

Estrategias y factores de la perdurabilidad de los restaurantes tradicionales en la ciudad de Ibagué

Sally Stefanny Mora Cortazar

ID: 941211

Opción de grado – Monografía

UNIMINUTO

Coordinador: Gloria Astrid Rodríguez

2025

Estrategias y factores de la perdurabilidad de los restaurantes tradicionales en la ciudad de Ibagué

Sally Stefanny Mora Cortazar

ID: 941211

Monografía presentado como requisito para optar el título Profesional de Administrador de
Empresas

Gloria Astrid Rodríguez

Asesor(a)

Título académico

Sede Ibagué (Tolima)

Programa administración de empresas

Corporación Universitaria Minuto de Dios

Vicerrectoría Regional Tolima y Magdalena Medio

2025

Tabla de contenido

Contenido

| | |
|---|----|
| Dedicatoria | 5 |
| Agradecimientos..... | 6 |
| Resumen | 7 |
| Abstrac | 8 |
| Introducción | 9 |
| Planteamiento del problema | 11 |
| Descripción del problema..... | 11 |
| Formulación del problema | 12 |
| Objetivos | 12 |
| Objetivo general | 12 |
| Objetivos específicos..... | 12 |
| Delimitación del estudio..... | 13 |
| Marco teórico | 14 |
| Perdurabilidad empresarial..... | 14 |
| Características de la perdurabilidad empresarial..... | 14 |
| Longevidad empresarial. | 15 |
| Claves para la supervivencia empresarial: | 16 |
| Estrategias y sostenibilidad | 21 |
| Sector gastronómico – restaurantes tradicionales de la ciudad Ibagué | 22 |
| Lechonería Eduvina: | 24 |
| El carnaval del pollo..... | 24 |
| Don pedro:..... | 25 |
| lechonería miguel y melva: | 25 |
| Estrategias para futuros emprendedores en el sector gastronómico..... | 27 |
| Preservar recetas y técnicas tradicionales como ventaja competitiva: | 27 |
| Integrar el turismo cultural y gastronómico mediante innovación en servicios:..... | 27 |
| Gestión financiera estratégica y control de costos: | 28 |
| Alianzas con proveedores y productores locales como modelo de sostenibilidad económica: . | 28 |
| Incorporación de innovación y tecnología en la gestión y el servicio: | 28 |
| Prácticas sostenibles como eje de reputación empresarial: | 28 |
| Diseño de Revisión Documental..... | 31 |

| | |
|--|-------------------------------------|
| Técnicas de recolección de información | 33 |
| Discusion..... | Error! Bookmark not defined. |
| Conclusiones | 36 |
| Referencias bibliográficas | 38 |

Dedicatoria

Dedico este trabajo a todas las personas que, con su orientación y confianza, hicieron posible culminar esta etapa académica.

En primer lugar, a mi madre, por su gran apoyo, por siempre creer en mí incluso cuando las circunstancias parecían imposibles, y por ser mi gran ejemplo de fortaleza, disciplina y amor incondicional. Su dedicación ha sido mi principal fuente de inspiración para poder avanzar y superar cada problema que se presentó durante este proceso. Este logro también le pertenece a ella, sin su guía y motivación nada de esto habría sido posible.

A mis amigos y compañeros, sobre todo a Juan David Villanueva quien con generosidad me brindo todo su apoyo en los momentos más exigentes, especialmente cuando no contaba con los recursos necesarios. Su disposición para ayudar, su amistad totalmente desinteresada y su presencia en mis largas jornadas de trabajo y estudio fueron fundamentales para mantenerme enfocada y alcanzar este objetivo. Cada palabra de aliento y cada colaboración dejaron una huella significativa en este camino académico.

Y finalmente, a mi profesora Gloria Astrid Rodríguez, por su acompañamiento constante, su preocupación, su paciencia y compromiso durante el desarrollo de este proyecto. Su orientación académica, sus observaciones precisas y su disposición para poder guiarme con profesionalismo cada etapa de este trabajo fueron esenciales para la construcción y consolidación de esta monografía. A ella le agradezco por su entrega y por fomentar en mí el deseo de mejorar continuamente.

A todos ellos, dedico con respeto este esfuerzo finalmente culminado, que refleja no solo mi trabajo individual, sino también el apoyo, la confianza y el compromiso de quienes me rodearon en este proceso.

Agradecimientos

Agradezco profundamente a mi profesora Gloria Astrid Rodríguez, por su orientación, paciencia y compromiso durante el desarrollo de este proyecto. Su guía constante, sus grandes consejos y aportes fueron esenciales para la construcción de este trabajo.

Extiendo mi agradecimiento a mi madre, por ser la persona que tuvo su plena confianza en mí, fue fundamental en mi vida y por impulsarme siempre a seguir adelante. Su apoyo emocional y su ejemplo de esfuerzo de la gran mujer fuerte que es me han motivado a no rendirme ante las dificultades.

A mis amigos, quienes me brindaron su ayuda desinteresadamente cuando no contaba con los medios necesarios, sobre todo por facilitarme recursos como el computador y acompañarme en las largas jornadas de estudio, les debo parte de este logro. Gracias por creer en mí y estar presentes en cada paso.

Este trabajo es el resultado del esfuerzo colectivo, la fe y el apoyo de todas las personas que hicieron posible alcanzar esta meta.

Resumen

La perdurabilidad de los restaurantes tradicionales en Ibagué no son solo lugares para cenar, son fundamentales para el sector gastronómico, ya que estos establecimientos representan una importante fuente de empleo a las familias Tolimenses, tiene un gran desarrollo económico y preservación del legado cultural de la ciudad. Este trabajo tiene como propósito poder identificar y analizar las estrategias y factores que han permitido la perdurabilidad de algunos restaurantes tradicionales frente a los grandes cambios en la trayectoria, la competencia y las nuevas exigencias del mercado.

Para cumplir con este objetivo, se realizó una revisión bibliográfica exhaustiva y un proceso de sistematización de muchas experiencias, el cual resultó fundamental para recolectar, organizar y poder interpretar la cantidad de información obtenida. La sistematización permitió no solo identificar las excelentes prácticas y lecciones aprendidas en torno a la gestión, la innovación, la calidad del servicio y la identidad gastronómica, sino también poder entender de manera más profunda los procesos internos que favorecen la permanencia de estos negocios.

En conclusión, este proyecto evidencia que la combinación entre la tradición y la adaptación al cambio, apoyada en la sistematización como herramienta de análisis y aprendizaje, se convierte en un elemento clave para garantizar la estabilidad, sostenibilidad y crecimiento de los restaurantes tradicionales en la ciudad de Ibagué.

Palabras clave: Perdurabilidad, estrategias, restaurantes tradicionales, sostenibilidad, sistematización.

Abstrac

The enduring presence of traditional restaurants in Ibagué is not just about places to dine; it's fundamental to the gastronomic sector. These establishments represent a significant source of employment for families in Tolima, contribute greatly to economic development, and help preserve the city's cultural heritage. This study aims to identify and analyze the strategies and factors that have allowed some traditional restaurants to survive despite significant changes in their trajectory, competition, and new market demands.

To achieve this objective, a comprehensive literature review and a systematization process of numerous experiences were conducted. This process proved essential for collecting, organizing, and interpreting the wealth of information obtained. Systematization not only allowed for the identification of best practices and lessons learned regarding management, innovation, service quality, and gastronomic identity, but also provided a deeper understanding of the internal processes that contribute to the longevity of these businesses.

In conclusion, this project demonstrates that the combination of tradition and adaptation to change, supported by systematization as a tool for analysis and learning, becomes a key element to guarantee the stability, sustainability, and growth of traditional restaurants in the city of Ibagué.

Keywords: Durability, strategies, traditional restaurants, sustainability, systematization.

Introducción

En Ibagué, la Capital Musical de Colombia, el sector gastronómico ha cobrado fuerza en la economía local durante los últimos años. Aunque muchos restaurantes han bajado la persiana por la competencia feroz, la falta de renovación o los cambios en cómo consumimos, todavía queda un buen grupo de locales tradicionales que siguen en pie. Esa permanencia nos hace preguntarnos qué elementos les permiten aguantar y consolidarse en un mundo que no para de cambiar.

