



UNIVERSIDAD DEL SURESTE

ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS
GASTRONÓMICAS

TIPOS DE EMPRESAS GASTRONÓMICAS

PROFESORA

ANDREA DEL ROSARIO HENNING FONSECA

ALUMNA

ILSA DEL ROSARIO ALFONSO LÓPEZ

17 DE ENERO DE 2021

VILLAFLORES, CHIAPAS

TIPOS DE EMPRESAS GASTRONÓMICAS Y SU DIVERSIFICACIÓN

Existen cuatro tipos de diversificaciones.

- Horizontal
- Vertical
- Concéntrica
- Conglomerada

Horizontal

La diversificación horizontal es una estrategia de mercado. Esta consiste en investigar cuáles de nuestros productos pueden ser más atractivos para nuestros clientes. Aunque estos productos no se correspondan con lo que hacemos. Esto es que no tienen nada que ver con nuestra actividad o producto principal.

Vertical

Consiste en adquirir acciones en empresas relacionadas con nuestro ciclo de explotación. En este caso nuestra empresa tomaría el control parcial o total de los proveedores o distribuidores.

Concéntrica

Se da cuando la empresa accede a un nuevo mercado con sinergias tecnológicas, comercial o de producción, pero no clientes o productos comunes.

Conglomerada

Es una estrategia de crecimiento que implica agregar nuevos productos o servicios que son significativamente diferentes de los productos o servicios actuales de la organización.

TIPOS DE EMPRESAS GASTRONÓMICAS

Existen muchas formas de clasificar a los negocios gastronómicos. Para evaluar la cantidad y tipo de elementos constructivos, instalaciones, equipos y herramientas necesarias para la implementación de los negocios gastronómicos es necesario

separarlos de acuerdo a los procesos involucrados en cada negocio y el volumen de materias primas procesadas.

RESTAURANTES

En este tipo de locales la producción, el despacio y el servicio de los alimentos se realiza dentro del local. Una alternativa creciente en los últimos años es la inclusión de la entrega de los alimentos listos para consumir en las viviendas de influencia del local, conocido como “delivery”.

En estos establecimientos se realiza a escala comercial (no industrial) el proceso completo de los alimentos, desde la recepción hasta el servicio. Para ello se necesita contar con las áreas pertinentes a cada paso de la producción.

Cafés

Es el más común y más numeroso de los servicios gastronómicos. algunos están organizados como franquicias, mientras que otros son locales singulares.

Restaurantes

se engloba como restaurant propiamente dicho a aquel que realiza una producción de los alimentos, tal vez en algunas recetas hasta su totalidad y en otras con elaboraciones parciales⁵ con servicio directo en el local. De esta forma, una vez terminada la elaboración ese plato sale a la venta y no vuelve a la cocina para ser reutilizado como alimento.

Pizzerías

Es un tipo de restaurant particular debido a que en su carta como oferta principal figuran únicamente pizzas. Es común que para satisfacer las demandas de los comensales muchos también agregan pastas o empanadas, debido a que estas preparaciones no requieren de muchas diferencias en la elaboración y servicio.

Confiterías

En estos restaurantes la característica principal es que su servicio tradicionalmente oferta diferentes tipos de productos de pastelería y repostería, acompañados de bebidas, tisanas e infusiones.

Étnicos

Este tipo de restaurantes tienen en su carta platos característicos de una región, nación o cultura. Es interesante observar que tanto el servicio cuanto las instalaciones estarán determinadas por la etnia a la cual pertenece el tipo de negocio.

Bufetes

En este tipo de restaurantes la diferencia fundamental radica en el servicio, estos locales producen sus alimentos y los exponen para ser mantenidos en caliente o fríos. Para estos establecimientos, cambia la forma de trabajo desde los mozos hasta la forma de administrar la cocina, manejo de vajilla, etc. Además, una parte del servicio queda en manos de los comensales.

Comida rápida

Este estilo de locales gastronómicos se caracteriza por elaborar los platos pedidos en un muy corto tiempo. Para ello la estandarización de platos y de preparaciones es crucial. También se caracterizan por contar con equipamientos aplicados a funciones muy específicas, por ejemplo, máquinas especiales para la cocción de hamburguesas, personal que realiza funciones muy determinadas que casi no requieren capacitación.

SERVICIOS DE CATERING

En estos servicios, la preparación de alimentos puede realizarse en una escala similar o mayor a la de los restaurantes. su diferencia principal radica en que el servicio de estos alimentos en general se realiza en forma diferida a la preparación. También otra característica diferencial de estos establecimientos es que la mayoría proveen de alimentos a numerosos clientes. Por los volúmenes y prestaciones

aplicadas, las operaciones de elaboración de alimentos tienen mayor complejidad y también mayor riesgo. Por ello, los servicios de catering deben tener un diseño de cocina adaptado a las necesidades específicas de dicho servicio, y conforme a las modalidades de elaboración, servicio y despacho de alimentos.

Casa de lunch

En estos lugares se elaboran preparaciones a base de masas y confituras. Tienen preparaciones de relativa corta vida útil. En este tipo de locales es común que se elaboren sándwiches, panes, masas y tortas.

Casa de Comidas

Este tipo de negocios gastronómicos se caracteriza por elaborar alimentos porcionados o a granel, tanto de cocina caliente, fría y algunos postres. De acuerdo a su forma de venta, pueden tener venta al público de comidas para llevar, incluir el servicio diferido en otros locales o tener despacho en el mismo local. Pueden trabajar solo en una forma de venta o tener todas.

Comedores para empresas

La cocina de estos comedores se caracteriza por contar con clientes cautivos, dado que el servicio de alimentos se brinda a los empleados que trabajan para la empresa donde se sirven los alimentos. Por esta razón los horarios de servicio ya están preestablecidos y además de antemano se sabe con gran certeza cuál será el número de cubiertos a servir en el despacho. De acuerdo a las características de la empresa pueden realizar los servicios de desayuno, almuerzo, merienda y cena, aunque también pueden estar abiertos para reuniones empresarias o inclusive realizar el servicio de despachar alimentos a las reuniones de trabajo de la misma empresa. como característica clásica de estos negocios el volumen de alimentos estará acorde al tamaño de la empresa.

Servicios de eventos

Para este tipo de locales gastronómicos se necesita de una cocina que sea capaz de producir alimentos que van a ser servidos en gran cantidad y poco tiempo. Los

eventos tienen un espacio de tiempo acotado, en el cual los tiempos de servicio acompañan las características del evento. La gran mayoría de los eventos pueden ser comerciales o fiestas, que se desarrollan durante los fines de semana, y en los meses desde septiembre a diciembre y desde marzo a mayo.

Catering para el transporte

En este tipo de servicios se combina la necesidad de una larga vida útil de los alimentos con el peligro de producir una enfermedad transmitida por alimento en espacios confinados, por ejemplo, en el interior de un avión. Además se genera una situación aún más compleja al no disponer de una cocina para regenerar adecuadamente los alimentos debido al poco espacio del que se dispone para estas operaciones.

Hotel

El servicio gastronómico de un hotel es mucho más amplio que el de los antedichos, debido a que tiene características comunes con los caterings y los restaurantes. Muchos hoteles cuentan con restaurantes, bares, con o sin autoservicio, etc. y además con salones de eventos. Además, cuenta con cocina para empleados y con servicio de room service. De esta forma debe contar con una, y muchas veces con varias cocinas, que satisfagan todas las operaciones de elaboración y servicio de alimentos. Por sus características son las cocinas más complejas en cuanto a las operaciones que realizan.