



---

## Resumen

La presente investigación tiene como objetivo proponer una diferente forma de clasificación de restaurantes, que sea sencilla y este adaptada a la ciudad de Puebla, basada en los sistemas de clasificación que proponen diferentes autores, organizaciones y principalmente en el producto, servicios, ambientación, instalaciones y localización que presentaron los restaurantes en Puebla.

Para lograrlo, se realizó una investigación de tipo descriptiva, en donde los sujetos de estudio fueron 225 establecimientos alimenticios ubicados en la ciudad de Puebla, cuyo giro principal no es la venta de bebidas alcohólicas y que no pertenezcan a cadenas o franquicias, más que locales. Se eligieron por conveniencia y se les aplicó un instrumento a base de preguntas dicotómicas y de ponderación, el cual permitió generar la propuesta de clasificación.

Se encontró que la mayoría de los autores y organizaciones proponen clasificaciones en base al tipo de producto, precios o instalaciones y servicios. También, se encontró que las cámaras y asociaciones en Puebla, no cuentan con clasificaciones que describan los diferentes tipos de restaurantes. Además, se observó que los restaurantes en Puebla principalmente son de especialidad, categoría media, económicos, fondas, enfocados a un sólo producto, antojerías, cafeterías y cafés.

Se concluye que los restaurantes en la ciudad de Puebla, se pueden clasificar con base en la necesidad que primordialmente satisfacen en el cliente, es decir, una necesidad social o biológica, así como en base a su precio y número de platillos que ofrecen. De esta forma, generalmente los restaurantes entre más tienden a satisfacer las necesidades sociales, poseen precios más altos, hay mayor número de variación en los platillos, ofrecen mayores y mejores



---

servicios, instalaciones, ambiente y personal más atento, caso contrario con los restaurantes que satisfacen primordialmente las necesidades biológicas.