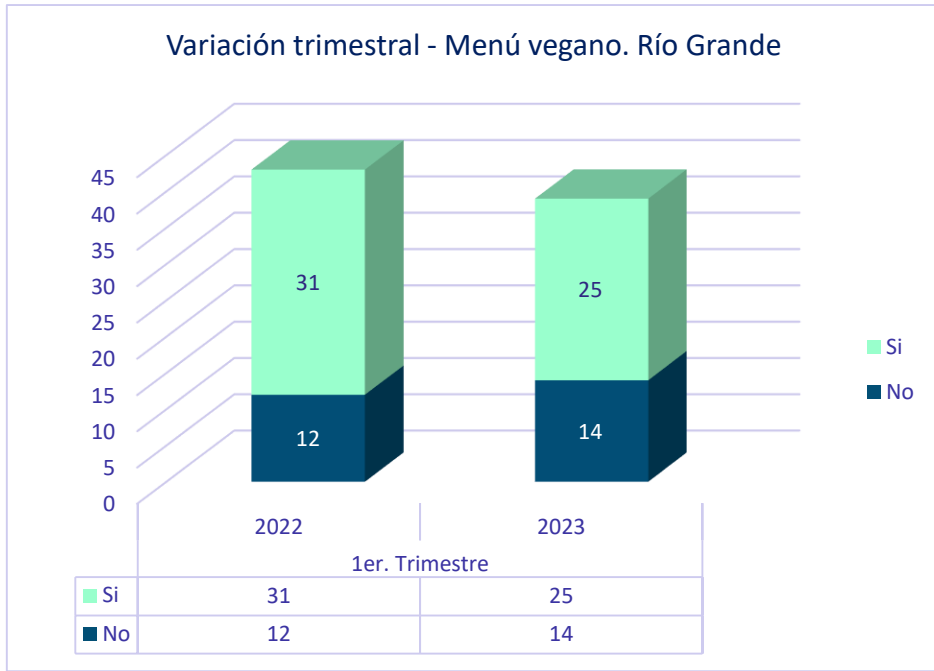
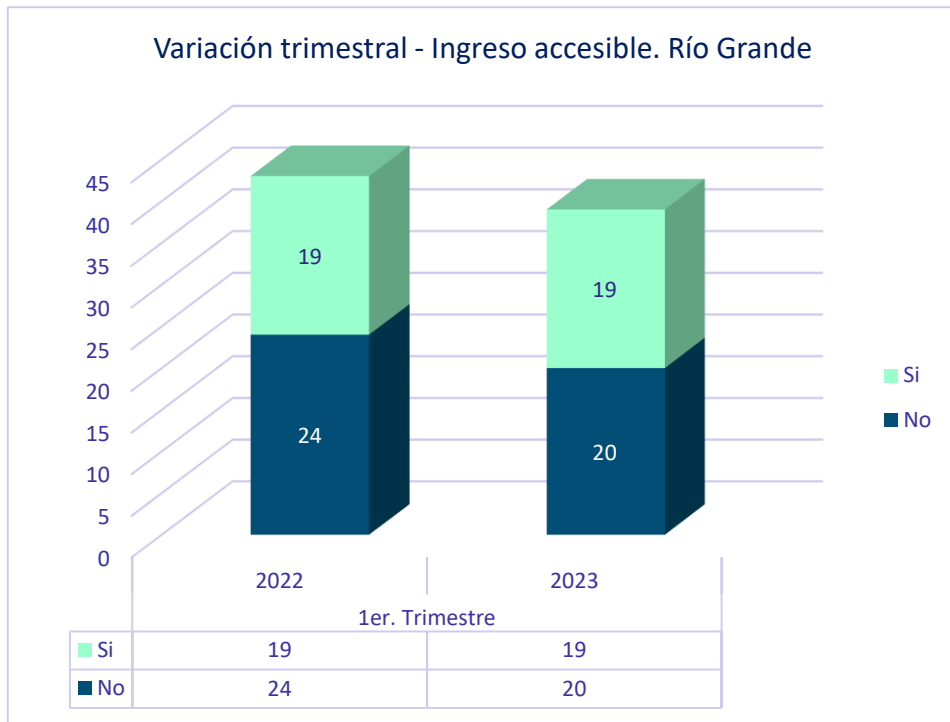


Gráfico 5, 6 y 7. Se compararon los dos trimestres la cantidad de locales gastronómicos que cuentan con Accesibilidad en cuanto a un Ingreso y baños accesible, carta en braille. Abr a Abr 2022 -2023.



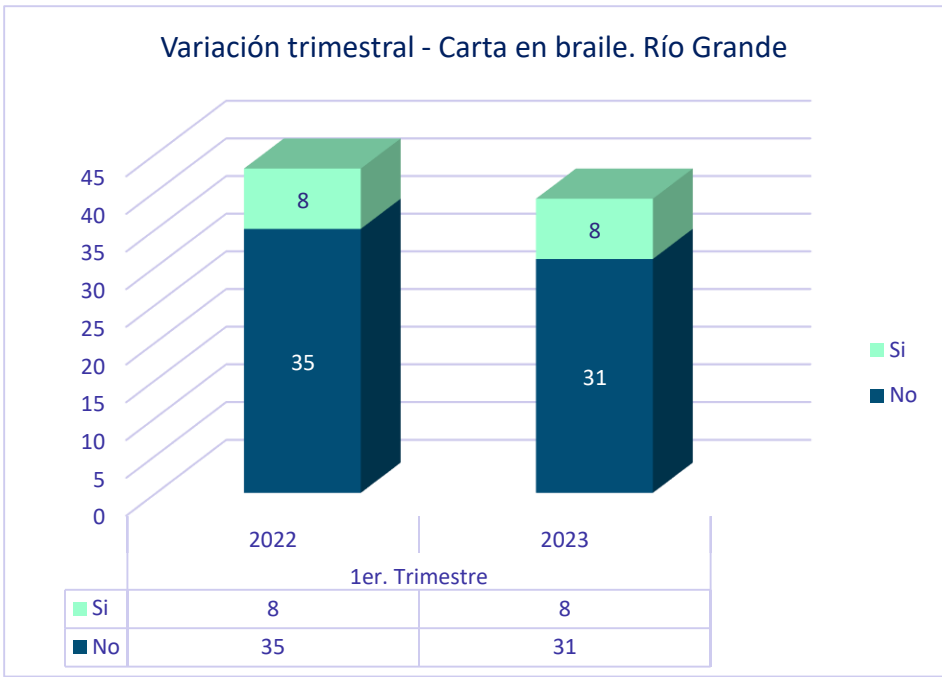
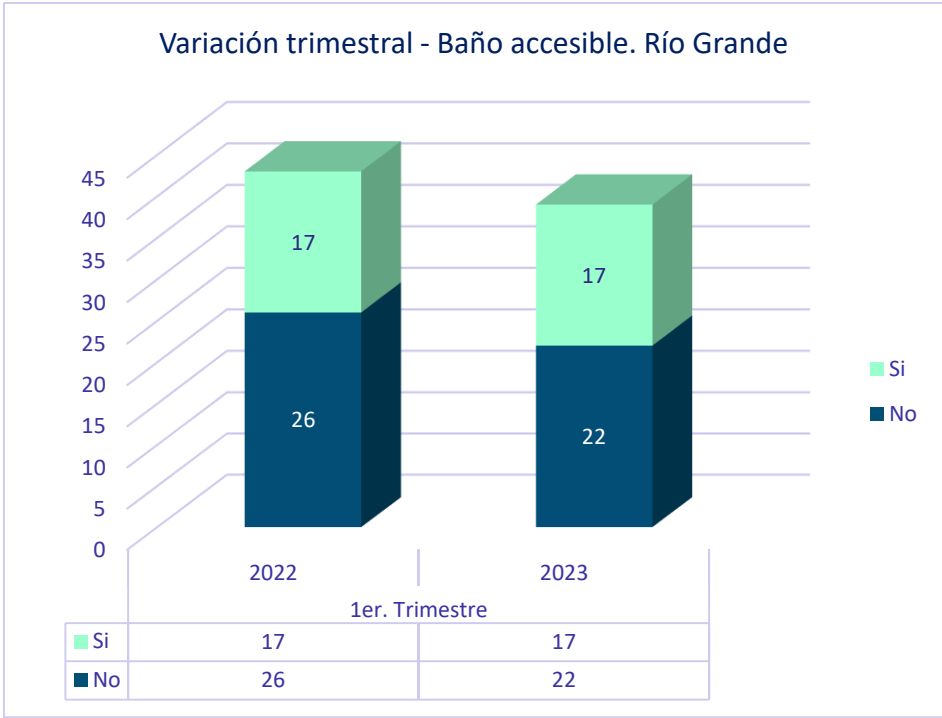
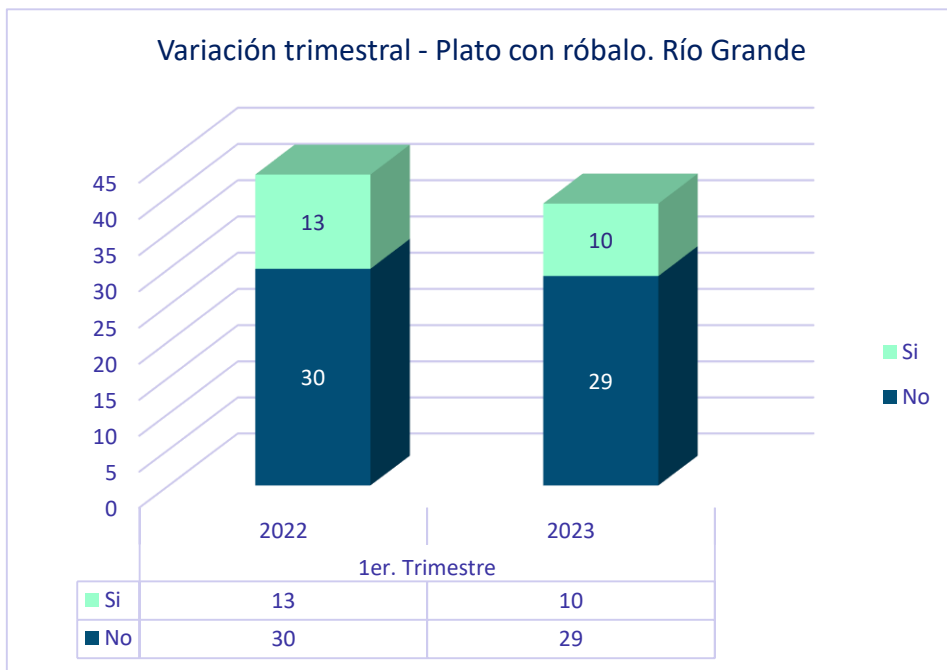
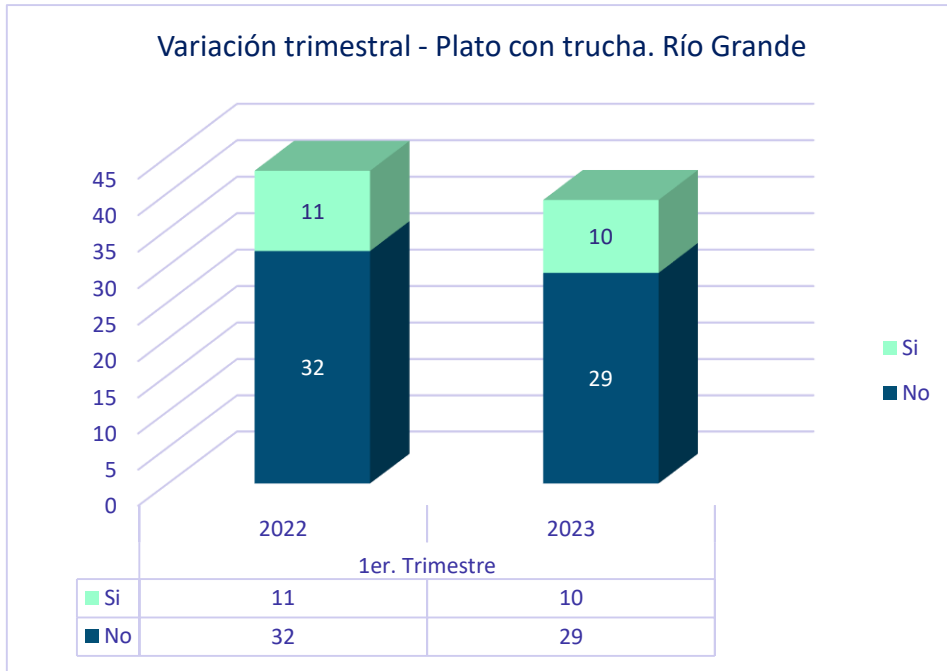
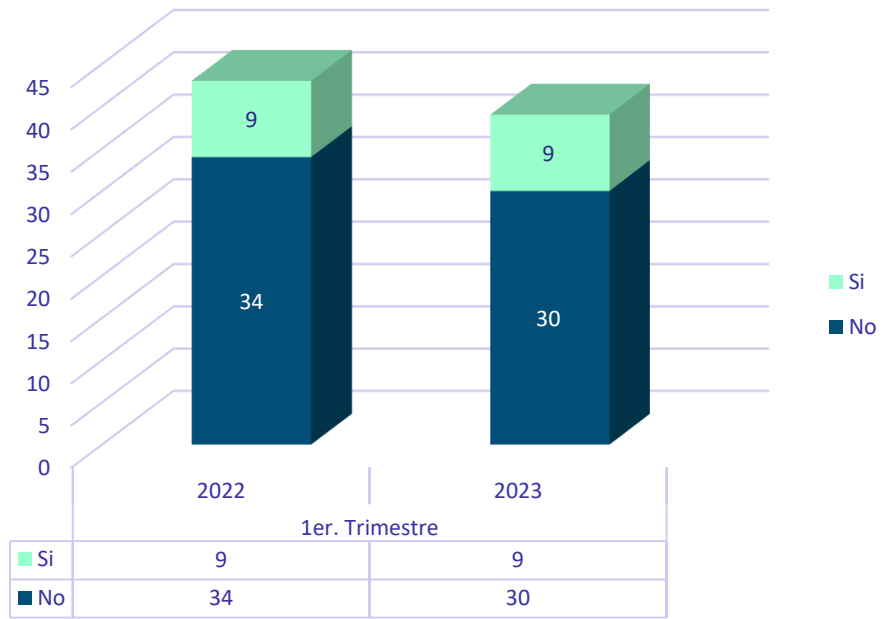


Gráfico 8, 9, 10 y 11. Se compararon los dos trimestres la cantidad de locales gastronómicos que cuentan con platos típicos como: Trucha, Róbalo, Cordero y Mariscos. Abr a Abr 2022 -2023.





