

**RETOS Y ELEMENTOS FUNDAMENTALES, PARA EL CORRECTO
FUNCIONAMIENTO Y SERVICIO EN LOS RESTAURANTES. ES REDITUABLE
PONER UN RESTAURANTE EN TUXTLA GUTIÉRREZ CHIAPAS.**

INTRODUCCIÓN

Esta investigación busca dar a conocer los elementos fundamentales para tener un buen servicio y funcionamiento en los restaurantes, el qué hacer en tu negocio en situaciones de crisis, la diferenciación y qué es lo que provoca que un restaurante siga prevaleciendo a pesar de la competencia y del paso del tiempo, así también, se expondrán cuáles son los retos u obstáculos por los que atraviesa un emprendedor al iniciar su negocio restaurantero, y cuáles son las preferencias del mercado en la ciudad de Tuxtla Gutiérrez. Sabremos si es o no redituable, poner un restaurante esperando que el resultado sea favorable, porque gracias a esto podremos ayudar a las familias tuxtlecas proporcionando más oportunidades de empleo, y juntamente ayudar a que la economía del estado de Chiapas crezca.

HIPÓTESIS

La mala atención al cliente y la pésima calidad de los alimentos en los restaurantes de Tuxtla Gutierrez provoca que no tengan éxito, por lo tanto, si el restaurante tiene el servicio y la atención al cliente de excelente calidad, este tendrá el éxito y contará con clientes recurrentes.

PREGUNTAS Y GRÁFICAS ENCUESTA

Indicaciones: Lee y observa detenidamente las siguientes preguntas, responde según tu punto de vista y rellana los siguientes datos.

Edad:_____ Sexo: F___ M___ Otro___

1.¿Con qué frecuencia vas a un restaurante?

A) Casi no voy B) Mínimo una vez a la semana C) Más de una vez a la semana

2. ¿Cuál es la razón o el factor por el cual prefieres ir a un restaurante?

- A) Las instalaciones B) La comida C) La atención D) El precio

3. ¿Cuál es tu tipo de comida favorita?

- A) Cortes B) Mariscos C) Comida Oriental D) Comida Italiana E)

Otro ¿Cuál? _____

4. ¿Para ti es importante que un restaurante cuente con servicio a domicilio?

- A) Si B) No

5. ¿Te gustaría o es importante para ti que el restaurante cuente con una App?

- A) Si B) No

6. ¿Sabes qué es DriveThru?

- A) Si B) No

7. ¿Cuánto es lo máximo que estás dispuesto a pagar por un platillo?

- A) \$200 a \$300 B) \$400 a \$600 C) \$700 a \$900 o más



2. ¿Cuál es la razón o el factor por el cual prefieres ir a un restaurante?



■ A) Las instalaciones ■ B) La comida ■ C) La atención ■ D) El precio (es económico)

3. ¿Cuál es tu tipo de comida favorita?



■ A) Los Cortes ■ B) Los Mariscos ■ C) La Italiana
■ D) La oriental ■ E) La Americana ■ F) Desayunos

4. ¿Para ti es importante que un restaurante cuente con servicio a domicilio?



■ A) Sí ■ B) No

5. ¿Te gustaría o es importante para ti que el restaurante cuente con una App?



■ A) Sí ■ B) No

6. ¿Sabes qué es DriveThru?



■ A) Sí ■ B) No

7. ¿Cuánto es lo máximo que estás dispuesto a pagar por un platillo?



■ A) \$200 a \$300 ■ B) \$400 a \$600 ■ C) \$700 a \$900 o más

PREGUNTAS ENTREVISTA

1. ¿Qué fue lo que le impulsó a abrir un restaurante?
2. ¿Cuáles son los retos u obstáculos por los que ha atravesado a lo largo de su vida cómo emprendedor?
3. ¿Cuál cree que es la parte más difícil al iniciar un negocio restaurantero?
4. ¿Qué ha hecho para que su negocio siga prevaleciendo a pesar de que día con día aumenta la competencia?