



CAPÍTULO I

PROPÓSITO DEL ESTUDIO

1.1. INTRODUCCIÓN

Mucha gente abre restaurantes sin tener previo conocimiento y experiencia del funcionamiento que esto implica, por tal motivo gran variedad de restaurantes fracasan día a día, pero desafortunadamente se preocupan cuando se encuentran en dificultades o bien al borde de la quiebra, sin cuestionarse antes de operar acerca de una adecuada planeación y distribución de las áreas, preferencias del cliente al elegir un restaurante, conocer el grado de aceptación que tiene la gente al tipo de comida que se piensa ofrecer y de conocer sus principales competencias. Es por ello que ha surgido la necesidad de este estudio, con la finalidad de evitar ser un restaurante más que empieza a funcionar sin previo conocimiento, evitando los posibles problemas operacionales que se pudieran presentar, logrando que esta tesis pueda servir como guía práctica, que ayude a mejorar el aprovechamiento de las instalaciones de un establecimiento, que no fue diseñado para el funcionamiento de un restaurante de comida regional.



1.2 OBJETIVO GENERAL

Realizar un estudio preliminar, tanto de mercado como de adecuación de instalaciones, para la apertura de un restaurante de comida regional en el estado de Tlaxcala, donde el establecimiento con el que ya se cuenta, no fue diseñado para la operación de un restaurante, logrando con este proyecto adaptarlo para un adecuado funcionamiento

1.3 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

1. Evaluar la situación actual de las instalaciones con que se cuenta.
2. Definir el menú regional que se ofrecerá.
3. Aplicar encuestas.
4. Adaptar el equipo y mobiliario necesario.
5. Propuestas de funcionamiento

1.4 JUSTIFICACIÓN

La realización de este proyecto, nace del interés personal del estudiante de realizar un estudio, para optimizar el aprovechamiento de las instalaciones de un establecimiento que no fue diseñado para el funcionamiento de un restaurante, con el propósito de adaptarlas a las de un restaurante funcional y evitar futuros problemas operacionales.



Al igual se realizó un estudio de mercado en el estado de Tlaxcala, para conocer el grado de aceptación que tiene la gente a la comida regional, conocer la posible competencia y las preferencias y prioridades de los clientes al elegir un restaurante de comida regional, para así poder ofrecer el servicio esperado y cumplir con los requisitos que el comensal espera.

1.5 PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

En muchas ocasiones se cuenta con establecimientos que no fueron diseñados para el funcionamiento de un restaurante, y a pesar de esto resultan ser de gran éxito, por este motivo ha surgido la intención de realizar este proyecto, que pretende optimizar, adecuar y planificar las instalaciones de un salón de fiestas a las instalaciones de un restaurante, con el propósito de evitar problemas operacionales al momento de estar funcionando.

1.6 ALCANCES Y LIMITACIONES

Esta investigación tiene acceso directo a todas las instalaciones de dicho establecimiento. Como limitaciones encontramos que este proyecto se hizo en base a la situación actual en que se encuentran la subestructura, por tal motivo los resultados son un tanto específicos, ya que sólo se enfocará a la situación de este restaurante