Variación trimestral - Plato con cordero. Río Grande



Variación trimestral - Plato con mariscos. Río Grande

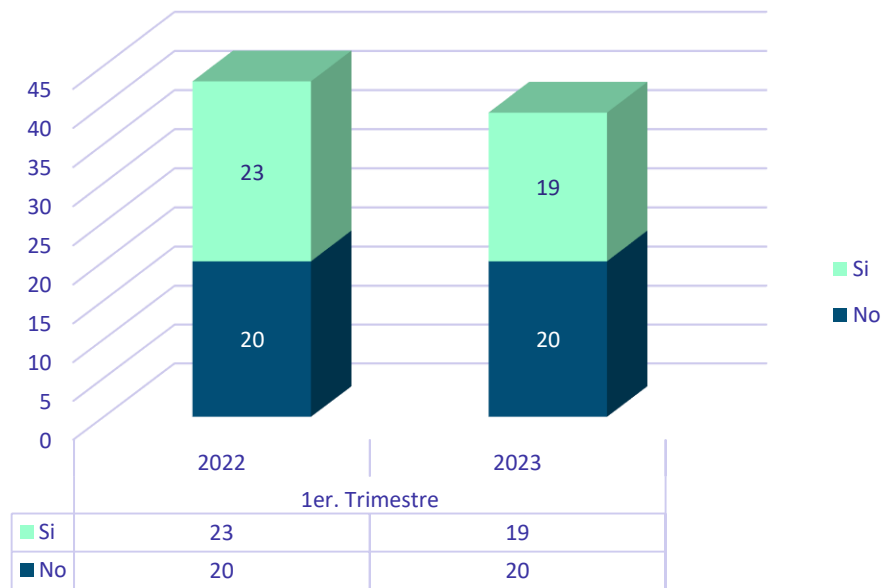
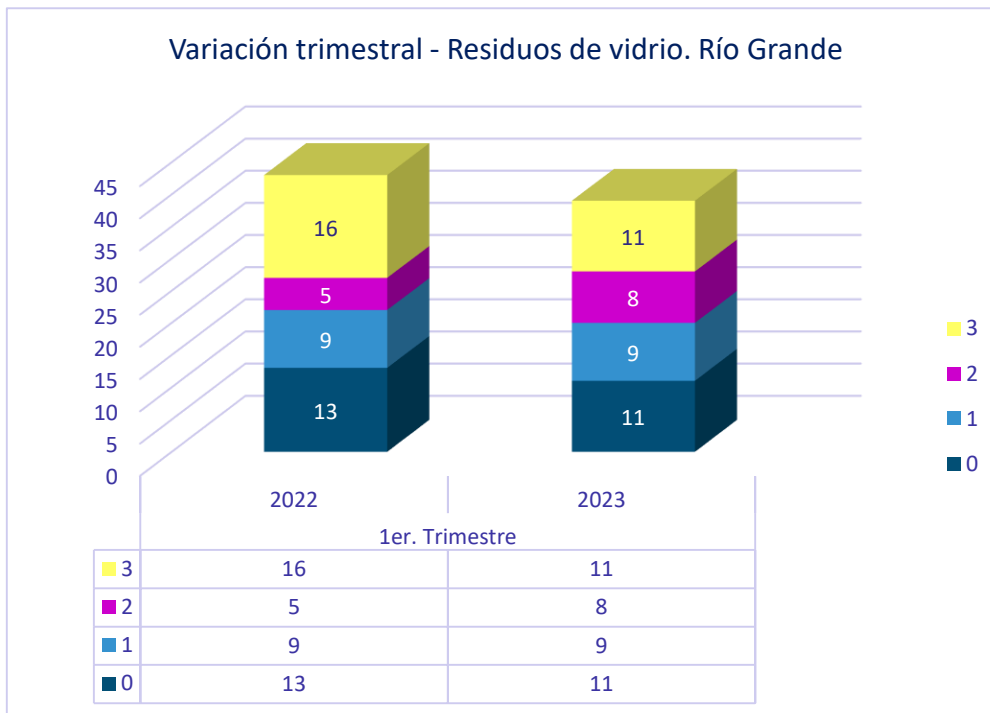
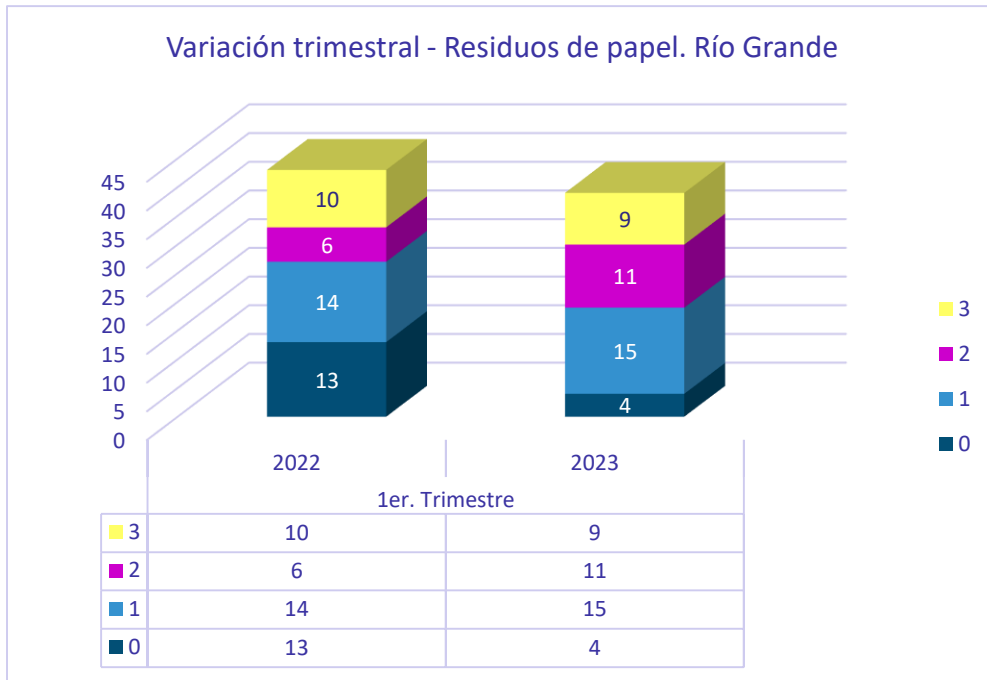
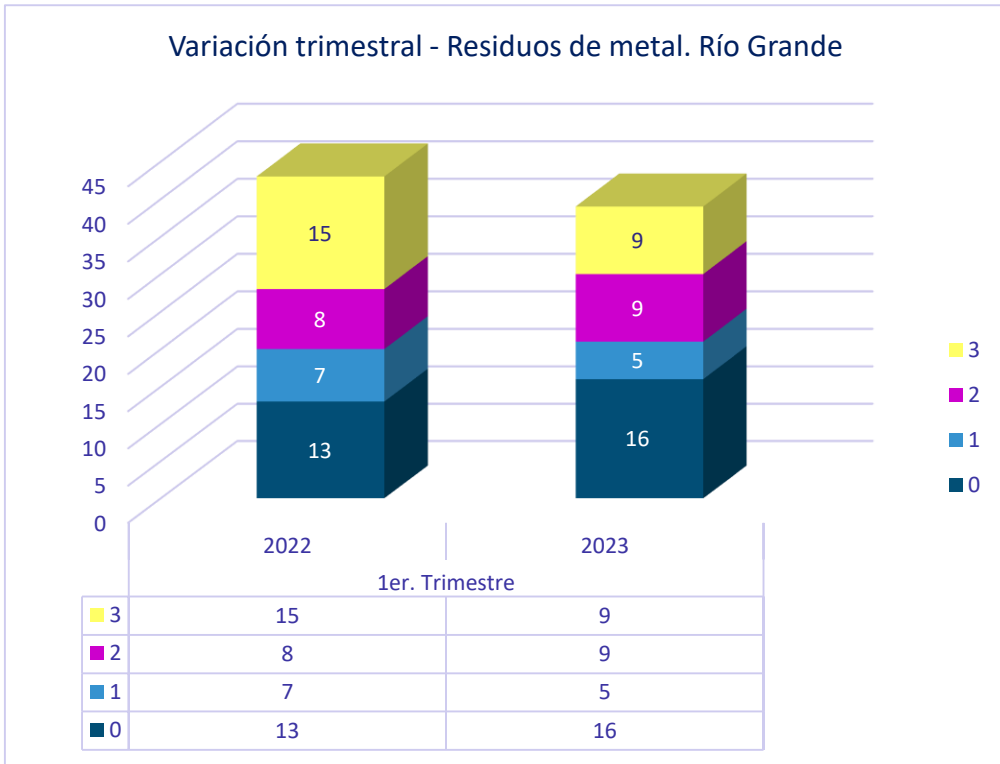
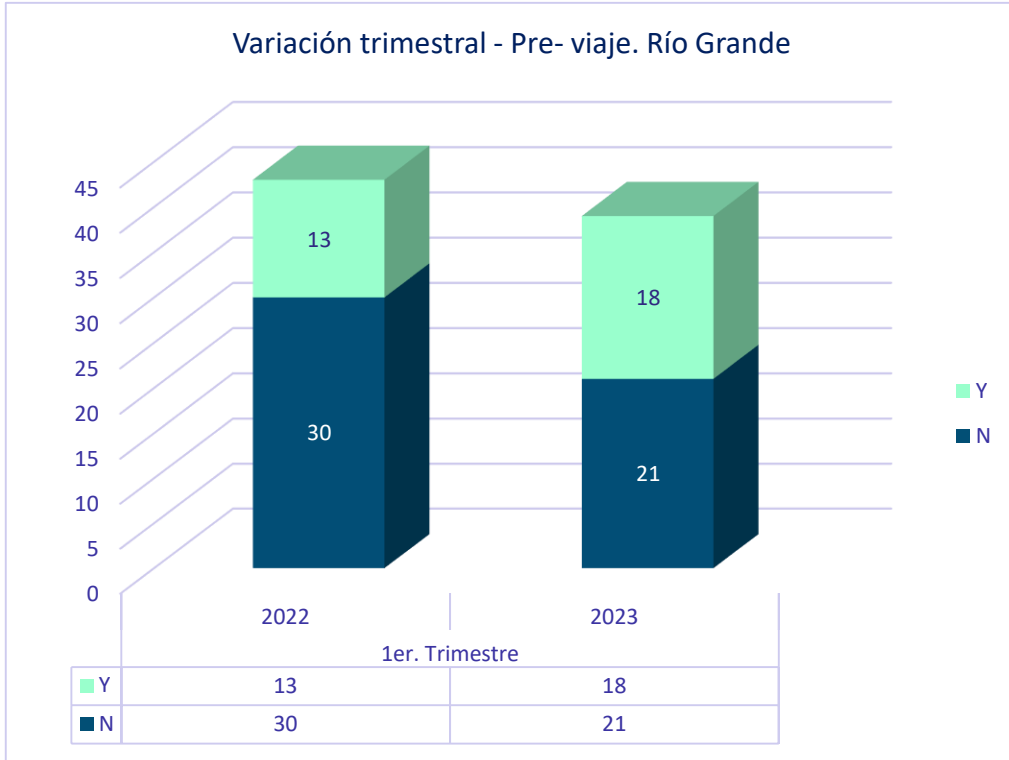


Gráfico 12, 13, 14 y 15. Se compararon los dos trimestres la cantidad de residuos que generan mensualmente Siendo 0 Nada, 1 Poco, 2 Medio y 3 Mucho en cuanto a papel, plástico, vidrio y metal, además si separan residuos y hacen compost. Abr a Abr 2022 -2023.







# Encuesta Gastronómica

Río Grande – Julio 2022



**Municipio  
de Río Grande**

**Dirección de Turismo**

Rosales 350, (V9420CMH) Río Grande, Argentina

turismorga@gmail.com

<https://turismo.riogrande.gob.ar/>

**Observatorio Estadístico**

Rosales 56, (V9420CMF) Río Grande, Argentina

# ENCUESTA GASTRONÓMICA

## Río Grande - Julio 2023

### Contenido

Introducción.....	3
Anticipo 2 trimestre mes Julio 2023.....	4
Anexo 2 trimestre mes Julio 2023.....	13

## Introducción

La gastronomía, componente esencial de la historia, la tradición y la identidad, se ha convertido también en un motivo importante para visitar un destino. Según el segundo informe mundial de la OMT sobre turismo gastronómico, este segmento turístico ofrece un enorme potencial para estimular las economías locales, regionales y nacionales y promover la sostenibilidad y la inclusión.

En este marco la Dirección de Turismo del Municipio de Río Grande viene trabajando en un plan integral de desarrollo y fortalecimiento del circuito gastronómico existente en la ciudad, a través de capacitaciones, charlas, degustaciones y con el lanzamiento del libro de recetas Sabores y Saberes con Tradición, donde se pueden encontrar recetas de vecinos y vecinos, chefs profesionales y cocineros amateurs realizadas con productos locales.

El presente documento tiene el objetivo de mostrar los datos recopilados en el operativo de Encuesta Gastronómica realizado por la Dirección de Turismo del Municipio de Río Grande con la finalidad de contar con datos reales del sector.

Este operativo tendrá una periodicidad trimestral, donde se podrán medir los siguientes parámetros dentro del rubro gastronómico: cantidad de personal que emplea el sector, cantidad de cubiertos, si cuentan con instalaciones accesibles; si realizan buenas prácticas ambientales, como separación de residuos; si hacen compost y si reciclan. En cuanto a menús/cartas es importante saber qué locales gastronómicos ofrecen en sus cartas menú sin Tacc, menú para personas diabéticas, menú vegano, y sobre todo quienes ofrecen platos típicos de nuestra ciudad, como trucha, róbalo, mariscos y cordero. Destacando la importancia de contar con una oferta gastronómica con productos identitarios que se transforman en un atractivo más para el destino.

En la ciudad de Río Grande este operativo se comenzó a instrumentar a partir de abril de 2022 a través de la Dirección de Turismo y el Observatorio Estadístico del Municipio de Río Grande, aplicando un diseño de encuesta, es decir se indaga la totalidad de los establecimientos que componen la oferta gastronómica.

En esta oportunidad se exponen los principales datos, para los establecimientos gastronómicos de la ciudad de Río Grande del mes de Julio 2023.

## Anticipo 2 trimestre mes Julio 2023

### Indicadores de la oferta gastronómica

En el mes de Julio 2023 la ciudad de Río Grande presenta una oferta gastronómica con 44 establecimientos, de los cuales 1 se encuentra cerrado temporalmente. Sumando una disponibilidad total de cubiertos 3.000.

Gráfico 1. Muestra la oferta gastronómica disponible en cuanto a los distintos rubros tales como Restaurantes, Cervecería, Comidas Rápidas, Confitería y Restobar en Río Grande. Julio 2023

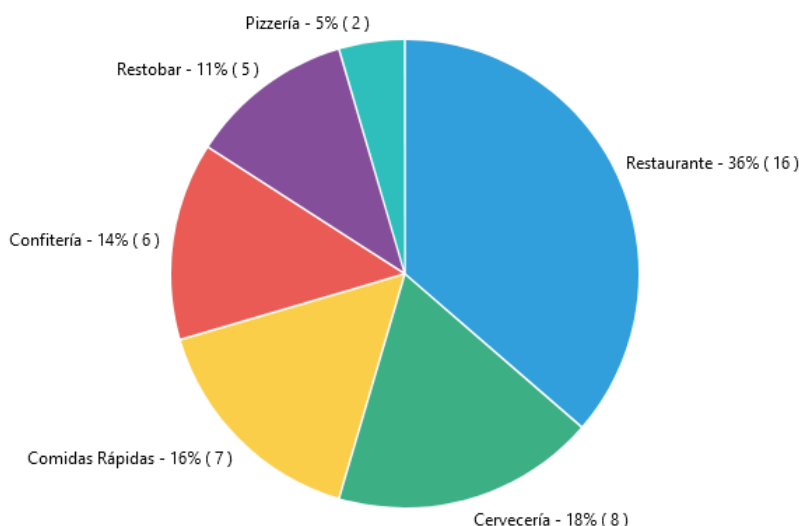
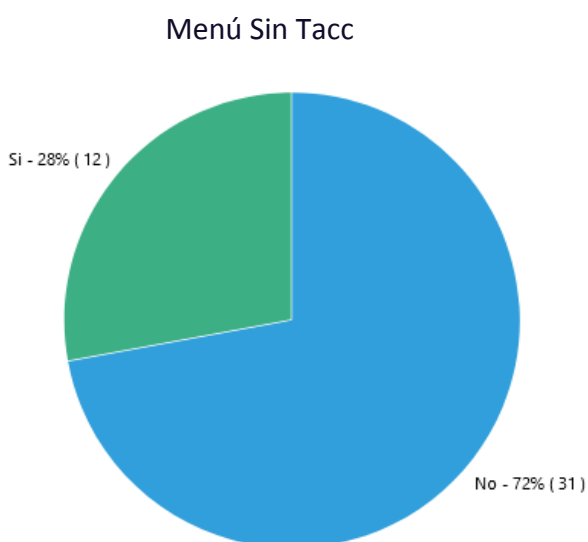


Gráfico 2, 3 y 4. Cantidad de locales gastronómicos que cuentan con menú sin Tacc, menú para personas diabéticas y menú vegano en Río Grande. Julio 2023

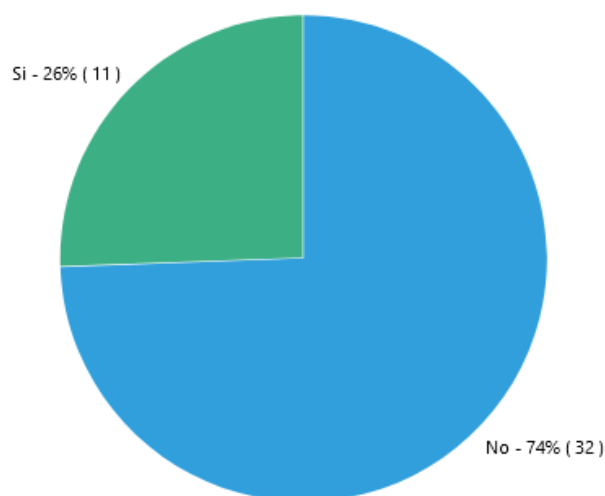
Durante el mes en estudio se pudo observar que el 28% de los locales gastronómicos cuenta con menú sin tacc.





En cuanto a menú para personas diabéticas se pudo observar que el 26 % de los gastronómicos si cuenta con menú para personas diabéticas.

### Menú para personas diabéticas



Y con respecto a menú vegano se pudo observar que el 70% de los locales gastronómicos si cuenta con menú vegano.

