

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 falta de experiencia, conocimientos e innovación al iniciar un negocio restaurantero y la mala administración en los restaurantes de Tuxtla Gutiérrez, provoca que tengan una mala atención al cliente, pésima calidad de los alimentos, no cuenten con clientes recurrentes, por lo tanto, no tengan éxito. Sin embargo, si el negocio cuenta con una excelente administración y se aplican todos los conocimientos adquiridos por medio de esta investigación, este tendrá un buen servicio, una atención al cliente de excelente calidad, contará con clientes recurrentes y por ende tendrá éxito.

OBJETIVOS

- A) Aprender a enfrentar las situaciones de crisis u obstáculos al iniciar un negocio restaurantero.

- B) Adquirir los conocimientos fundamentales para tener un servicio de calidad en un restaurante.

- C) Reconocer la importancia que tiene la administración dentro de un negocio y aplicarla de manera adecuada a este.

D) Aplicar la innovación al iniciar un negocio restaurantero para tener ventaja competitiva y con esto, contar con clientes recurrentes.

E) Exponer las preferencias y gustos del mercado en el ámbito restaurantero en la ciudad de Tuxtla Gutiérrez, Chiapas.

F) Explicar la importancia de tener una buena calidad en los alimentos y un excelente servicio al cliente en un restaurante.

G) Reconocer la rentabilidad de poner un restaurante en la ciudad de Tuxtla Gutiérrez, Chiapas.

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

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 (es económico)

3. ¿Cuál es tu tipo de comida favorita?

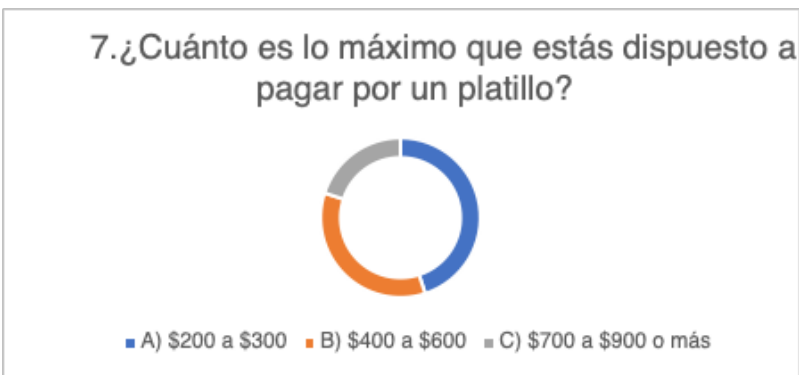
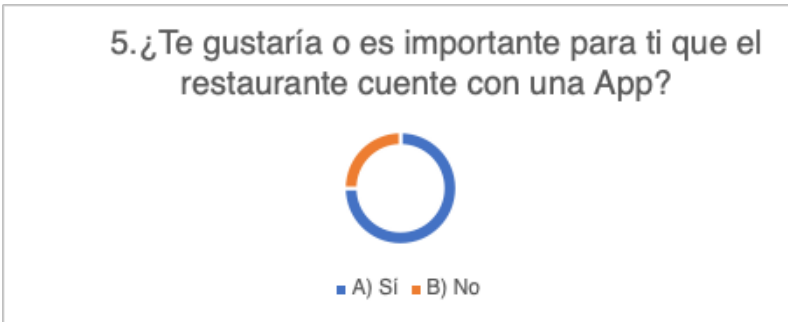


■ A) Los Cortes ■ B) Los Mariscos ■ C) La Italiana
■ D) La oriental ■ E) La Americana ■ F) Desayunos

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



■ A) Si ■ B) No



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 como 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?

