

El turista gastronómico: características, percepciones y motivaciones



Conocer las características del viaje y del viajero que realiza turismo gastronómico, así como las percepciones de la gastronomía local.

METODOLOGÍA

2 ESTUDIOS DE MERCADO:

- **(BIG DATA) “MAPEO DEL PERFIL Y LA EXPERIENCIA DEL TURISTA GASTRONÓMICO**, mediante *Social Listening* de comentarios en websites, foros, blogs y redes sociales sobre Perú realizados por turistas extranjeros que visitaron el Perú (*Chile, Colombia, Brasil, Ecuador, México, Países Bajos, Italia, Francia, Alemania y España*).
- **(CUANTITATIVO) “PERFIL DEL TURISTA EXTRANJERO QUE VISITA EL PERU”**, encuestas por intercepción en los principales puntos de salida internacional.

2 PLATAFORMAS DE ANALISIS DE BIG DATA:

- **(BIG DATA) Guest Experience (Data Soul)**, análisis de los comentarios y calificaciones sobre experiencias gastronómicas en Google, TripAdvisor y The Fork.
- **(BIG DATA) Autonomy (Niubiz)**, Análisis de los consumos (gastos) con tarjetas de crédito y/o débito de los turistas extranjeros durante sus viajes en Perú.



¿CUÁNTOS TURISTAS VENDRÍAN MOTIVADOS POR LA GASTRONOMÍA AL CIERRE DEL 2023?

Al 2023, se espera que más de 2,2 millones de turistas extranjeros visiten el Perú.

Entre los turistas que ingresan por Aeropuerto y nos visitan por vacaciones, el tercer grupo más importante se encuentra motivado por probar la gastronomía peruana y supera 88 mil turistas.

Vacacionistas extranjeros que visitaron Perú

Ingresaron por el Aeropuerto Internacional Jorge Chávez

Vacacionistas motivados por la gastronomía

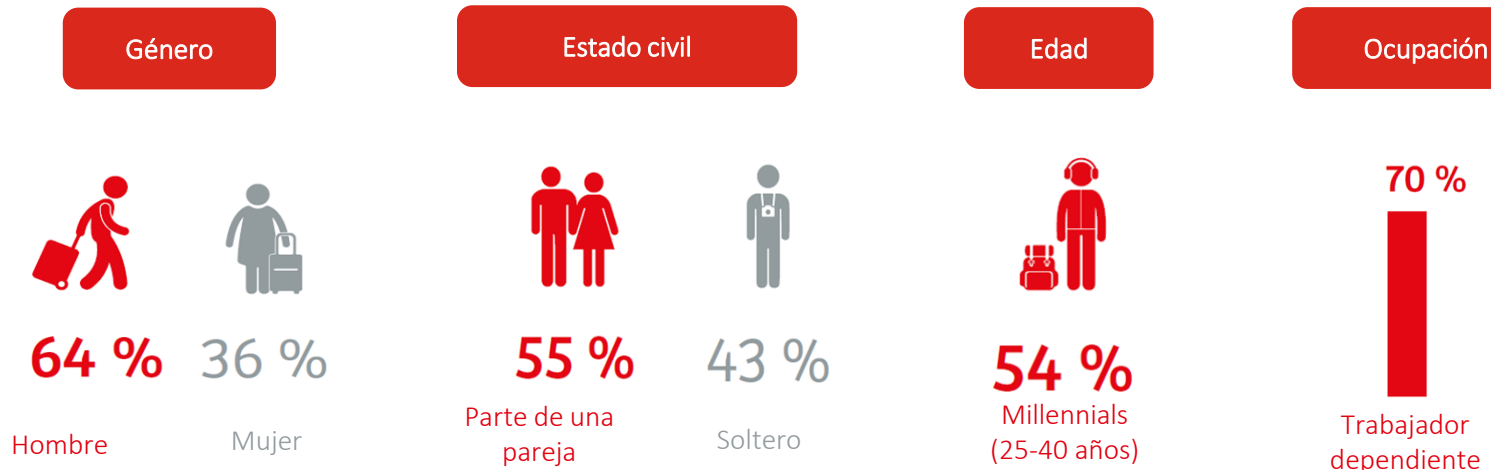
1 360 545
(61 %)**

884 354
(65 %)**

88 435
(10 %)**

¿QUÉ CARACTERÍSTICAS TIENE EL TURISTA GASTRONÓMICO QUE VISITA EL PERÚ?