### Menú Vegano

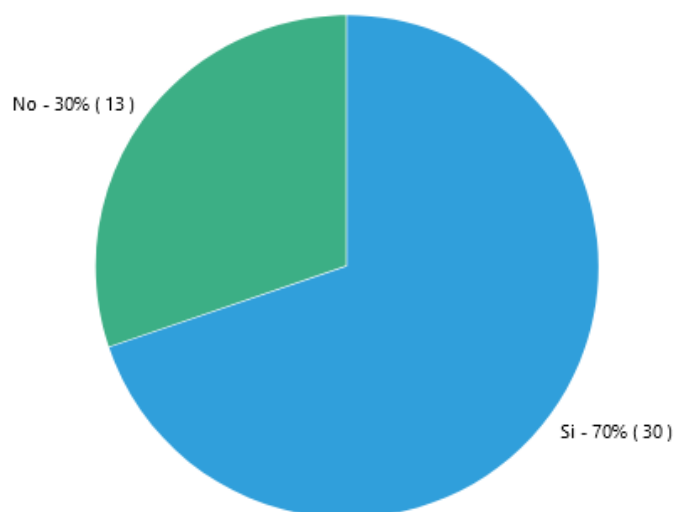
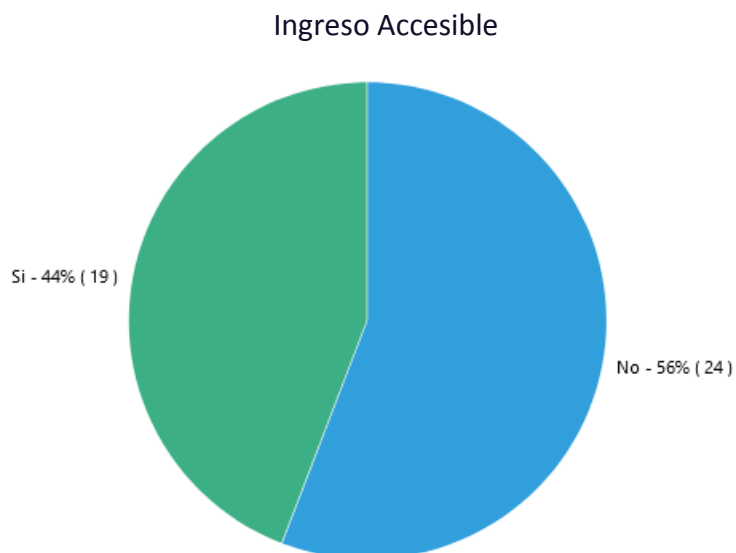
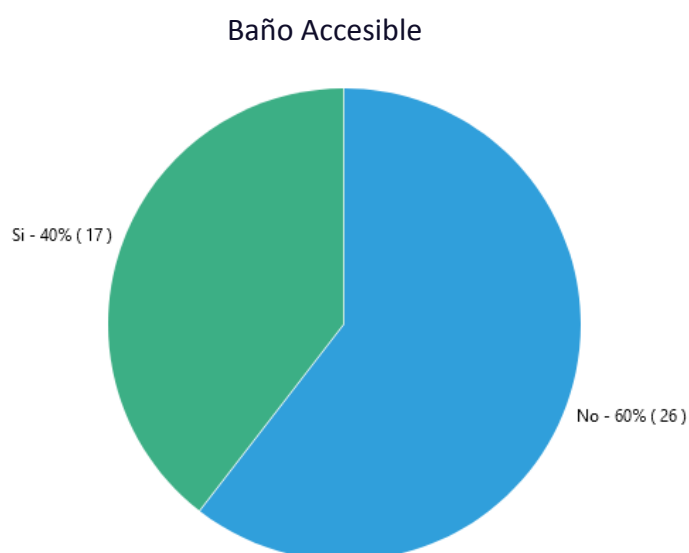


Gráfico 5, 6 y 7. Cantidad de locales gastronómicos que cuentan con Accesibilidad en cuanto a un Ingreso y baños accesible, carta en braille y cambiadores en algún lugar del local en Río Grande. Julio 2023.

Durante el mes en estudio se pudo observar que el 44% de los locales gastronómicos cuenta con un ingreso accesible ya sea con una rampa de acceso o puertas accesibles para usuarios con movilidad reducida.



En cuanto a baño accesible se pudo observar que el 40 % de los locales gastronómicos si cuenta con baño accesible para personas con discapacidad.



Y con respecto a carta braille se pudo observar que el 19 % de los locales gastronómicos si cuenta con carta braille.

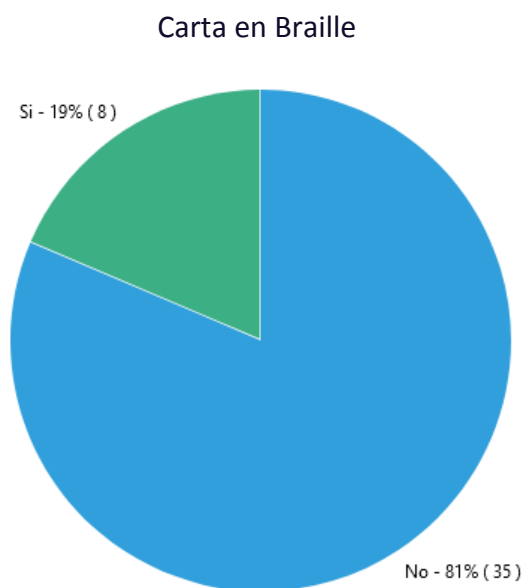
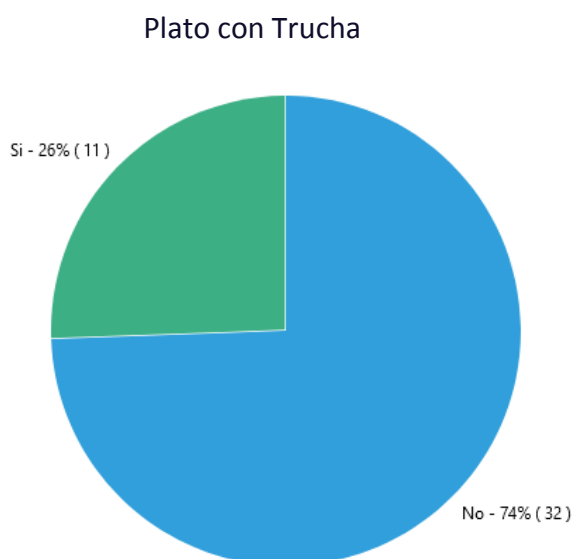
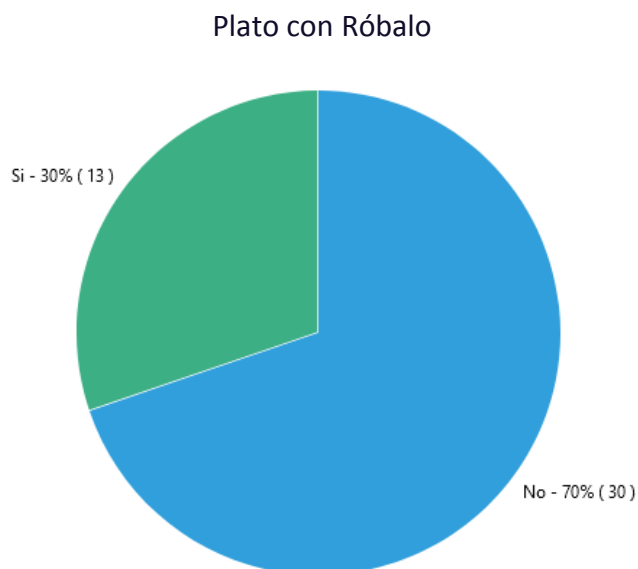


Gráfico 8, 9, 10 y 11. Cantidad de locales gastronómicos que cuentan con platos típicos como: Trucha, Róbalo, Mariscos y Cordero. Julio 2023

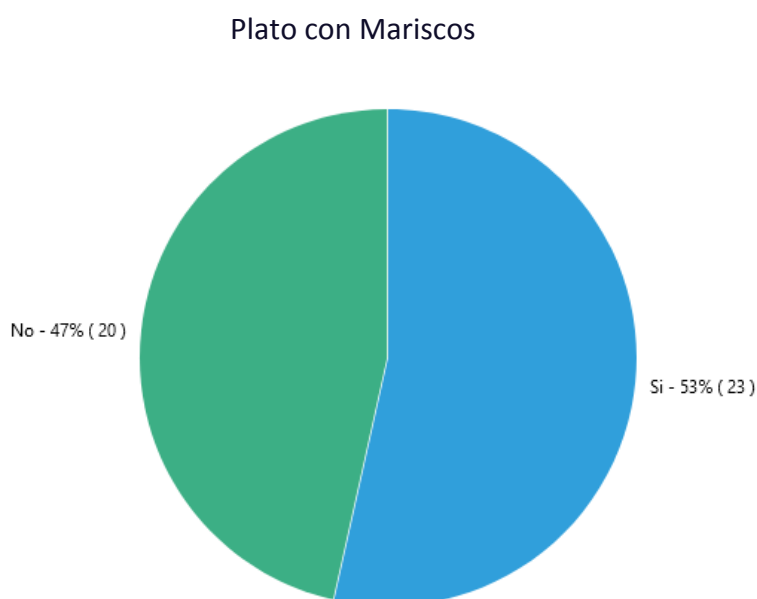
Durante el mes en estudio se pudo observar que el 26% de los locales gastronómicos cuenta con plato de trucha.



En cuanto a plato con róbalo se pudo observar que el 30 % de los locales gastronómicos si cuenta con un plato con róbalo.



En cuanto a platos con marisco se pudo observar que el 53 % de los locales gastronómicos si cuentan con un plato con mariscos en sus cartas.



Y con respecto a platos con cordero se pudo observar que el 21 % de los locales gastronómicos cuenta con platos que incluyan cordero.

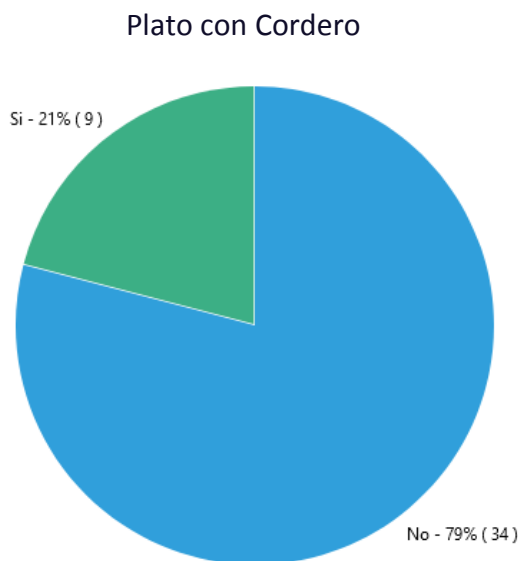


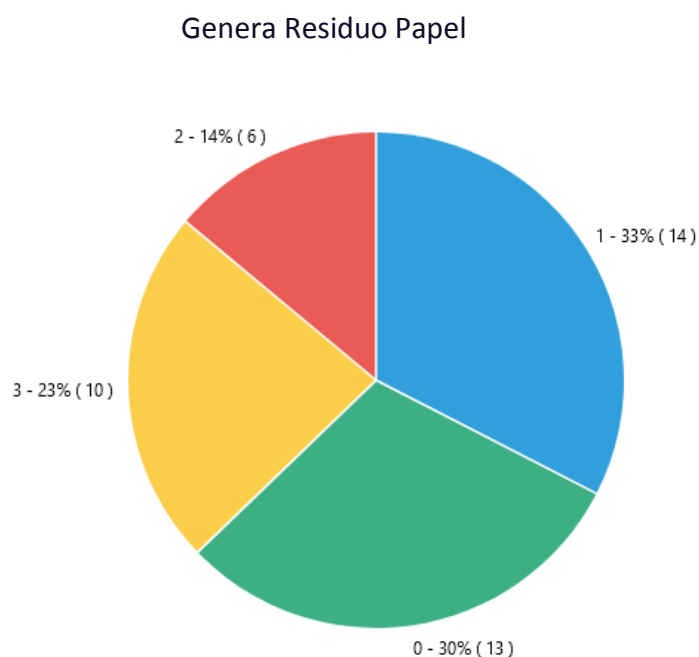
Gráfico 12, 13, 14 y 15. Cantidad de residuos que generan mensualmente Siendo 0 Nada, 1 Poco, 2 Medio y 3 Mucho en cuanto a papel, plástico, vidrio y metal, además si separan residuos y hacen compost. Julio 2023

En color verde se puede observar que el 30% de los locales gastronómicos no generan residuos en papel.

En color azul se puede observar que el 33% de los locales gastronómicos generan poca cantidad de residuos en papel.

En color rojo se puede observar que el 14% de los locales gastronómicos generan un nivel medio de cantidad de papel como residuo.

En color amarillo se puede observar que el 23% de los locales gastronómicos general mucha cantidad de papel.



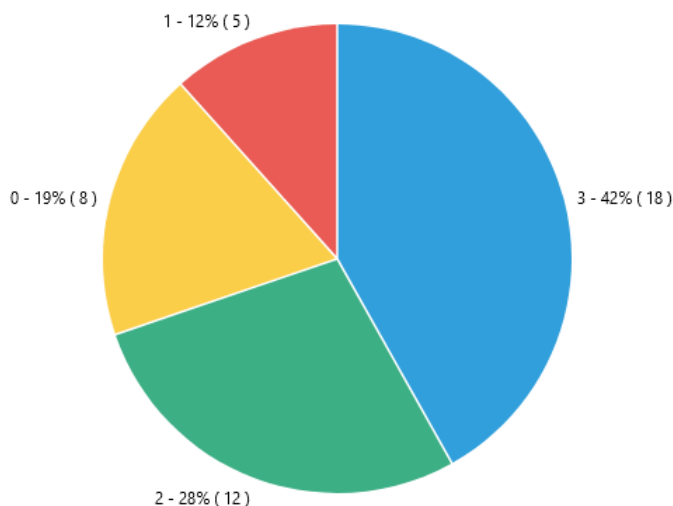
En color amarillo se puede observar que la cantidad el 19% de los locales gastronómicos no generan residuos en plástico.

En color rojo se puede observar que el 12% de los locales gastronómicos generan poca cantidad de residuos en plástico.

En color verde se puede observar que el 28% de los locales gastronómicos generan un nivel medio de cantidad de plástico como residuo.

En color azul se puede observar que el 42% de los locales gastronómicos general mucha cantidad de plástico.

### Genera Residuo Plástico



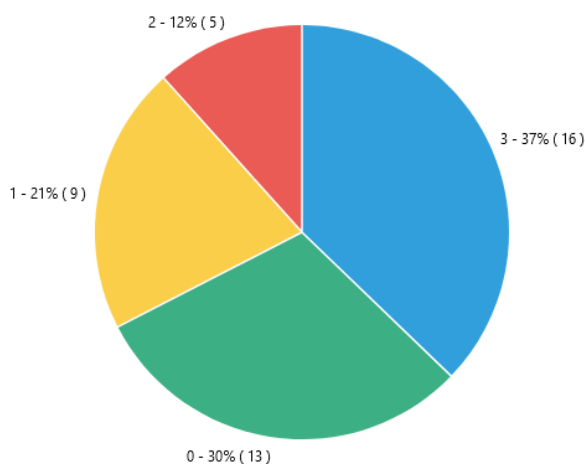
En color verde se puede observar que el 30% de los locales gastronómicos no generan vidrio.

En color amarillo se puede observar que el 21% de los locales gastronómicos generan poca cantidad de residuos en vidrio.

En color rojo se puede observar que el 12% de los locales gastronómicos generan un nivel medio de cantidad de vidrio como residuo.

En color azul se puede observar que el 42% de los locales gastronómicos general mucha cantidad de vidrio.

### Genera Residuo Vidrio



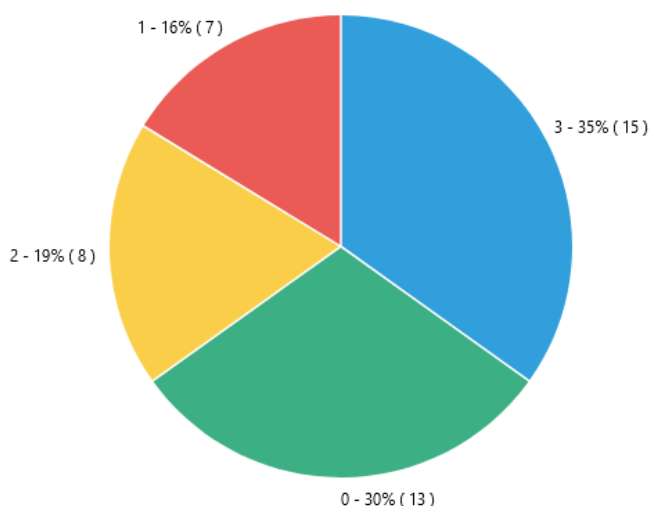
En color verde se puede observar que el 30% de los locales gastronómicos no generan metal.

En color rojo se puede observar que el 16% de los locales gastronómicos generan poca cantidad de residuos en metal.

En color amarillo se puede observar que el 19% de los locales gastronómicos generan un nivel medio de cantidad de metal como residuo.

En color azul se puede observar que el 35% de los locales gastronómicos general mucha cantidad de metal.