La gente de Ibagué, con su mezcla cultural y sus costumbres a la hora de comer, es clave para que estos negocios se mantengan. A pesar de los cierres, la ciudad guarda un sabor propio y una identidad culinaria que han ayudado a que muchos de estos restaurantes perduren, creando un lazo profundo entre el plato, la tradición y la lealtad de los clientes.

Por eso, este trabajo busca investigar, analizar e identificar las razones y estrategias que han permitido a algunos restaurantes tradicionales de Ibagué resistir el paso del tiempo y conservar su lugar en el mercado, incluso en medio de las dificultades. Al mismo tiempo, pretende impulsar una visión empresarial que valore la tradición, pero que la combine con la modernización y una gestión eficiente.

En este camino, la sistematización de la información y las experiencias de los dueños resulta fundamental: nos ayuda a recopilar, ordenar y analizar los datos de manera estructurada para entender qué factores impulsan la perdurabilidad. Con ella, los hallazgos podrán servir de guía para crear estrategias más efectivas, ofreciendo a los futuros emprendedores gastronómicos herramientas prácticas que les permitan fortalecer su gestión, optimizar recursos y asegurar la sostenibilidad de sus negocios a largo plazo.

Así, la investigación se desarrolla en Ibagué, Tolima, enfocada en el sector gastronómico local, las particularidades de su población, el contexto económico y cultural, el origen de los principales retos y las estrategias que han favorecido la perdurabilidad y sostenibilidad de los restaurantes tradicionales. El objetivo final es aportar conocimiento útil para robustecer el sector

y fomentar nuevas iniciativas que impulsen el crecimiento gastronómico de la capital musical de Colombia.

Planteamiento del problema

Descripción del problema

La capital del departamento del Tolima, y reconocida nacionalmente como la ciudad musical de Colombia, posee una riqueza cultural y social que refleja las tradiciones y su sector gastronómico. Sin embargo, se ha impuesto una opinión pública muy distinta a la realidad, han salido noticias sobre el cierre de los restaurantes, debido a problemas de salubridad y condiciones de higiene, aunque más del 90% de los restaurantes de la ciudad cumplen con las normas sanitarias necesarias para su funcionamiento, según (alerta Tolima, 2025), el otro 10% no lo cumplen y se han clausurado 15 restaurantes, tal como se menciona en el portal elolfato.com (El Olfato, 2025), pero no se ve la información sobre los diferentes sitios tradicionales que han perdurado en el mercado, se establece la necesidad de información que necesitan los habitantes de Ibagué para poder cambiar su perspectiva del sector.

A pesar de la gran población que hay en la ciudad actualmente como lo son, los estudiantes, universitarios, niños y personas mayores, la información pública que tienen los habitantes regionales y también los nacionales no es muy concreta, se desarrollará este estudio , para dar a conocer el fortalecimiento de su sostenibilidad que han realizado muchos establecimientos en el sector, y así los inversionistas nacionales e internacionales van a querer tener negocios en la ciudad.

Esta visión optimista permitirá resaltar la realidad de varios restaurantes que han demostrado sostenibilidad a lo largo del tiempo, adaptándose a los constantes cambios del mercado, aprovechando las dinámicas culturales locales y ofreciendo propuestas innovadoras que responden a los gustos y necesidades de la población ibaguereña. Tal como lo evidencia Gámez (2018), varios empresarios del sector gastronómico en la ciudad han sido reconocidos por su excelencia y capacidad de innovación, logrando destacarse en espacios nacionales como los Premios La Barra

La necesidad se encuentra en poder analizar la perdurabilidad de estos restaurantes tradicionales, como lo es La Lechonería Eduvina, cuya historia se remonta a 1885, lo que representa más de 130 años de tradición (El Cronista, 2022; El Irreverente Ibagué, 2022). Así mismo, El Carnaval del Pollo ha sostenido su legado gastronómico por cerca de seis décadas, y algunas reseñas señalan que cuenta con 55 años de tradición en la ciudad (Foodyas, s. f.; El Carnaval del Pollo, s. f.). Por su parte, La Lechonería Miguel y Melba conserva alrededor de 50 años de permanencia en el mercado, según medios locales (La Voz del Pueblo, 2023). En cuanto al restaurante Don Pedro, su presencia en Ibagué está documentada en plataformas gastronómicas, aunque sin una fuente exacta sobre sus 15 años de existencia (Tripadvisor, s.f)

Formulación del problema

¿Cuáles son los factores que han influido en la perdurabilidad de los restaurantes tradicionales en la ciudad de Ibagué y de qué manera estos factores se reflejan en estrategias sostenibles para el sector gastronómico de la ciudad de Ibagué?

Objetivos

Objetivo general

Analizar los factores que han influido en la perdurabilidad de los restaurantes tradicionales en la ciudad de Ibagué, con el propósito de identificar las estrategias sostenibles que han contribuido a su estabilidad y permanencia en el tiempo.

Objetivos específicos.

Describir la trayectoria y las características de los restaurantes tradicionales que han logrado mantenerse vigentes en el sector gastronómico de Ibagué.

Analizar los factores internos (gestión empresarial, calidad del servicio, innovación y liderazgo familiar) y externos (entorno económico, competencia y cultura) que han influido en su perdurabilidad.

Identificar las estrategias sostenibles aplicadas por los casos exitosos de restaurantes tradicionales que puedan servir como modelo para fortalecer la competitividad del sector gastronómico local.

Delimitación del estudio

Este proyecto se realizará en la ciudad de Ibagué – Tolima en el año 2025 lo cual estará referido a los restaurantes tradicionales ubicados en la ciudad.

Es la variedad de platos, técnicas y costumbres culinarias que se transmiten de muchas generaciones dentro de un mismo grupo cultural. Se caracteriza por su sencillez, su uso de ingredientes locales y su adaptación a las condiciones climáticas y geográficas de la región. Simboliza la forma de expresión de la cultura de un pueblo (Auxi Hostelería, 2023). Refleja las tradiciones, su historia y su forma de vida. Se podría decir que es un elemento de identidad que une a las personas y les proporciona un sentido de pertenencia.

Marco teórico

Perdurabilidad empresarial

El término de “Perdurabilidad empresarial” hace referencia a la capacidad que tienen las empresas para perdurar a pesar de la presencia del cambio turbulento en el entorno. Según Peña, (2010), el concepto de Resistencia empresarial (Business Resilience), está altamente asociado con la capacidad de las organizaciones para absorber niveles de cambio, adaptarse rápidamente a todas, manejar todas las circunstancias causando la menor disfunción, generar ventajas competitivas y alto rendimiento ante los cambios, dar respuesta positiva ante las circunstancias de adversidad, prosperar y ser sostenible durante largos períodos de tiempo.

El concepto de perdurabilidad empresarial está relacionado con el concepto de éxito organizacional, según Colón, (2013), el éxito de las empresas suele asociarse con la consolidación, crecimiento, ganancia en cuotas de mercado, creación de empleo, beneficios para sus dueños, entre otros.

Características de la perdurabilidad empresarial

Visión a largo plazo: Las empresas deben tener sus objetivos claros para poder perseguir sus metas a largo plazo, así podrán superar las dificultades a corto plazo para asegurar su continuidad.

Innovación y adaptación: Tener la capacidad de adaptarse a nuevas tecnologías es crucial para mantenerse en momentos de crisis, poder transformar la organización y mantenerse relevante en el mercado

Liderazgo estratégico: Una dirección estratégica que incluya una planificación de la sucesión, una gobernanza corporativa clara y un estilo de liderazgo que motive al equipo es fundamental para el éxito duradero.

Gestión financiera sólida: Mantener registros financieros detallados, controlar los costos y asegurar una buena liquidez es importante para la supervivencia de la empresa

Talento humano: La retención y motivación del personal, así como el desarrollo de habilidades en las nuevas generaciones, son factores indispensables para el logro de los objetivos empresariales.

Flexibilidad y estructura simple: Una estructura organizativa que combine flexibilidad con un rigor efectivo permite a la empresa responder ágilmente a los cambios del entorno.

