



CAPITULO V

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

5.1 CONCLUSIONES

Una construcción establecida con otro objetivo, resultó en el proyecto de apertura de un restaurante, logrando adaptar y distribuir los espacios necesarios para su buen funcionamiento, ya que el área de cocina y comedor se organizó en base a la información obtenida en el marco teórico, con el objetivo de contar con las áreas necesarias para una adecuada operación y poder brindar la comodidad que el cliente espera.

Se lograron identificar las preferencias de la gente al elegir un restaurante, que es un factor de gran importancia en la industria del servicio, de manera que antes de empezar a operar se ponga especial atención en los puntos que para el cliente resultan de mayor importancia, logrando ofrecer el servicio esperado al momento de estar operando y tomando como base las preferencias de los encuestados, dando énfasis a los servicios que para el cliente resultan de mayor importancia al momento de elegir un restaurante, como son: El sabor y la calidad, la higiene y presentación, la atención, el ambiente, la decoración, la ubicación y el precio.



se pudo percibir la importancia que tiene contar con personal competente que esté capacitado permanentemente, para brindar a los comensales una atención de calidad, ya que la encuesta nos muestra acorde a las puntuaciones, que esos tres conceptos son los de mayor relevancia e importancia para los clientes. También se pudo percibir que logrando una ambientación mediante una excelente decoración y cumpliendo con los conceptos anteriores, la ubicación y el precio pasarán como conceptos secundarios

Se pudo obtener una visión del grado de aceptación que se tiene al tipo de comida regional, ya que a la gran mayoría de los encuestados les agrada este tipo de comida. También se pudo percatar de los restaurantes que ofrecen comida regional y cuales de ellos se podrían tomar como posibles competidores, como es el caso del restaurante las cazuelas, que se caracteriza como un restaurante que ofrece únicamente comida regional.

Aunque este establecimiento no fue diseñado para el funcionamiento de un restaurante, no se presentan obstáculos que indiquen que no se puede realizar la apertura de un restaurante de comida regional en este establecimiento, debido a que las adaptaciones que deben realizar, se pueden adecuar sin gran dificultad en las instalaciones ya definidas.



5.2 RECOMENDACIONES

Antes de empezar a operar, se recomienda realizar un análisis FODA y un estudio de Benchmarking, para conocer y comparar las debilidades y fortalezas con las que cuenta la empresa ante la competencia..

Contar con un plan de negocios que sirva como herramienta para evaluar los factores que implican la apertura un restaurante, logrando con esto el éxito al momento de estar operando.

Contar con un gerente, de manera que el restaurante siempre tenga un responsable para que los empleados y clientes siempre tengan alguien a quien dirigirse y mostrar sus inquietudes o sugerencias. Todo el personal deberá estar capacitado para realizar cualquier función, de manera que un empleado no sea indispensable para la empresa.

Dar una capacitación previa a todo el personal que vaya a ser contratado y de esta manera lograr ofrecer un servicio y atención de calidad.

Establecer un manual donde se especifiquen, las políticas, normas y reglamento de la empresa, de manera que todo el personal que labora en el restaurante este informado de las consecuencias que pudieran tener sus actos.

Contar con recetas estandarizadas para evitar diferentes sazones.