Genera Residuo Metal

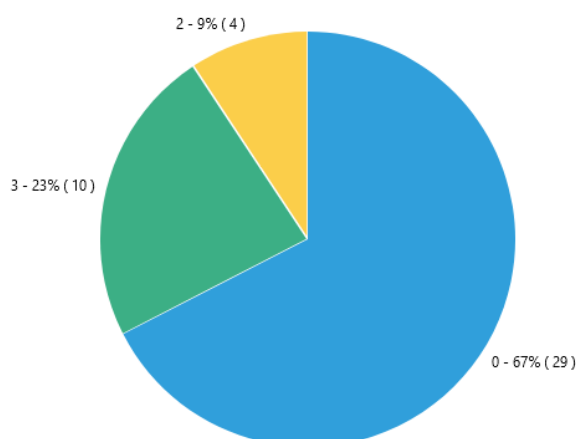


En color azul se puede observar que el 67% de los locales gastronómicos no generan residuos orgánicos no aprovechables.

En color amarillo se puede observar que el 9% de los locales gastronómicos generan un nivel medio de cantidad de residuos orgánicos no aprovechables.

En color verde se puede observar que el 23% de los locales gastronómicos generan mucha cantidad de residuos orgánicos no aprovechables.

Genera Residuo Orgánicos no Aprovechables.



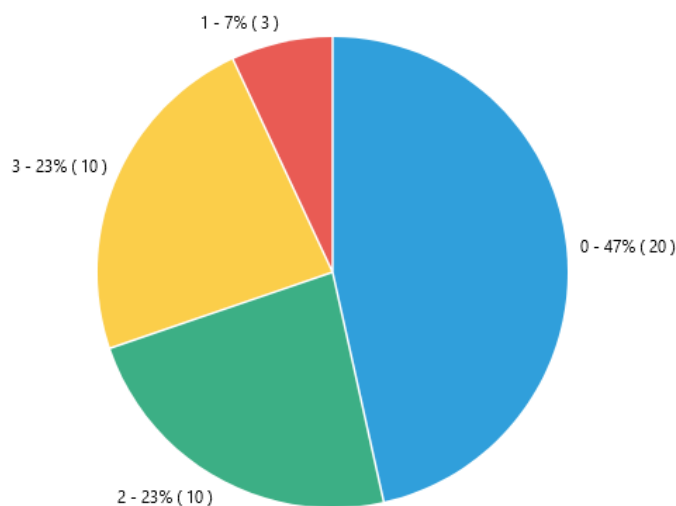
En color azul se puede observar que el 47% de los locales gastronómicos no generan residuos orgánicos aprovechables.

En color rojo se puede observar que el 17% de los locales gastronómicos generan poca cantidad de residuos orgánicos aprovechables.

En color verde se puede observar que el 23% de los locales gastronómicos generan un nivel medio de cantidad de residuos orgánicos aprovechables.

En color amarillo se puede observar que el 23% de los locales gastronómicos generan también un nivel medio de cantidad de residuos orgánicos aprovechables.

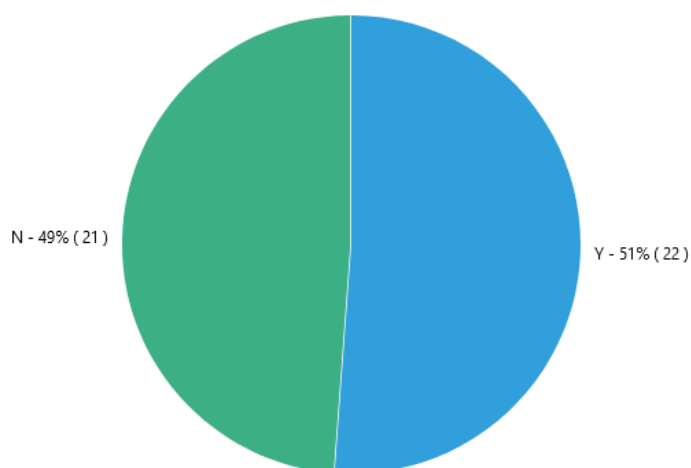
### Genera Residuo Orgánicos Aprovechables.



Un dato que fue de interés para relevar es la adhesión al pre-viaje ya que la misma es una herramienta que sirve para impulsar la actividad turística y es bueno saber cuántos comercios de la ciudad reciben este beneficio.

Durante el mes en estudio se pudo observar que sólo el 30% de los locales gastronómicos están adheridos al programa Pre-viaje del Ministerio de Turismo y Deportes.

### Adheridos al Programa Pre-viaje

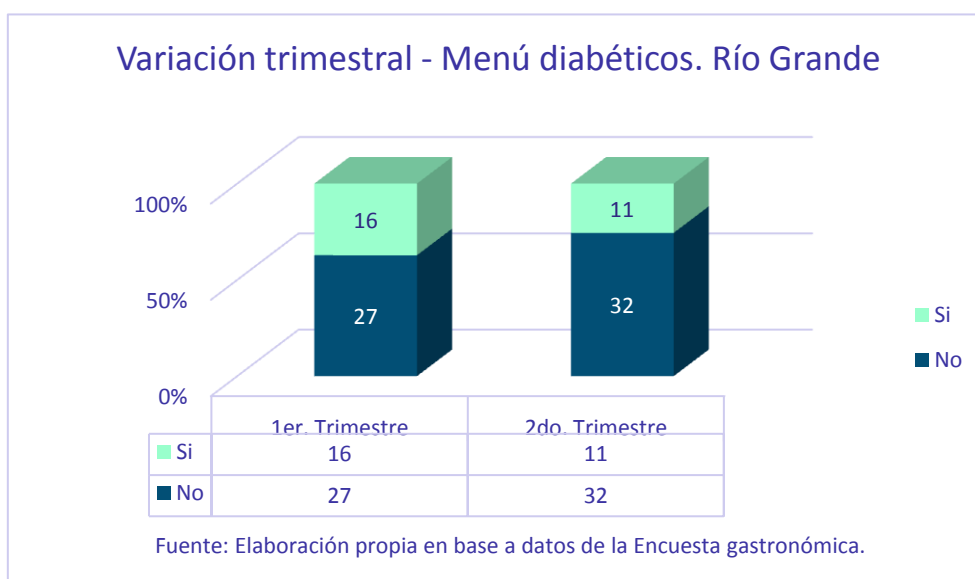
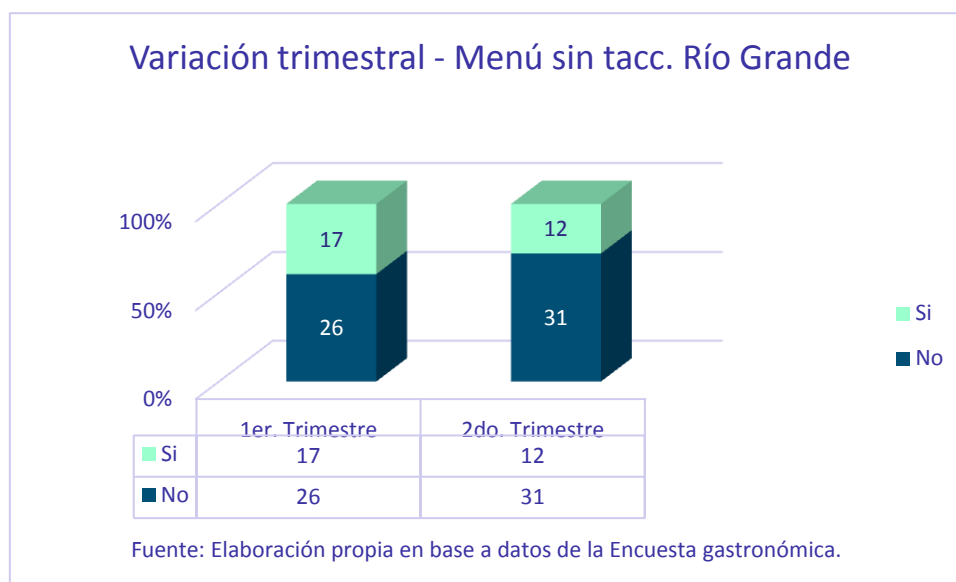




## Anexo 2 trimestre anual mes Julio 2022 - 2023

En el siguiente anexo se compara el primer trimestre con el segundo trimestre para poder ver las diferentes variaciones trimestrales.

Gráfico 2, 3 y 4. Se compararon los dos trimestres la cantidad de locales gastronómicos que cuentan con menú sin Tacc, menú para personas diabéticas y menú vegano en Río Grande. Jul a Jul 2022 - 2023.



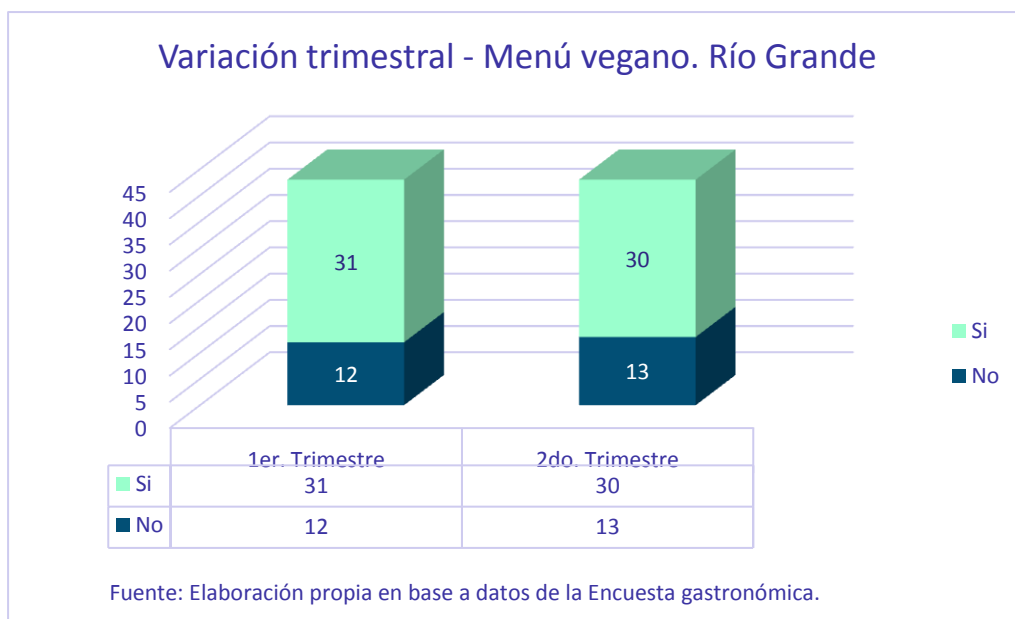
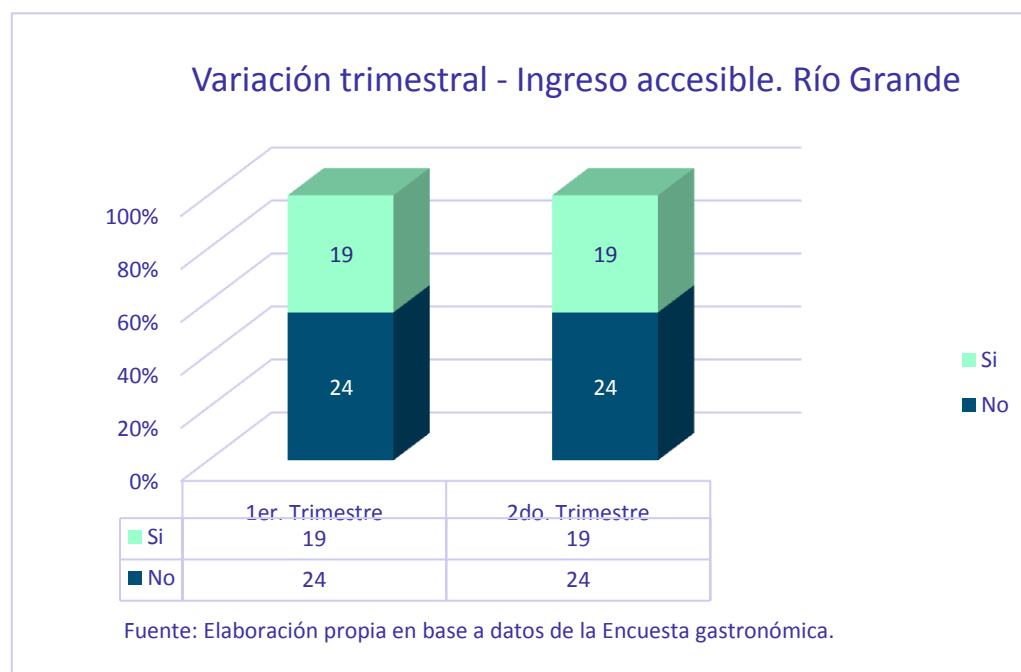
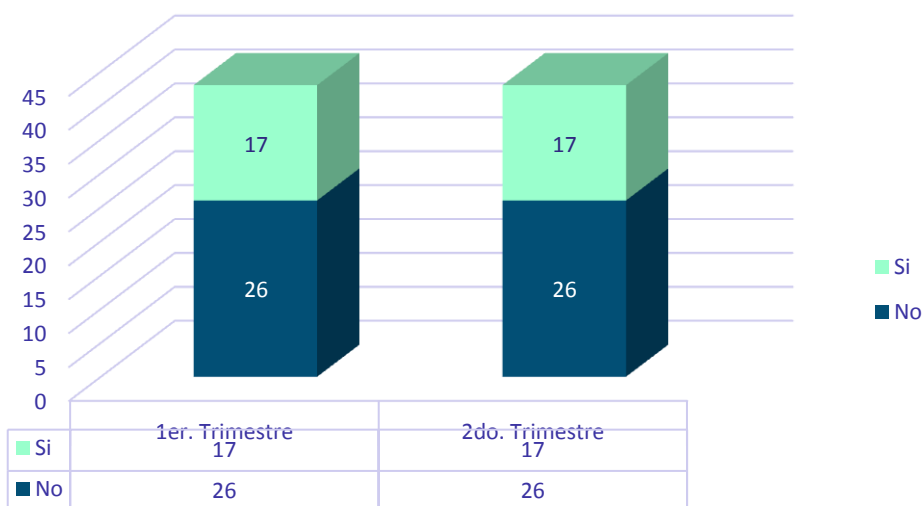


Gráfico 5, 6 y 7. Se compararon los dos trimestres la cantidad de locales gastronómicos que cuentan con Accesibilidad en cuanto a un Ingreso y baños accesible, carta en braille. Jul a Jul 2022 - 2023.