Mejora continua y aprendizaje: La predisposición para la acción, el aprendizaje organizacional y un compromiso con el mejoramiento continuo son motores para la sostenibilidad en el tiempo.

En conclusión, la perdurabilidad empresarial se entiende como la capacidad de las organizaciones para poder mantenerse activas y competitivas en el transcurso del tiempo, adaptándose a los cambios del entorno sin perder su esencia ni su propósito. Sin embargo, este concepto se encuentra totalmente ligado al de longevidad empresarial, el cual va más allá de la permanencia, ya que este se enfoca en la consolidación y la evolución de las empresas a lo largo de su trayectoria. Por ello, resulta pertinente analizar cómo estos dos conceptos se complementan y qué factores permiten que una empresa no solo perdure, sino que también alcance una verdadera sostenibilidad y crecimiento continuo en el mercado.

Longevidad empresarial.

La longevidad organizacional es relacionada con el éxito de una empresa en los diferentes mercados a lo largo del tiempo, independientemente de sus objetivos originales y fundadores. Si bien existe una creciente cantidad de investigaciones sobre la resiliencia y la sostenibilidad empresarial, la longevidad organizacional a menudo se ha pasado por alto.

Se refiere a la capacidad de las empresas para tener éxito y mantenerse perdurable durante un largo período de tiempo, superando las transformaciones y los desafíos del mercado a través de una base sólida para poder tener crecimiento sostenido a largo plazo. Esta perdurabilidad no es resultado del azar, sino que se construye mediante estrategias como la innovación, una cultura organizacional fuerte, un enfoque en la misión y los clientes, y una gestión efectiva del talento.

Claves para la supervivencia empresarial:

Resiliencia: La habilidad para poder recuperarse rápidamente de los contratiempos presentados.

Flexibilidad y agilidad: Capacidad de adaptarse a los cambios del mercado, modernizar sistemas y procesos para no quedar en el olvido.

Gestión financiera: monitorear constante de flujo de caja, reserva de efectivo y ajustes de presupuesto son esenciales.

Diferenciación y ventaja competitiva: Ofrecer un producto o servicio único que destaque de toda la competencia y evite la lucha de los precios bajos.

Fidelización de clientes: Mantener a los clientes existentes es más rentable que adquirir nuevos, lo que se logra con una atención y calidad de servicio excelentes.

Redes y alianzas: Colaborar con otras empresas y el ecosistema de negocios crea sinergias y oportunidades.

Visión a largo plazo: Ir más allá de solo sobrevivir y buscar una "súper vivencia" que incluya un crecimiento continuo y la generación de valor para todos los grupos de interés.

Se han llevado a cabo muchas investigaciones que exploran los conceptos de perdurabilidad empresarial, longevidad y supervivencia. Sin embargo, al analizarlos cuidadosamente, se puede ver que cada uno tiene un significado específico y características únicas. En el mundo de la administración, no es lo mismo hablar de una organización que simplemente sobrevive, que de una que ha estado en funcionamiento durante muchos años, o de otra que ha logrado mantenerse exitosa a lo largo del tiempo.

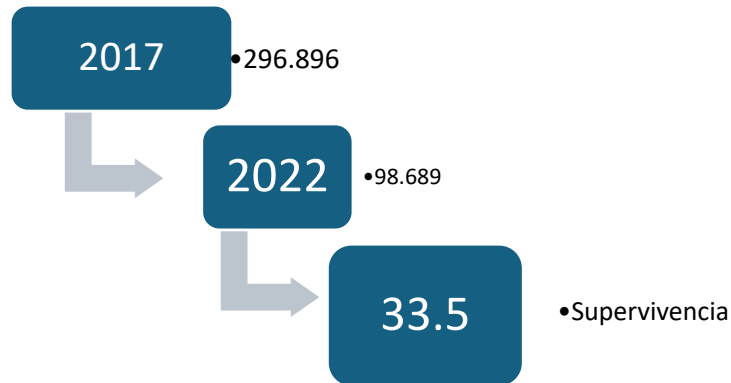
Cuando se menciona la supervivencia, se refiere únicamente a la capacidad de poder seguir en funcionamiento, sin tener en cuenta las condiciones o los resultados obtenidos. En cambio, la longevidad se relaciona exclusivamente con el número de años desde su fundación. Por otro lado, el concepto de perdurabilidad abarca aspectos que explican cómo una empresa ha podido lograr mantenerse vigente, enfrentando los desafíos del entorno con estrategias efectivas. Según Rivera (2018), este último término se refiere a la capacidad de las organizaciones para permanecer fuertes, adaptándose con éxito a entornos complejos y cambiantes.

Aunque se suele confundir términos como supervivencia, longevidad y perdurabilidad empresarial, cada uno tiene un significado único en el análisis organizacional. Entender estas diferencias nos ayuda a entender y profundizar en los desafíos que enfrentan sectores específicos, como el gastronómico, que ha experimentado cambios significativos en los últimos años. En este contexto, es crucial tener en cuenta la situación actual de esta industria en Colombia, especialmente en relación con las nuevas medidas fiscales y cómo estas afectan la competitividad y sostenibilidad del sector, como lo vamos a ver a continuación.

Para concluir, la perdurabilidad empresarial refleja la capacidad de las organizaciones para poder mantenerse activa y competitiva en el tiempo, adaptándose a los cambios del entorno. Sin embargo, este concepto se relaciona directamente con la longevidad empresarial, que busca analizar la supervivencia y evolución de las empresas a lo largo de los años. Adicionalmente según un estudio de Confecámaras, de las 296.896 empresas creadas en 2017, solo 98.696 seguían activas en 2022, lo que equivale a una tasa de supervivencia del 33,5 %. Estos resultados evidencian la importancia de estudiar los factores que influyen en la longevidad empresarial y cómo estos determinan la permanencia y consolidación de las organizaciones en el mercado.

Confecámaras presenta este estudio que tiene por objeto realizar un seguimiento a la supervivencia de las empresas creadas en 2017, unas 296.896 fueron analizadas, y al cabo de cinco años (2022) sobrevivían 98.696, lo que equivale a una tasa de supervivencia del 33,5 %, los métodos de estimación por medio de los cuales se indaga la probabilidad condicional de que una empresa salga del mercado y los factores que inciden en su proceso de supervivencia empresarial ver cuadro 1.

Cuadro 1 Supervivencia empresarial



Fuente: ANDI. (s.f.). La Cámara del Sector Gastronómico de la ANDI impulsa el desarrollo y competitividad del sector en Colombia.
<https://www.andi.com.co/Home/Noticia/17677-la-camara-del-sector-gastron%C3%B3mico-de-la>

La Cámara del Sector Gastronómico de la ANDI que agrupa a más de 2038 restaurantes a nivel nacional y más de 769 en Bogotá, que genera más de 34.822 empleos en el país y más de 16.260 en la capital, que es representante de uno de los sectores de mayor dinamismo y que puede ser, un vehículo para la reactivación económica de la ciudad, reitera su compromiso con la construcción de propuestas colectivas que permitan que Bogotá siga siendo la ciudad más competitiva de Colombia y escale a ser una de las capitales más competitivas de América Latina. (ANDI, 2024).

No obstante, la Cámara se refiere a los nuevos tributos, en el cual se adopta el impuesto de alumbrado público del 8% para el sector comercial, aprobado en el primer debate, del proyecto de acuerdo No. 368 de 2024 por medio del cual se adopta el plan de desarrollo económico, social, ambiental y de obras públicas del distrito capital 2024-2027 “Bogotá camina segura”, que contemplan estas nuevas fuentes de ingreso para el Distrito.

Para la Cámara, este impuesto, afectaría la competitividad de la ciudad, y a la vez, la reactivación de la economía capitalina que tanto se requiere.

Específicamente este sector se ha visto golpeado, la pandemia llevó a los restaurantes a realizar acuerdos de pagos en impuestos nacionales y territoriales; generar altos

endeudamientos con los bancos para poder apalancar sus operaciones y cumplir con sus compromisos laborales, sin tener un ingreso importante en su flujo de caja durante varios meses que diera para el pago de estas.