Destacan los *millennials* y los de la *generación X*, así como los hombres.



61%

de los vacacionistas motivados por la gastronomía provienen de Latinoamérica, principalmente de Chile.

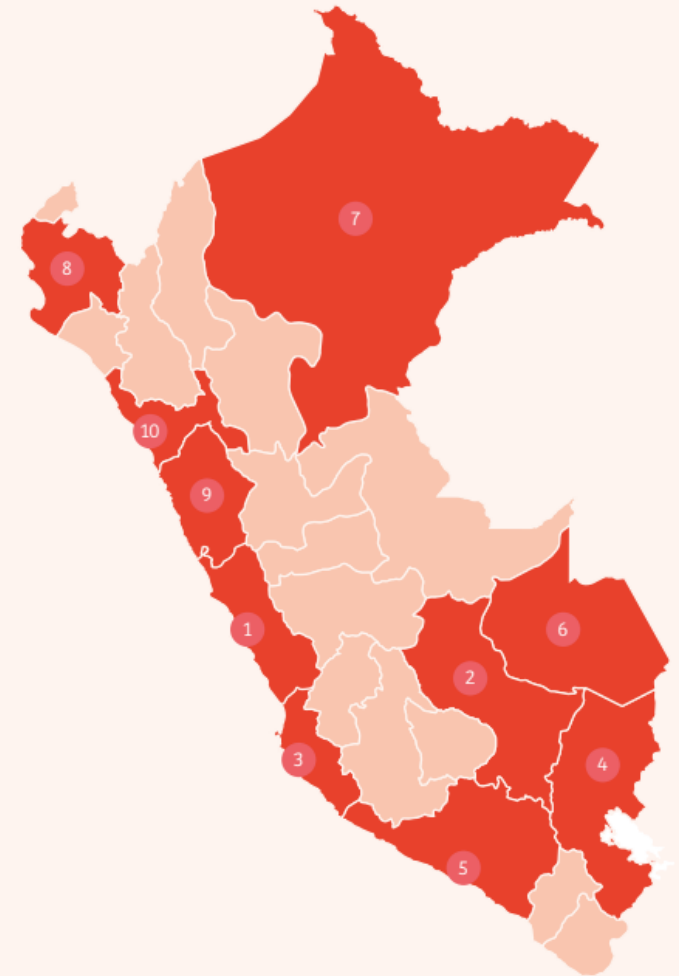
\$1237
dólares

Gasta el turista gastronómico durante su visita al Perú (\$196 más que el turista promedio) y permanece 10 noches.

¿QUÉ REGIONES VISITA?

Cusco, Ica y Puno son las regiones más visitadas por los turistas gastronómicos, después de Lima.

1	Lima*	100 %	6	Madre de Dios	4 %
2	Cusco	47 %	7	Loreto	4 %
3	Ica	19 %	8	Piura	3 %
4	Puno	15 %	9	Ancash	3 %
5	Arequipa	13 %	10	La Libertad	3 %



Fuente: Perfil del Turista Extranjero 2019. Perfil del vacacionista motivado por la Gastronomía 2019 - Vacacionistas extranjeros mayores de 16 años que ingresaron por el Aeropuerto Internacional Jorge Chávez y que tuvieron dentro de sus motivaciones para llegar a Perú la gastronomía.

¿COMO PERCIBEN A LA GASTRONOMIA PERUANA?

Los ADN habituales de Perú en torno a la **gastronomía, la aventura y el aire libre** continúan actuando como impulsores de viaje al Perú*.

¿QUE OPINAN LOS TURISTAS DE LA GASTRONOMIA PERUANA?