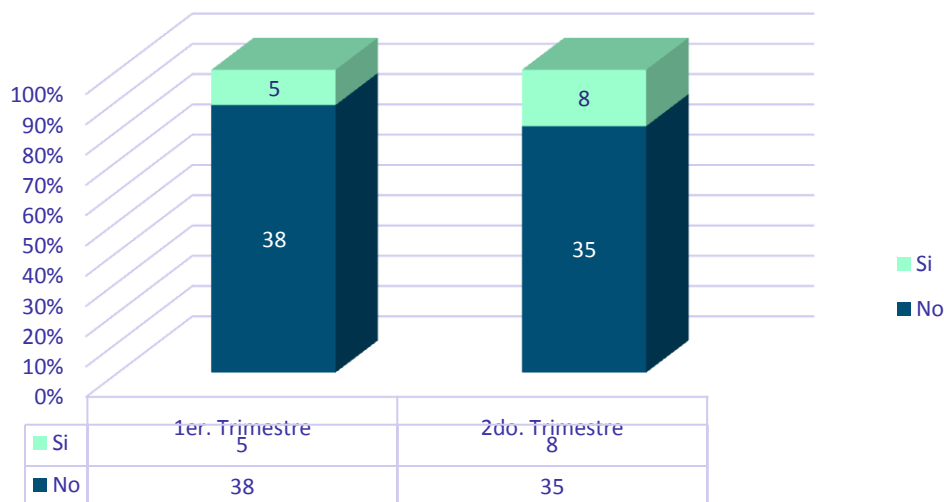


### Variación trimestral - Baño accesible. Río Grande



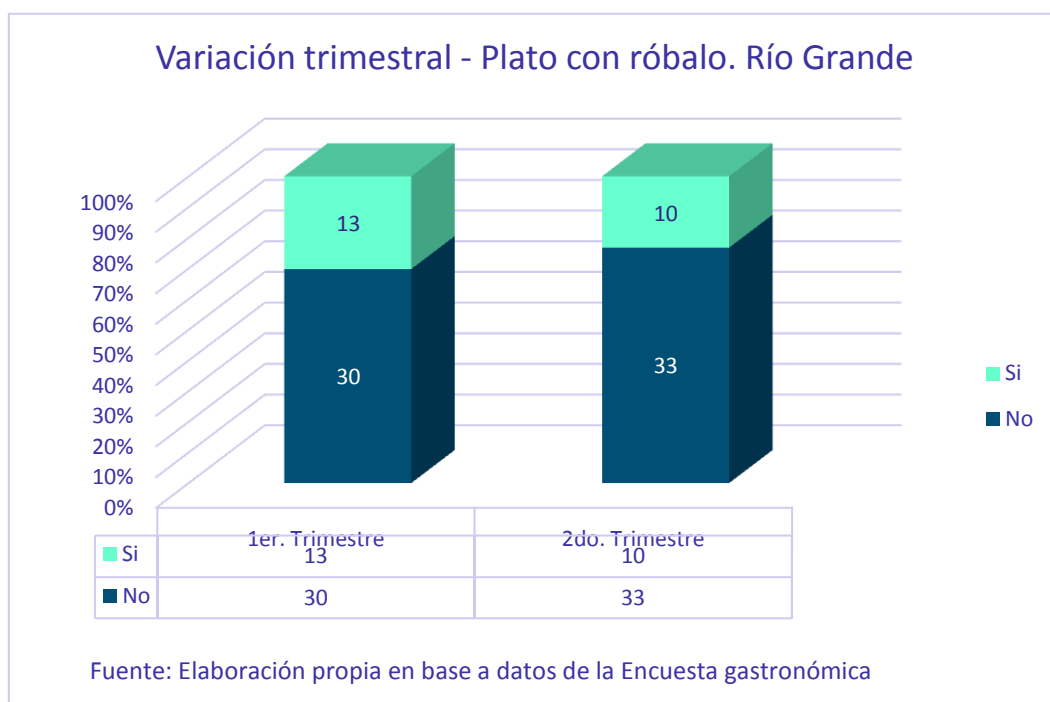
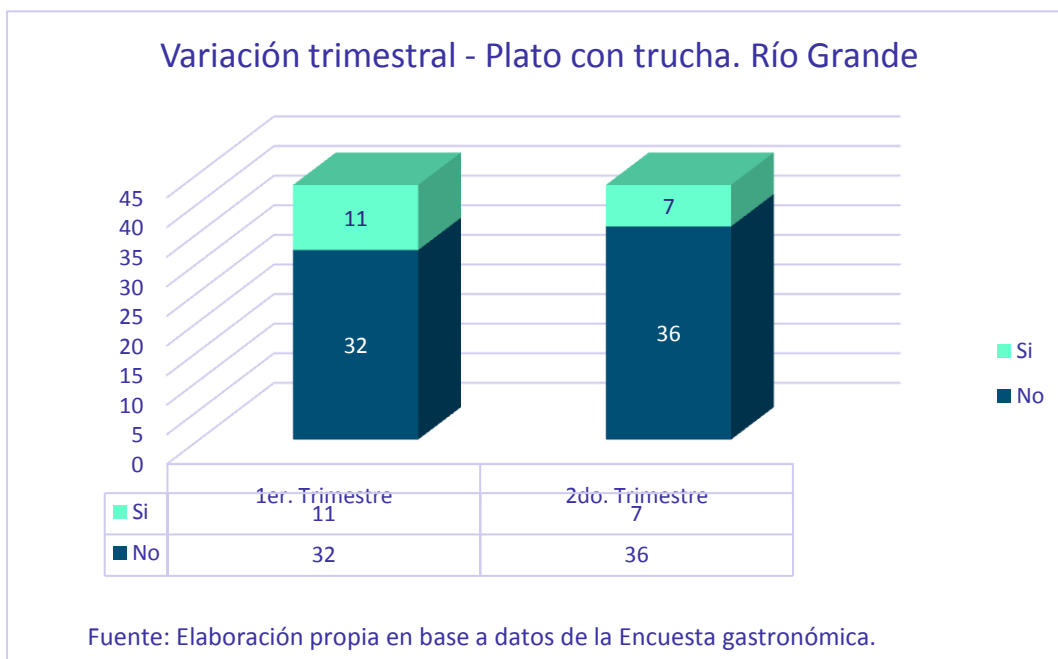
Fuente: Elaboración propia en base a datos de la Encuesta gastronómica.

### Variación trimestral - Carta en braille. Río Grande

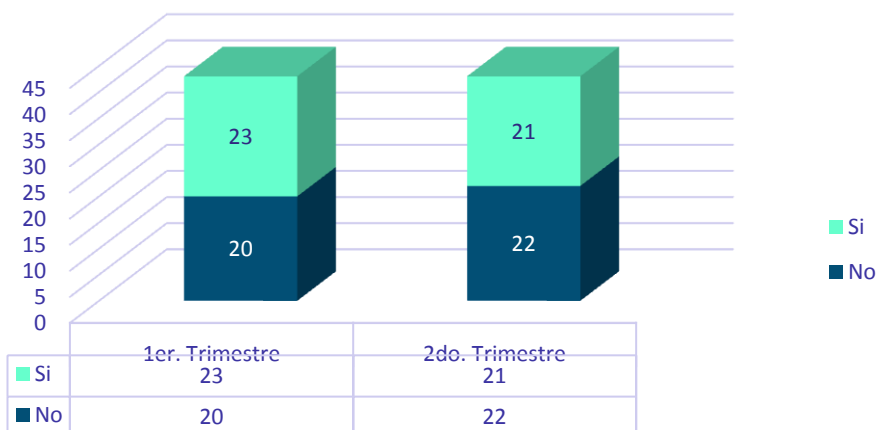


Fuente: Elaboración propia en base a datos de la Encuesta gastronómica.

Gráfico 8, 9, 10 y 11. Se compararon los dos trimestres la cantidad de locales gastronómicos que cuentan con platos típicos como: Trucha, Róbalo, Mariscos y Cordero. Jul a Jul 2022 - 2023.

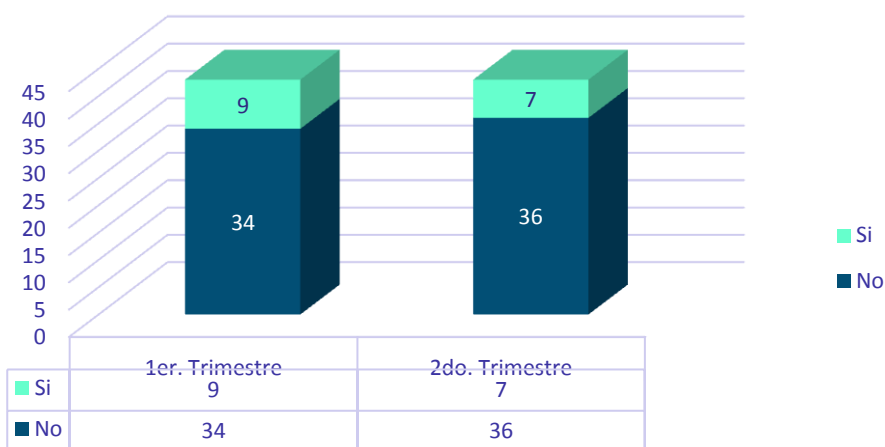


Variación trimestral - Plato con cordero. Río Grande



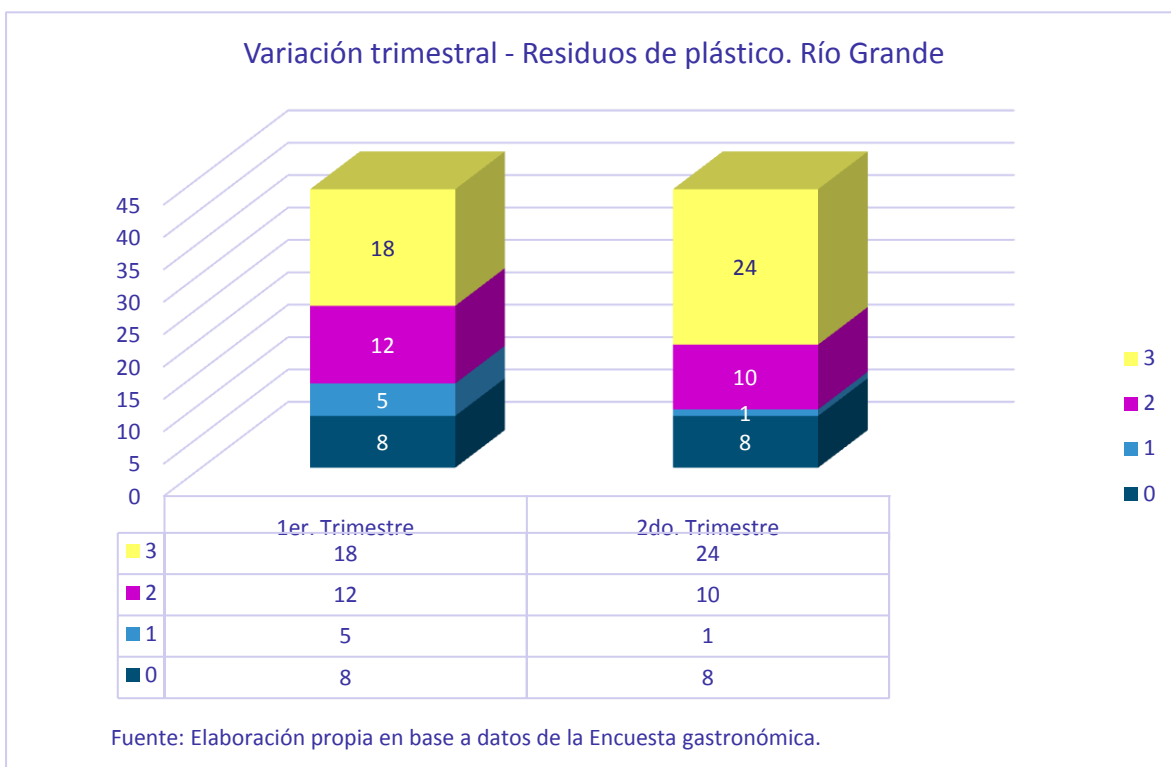
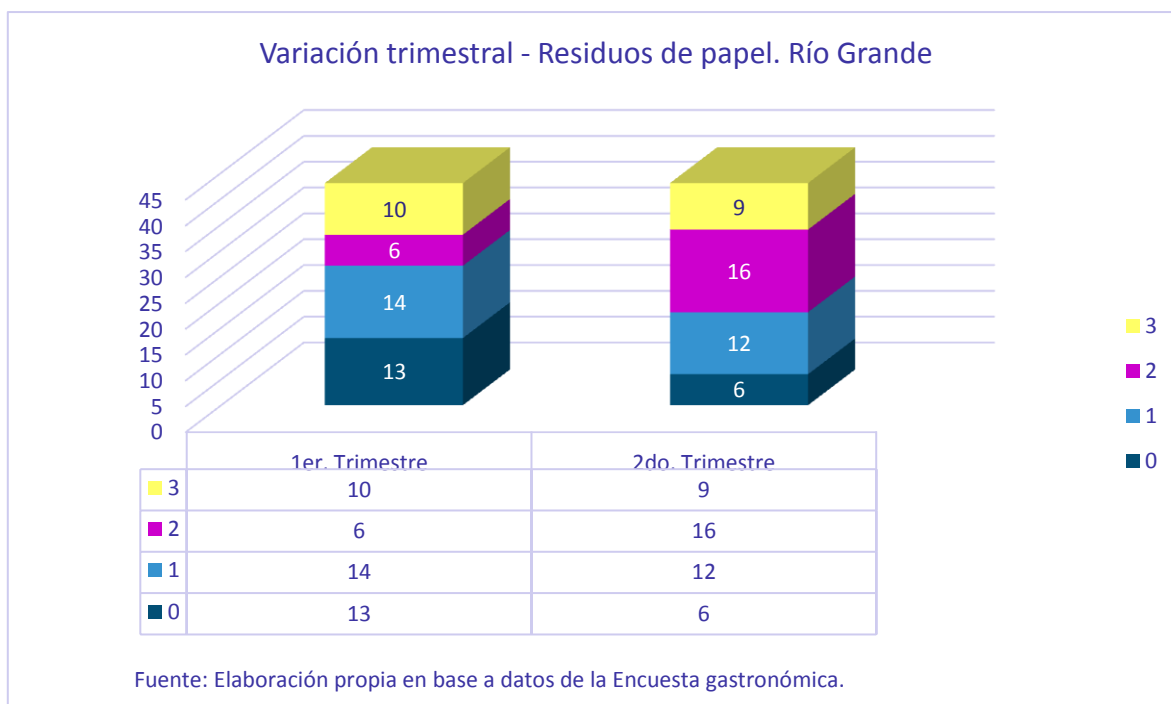
Fuente: Elaboración propia en base a datos de la Encuesta gastronómica.

Variación trimestral - Plato con cordero. Río Grande

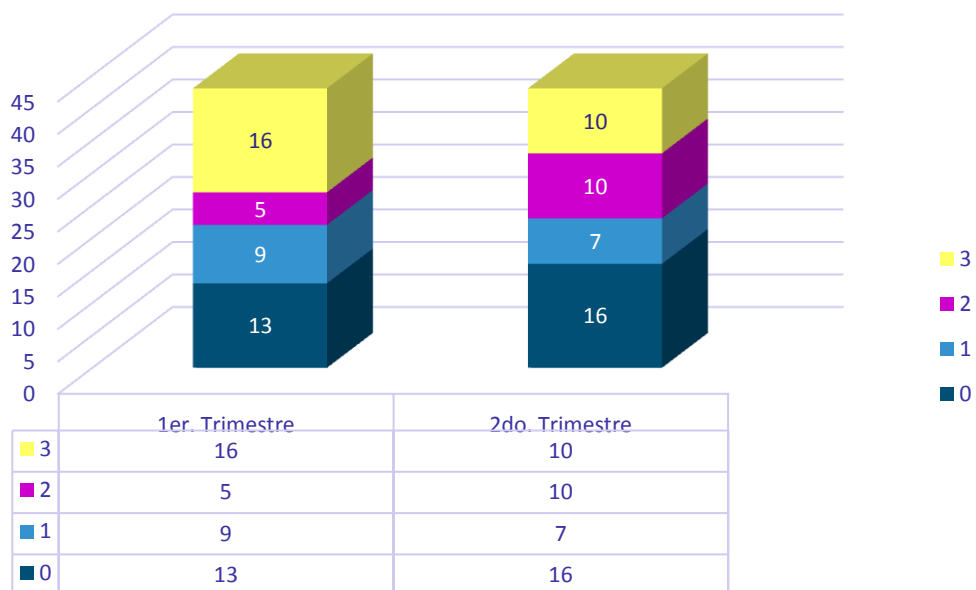


Fuente: Elaboración propia en base a datos de la Encuesta gastronómica.

Gráfico 12, 13, 14 y 15. Se compararon los dos trimestres la cantidad de residuos que generan mensualmente Siendo 0 Nada, 1 Poco, 2 Medio y 3 Mucho en cuanto a papel, plástico, vidrio y metal, además si separan residuos y hacen compost. Jul a Jul 2022 - 2023.

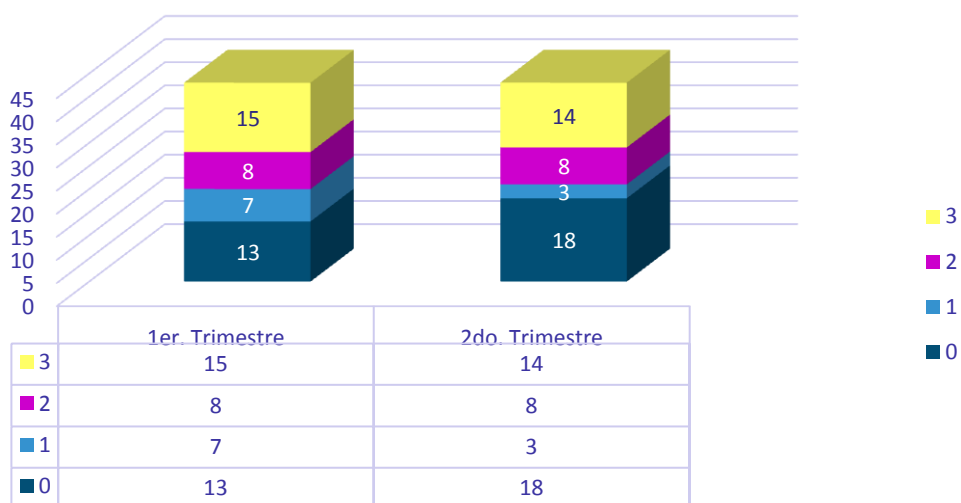


### Variación trimestral - Residuos de vidrio. Río Grande

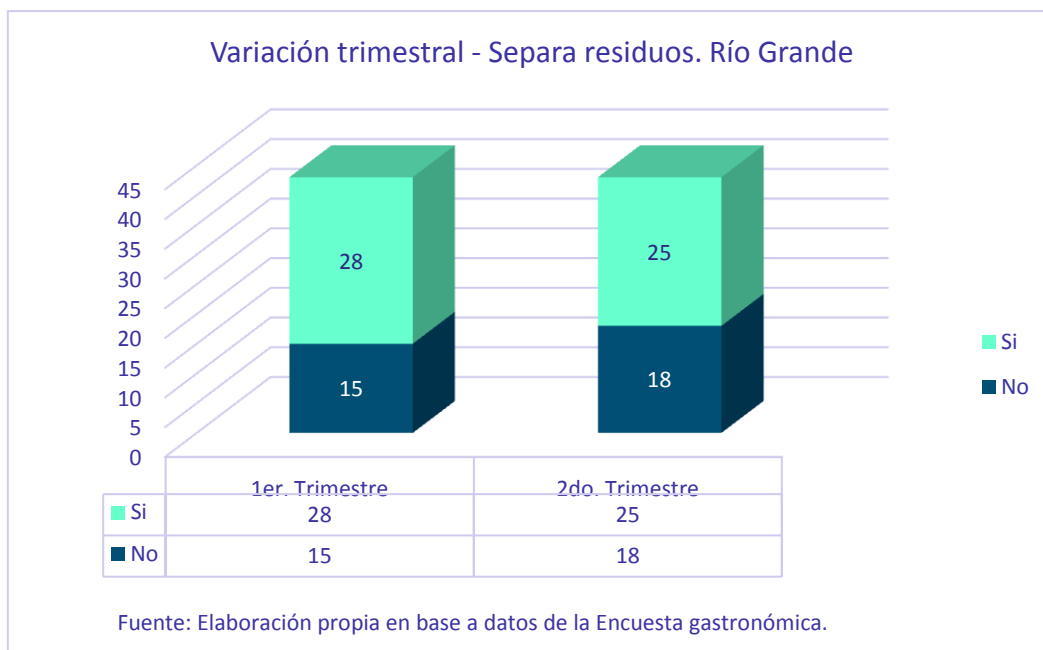


Fuente: Elaboración propia en base a datos de la Encuesta gastronómica.

