

### 3. MARCO CONTEXTUAL

El presente capítulo hace una breve descripción de los 11 restaurantes independientes de especialidad, y de servicio completo, ubicados en la Avenida Juárez de la Zona Esmeralda en la Ciudad de Puebla, que formaron parte de la muestra.

La información de cada restaurante fue obtenida mediante una pequeña entrevista a los capitanes de meseros el día que se aplicaron los cuestionarios al personal de servicio de cada establecimiento. Los datos que se preguntaron fueron: nombre, descripción, dirección y teléfono del restaurante, nombre del capitán de meseros, número de meseros que laboran, número de turnos y la forma en que se reparte la propina.

Antes de dar paso a la descripción de cada establecimiento, se especificará la clasificación de los restaurantes que formaron parte de la muestra y forma en que se reparte la propina.

#### **3.1 Clasificación de los Restaurantes de la Muestra y Forma en Que se Reparte la Propina.**

Como se muestra en el título del proyecto, y en el objetivo general de investigación, los restaurantes que formaron parte del estudio son considerados: restaurantes independientes de especialidad y de servicio completo.

Según la Enciclopedia de Turismo: Hotelería y Restaurantes (2007), todo aquel establecimiento restaurantero que no forme parte de una cadena, es considerado como independiente.

Por otra parte, de acuerdo con Morfín (2006) un restaurante de especialidad es aquel que ofrece una amplia variedad de platillos, teniendo uno o varios como especialidad de la casa. El tipo de comida que pueden servir va desde mariscos, aves, carnes y pastas, hasta otras especialidades.

Morfín (2006) define los restaurantes de servicio completo, también conocidos como gourmet, como aquellos establecimientos en donde el servicio que se ofrece es de etiqueta, teniendo los estándares más altos. El menú consta de una gran variedad de platillos a elección del cliente y se preparan en el momento, por lo que todos los alimentos pueden considerarse como frescos. Generalmente sus precios son altos debido a que existe una relación entre el servicio y la calidad de los alimentos, la decoración del lugar y su ubicación.

Por tal motivo, dadas las definiciones anteriores se puede decir que los restaurantes de la muestra pueden clasificarse como: restaurantes independientes de especialidad y de servicio completo.

Por otra parte, en cuanto al reparto de propinas, según Morfín (2006) uno de los mecanismos más utilizados es: el Tronco. Este método consiste en asignar a un responsable de las propinas, quien las repartirá equitativamente entre todos los involucrados del servicio una vez por semana o diariamente. Este método es utilizado en todos los restaurantes de la muestra, sólo varía en la forma, es decir, si es diario o semanal. En todos los restaurantes, un porcentaje equitativo va a capitán de meseros, meseros, ayudantes de meseros, barra, hostess, cocina y maître.

### 3.2 Allegue – Juárez

- Descripción del Restaurante: Cocina Española Contemporánea.
- Dirección: Avenida Juárez # 2909 Col. La Paz, Puebla, Puebla.
- Teléfono: (222) 8-68-12-09
- Nombre del Capitán de Meseros: Alfredo Arena.
- Número de Meseros: 6
- Número de Turnos: 2, de 11 hrs a 18 hrs y de 18 hrs al cierre.
- Forma en que se Reparte la Propina: Tronco – semanal.

### 3.3 Boca del Río

- Descripción del Restaurante: Restaurante Gourmet de Pescados y Mariscos.
- Dirección: Avenida Juárez # 2716 Col. La Paz, Puebla, Puebla.
- Teléfono: (222) 4-82-69-19
- Nombre del Capitán de Meseros: Alejandro Bautista.
- Número de Meseros: 14
- Número de Turnos: 2, de 11 hrs a 18 hrs y de 18 hrs al cierre.
- Forma en que se Reparte la Propina: Tronco – semanal.

### 3.4 Che Garufa

- Descripción del Restaurante: Comida Argentina.
- Dirección: Avenida Juárez y 25 Sur, Col. La Paz, Puebla, Puebla.
- Teléfono: (222) 2-48-52-72

- Nombre del Capitán de Meseros: Gerardo Chicali.
- Número de Meseros: 5
- Número de Turnos: 2, de 11 hrs a 18 hrs y de 18 hrs al cierre.
- Forma en que se Reparte la Propina: Tronco – diario.

