

# **LA DISCIPLINA, RESPONSABILIDAD Y RESPETO, COMO VALORES IMPORTANTES EN EL NEGOCIO DE RESTAURANTES DE CHIAPAS**

Mtra. Karla Marena Carranza Ojeda

Alumna: Atzin Narváez Pérez

Licenciatura de Negocios con Enfoque en Emprendimiento

1° semestre

## **INTRODUCCIÓN**

Como la cocina en el resto del país, la gastronomía chiapaneca es el fruto del mestizaje entre las culturas nativas y europeas, sin embargo, en ella se conserva la herencia indígena y es parte fundamental en la tradición de cada pueblo. El estado tiene siete regiones económicas y culturales, cabe destacar que cada una de ellas está integrada por acervos gastronómicos únicos, que permanecen entre sus pobladores, sin darle mayor difusión o un enfoque comercial; situación que resulta triste y en desventaja para la preservación de las tradiciones a través de, servicios y productos que, a su vez, ayuden a incrementar la economía estatal.

Sin embargo, esta problemática no es la única que afecta; mucho se habla del ingenio de los chiapanecos, su determinación e ideas de negocios, pero, no sabemos cómo llevarlos a cabo e incluso, una vez materializada la idea, muchos de ellos fracasan por la falta de valores empresariales tanto para nuestros colaboradores, como para nuestros clientes. Existe así, un mercado potencial con gran demanda para las empresas que proporcionen una buena atención al cliente, en especial, las empresas de servicios tales como hotelería, restaurantes y entretenimiento que integren parte de la identidad cultural del estado.

¿Cuáles son esos valores que faltan en el mundo empresarial en Chiapas? Y ¿Qué propuestas podemos crear, para mejorar los negocios de alimentos? A continuación,

presentaremos aquellas posturas que pueden marcar un nuevo rumbo en los restaurantes, para brindar gratas experiencias a nuestros consumidores mientras les damos, un pequeño bocado de Chiapas en cada platillo.

#### HIPOTESIS:

La gastronomía local permanece como identidad de los pueblos chiapanecos, sin conocer el potencial que tienen al implementarse en los menús de restaurantes; ante esta problemática se le une, la competencia que existe en los negocios de servicio de alimentos tanto de empresas locales como externas que abarcan ya, gran parte de las preferencias del mercado estatal, sin embargo, en muchos de ellos se les encuentra una deficiencia en la atención al cliente durante su consumo; se concluye que, ante un mejor servicio en la atención a los comensales, habría un diferenciador en este tipo de negocios que les permita expandirse en el estado de Chiapas.

#### OBJETIVOS

- a) Identificar tres de las causas principales de la deficiencia en la atención al cliente en Chiapas.
- b) Plantear posibles propuestas que mejoren la experiencia del consumidor en restaurantes de comida típica.
- c) Evaluar el potencial y demanda para comercializar la comida típica chiapaneca.
- d) Identificar si los valores de disciplina, responsabilidad y respeto, deben ser parte fundamental en las empresas de restaurantes.
- e) Crear estrategias que le permitan construir al interior de restaurantes con una gastronomía local, una cultura organizacional basada en los valores del servicio.