### Variación trimestral - Residuos de metal. Río Grande



Fuente: Elaboración propia en base a datos de la Encuesta gastronómica.





# Encuesta Gastronómica

Río Grande – Octubre 2023



**Municipio  
de Río Grande**

**Dirección de Turismo**

Rosales 350, (V9420CMH) Río Grande, Argentina

turismorga@gmail.com

<https://turismo.riogrande.gob.ar/>

**Observatorio Estadístico**

Rosales 56, (V9420CMF) Río Grande, Argentina

# ENCUESTA GASTRONÓMICA

## Río Grande - Octubre 2023

### Contenido

Introducción.....	3
Anticipo 3 trimestre mes octubre 2023.....	4
Anexo 3 trimestre mes octubre 2023.....	13

## Introducción

La gastronomía, componente esencial de la historia, la tradición y la identidad, se ha convertido también en un motivo importante para visitar un destino. Según el segundo informe mundial de la OMT sobre turismo gastronómico, este segmento turístico ofrece un enorme potencial para estimular las economías locales, regionales y nacionales y promover la sostenibilidad y la inclusión.

En este marco la Dirección de Turismo del Municipio de Río Grande viene trabajando en un plan integral de desarrollo y fortalecimiento del circuito gastronómico existente en la ciudad, a través de capacitaciones, charlas, degustaciones y con el lanzamiento del libro de recetas Sabores y Saberes con Tradición, donde se pueden encontrar recetas de vecinos y vecinos, chefs profesionales y cocineros amateurs realizadas con productos locales.

El presente documento tiene el objetivo de mostrar los datos recopilados en el operativo de Encuesta Gastronómica realizado por la Dirección de Turismo del Municipio de Río Grande con la finalidad de contar con datos reales del sector.

Este operativo tendrá una periodicidad trimestral, donde se podrán medir los siguientes parámetros dentro del rubro gastronómico: cantidad de personal que emplea el sector, cantidad de cubiertos, si cuentan con instalaciones accesibles; si realizan buenas prácticas ambientales, como separación de residuos; si hacen compost y si reciclan. En cuanto a menús/cartas es importante saber qué locales gastronómicos ofrecen en sus cartas menú sin Tacc, menú para personas diabéticas, menú vegano, y sobre todo quienes ofrecen platos típicos de nuestra ciudad, como trucha, róbalo, mariscos y cordero. Destacando la importancia de contar con una oferta gastronómica con productos identitarios que se transforman en un atractivo más para el destino.

En la ciudad de Río Grande este operativo se comenzó a instrumentar a partir de abril de 2022 a través de la Dirección de Turismo y el Observatorio Estadístico del Municipio de Río Grande, aplicando un diseño de encuesta, es decir se indaga la totalidad de los establecimientos que componen la oferta gastronómica.

En esta oportunidad se exponen los principales datos, para los establecimientos gastronómicos de la ciudad de Río Grande del mes de Octubre 2023.

## Anticipo 1 trimestre mes Octubre 2023

### Indicadores de la oferta gastronómica

En el mes de Octubre 2023 la ciudad de Río Grande presenta una oferta gastronómica con 46 establecimientos, de los cuales 4 se encuentra cerrado temporalmente, 1 no participa de la encuesta. Los 42 restantes suman una disponibilidad total de cubiertos 3.100.

Gráfico 1. Muestra la oferta gastronómica disponible en cuanto a los distintos rubros tales como Restaurantes, Cervecería, Comidas Rápidas, Confitería y Restobar en Río Grande. Octubre 2023

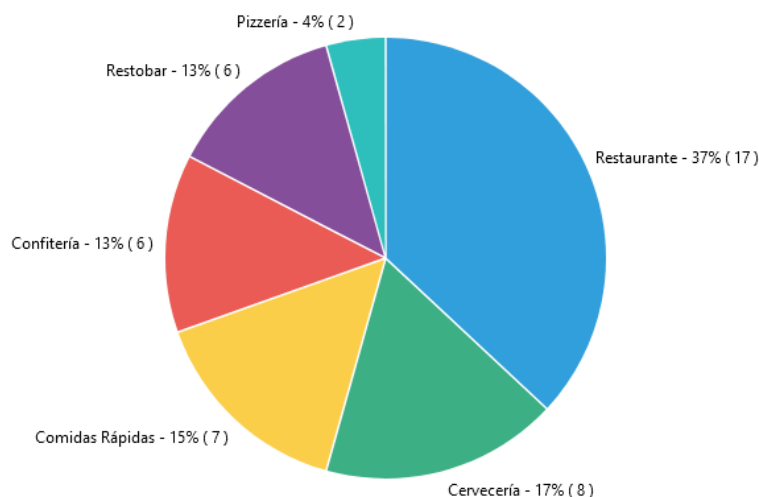
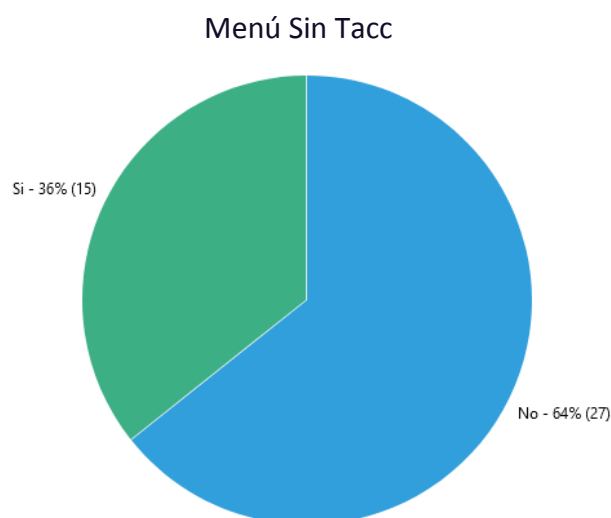


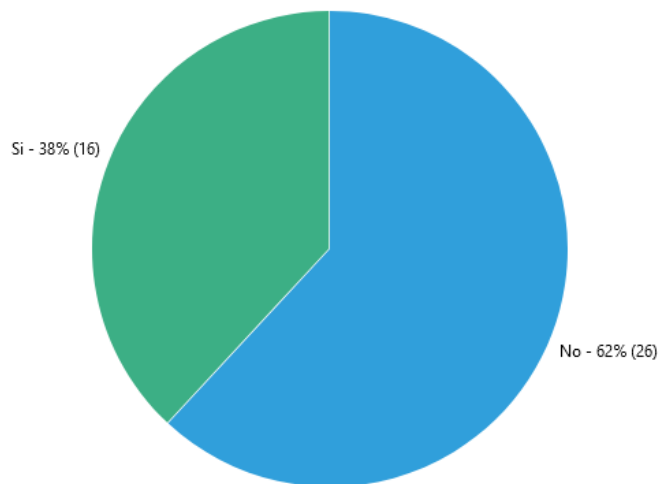
Gráfico 2, 3 y 4. Cantidad de locales gastronómicos que cuentan con menú sin tacc, menú para personas diabéticas y menú vegano en Río Grande. Octubre 2023

Durante el mes en estudio se pudo observar que el 36% de los locales gastronómicos cuenta con menú sin tacc.



En cuanto a menú para personas diabéticas se pudo observar que el 38 % de los gastronómicos si cuenta con menú para personas diabéticas.

Menú para personas diabéticas



Y con respecto a menú vegano se pudo observar que el 64% de los locales gastronómicos si cuenta con menú vegano.

Menú Vegano

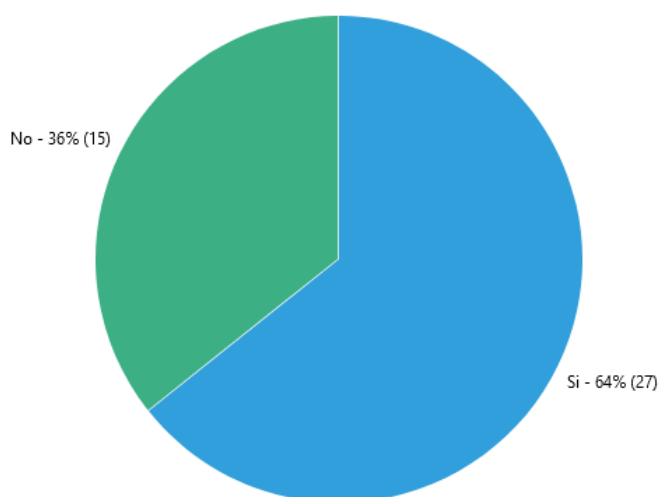
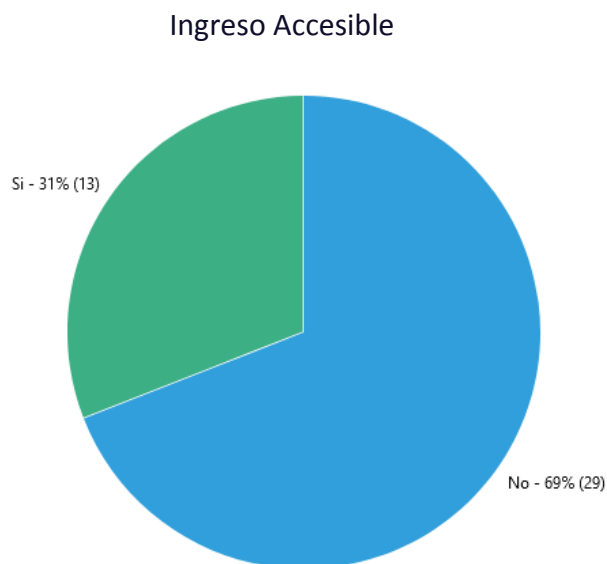
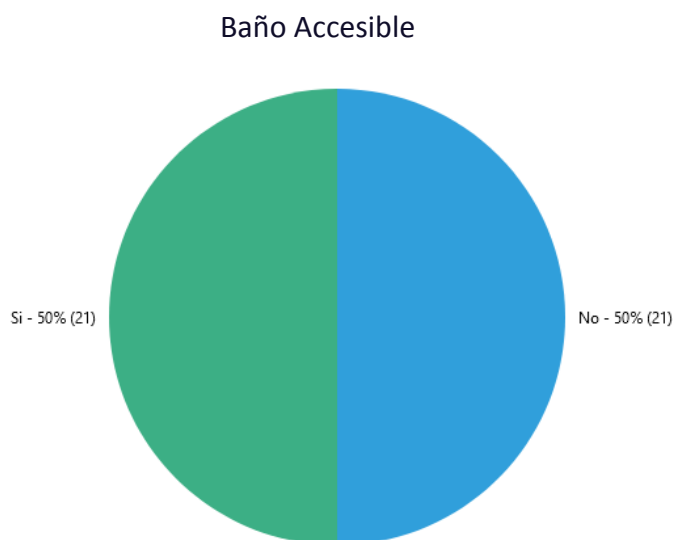


Gráfico 5, 6 y 7. Cantidad de locales gastronómicos que cuentan con Accesibilidad en cuanto a un Ingreso y baños accesible, carta en braille y cambiadores en algún lugar del local en Río Grande. Octubre 2023.

Durante el mes en estudio se pudo observar que el 31% de los locales gastronómicos cuenta con un ingreso accesible ya sea con una rampa de acceso o puertas accesibles para usuarios con movilidad reducida.



En cuanto a baño accesible se pudo observar que el 50 % de los locales gastronómicos si cuenta con baño accesible para personas con discapacidad.



Y con respecto a carta braille se pudo observar que el 71 % de los locales gastronómicos si cuenta con carta braille.

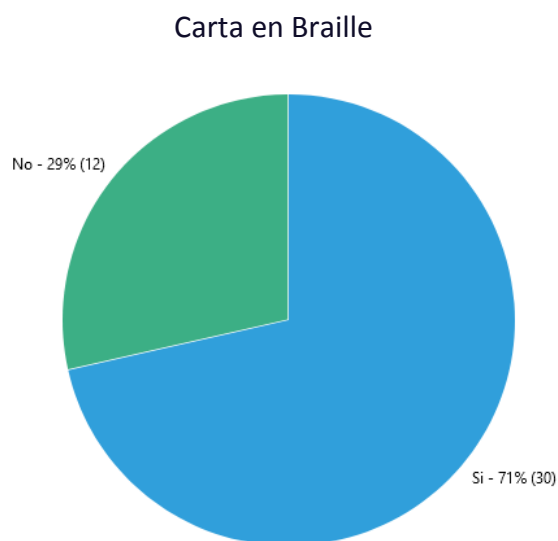
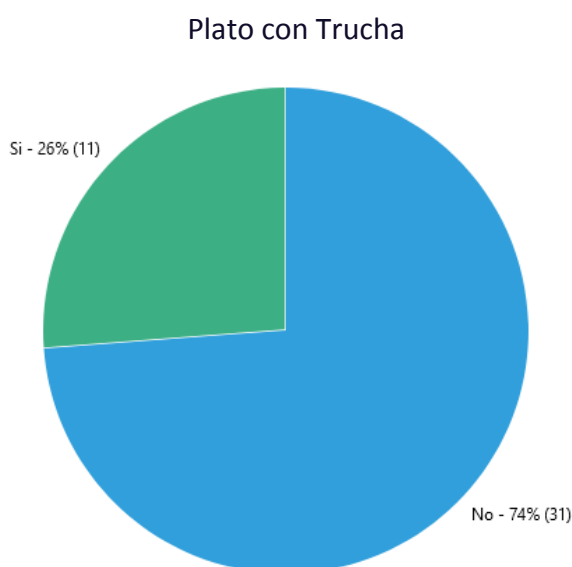
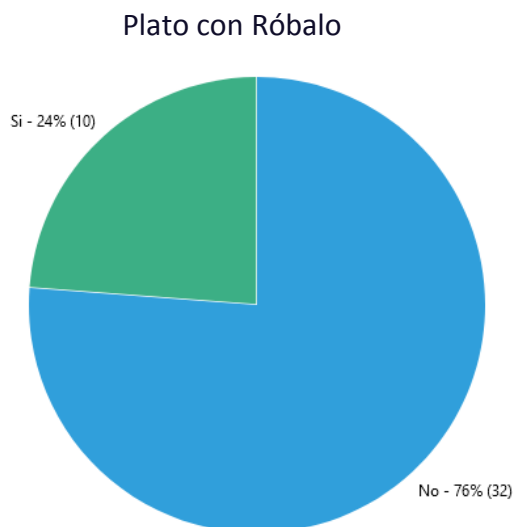


Gráfico 8, 9, 10 y 11. Cantidad de locales gastronómicos que cuentan con platos típicos como: Trucha, Róbalo, Mariscos y Cordero. Octubre 2023.

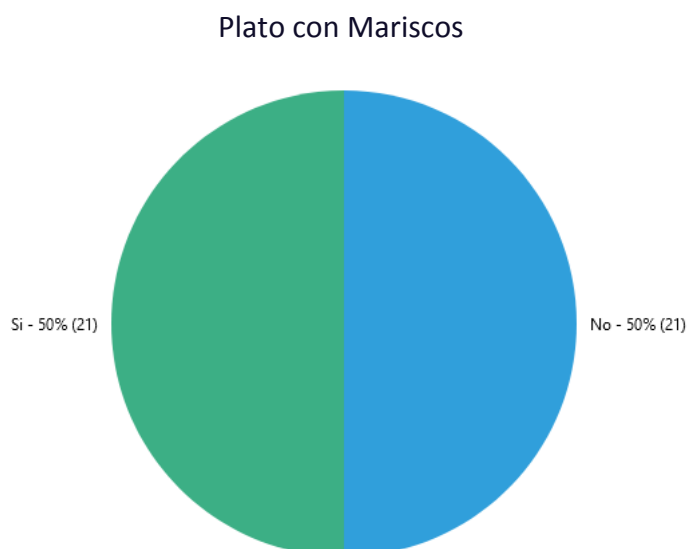
Durante el mes en estudio se pudo observar que el 26% de los locales gastronómicos cuenta con plato de trucha.