### 3.5 Chimichurri

- Descripción del Restaurante: Restaurantes de Cortes de Carne.
- Dirección: Avenida Juárez y 27 Sur, Col. La Paz, Puebla, Puebla.
- Teléfono: (222) 2-49-15-34
- Nombre del Capitán de Meseros: Roberto Mancilla.
- Número de Meseros: 10
- Número de Turnos: 2, de 11 hrs a 18 hrs y de 18 hrs al cierre.
- Forma en que se Reparte la Propina: Tronco – semanal.

### 3.6 Floridita

- Descripción del Restaurante: Cocina de Autor, Internacional y Cubana.
- Dirección: Avenida Juárez # 1912 Col. La Paz, Puebla, Puebla.
- Teléfono: (222) 2-32-22-22
- Nombre del Capitán de Meseros: Fabián Farid Chaparro.
- Número de Meseros: 5
- Número de Turnos: 2, de 11 hrs a 18 hrs y de 18 hrs al cierre.
- Forma en que se Reparte la Propina: Tronco – diario.

### 3.7 Grigliatto

- Descripción del Restaurante: Fusión Alta Cocina Italiano-Mediterránea.
- Dirección: Avenida Juárez # 2707 Col. La Paz, Puebla, Puebla.
- Teléfono: (222) 2-48-55-39
- Nombre del Capitán de Meseros: Oscar Cuautle.
- Número de Meseros: 8
- Número de Turnos: 1, de 11 hrs al cierre.
- Forma en que se Reparte la Propina: Tronco – semanal.

### 3.8 La Estancia Argentina

- Descripción del Restaurante: Comida Argentina.
- Dirección: Avenida Juárez y 29 Sur, Col. La Paz, Puebla, Puebla.
- Teléfono: (222) 2-48-99-92
- Nombre del Capitán de Meseros: Ricardo Morales.
- Número de Meseros: 10
- Número de Turnos: 1, de 11 hrs al cierre.
- Forma en que se Reparte la Propina: Tronco – semanal.

### 3.9 Mi Ciudad

- Descripción del Restaurante: Comida Mexicana.
- Dirección: Avenida Juárez # 2507 Col. La Paz, Puebla, Puebla.
- Teléfono: (222) 2-31-02-77
- Nombre del Capitán de Meseros: César Fuentes.

- Número de Meseros: 16
- Número de Turnos: 1, de 11 hrs al cierre.
- Forma en que se Reparte la Propina: Tronco – semanal.

### 3.10 Pampas

- Descripción del Restaurante: Espadas Brasileñas..
- Dirección: Avenida Juárez # 2915 Col. La Paz, Puebla, Puebla.
- Teléfono: (222) 8-91-37-53
- Nombre del Capitán de Meseros: José Alarcón.
- Número de Meseros: 7
- Número de Turnos: 2, de 11 hrs a 18 hrs y de 18 hrs al cierre.
- Forma en que se Reparte la Propina: Tronco – semanal.

### 3.11 Spetto

- Descripción del Restaurante: Espadas Brasileñas y Parrilla Argentina.
- Dirección: Avenida Juárez # 2924 Col. La Paz, Puebla, Puebla.
- Teléfono: (222) 2-30-30-30
- Nombre del Capitán de Meseros: José de Gante.
- Número de Meseros: 6
- Número de Turnos: 2, de 11 hrs a 18 hrs y de 18 hrs al cierre.
- Forma en que se Reparte la Propina: Tronco – diario.

### 3.12 Tanuki

- Descripción del Restaurante: Comida Japonesa Gourmet.
- Dirección: Avenida Juárez y 27 Sur, Col. La Paz, Puebla, Puebla.
- Teléfono: (222) 2-26-55-55
- Nombre del Capitán de Meseros: Miguel Fernández.
- Número de Meseros: 4
- Número de Turnos: 2, de 11 hrs a 18 hrs y de 18 hrs al cierre.
- Forma en que se Reparte la Propina: Tronco – diario.