

UNIVERSIDAD DEL SURESTE

PLANTEL "VILLAFLORES"



***"FACTORES EXTERNOS QUE INFLUYEN EN EL DISEÑO DE  
MENÚ"***

ALUMNA: LÓPEZ MORALES DANIA BELÉN.

CATEDRÁTICA: HENNING FONSECA ANDREA DEL ROSARIO.

MATERIA: DISEÑO DE MENÚ.

SEMESTRE: 5°

VILLAFLORES, CHIAPAS A 2 DE FEBRERO DEL 2021

## **Que es un analisis de mercado.**

El **análisis de mercado** es una recopilación de datos sobre clientes, competidores, y el mercado en el que nos queremos desarrollar, en general, que servirá para su posterior estudio. Del análisis de estos datos se sacan otras informaciones como las tendencias del mercado, el posicionamiento de la empresa, del producto, etc.

El análisis de mercado es una parte de la investigación de mercado y un componente importante de un plan de negocios, en el que las empresas de nueva creación documentan su idea de negocio por escrito. En el curso del análisis del mercado se examina sistemáticamente un determinado mercado para, con ayuda de los resultados obtenidos, identificar las oportunidades y los riesgos que presenta. La base de este análisis parte de la definición del público objetivo.

El análisis de mercado es un examen sistemático de un mercado y sus condiciones. Esto incluye:

- la situación competitiva
- el público objetivo y sus necesidades
- las tendencias y los acontecimientos que podrían influir en el mercado en el futuro.

El objetivo es proporcionar una idea de la forma en que el público objetivo podría reaccionar a los nuevos productos y servicios o a los cambios que se planean hacer. Al ser una subárea de la investigación de mercados, tanto los métodos cualitativos como los cuantitativos son adecuados para un análisis de mercado

## **Establecimiento que quiero trabajar: es Cafetería.**

El objetivo de dicho establecimiento es ofrecer un buen producto, así como también un ambiente agradable (karaoke) donde los clientes se sientan a gusto mientras degusta unos de nuestros platillos, puedes ir con toda tu familia, amigos (a), novio (a). tener personal capacitado para atender a los clientes con buenos modales, y tener servicio de cafetería para cualquier evento.

Lo que va ofrecer lo es: **café caliente, café frio, bebidas, desayunos, sándwich, postres, botanas o snack.**