En cuanto a plato con róbalo se pudo observar que el 24 % de los locales gastronómicos si cuenta con un plato con róbalo.



En cuanto a platos con mariscos se pudo observar que el 50 % de los locales gastronómicos si cuentan con un plato con mariscos en sus cartas.





Y con respecto a platos con cordero se pudo observar que el 19 % de los locales gastronómicos cuenta con platos que incluyan cordero.

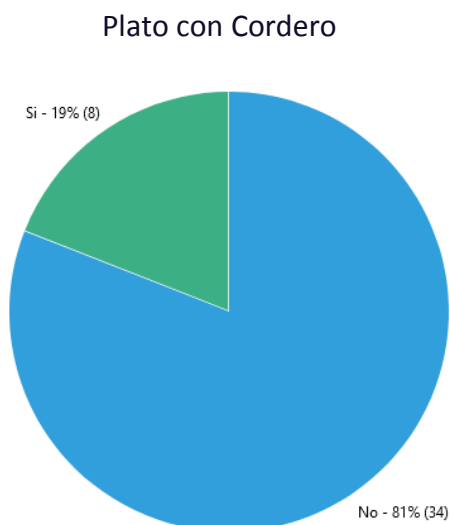


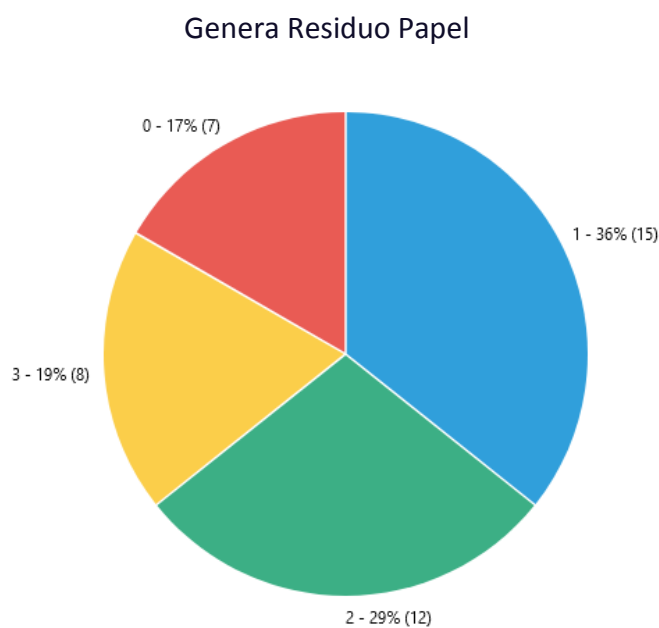
Gráfico 12, 13, 14 y 15. Cantidad de residuos que generan mensualmente Siendo 0 Nada, 1 Poco, 2 Medio y 3 Mucho en cuanto a papel, plástico, vidrio y metal, además si separan residuos y hacen compost. Octubre 2023.

En color azul se puede observar que el 36% de los locales gastronómicos generan poca cantidad de residuos en papel.

En color verde se puede observar que el 29% de los locales gastronómicos no generan residuos en papel.

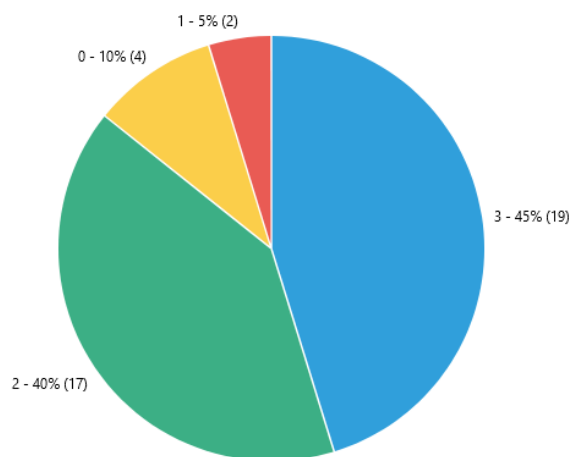
En color amarillo se puede observar que el 19% de los locales gastronómicos general mucha cantidad de papel.

En color rojo se puede observar que el 17% de los locales gastronómicos generan un nivel medio de cantidad de papel como residuo.



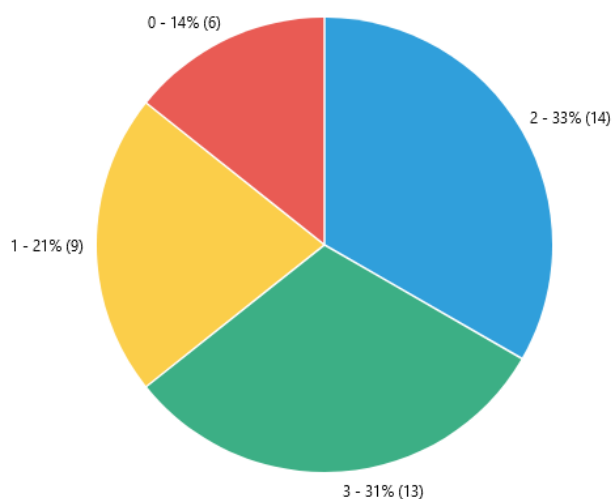
En color azul se puede observar que el 45% de los locales gastronómicos general mucha cantidad de plástico.  
 En color verde se puede observar que el 40% de los locales gastronómicos generan un nivel medio de cantidad de plástico como residuo.  
 En color amarillo se puede observar que la cantidad el 10% de los locales gastronómicos no generan residuos en plástico.  
 En color rojo se puede observar que el 5% de los locales gastronómicos generan poca cantidad de residuos en plástico.

Genera Residuo Plástico



En color azul se puede observar que el 33% de los locales gastronómicos general mucha cantidad de vidrio.  
 En color verde se puede observar que el 31% de los locales gastronómicos no generan vidrio.  
 En color amarillo se puede observar que el 21% de los locales gastronómicos generan poca cantidad de residuos en vidrio.  
 En color rojo se puede observar que el 14% de los locales gastronómicos generan un nivel medio de cantidad de vidrio como residuo

Genera Residuo Vidrio



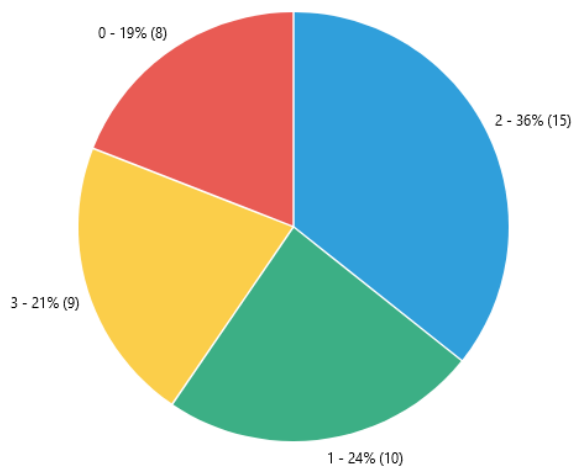
En color azul se puede observar que el 36% de los locales gastronómicos general mucha cantidad de metal.

En color verde se puede observar que el 24% de los locales gastronómicos no generan metal.

En color amarillo se puede observar que el 21% de los locales gastronómicos generan un nivel medio de cantidad de metal como residuo.

En color rojo se puede observar que el 19% de los locales gastronómicos generan poca cantidad de residuos en metal.

Genera Residuo Metal



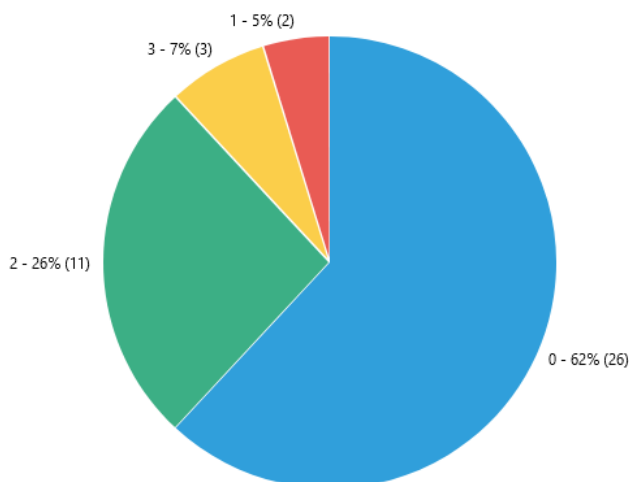
En color azul se puede observar que el 62% de los locales gastronómicos no generan residuos orgánicos no aprovechables.

En color verde se puede observar que el 26% de los locales gastronómicos generan mucha cantidad de residuos orgánicos no aprovechables.

En color amarillo se puede observar que el 7% de los locales gastronómicos generan un nivel medio de cantidad de residuos orgánicos no aprovechables.

En color rojo se puede observar que el 2% de los locales gastronómicos generan mucha cantidad de residuos orgánicos no aprovechables.

Genera Residuo Orgánicos no Aprovechables.



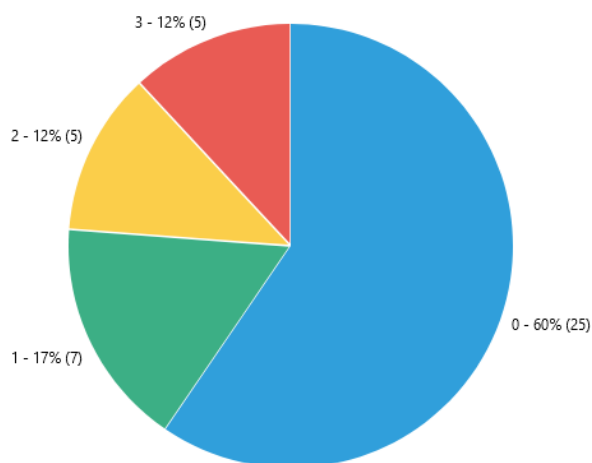
En color azul se puede observar que el 60% de los locales gastronómicos no generan residuos orgánicos aprovechables.

En color verde se puede observar que el 17% de los locales gastronómicos generan un nivel medio de cantidad de residuos orgánicos aprovechables.

En color amarillo se puede observar que el 12% de los locales gastronómicos generan también un nivel medio de cantidad de residuos orgánicos aprovechables.

En color rojo se puede observar que el 12% de los locales gastronómicos generan poca cantidad de residuos orgánicos aprovechables.

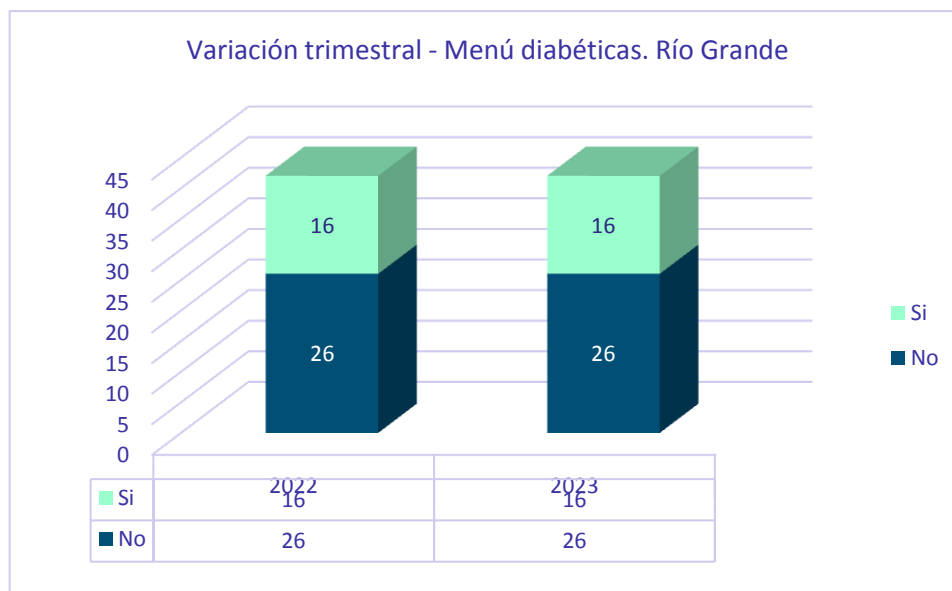
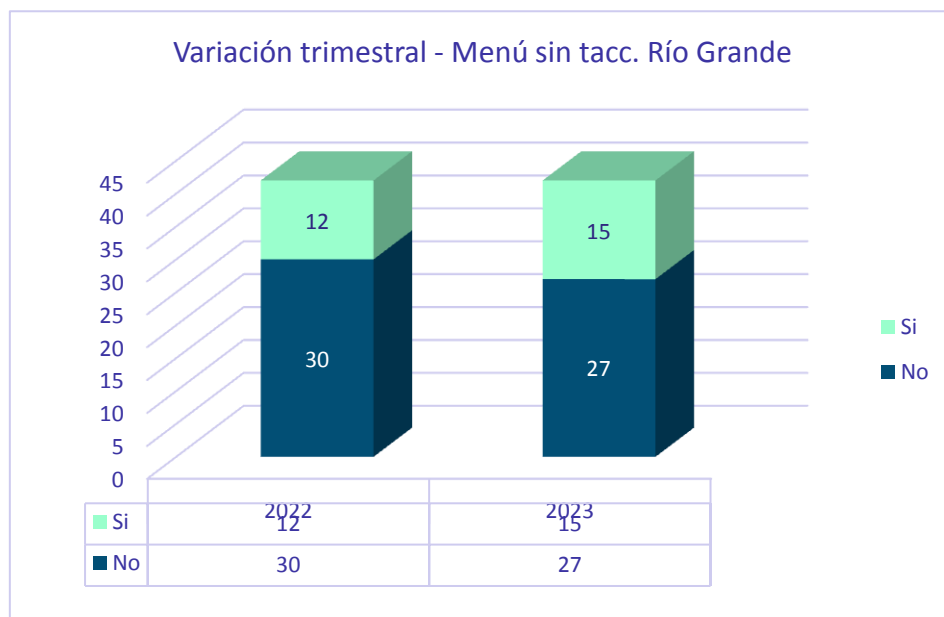
Genera Residuo Orgánicos Aprovechables.



## Anexo 1 trimestre anual mes octubre 2022 - 2023

En el siguiente anexo se comparará el tercer trimestre del año 2022 con el tercer trimestre del año 2023 para poder identificar las diferentes variaciones trimestrales.

Gráfico 2, 3 y 4. Se compararon los dos trimestres la cantidad de locales gastronómicos que cuentan con menú sin Tacc, menú para personas diabéticas y menú vegano en Río Grande. Oct a Oct 2022 -2023.



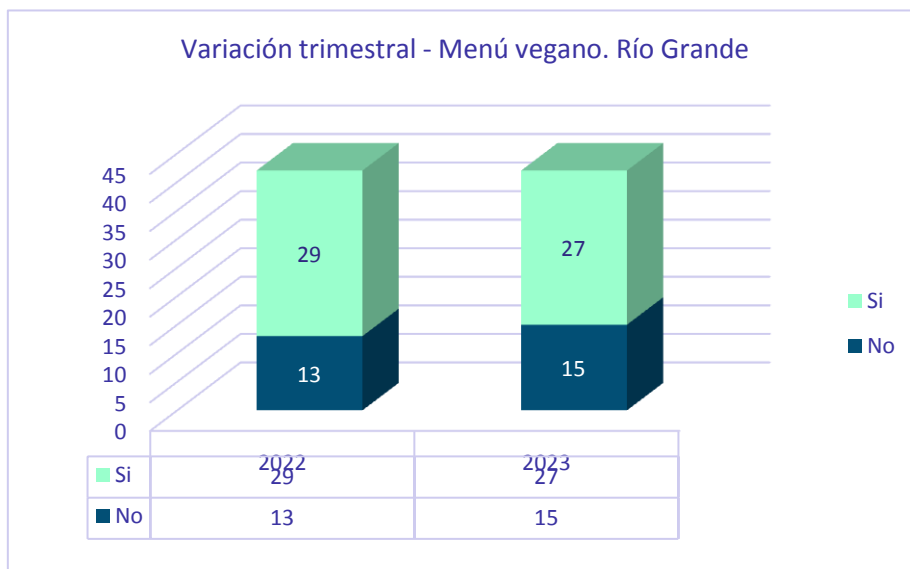
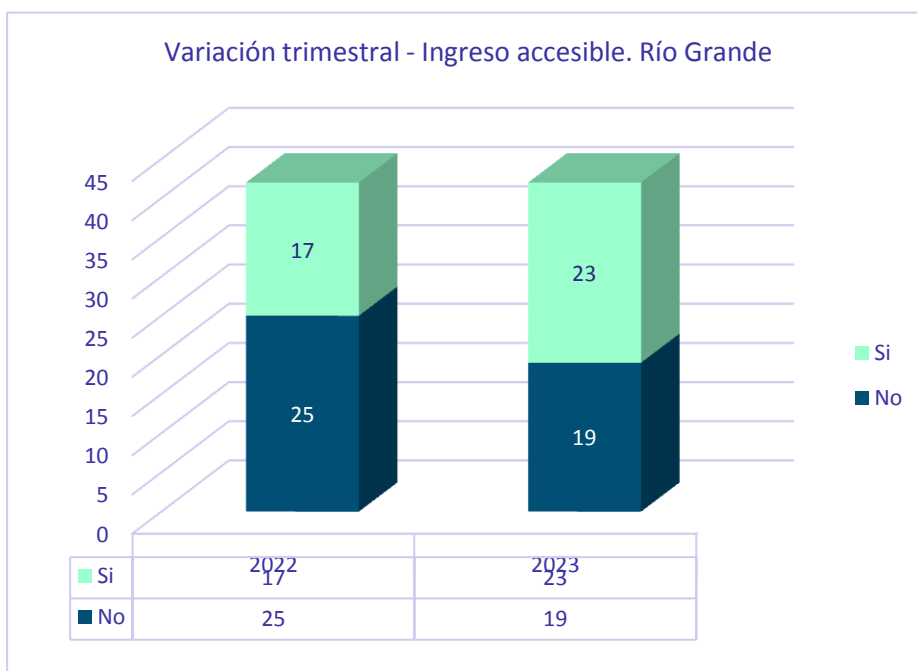
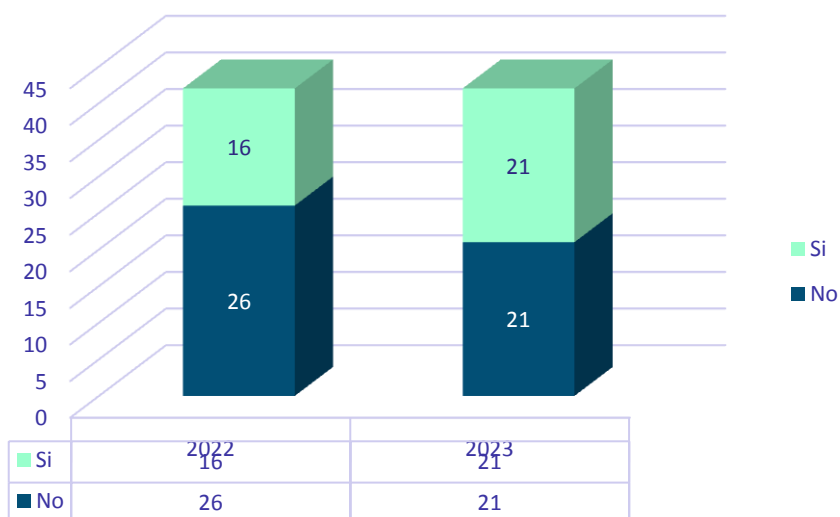