Preparaciones auténticas y tradicionales



Productos de temporada, frescos y de buena calidad

Ingredientes deliciosos, naturales y orgánicos



Experiencias gastronómicas únicas, mezclas y fusiones

Agradable experiencia acompañada de platos con productos locales



Creativo e innovador ramo de sabores

Además de la gastronomía, destacan algunos elementos que enriquecen la experiencia:

- Clases de cocina y coctelería
- Entretenimiento (shows en vivo)
- Tranquilidad y decoración del local
- Cercanía a atractivos turísticos
- Bar y bebidas

¿QUIENES EVALUAN MEJOR LA GASTRONOMIA PERUANA?

Quienes evalúan mejor a la gastronomía peruana son los grupos con amigos.

Rank	Grupo	N. comentarios	%	Rating
1	Parejas	24 998	37.3%	9.62
2	Amigos	19 103	28.5%	9.67
3	Familia	16 548	24.7%	9.54
4	Solo	5 252	7.8%	9.57
5	Negocios	1 157	1.7%	9.48



¿QUIENES EVALUAN MEJOR LA GASTRONOMIA PERUANA?

Las experiencias gastronómicas han generado un alto nivel de satisfacción entre los visitantes, principalmente en las regiones vecinas. A pesar que, los mercados europeos tienden a ser más exigentes en sus evaluaciones, especialmente los franceses, italianos y españoles, ellos clasifican con puntuaciones altas a la gastronomía peruana.

Cabe mencionar que, los franceses califican a la gastronomía peruana por encima de su propia gastronomía.

Rank	País	N. comentarios	%	Rating
1	Estados Unidos	4684	18.5%	9.51
2	Brasil	2056	8.1%	9.48
3	España	1110	4.4%	9.27
4	Chile	1061	4.2%	9.37
5	Reino Unido	977	3.9%	9.48
6	Francia	860	3.4%	9.39
7	Colombia	728	2.9%	9.44
8	México	626	2.5%	9.69
9	Argentina	580	2.3%	9.47
10	Italia	556	2.2%	9.10

Rank	País	N. comentarios	%	Rating
11	Alemania	501	2.0%	9.51
12	Canadá	429	1.7%	9.39
13	Países Bajos	377	1.5%	9.47
14	Suiza	352	1.4%	9.30
15	Costa Rica	257	1.0%	9.43
16	Australia	200	0.8%	9.77
17	Bélgica	189	0.7%	9.41
18	Ecuador	147	0.6%	9.37
19	Uruguay	117	0.5%	9.33
20	Bolivia	116	0.5%	9.71

¿CUALES SON LAS EXPERIENCIAS MÁS COMENTADAS POR LOS TURISTAS?

Destacan las experiencias en Cusco y Lima, especialmente las opciones que cuentan con su propia huerta y ofrecen opciones saludables.