A continuación, se podrán observar datos semejantes de la ANDI relacionando el Tolima y el Huila ya que no se presentaron datos relacionados directamente de la ciudad de Ibagué.

Ibagué, 5 de junio de 2020. La Seccional Tolima – Huila de la Asociación Nacional de Empresarios de Colombia (ANDI) llevó a cabo de manera virtual su XXXI Asamblea de Afiliados. La reunión contó con la participación del Presidente de la ANDI, Bruce Mac Master; el Presidente la Junta Directiva de la Seccional Tolima – Huila, Rodrigo Aragón Rubio, la Gerente de la Seccional Tolima – Huila, María Cristina Lara; y el Alcalde de Ibagué, Andrés Hurtado.

En este marco, el Presidente de la ANDI, Bruce Mac Master, afirmó que “hoy tenemos la obligación de ser optimistas y buscar las mejores alternativas posibles hacia el futuro. Tenemos que ser la generación que fue capaz de salir adelante, no solo en la atención de la epidemia misma, sino también en términos económicos, empresariales, comunitarios, y de sociedad con el objetivo claro de construir beneficios para muchos”.

Para concluir, La persona que autorizo y cito toda esta información de la gerente de la Seccional Tolima-Huila de la ANDI que es María Cristina Lara de Valencia. La misma información se encuentra en comunicados pasados de la entidad, como se puede ver en noticias de la Asociación Nacional de Empresarios de Colombia (ANDI) del 2020 y 2023. afirmó que otro gran desafío fue y seguirá siendo la vida de quienes están vinculados a las distintas cadenas de valor, razón por lo que será fundamental para la construcción de las guías de operación, los protocolos, las circulares y compartir las mejores prácticas e innovaciones. María Cristina Lara aseguró que quedan grandes retos en términos de reactivación de la economía, para lo cual se trabaja en dos líneas de acción: la estrategia para generar encadenamientos productivos; y el aprovechamiento de los espacios de mercado que deja el rompimiento de algunas cadenas en el comercio internacional

Una vez abordados los desafíos económicos y estratégicos planteados por la ANDI es momento de enfocarse en los factores externos que pueden influir en el desarrollo y la sostenibilidad de las empresas. Entre estos factores se podrían destacar el turismo, ya que esto ayuda a la demanda de servicios (hospitalidad, gastronomía y experiencias), también puede generar oportunidades para que personas del exterior puedan probar la cultura y gastronomía de la capital musical las condiciones económicas nacionales e internacionales, la competencia del mercado, las tendencias sociales y culturales, así como los cambios tecnológicos y ambientales.(El espectador, 2022)

Cada uno de estos factores puede impactar de manera significativa el comportamiento empresarial, ya sea creando oportunidades de crecimiento o representando amenazas que requieran estrategias de adaptación, ahora es momento de enfocarse en acciones concretas desde el sector gastronómico. Entre ellas, la sostenibilidad cobra un papel central, ya que según la (ONU, 2022) nuestro planeta se está quedando sin recursos, según varias investigaciones que la ONU realizo si la población sigue creciendo y llegar a una cantidad de 9800 millones de personas en 2050 se podría necesitar el equivalente a casi tres planetas para proporcionar los recursos naturales necesarios para mantener los estilos de vida actuales.

Terminando de contextualizar la información presentada por la ONU y los datos expresados sobre las dinámicas económicas y sociales en los departamentos del Tolima y Huila, es relevante enlazar estos hallazgos con las estrategias que promueven la sostenibilidad y perdurabilidad de los restaurantes. A partir de esta relación, se busca comprender cómo las acciones implementadas por los establecimientos gastronómicos contribuyen al desarrollo sostenible del sector y al fortalecimiento de su permanencia en el tiempo, dando paso al análisis de las estrategias y sostenibilidad como eje fundamental para el crecimiento y consolidación empresarial.

Estrategias y sostenibilidad

Cocina alimentos de temporada. Utilizar ingredientes de temporada no solo te permitirá reducir el impacto medioambiental, sino que también potenciará los sabores de tus platos y permitirá a tu chef experimentar con nuevas recetas para sorprender a tus clientes.

Compra de manera local. El movimiento es algo que se está volviendo cada vez más importante. Intenta comprar lo más local posible creando una red que te permita reducir el impacto de la contaminación en la compra de tus diferentes productos.

Reducir residuos. La planificación y la previsión serán tus mejores aliados a la hora de reducir la producción de residuos. Analiza el consumo de alimentos de tu restaurante y establece algunos parámetros que te ayuden a no comprar de más y tener un exceso de alimentos. Controlar bien las existencias e introducir medidas seguras de conservación de los alimentos también evitará que tires los alimentos al final del turno. Por último, permitir que los clientes se lleven las sobras de sus platos reducirá considerablemente la cantidad de comida que se tira.

Usar productos de limpieza sostenibles: A la hora de limpiar, asegúrate de que utilizas productos biodegradables sin componentes agresivos para el medioambiente.

Algunas de las estrategias para la sostenibilidad de los restaurantes también son:

- Optimizar el menú: Eliminar artículos del menú que generen mas perdidas que ganancias y agregar alimentos atractivos para los clientes que puedan dar buenos resultados.
- Crear asociantes para promocionar el restaurante :se puede intentar patrocinar equipos locales y eventos benéficos, pero también asociarte con otros negocios de la industria.
- Controlar redes sociales: saber manejar las redes sociales y promociar la ubicación y distintos artículos que están en el establecimiento
- Conocer a los clientes: Conocer a las personas que recurren el lugar, tenerlos en cuenta y poder fidelizarlos

- Reconocimiento por el entorno y el sector: Generar buena impresión pública para poder generar reconocimiento y atraer más clientes.
- Diferenciación: Tener algo significativo que nos diferencie de los muchos restaurantes tradicionales
- Conocimiento del entorno y del mercado: Saber dónde está ubicado los establecimientos y analizar el entorno competitivos

Sostenibilidad económica: Generación de rentabilidad a largo plazo y ventajas competitivas.

- Mejorar la eficiencia de la operación y reducción de costos.
- Atracción de clientes nuevos e inversionistas.

Liderazgo y cultura: Requiere un compromiso fuerte.

- Necesita fomentar una cultura organizacional alineada con valores muy sostenibles.

Innovación y adaptación: Integra tecnología limpia y prácticas innovadoras.

- Buscar adaptarse a todos los cambios del mercado y las demandas sociales actuales.

Medición y reporte: Implica monitorear el progreso a través de indicadores específicos.

- Requiere una comunicación transparente a través de informes

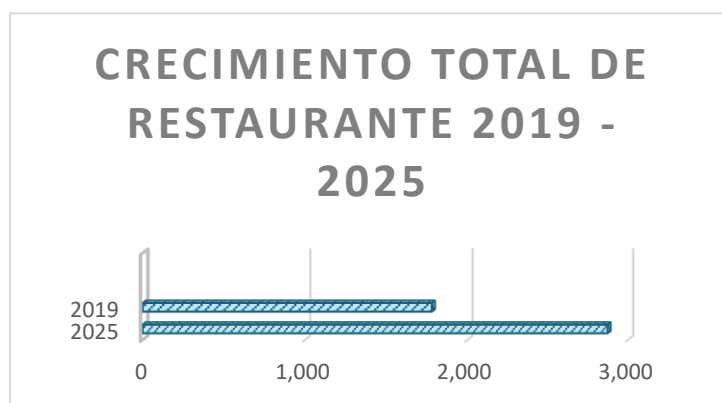
Sector gastronómico – restaurantes tradicionales de la ciudad Ibagué

En Ibagué existen múltiples restaurantes que han resistido el paso del tiempo, manteniéndose como la referencia de la ciudad local. En 2019, tenía aproximadamente 1.781 establecimientos gastronómicos formalizados y ara julio de 2025, la ciudad ya contaba con 2.873

restaurantes formalizados, 1.071 panaderías y 550 cafés de especialidad, lo que implica una expansión significativa, Referente a esto se ve la consistencia del sabor, el manejo adecuado de inventarios, la capacitación del personal y otros atributos estructurales. Estos establecimientos no sólo ofrecen alimentos, sino que también representan un patrimonio gastronómico vivo.