Gráfico 5, 6 y 7. Se compararon los dos trimestres la cantidad de locales gastronómicos que cuentan con Accesibilidad en cuanto a un Ingreso y baños accesible, carta en braille. Oct a Oct 2022 -2023.



Variación trimestral - Baño accesible. Río Grande



Variación trimestral - Carta en braille. Río Grande

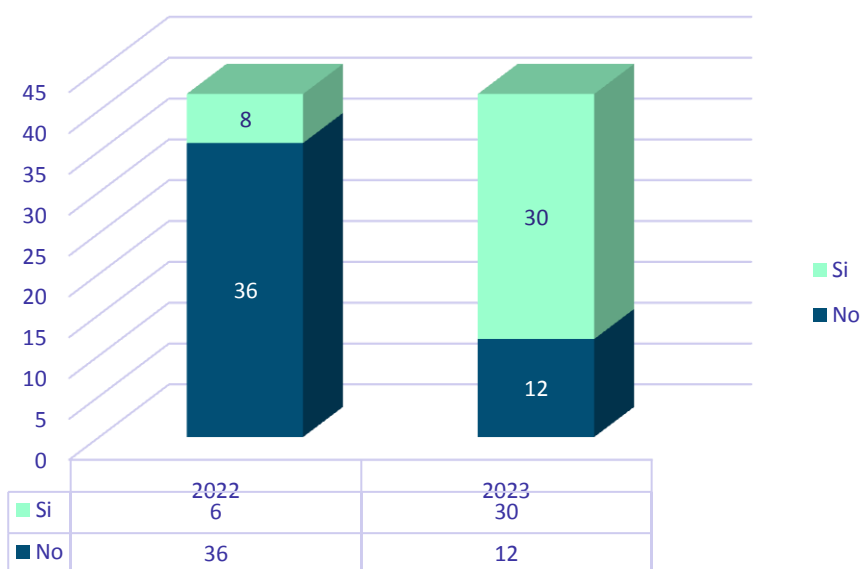
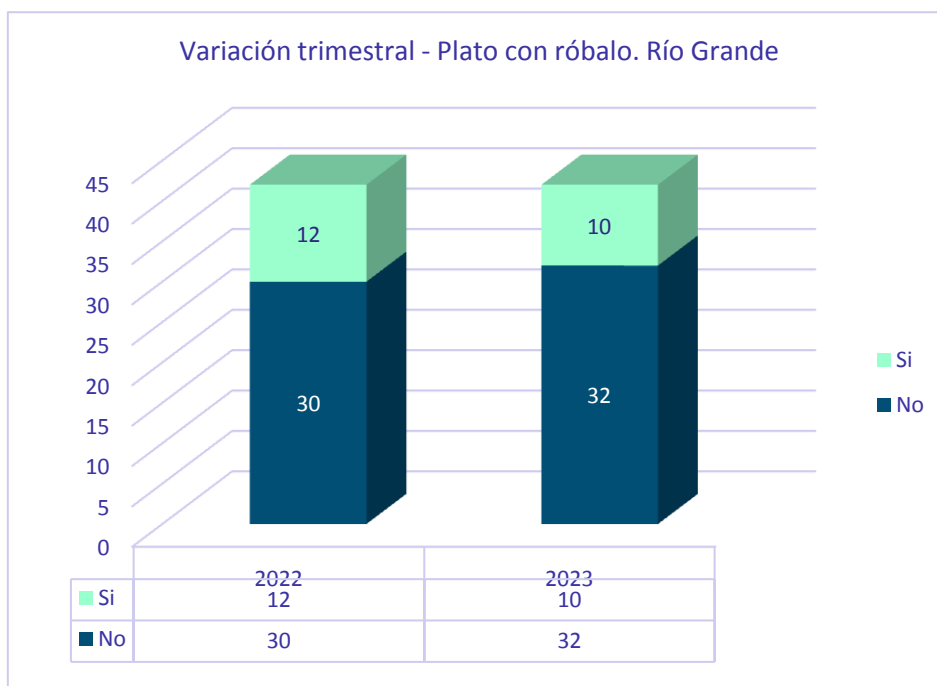
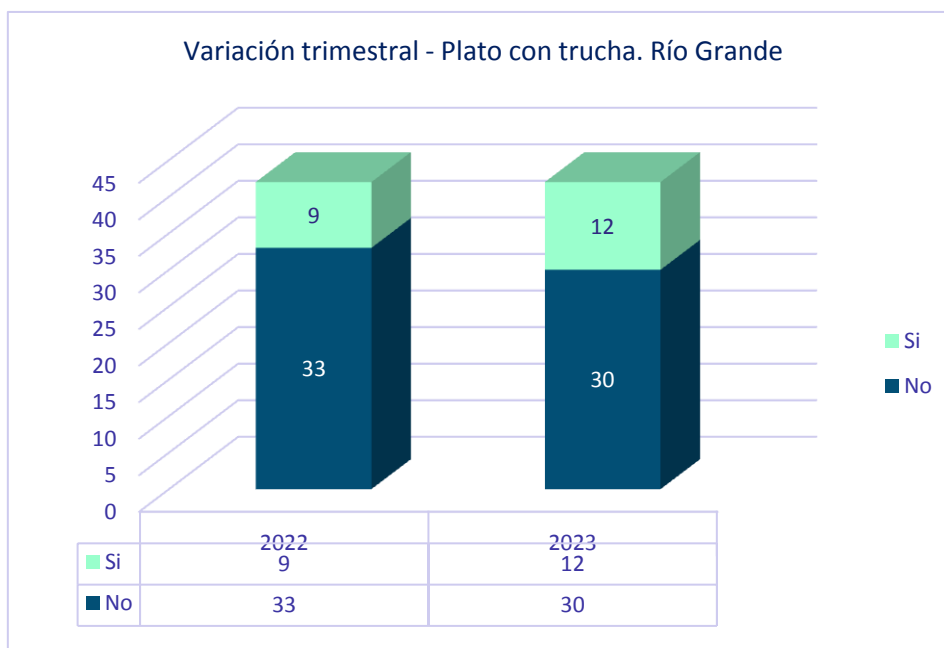


Gráfico 8, 9, 10 y 11. Se compararon los dos trimestres la cantidad de locales gastronómicos que cuentan con platos típicos como: Trucha, Róbalo, Cordero y Mariscos. Oct a Oct 2022 -2023.





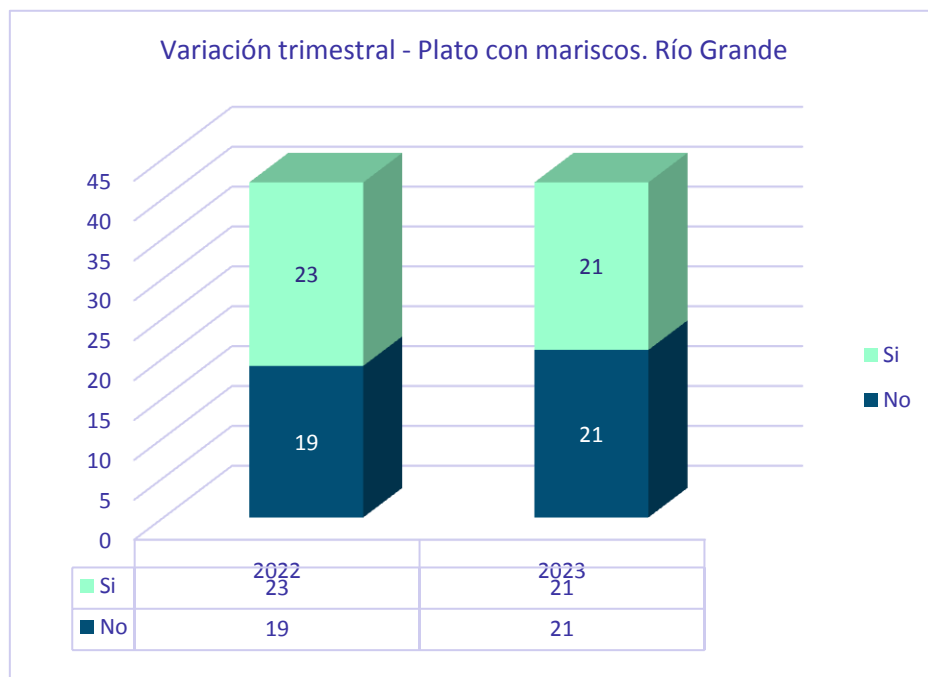
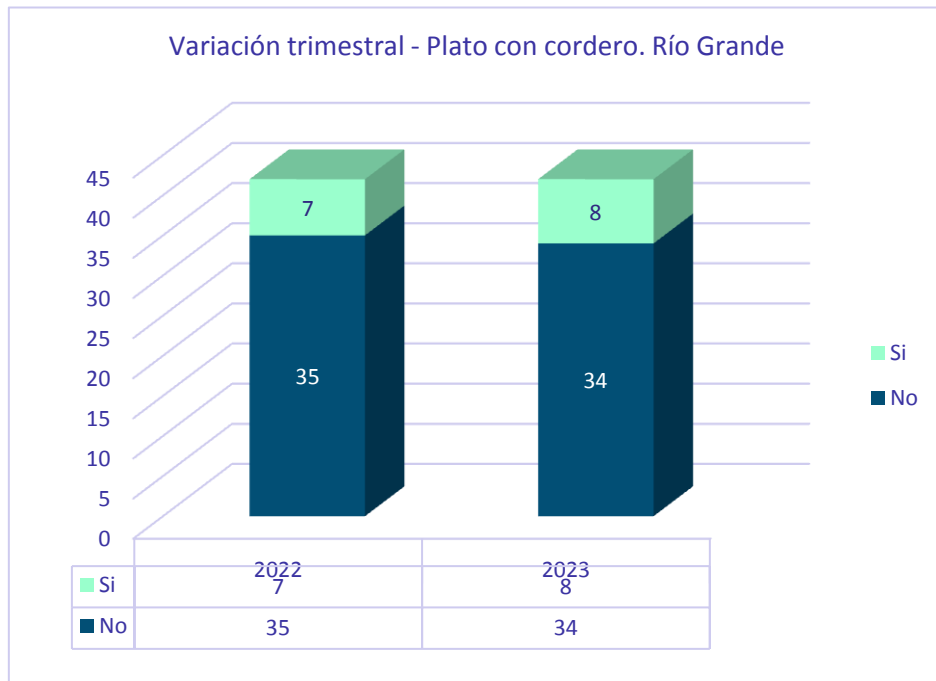
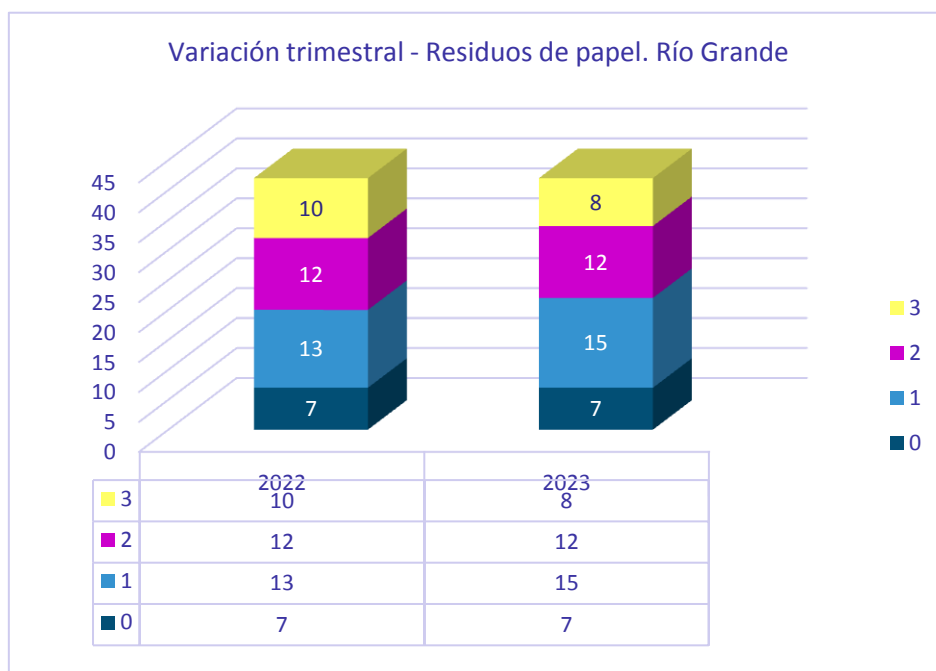
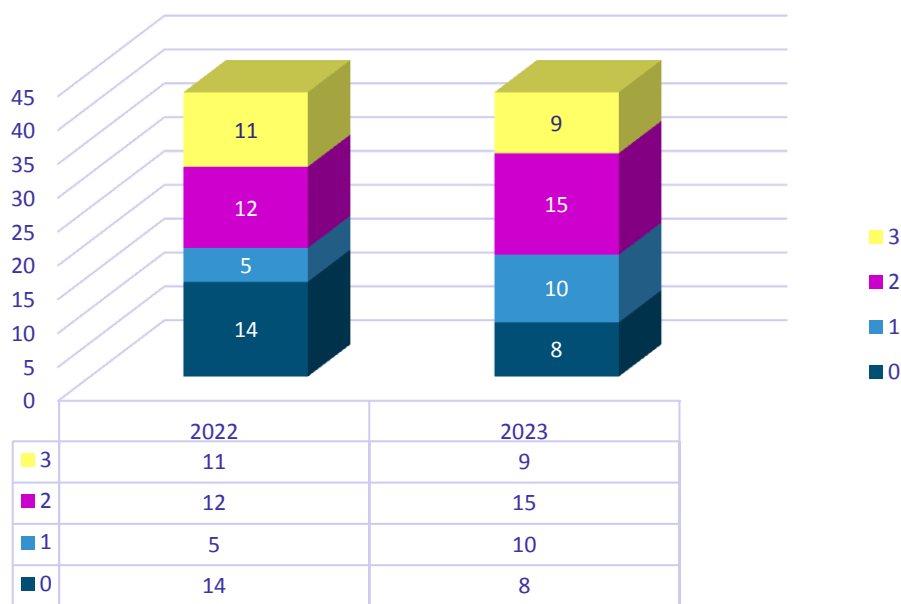


Gráfico 12, 13, 14 y 15. Se compararon los dos trimestres la cantidad de residuos que generan mensualmente Siendo 0 Nada, 1 Poco, 2 Medio y 3 Mucho en cuanto a papel, plástico, vidrio y metal, además si separan residuos y hacen compost. Oct a Oct 2022 -2023.



Variación trimestral - Residuos de metal. Río Grande



Variación trimestral - Residuos de plástico. Río Grande