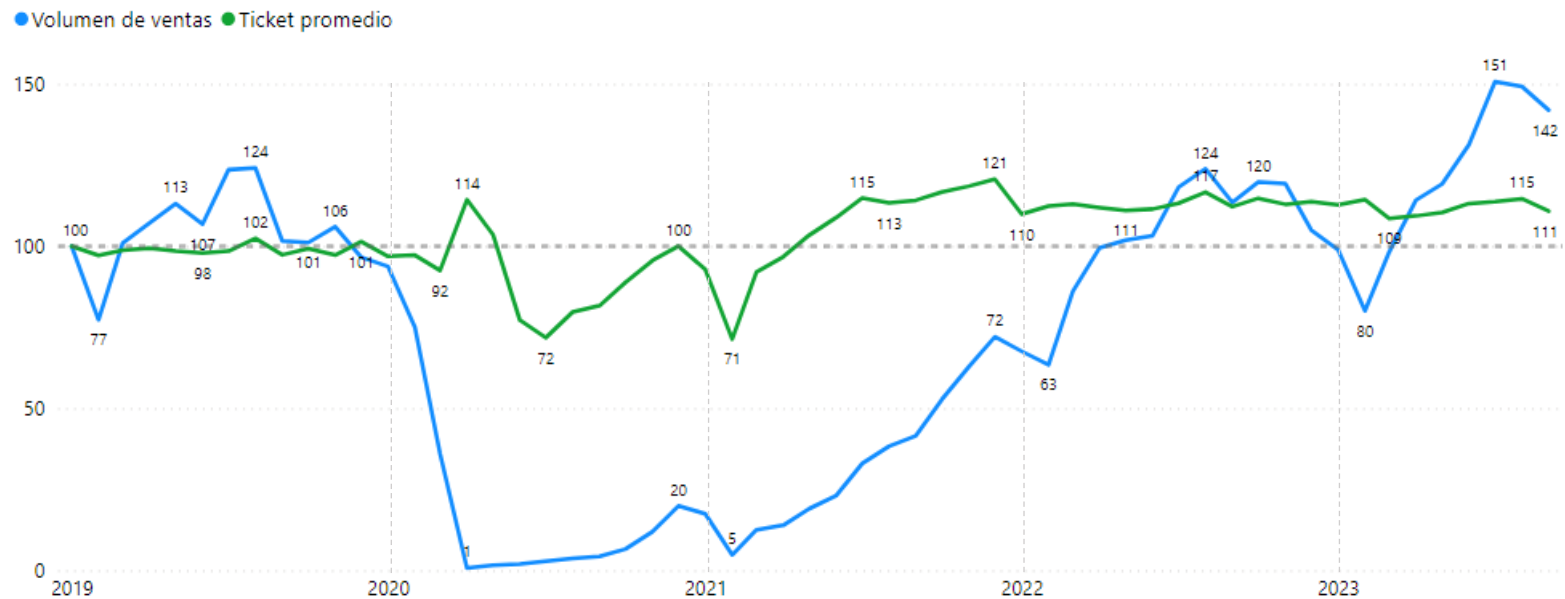
	Experiencia	# Menciones	Evaluación	Ubicación
1	Organika	21 481	9.8	Cusco
2	Green Point	15 811	9.7	Cusco
3	Yaku Restaurant	14 925	9.7	Cusco
4	Rucula Cusco	14 767	9.8	Cusco
5	Limbus Resto Bar	14 624	9.7	Cusco
6	Mapacho Craft Beer Restaurant	14 326	9.8	Cusco
7	La Mar	13 604	9.8	Lima
8	Hanz Craft Beer & Restaurant	13 556	9.7	Cusco
9	Full House Peruvian Cuisine	12 173	9.7	Cusco
10	Astrid & Gaston	9622	9.5	Lima
11	Chef House Peruvian Food	9564	9.8	Cusco
12	Pachapapa Cocina Cusqueña y más	9290	9.6	Cusco
13	Museo Larco Cafe Restaurant	9196	9.8	Lima
14	Mistura Grill	8754	9.8	Cusco
15	Panchita	8479	9.6	Lima
16	Chullos Craft Beer & Home Made Food	8402	9.7	Cusco
17	LIMO peruano nikkei	8379	9.6	Cusco
18	KINTARO Japanese Restaurant	7601	9.8	Cusco
19	Barra Maretazo	7579	9.7	Lima
20	Mangos	7428	9.5	Lima



EVOLUCION DE LAS VENTAS PROMEDIO EN ALIMENTACIÓN

Entre los turistas extranjeros, a pesar que, a la fecha, no se han alcanzado las cifras prepandemia en cuanto al flujo, el volumen de ventas en alimentación supera los resultados del 2019.

Evolución de las ventas y Ticket promedio (Ene2019=100)



REFLEXIONES FINALES

1. La gastronomía es parte del ADN del Perú siendo un elemento diferenciador y reconocido por los turistas de distintas partes del mundo. Es así que, el turismo gastronómico se convierte en una de las principales motivaciones para visitar nuestro país, especialmente entre los mercados latinoamericanos.
2. A través del mismo, se sumerge al turista extranjero en conocer la cultura peruana a través del paladar, involucrándolo en las historias detrás de cada preparación, las experiencias en restaurantes, las clases de cocina y coctelería, así como mediante el conocimiento de los diferentes insumos e ingredientes.
3. De esta manera, los visitantes perciben a la gastronomía como auténtica y tradicional. Además, destacan sus ingredientes exóticos, naturales y orgánicos de buena calidad, así como las fusiones y mezclas que convierten la experiencia en innovadora y única.



El turista gastronómico: características, percepciones y motivaciones