En la siguiente gráfica se observa el crecimiento del sector gastronómico en Ibagué entre 2019 y 2025, evidenciando una expansión significativa que refleja el dinamismo del sector.

Figura 1 Crecimiento total de restaurantes entre 2019 y 2025.



Fuente: FoodNewsLatam. (2025, 27 de enero). Evolución del desempeño del sector de restaurantes y hoteles en Colombia de 2019 a 2024. FoodNewsLatam. Recuperado de <https://www.foodnewslatam.com/sectores/36-cereales-panaderia/15971-evoluci%C3%B3n-del-desempe%C3%B1o-del-sector-de-restaurantes-y-hoteles-en-colombia-de-2019-a-2024.html>

A continuación, se presenta la trayectoria y los principales factores que han permitido la perdurabilidad de algunos de los restaurantes más representativos de la ciudad de Ibagué, los cuales han sabido mantener viva la esencia de la gastronomía tradicional, adaptándose a los cambios del mercado sin perder su identidad cultural. Cada uno de estos establecimientos refleja cómo la combinación entre tradición, gestión familiar, innovación y calidad en el servicio puede garantizar una larga permanencia en el sector gastronómico.

Lechonería Eduvina: tiene más de 130 años en el sector gastronómico de Ibagué por su sabor tradicional, la calidad constante de su producto, a pesar de que han pasado 3 generaciones se sigue sintiendo su sabor único a la ciudad musical de Colombia, también a lo largo de los años han sabido fidelizar a sus clientes, al igual que este establecimiento se formó en un entorno familiar y cálido, la experiencia y su conocimiento la ha dejado perdurar por tantos años, se podría decir que este lugar es el más antiguo de Ibagué.

La Lechonería Eduvina representa un claro ejemplo de perdurabilidad empresarial dentro del sector gastronómico de Ibagué. Su permanencia por más de 130 años hace evidencia la importancia de factores como la calidad constante del producto, la identidad cultural y la transmisión del conocimiento, aspectos fundamentales señalados en el marco teórico como pilares de la sostenibilidad organizacional. Este restaurante ha sabido mantener su esencia familiar y su sabor tradicional, elementos que fortalecen su valor de marca y generan fidelización del cliente, lo que demuestra cómo la tradición y la innovación pueden coexistir para garantizar una larga trayectoria en el mercado. El Cronista. (2024).

El carnaval del pollo: Tiene más de 40 años en la ciudad de Ibagué. El Carnaval del Pollo ha perdurado por su sabor característico, que se mantiene "igual al de antaño", su arraigo en Ibagué como epicentro culinario, la mejora continua de sus instalaciones y un servicio que evoluciona junto a la experiencia del cliente, que lo convierte en un espacio ideal para el disfrute familiar y de amigos.

El Carnaval del Pollo refleja cómo la adaptación y mejora continua son importantes para la longevidad empresarial. Con más de 40 años de trayectoria, este restaurante ha logrado sostenerse gracias a la conservación de su sabor característico y a la implementación de estrategias orientadas a la experiencia del cliente. Según lo planteado en el marco teórico, la capacidad de una empresa para renovarse sin perder su esencia constituye una ventaja competitiva que fortalece su posición en el mercado. En este sentido, El Carnaval del Pollo combina la tradición con la modernización de sus instalaciones y servicios, lo que le permite mantenerse como un referente gastronómico y un espacio de encuentro social en la ciudad. Foodyas. (s.f.). El Carnaval del Pollo

Don pedro: Don Pedro es un restaurante icónico en Ibagué que, aunque todavía es relativamente nuevo en comparación con otros lugares históricos, ha logrado hacerse un nombre como un pilar de la cocina típica colombiana en la ciudad. Fundado por Felipe Díaz y Lorena Romero, su nombre es un tributo al abuelo del fundador, Don Pedro, quien ha transmitido el amor por la gastronomía tradicional a su familia durante más de 50 años.

Este restaurante brilla por su especialidad en carnes a la parrilla y por ofrecer platos típicos como bandejas campesinas, ajiacos, tamales y sancocho, todo en un ambiente auténtico y familiar. Además, ha sabido evolucionar con los tiempos modernos a través de iniciativas como Don Pedro Gourmet, donde han incorporado nuevas técnicas y mejoras en la infraestructura, sin perder su esencia tradicional.

El caso de Don Pedro se nota la relevancia en la construcción de identidad empresarial a partir de la herencia familiar y el rescate de la cocina y el sabor tradicional. Aunque es un restaurante relativamente nuevo, su éxito y crecimiento responden a la aplicación de estrategias de diferenciación y valor cultural, conceptos señalados en el marco teórico como determinantes de la sostenibilidad y posicionamiento en el mercado gastronómico. La historia detrás de su nombre y su compromiso con la gastronomía típica fortalecen su conexión con las raíces culturales de Ibagué, demostrando que la innovación con base en la tradición es un camino efectivo para la permanencia y expansión de las empresas del sector. Restaurante Don Pedro Típico Colombiano. (s.f.). Página oficial en Facebook

lechonería miguel y melva: Lechonería Miguel y Melba es una institución culinaria en Ibagué que ha mantenido viva la tradición lechonera en la ciudad durante más de 50 años. Heredera del legado de la Lechonería Eduvina, la familia detrás de Miguel y Melba conserva la receta original y el método tradicional de preparación, transmitido de generación en generación.

El producto estrella es su lechona: reconocida por ser “muy seca, muy carnuda”, de alta calidad, con la característica garra tostadita (“crunch”) que enamora a sus clientes. Se acompaña tradicionalmente de insulso (mezcla de maíz tostado), arepa, garra tostada, y se entrega también a domicilio.

La Lechonería Miguel y Melva constituye un claro ejemplo de perdurabilidad y sostenibilidad empresarial dentro del sector gastronómico tradicional de Ibagué. Con más de 50 años de trayectoria, este establecimiento ha sabido mantener viva la tradición lechonera mediante la conservación de su receta original y la transmisión del conocimiento culinario de generación en generación, lo que refleja la importancia del capital cultural y familiar en la continuidad de las empresas, tal como lo plantea el marco teórico. La Voz del Pueblo. (2023).

La sostenibilidad de los establecimientos como Lechonería Eduvina, El Carnaval del Pollo, Don Pedro y Lechonería Miguel y Melva no solo refleja su éxito empresarial, sino también un compromiso con la ciudad y con la sostenibilidad cultural y económica de Ibagué. Su permanencia evidencia cómo las prácticas tradicionales pueden integrarse a modelos de sostenibilidad contemporáneos, aportando al fortalecimiento del turismo gastronómico y a la conservación del patrimonio regional.

A continuación, se presentará una tabla comparativa que resume los principales factores de perdurabilidad y las distintas características de los restaurantes tradicionales analizados en la ciudad de Ibagué.

Cuadro 2 Factores de perdurabilidad y elementos diferenciadores de restaurantes tradicionales de Ibagué.

| Restaurante tradicional | Años de existencia | Factores de perdurabilidad | Elementos diferenciadores |
|--------------------------------|---------------------------|--|---------------------------------------|
| Lechonería Eduvina | + 130 Años | Tradición familiar, calidad constante | Receta original y legado cultural |
| El carnaval del pollo | + 40 Años | Innovación en servicio y sabor tradicional | Experiencia familiar y mejor continua |
| Don Pedro | 15 Años | Adaptación e innovación | Tradición y modernidad |
| Miguel y melva | + 50 Años | Receta tradicional, fidelización de clientes | Producto insignia: lechona tolimense |

Fuente: ANDI. (s. f.). La Cámara del Sector Gastronómico de la ANDI agrupa a más de 2.038 restaurantes a nivel nacional. Recuperado de <https://www.andi.com.co/Home/Noticia/17677-la-camara-del-sector-gastronomico-de-la>

Estrategias para futuros emprendedores en el sector gastronómico

A partir del análisis en los casos de restaurantes tradicionales y la información recopilada de distintas fuentes, se puede evidenciar que la perdurabilidad en el sector gastronómico no depende únicamente de la tradición o del reconocimiento cultural, sino de la capacidad de gestión empresarial, adaptación a los muchos cambios tecnológicos y sostenibilidad financiera. Por ello, los futuros emprendedores del sector gastronómico en Ibagué deben tener estrategias integrales que equilibren la identidad culinaria con la eficiencia administrativa y la innovación, como las siguientes:

Preservar recetas y técnicas tradicionales como ventaja competitiva:

Mantener lo auténtico del sabor y las técnicas tradicionales debe considerarse un activo estratégico. Los nuevos emprendedores deben utilizar el sabor ibaguereño como elemento diferenciador en un mercado saturado. Sin embargo, esta preservación debe ir acompañada de procesos estrictamente estandarizados, control de calidad y registro de recetas para garantizar consistencia en la oferta y proteger la propiedad intelectual del producto.

Integrar el turismo cultural y gastronómico mediante innovación en servicios:

La gastronomía local puede impulsarse mediante alianzas con el sector turístico, aprovechando espacios como el Festival Folclórico Colombiano o el Cañón del Combeima. Sin embargo, más allá de la promoción tradicional, se sugiere el uso de distintas plataformas digitales, marketing experiencial y estrategias de marca ciudad, que puedan vincular la experiencia gastronómica con la identidad cultural de Ibagué. Esto permite posicionar los restaurantes no solo como lugares para comer, sino como espacios de experiencia, momentos familiares y aprendizaje cultural.

Gestión financiera estratégica y control de costos:

Una de las principales causas de cierre en restaurantes es la falta de planeación financiera. Por esto, es fundamental implementar herramientas de contabilidad digital, presupuestación por áreas, análisis de costos fijos y variables, así como sistemas de control de inventarios automatizados. La adopción de software de gestión empresarial (ERP o POS inteligentes) permite tomar decisiones basadas en datos, proyectar flujos de caja y mantener la rentabilidad incluso en periodos de baja demanda o crisis económica.

Alianzas con proveedores y productores locales como modelo de sostenibilidad económica.

Fortalecer la relación con agricultores y productores del Tolima genera beneficios mutuos: reduce los costos logísticos, mejora la frescura de los insumos y estimula la economía local. Además, este tipo de integración vertical fortalece la trazabilidad del producto, un factor cada vez más valorado por los consumidores conscientes. Las alianzas estratégicas también pueden incluir acuerdos con universidades o centros de investigación para innovar en productos y procesos.

Incorporación de innovación y tecnología en la gestión y el servicio.

Los nuevos emprendimientos deben aprovechar las tecnologías digitales para optimizar su operación y su posicionamiento en el mercado. El uso de redes sociales, páginas web con reserva en línea, análisis de datos de consumo, códigos QR para menús y plataformas de delivery son herramientas que aumentan la eficiencia operativa y la visibilidad del negocio. La innovación no solo se limita a la cocina, sino que debe abarcar la experiencia del cliente y la toma de decisiones gerenciales.

Prácticas sostenibles como eje de reputación empresarial

La sostenibilidad se ha convertido en una tendencia global y un criterio de decisión para muchos consumidores. Implementar acciones como el aprovechamiento de residuos, el uso

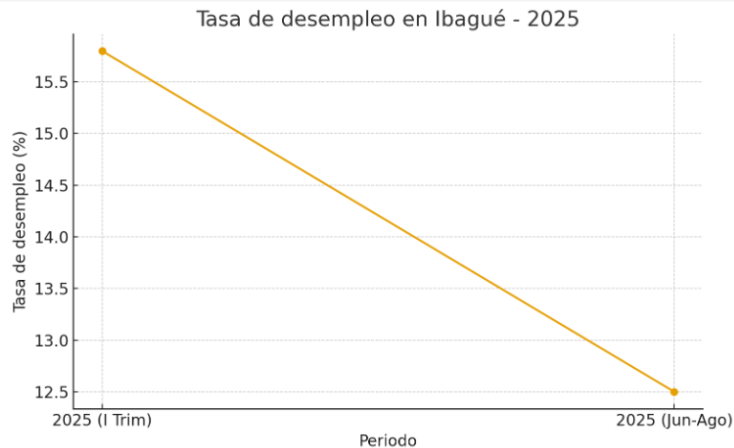
racional de recursos, el reciclaje y la compra responsable de insumos genera ahorro y mejora la imagen corporativa. Además, los restaurantes que adoptan una responsabilidad social empresarial (RSE) coherente con su entorno obtienen ventajas competitivas y fortalecen su vínculo con la comunidad.

La perdurabilidad empresarial en el sector gastronómico de Ibagué demuestra que el éxito de los restaurantes tradicionales no solo radica en la conservación de sus recetas y costumbres, sino también en su capacidad para integrar una gestión moderna, basada en la planeación financiera, la innovación tecnológica y la sostenibilidad. Esta combinación entre tradición y adaptación al cambio ha permitido que numerosos establecimientos se mantengan vigentes y aporten al desarrollo económico y cultural de la región.

A partir de este contexto local, resulta pertinente ampliar el análisis hacia un panorama más amplio, observando cómo estos mismos factores influyen en el desempeño del sector gastronómico en Ibagué.

En estos últimos años, la ciudad de Ibagué ha experimentado grandes y diversos cambios en su entorno económico y social, reflejados en la variación de indicadores como el desempleo, la informalidad laboral y el crecimiento regional. Según el DANE, citado por *Ecos del Combeima* (2025), la tasa de desempleo de la ciudad alcanzó el 15,8 % en el primer trimestre de 2025, ubicándola entre las ciudades con mayores niveles de desempleo del país. Sin embargo, para el periodo entre junio y agosto, esta cifra descendió al 12,5 %, gracias a la nueva generación de cerca de 20.000 nuevos empleos (Al Contraste, 2025; El Irreverente Ibagué, 2025).

Figura 2 Tasa de desempleo en Ibagué durante el año 2025.



A nivel regional, el Tolima registró un crecimiento económico del 2,6 % en 2024, impulsado por sectores como la agricultura, la construcción y los servicios públicos (La República, 2024), lo que refleja un proceso de recuperación y dinamismo empresarial. No obstante, la informalidad laboral, que ronda el 47 %, continúa siendo un desafío para la estabilidad económica y el consumo interno, afectando directamente a sectores como el gastronómico (*El Irreverente Ibagué*, 2025). De igual forma, la ciudad se encuentra entre las diez con mayor valor agregado del país, lo que evidencia avances en productividad y desarrollo local (Ecos del Combeima, 2024).

Para concluir, las estrategias que se proponen en esta investigación para el sector gastronómico tradicional resultan fundamentales para poder ayudar y garantizar su sostenimiento, competitividad y adaptación frente a estos cambios del entorno económico y social. La implementación de acciones orientadas a la innovación, la calidad del servicio y la gestión eficiente de recursos permite a las empresas del sector fortalecer su posicionamiento en el mercado y responder de manera efectiva a los retos locales. Asimismo, dichas estrategias contribuyen a la fidelización de los clientes y al fortalecimiento del tejido empresarial. De este modo, el diseño e implementación de estrategias adecuadas se convierte en un pilar esencial para la perdurabilidad y el crecimiento sostenible del sector gastronómico tradicional de Ibagué en el largo plazo.

Diseño de Revisión Documental

Esta investigación se llevó a cabo con un enfoque cualitativo, de carácter descriptivo y documental, ya que se fundamenta en la recopilación, revisión e interpretación de información proveniente de fuentes secundarias.

La investigación descriptiva se centra en detallar y caracterizar un fenómeno tal como se presenta en la realidad, sin manipular variables, con el propósito de comprender sus particularidades y comportamientos. Por su parte, la investigación documental consiste en el análisis de información obtenida de documentos escritos, informes, artículos académicos, registros institucionales y otras fuentes verificables, con el fin de construir un marco teórico y contextual sólido.

De esta manera, el estudio permite comprender la perdurabilidad de los restaurantes tradicionales de Ibagué y las estrategias sostenibles que han implementado, sin recurrir a métodos experimentales ni al análisis estadístico. Como explican Hernández Sampieri, Fernández y Baptista (2014), el enfoque cualitativo busca captar los fenómenos tal como ocurren en su entorno real, a partir de los significados y experiencias que encierran. Aquí, el interés está en desentrañar qué ha permitido que algunos de estos locales sigan en pie: sus trayectorias, la forma en que organizan el día a día y el aporte que dan al desarrollo de la ciudad.

El estudio es documental porque se apoya en la lectura crítica de textos y materiales digitales, artículos científicos, informes oficiales, notas de prensa y datos gubernamentales, que iluminan el panorama del sector gastronómico y la sostenibilidad empresarial.

Las referencias del estudio se centran en la consulta de material bibliográfico, digital y observación directa, tales como artículos académicos, informes de la Cámara de Comercio de Ibagué y de la ANDI, además de noticias publicadas en medios locales como El Olfato y El Nuevo Día. También se incluyen informes relacionados con las prácticas de sostenibilidad e innovación en el sector gastronómico. Estos elementos permiten identificar y analizar los factores que han ayudado a la permanencia de los restaurantes tradicionales en el tiempo.

La elección de la metodología documental resulta adecuada, ya que se tiene posibilidad de una revisión teórica y contextual de la información existente, sin requerir investigaciones de campo. Asimismo, esta metodología facilita la observación de diversas perspectivas académicas, institucionales y periodísticas que pueden enriquecer la comprensión global del fenómeno de la durabilidad empresarial en el sector gastronómico y tradicional de Ibagué.

En conclusión, este enfoque cualitativo y documental es apropiado para el propósito de esta monografía, pues ofrece una visión analítica, reflexiva y sustentada en evidencia verificable, permitiendo interpretar y relacionar los datos con el contexto económico, cultural y social que influye en la sostenibilidad de los restaurantes tradicionales.

Técnicas de recolección de información

Las principales técnicas utilizadas fueron la revisión bibliográfica, el análisis documental y la observación directa:

La revisión bibliográfica permitió examinar fuentes teóricas y empíricas sobre perdurabilidad empresarial, sostenibilidad y longevidad organizacional, con el fin de construir el marco conceptual del estudio. Según Hernández Sampieri, Fernández y Baptista (2014), la revisión bibliográfica es un proceso sistemático que consiste en localizar, analizar y sintetizar información relevante proveniente de investigaciones previas, para fundamentar teóricamente un trabajo académico. De esta manera, la revisión permitió identificar los principales aportes y enfoques existentes en torno al objeto de estudio, sirviendo como base para la comprensión y análisis de la problemática abordada.

El análisis documental se empleó para seleccionar, organizar e interpretar documentos institucionales y académicos relacionados con el sector gastronómico, tales como informes de la Cámara de Comercio de Ibagué, la ANDI y publicaciones de medios locales (El Olfato, El Nuevo Día, La Voz del Pueblo). De acuerdo con Arias (2012), el análisis documental consiste en un procedimiento orientado a la revisión rigurosa de materiales escritos con el propósito de extraer información relevante, verificar datos y obtener conclusiones que contribuyan a la construcción

del conocimiento. Este método permitió identificar tendencias, estrategias y características del sector restaurantero local a partir de fuentes verificables y actualizadas.

Observación directa, se aplicó en los establecimientos seleccionados con el propósito de identificar aspectos prácticos como el ambiente, la atención al cliente, las condiciones de infraestructura, las estrategias de fidelización y las prácticas sostenibles visibles.

De acuerdo con Arias (2012), la observación directa permite captar los comportamientos y dinámicas de los fenómenos en su entorno natural, aportando información cualitativa que complementa la revisión documental.

Discusión

Los resultados de esta investigación nos ayudan a entender que la durabilidad de los restaurantes tradicionales en Ibagué se basa en una mezcla de factores culturales, organizacionales y estratégicos que van más allá de simplemente tener éxito económico. Al analizar casos como Lechonería Eduvina, El Carnaval del Pollo, Restaurante Don Pedro y Lechonería Miguel y Melba, queda claro que la tradición familiar, la consistencia en la calidad de los productos y la lealtad de los clientes son pilares clave que explican su permanencia a lo largo del tiempo.

Estos hallazgos están en línea con lo que menciona Peña (2010), quien argumenta que la resiliencia empresarial es fundamental para la durabilidad, ya que permite a las organizaciones adaptarse y reinventarse ante los cambios del entorno sin perder su esencia. En este sentido, los restaurantes estudiados han demostrado su capacidad para mantener sus valores y prácticas tradicionales, mientras que también incorporan innovaciones en la atención al cliente, la presentación de los platos y el uso de herramientas digitales.

Además, la investigación respalda lo que propone Colón (2013), al señalar que la durabilidad empresarial depende de preservar la cultura organizacional y transmitir valores entre

generaciones. Los negocios analizados han logrado mantenerse en el tiempo gracias a la continuidad familiar, la confianza construida con la comunidad y su compromiso con la autenticidad gastronómica. Este legado intangible, que se transmite de padres a hijos, ha asegurado la estabilidad del modelo de negocio.

Por otro lado, los resultados también confirman lo que plantea Rivera (2018), al indicar que la sostenibilidad se logra cuando las empresas equilibran sus dimensiones económica, social y ambiental. En los restaurantes tradicionales de Ibagué, se observa un esfuerzo constante por mantener prácticas sostenibles, como el uso de insumos locales, la reducción de desperdicios y la participación en actividades comunitarias.

Un aspecto relevante de la discusión es la relación entre tradición e innovación, identificada como el eje central de la sostenibilidad en los negocios gastronómicos. Aunque los restaurantes mantienen recetas y técnicas heredadas, también han integrado elementos de modernización, como mejoras en el servicio al cliente y la presencia en redes sociales. Esta combinación confirma lo expuesto por la Organización de las Naciones Unidas (ONU, 2022) en torno a la importancia de preservar la identidad cultural al mismo tiempo que se promueve el desarrollo sostenible.

En contraste con los estudios de Confecámaras (2022), que evidencian una alta tasa de mortalidad empresarial en Colombia, los restaurantes tradicionales de Ibagué constituyen casos excepcionales de longevidad y estabilidad. Su permanencia demuestra que la gestión basada en valores, la conexión con el territorio y el reconocimiento de la cultura local son estrategias efectivas para contrarrestar las dificultades del mercado y fortalecer la competitividad.

Finalmente, se reconocen las limitaciones del estudio, derivadas del enfoque documental y del número reducido de casos analizados. No obstante, los resultados obtenidos proporcionan una base sólida para futuras investigaciones que profundicen en el análisis de la sostenibilidad gastronómica en otras regiones del país, e incluso para la formulación de políticas públicas que apoyen la conservación del patrimonio culinario colombiano.

Conclusiones

La tradición y la identidad cultural son pilares fundamentales de la perdurabilidad. Los restaurantes tradicionales analizados —Lechonería Eduvina, El Carnaval del Pollo, Don Pedro y Lechonería Miguel y Melba— han mantenido su vigencia gracias a la preservación de recetas, valores familiares y prácticas culinarias que reflejan la identidad cultural de Ibagué. Este arraigo ha permitido que los establecimientos trasciendan generaciones y se consoliden como referentes gastronómicos del Tolima.

La gestión empresarial y la capacidad de adaptación fortalecen la sostenibilidad. Los resultados demuestran que la permanencia en el tiempo depende de una administración responsable, el control financiero, la fidelización de los clientes y la capacidad para adaptarse a los cambios del mercado. La incorporación gradual de innovaciones tecnológicas y de servicio ha permitido a estos negocios responder a nuevas demandas sin perder su esencia.

Las prácticas sostenibles contribuyen a la reputación y continuidad del negocio. Los restaurantes que implementan acciones de sostenibilidad —como el uso de productos locales, la reducción de residuos y la participación en actividades culturales— proyectan una imagen de compromiso con el entorno y la comunidad. Esto no solo mejora su rentabilidad, sino que

fortalece su responsabilidad social y ambiental, elementos clave de la perdurabilidad empresarial (Rivera, 2018; ONU, 2022).

La transmisión generacional garantiza la continuidad y estabilidad organizacional. La sucesión familiar es un factor determinante en la conservación de la cultura empresarial y la calidad del producto. Este legado intangible, transmitido entre generaciones, asegura la permanencia del saber gastronómico y refuerza el vínculo emocional con los clientes, en coherencia con lo planteado por Colón (2013) sobre la importancia de la cultura organizacional.

La articulación entre gastronomía, cultura y turismo potencia el desarrollo local. Integrar la oferta gastronómica a las dinámicas culturales y turísticas de Ibagué representa una oportunidad para impulsar la economía local y fortalecer el sentido de identidad regional. Los restaurantes tradicionales no solo son unidades económicas, sino espacios de preservación del patrimonio inmaterial que contribuyen al posicionamiento de la ciudad como destino gastronómico y cultural.

En conclusión, la perdurabilidad de los restaurantes tradicionales de Ibagué refleja el equilibrio entre la herencia cultural y la innovación empresarial, demostrando que la sostenibilidad no solo se mide en términos económicos, sino también en el compromiso con la comunidad y la preservación del patrimonio gastronómico local.

Referencias bibliográficas

- Al Contraste. (2025, 1 de octubre). *Aunque bajó al 12,5 %, Ibagué sigue entre las ciudades con más desempleo en Colombia*. Recuperado de <https://alcontraste.com/2025/10/01/aunque-bajo-al-125-ibague-sigue-entre-las-ciudades-con-mas-desempleo-en-colombia/>
- ANDI (Asociación Nacional de Empresarios de Colombia). (fecha desconocida). *La Cámara del Sector Gastronómico de la ANDI...* [Título truncado]. Recuperado de <https://www.andi.com.co/Home/Noticia/17677-la-camara-del-sector-gastronomico-de-la>
- ANDI (Asociación Nacional de Empresarios de Colombia). (2024, 7 de junio). *La seccional Tolima – Huila de la ANDI*. Recuperado de <https://www.andi.com.co/Home/Noticia/15727-la-seccional-tolima---huila-de-la-andi>
- Auxi Hostelería. (2023, junio 14). *Cocina tradicional: Qué es, características y restaurantes*. *AuxiHostelería*. Recuperado de <https://auxihosteleria.es/cocina-tradicional-caracteristicas-y-ejemplos/>
- Cavusgil, S. T., van der Vegt, S., & Napier, E. (2022, 2 de marzo). *Lessons in longevity from an 88 year old zipper company*. *Harvard Business Review*. Recuperado de <https://hbr.org/2022/03/lessons-in-longevity-from-an-88-year-old-zipper-company>
- Ecos del Combeima. (2024, 9 de febrero). *Ibagué está en el top 10 de ciudades con mayor valor agregado en Colombia*. Recuperado de

<https://www.ecosdelcombeima.com/economia/nota-164108-ibague-esta-en-el-top-10-de-ciudades-con-mayor-valor-agregado-en-colombia>

Ecos del Combeima. (2025, 23 de abril). *Ibagué vuelve al top cinco del desempleo en Colombia: ocupa el cuarto lugar con 15,8 %*. Recuperado de

<https://www.ecosdelcombeima.com/economia/nota-167415-ibague-vuelve-al-top-cinco-del-desempleo-en-colombia-ocupa-el-cuarto-lugar-con>

El Carnaval del Pollo. (2023, 5 de agosto). *Servicios*. Recuperado de

<https://www.elcarnavaldelpollo.com/servicios>

El Irreverente Ibagué. (2025, 29 de septiembre). *Cerca de 20 mil personas consiguieron empleo en Ibagué durante el trimestre junio-agosto*. Recuperado de

<https://elirreverenteibague.com/noticia/2532488/cerca-de-20-mil-personas-consiguieron-empleo-en-ibague-durante-el-trimestre-junio-agosto>

El Olfato. (2023, 10 de noviembre). *Don Pedro Típico Colombiano: Un restaurante joven con mucha proyección*. Recuperado de

<https://www.elolfato.com/don-pedro-tipico-colombiano-un-restaurante-joven-con-mucha-proyeccion>

El Olfato. (2025, septiembre 15). *Clausuran restaurante por problemas de salubridad*.

Recuperado de <https://www.elolfato.com/clausuran-restaurante-por-problemas-de-salubridad>

Gómez Castaño, I. D. (2018, abril 30). *Empresarios ibaguereños arrasaron con los Premios La Barra. El Nuevo Día*. Recuperado de

<https://www.elnuevodia.com.co/especiales/emprendedores/414051-empresarios-ibaguereños-arrasaron-con-los-premios-la-barra>

IDGastronomic. (s.f.). *7 claves para gestionar tu restaurante y optimizar tus operaciones*.

IDGastronomic. Recuperado de <https://www.idgastronomic.com/claves-gestion-restaurante/>

Jacobs, G., & Klosse, P. (2015). *Sustainable Restaurants: A research agenda*. Zuyd University.

Recuperado de *ResearchGate*.

Kimes, S. E. (s. f.). *The Role of Technology in Restaurant Revenue Management*. Recuperado de

<https://core.ac.uk>

Ko, C.-H. (2020). *Exploring Information Technology's Adoption in Restaurants*. *Open Access Library Journal*.

- La Guía Online. *Aquí Es Miguel y Melba Lechonería*. Recuperado de <https://laguia.online/businesses/aqui-es-miguel-y-melba-lechoneria>
- La República. (2024, 14 de julio). *Tolima, un referente regional de transformación*. Recuperado de <https://www.larepublica.co/especiales/lr-ibague/un-referente-regional-de-transformacion-4173304>
- La Voz Del Pueblo. (2024, 29 de junio). *La apetitosa tradición de Miguel y Melba, una lechonería con 50 años degustando el paladar*. Medio Radial 920 AM. Recuperado de <https://vozdelpueblo920am.com/index.php/2024/06/29/la-apetitosa-tradicion-de-miguel-y-melba-una-lechoneria-con-50-anos-degustando-el-paladar/>
- Lee, W. (2024). *The effect of digital transformation: Boosting productivity in restaurants*. ScienceDirect. Recuperado de <https://sciencedirect.com>
- Misik, T. (2025). *Sustainability and Innovation in Hospitality Management*. MDPI. Recuperado de <https://mdpi.com>
- Morales, D. (2023, 17 de septiembre). *Estudios de supervivencia empresarial en Colombia*. ClubEnsayos. Recuperado de <https://www.clubensayos.com/Negocios/Estudios-de-supervivencia-empresarial-en-Colombia/5790784.html>
- Paparazzi Tolima. (2022, 3 de mayo). *Don Pedro Restaurante*. Recuperado de <https://www.paparazzitolima.com/don-pedro-restaurante/>
- Pérez, M., & Rodríguez, A. (2020). *Factores determinantes de la perdurabilidad empresarial*. *Revista de Estudios Empresariales*, 10(2), 123–145. Recuperado de <https://www.dialnet.unirioja.es/>
- Redacción Región. (2022, 3 de junio). *'Eduvina': la lechonería tolimense con más de 130 años de tradición*. *El Olfato*. Recuperado de <https://www.elolfato.com/region/eduvina-la-lechoneria-tolimense-con-mas-de-130-anos-de-tradicion>
- Revista Mundo Empresarial. (2017). *Don Pedro Típico Colombiano*. Recuperado de <https://revistamundoe.com/2017/10/don-pedro-tipico-colombiano/>
- Rivera, D. (2018). *Perdurabilidad empresarial en Colombia: una revisión teórica*. *Revista Espacios*, 39(48), 2. Recuperado de <https://www.revistaespacios.com/a18v39n48/a18v39n48p02.pdf>
- TheFork Manager. (2024, 5 de diciembre). *Cómo hacer que un restaurante sea sostenible*. *TheFork Manager Blog*. Recuperado de

<https://www.theforkmanager.com/es/blog/gestion-de-restaurantes/como-hacer-que-un-restaurante-sea-sostenible>

United Nations. (2022). *Goal 12: Ensure sustainable consumption and production patterns*.

Recuperado de <https://sdgs.un.org/goals/goal12>

Van Duyne, A. (2024, 28 de marzo). *10 estrategias de marketing para restaurantes que impulsarán tu negocio*. *DoorDash Merchants Blog*. Recuperado de

<https://merchants.doordash.com/es-us/blog/restaurant-marketing-strategies>