

Empresa Gastronómica.

Casi el 60% de los proyectos gastronómicos nacen con certificado de defunción antes del mes 18 como consecuencia de la improvisación. Cada organización debe contar con su propio Plan de Negocios. No sólo porque pueda ser un requerimiento de un inversor o proveedor si no también porque es una poderosísima herramienta para analizarse a sí mismo en todas las áreas del emprendimiento. Poder hacer un plan de negocios requiere dominar todas las áreas de una organización, útil para determinar la viabilidad de un negocio. La gastronomía es un mercado donde los clientes son básicamente infieles, y donde comprender estos mecanismos es vital para la supervivencia del proyecto.

Tipos de empresa gastronómica

Restaurante Gourmet

Este tipo de restaurantes se caracterizan porque los alimentos ofrecidos son de gran calidad, el menú ofertado es a la carta con platos de una exquisita elaboración.

El menú y estilo de cocina responde a las decisiones y recetas de los chefs, de allí su originalidad y el uso de determinado tipo de alimentos, especias y condimentos en la preparación de un platillo.

Los restaurantes gourmet se caracterizan por tener un concepto gastronómico bien definido con alimentos de primera clase para los paladares exigentes, chefs con una gran trayectoria y vasto conocimiento culinario.

Restaurante Temático

De los tipos de Restaurantes existentes, los temáticos se suelen especializar en un tipo de comida o de un país, tienen una amplia gama de recetas disponibles para que las personas disfruten sus platos favoritos.

Estos restaurantes hacen su ambientación acorde con su especialidad, con la música que disponen y en algunas ocasiones la presentación de espectáculos dentro del lugar, generando una experiencia muy confortable para los clientes.

Restaurante de Comida Rápida

Este tipo de restaurantes se caracteriza por la estandarización del proceso de cocción de los alimentos, la decoración del lugar es sencilla y ofrecen comida de fácil preparación como: perros calientes, hamburguesas, papas fritas, entre otras.

Por otro lado, en sus menús podrás encontrar opciones de recetas aparentemente más saludables como ensaladas, hamburguesas vegetarianas, sandwichs vegetarianos, entre otras opciones que atraen un tipo de clientes más exigentes.

Restaurante tipo Buffet

Los restaurantes tipo Buffet generalmente se encuentran en hoteles y disponen grandes cantidades de comida para satisfacer a todos los comensales.

Estos tipos de restaurantes funcionan casi que de manera autónoma, ya que los clientes son quienes se sirven los alimentos, en una gran barra donde se encuentran alimentos calientes, fríos y mixtos y finalmente bebidas y postre previamente separado en porciones y platos pequeños.

El costo por comer en un restaurante Buffet puede ser por plato, por porción o por peso, a pesar de que es autoservicio estos restaurantes cuentan con personal que se encarga de recoger los platos, limpiar y organizar las mesas.

Restaurante de autor

En estos restaurantes el chef presenta a los comensales recetas novedosas, donde su conocimiento gastronómico y experiencia le permiten ser capaz de poner su propio estilo a las comidas.

Siendo estos restaurantes atractivos para encontrar nuevos sabores, texturas que atraen a los comensales asistir a dichos restaurantes.

Restaurante Familiar

Los restaurantes familiares se destacan por ser generalmente pequeños emprendimientos que se caracterizan por sus precios accesibles, y un ambiente acogedor con platillos sencillos.

Restaurante Fusión

En este tipo de restaurantes el elemento distintivo es la combinación de recetas de países o regiones diferentes, dando como resultado nuevos platillos que resultan exóticos para los comensales.

La estrategia para lograr dichos platillos reside en la perfecta combinación de los ingredientes, de los dos lugares que se quieren representar y ser creativo para lograr un resultado con buen sabor y armonía.

Clasificación de restaurantes.

La clasificación de los restaurantes se da generalmente por número de tenedores de uno a cinco, dicho distintivo se sustenta por la calidad de los servicios como el menú que se ofrece al público, las instalaciones y capacidad de atención para los comensales, preparación de los alimentos, entre otros aspectos.

De acuerdo a la Secretaría de Turismo de México SECTUR la importancia de estos distintivos es velar por la competitividad de las empresas turísticas, con el propósito de ofrecer a los visitantes/turistas un excelente servicio.

Restaurantes 5 tenedores

Estos tipos de restaurantes se caracterizan por tener los materiales de la mejor calidad en cuanto a vajilla, cubiertos, cristalería, amoblado y elementos de decoración del restaurante.

Cuentan con dos entradas, una para clientes y otra para trabajadores/personal.

Usualmente tienen lobby o sala de espera para darles confort a los clientes mientras aguardan a que una mesa se encuentre disponible (este espacio podría tener bar).

Tiene guardarropa para los clientes.

Cuenta con servicio de aire acondicionado y/o calefacción de acuerdo a las necesidades del restaurante.

Servicios de lavabo/baño independientes para damas y caballeros, con servicio de agua caliente y fría.

Servicio de lavabo/baño para trabajadores/personal.

Ascensores y escaleras en caso que el restaurante cuente con más pisos/plantas.

Presentación de la carta en varios idiomas. Menú nacional e internacional con carta de vinos variada para los comensales.

Jefe de meseros con cocimientos de varios idiomas para una excelente atención a los clientes.

Personal uniformado y acorde a la capacidad del restaurante.

Cocina con equipamiento fregaderos, neveras, fuegos, cámara frigorífica, almacén, despensa, extractores, bodega, hornos, parrillas y gratinador.

Cubertería inoxidable o en plata, vajilla de loza, cristalería en cristal y servilletas de tela.

Restaurantes 4 tenedores

Los restaurantes de 4 tenedores presentan unas pequeñas diferencias frente a los de 5 tenedores en cuanto al equipamiento de la cocina y otros aspectos a detallar a continuación.

Entrada independiente para clientes de los trabajadores/personal.

Tienen guardarropa para clientes.

Cuenta con Lobby o sala de espera para los clientes (este espacio podría tener bar).

Cuenta con aire acondicionado y/o calefacción acorde a las necesidades del restaurante.

Servicio de lavabo/baños independientes para damas y caballeros, con servicio de agua caliente y fría.

Servicio de lavabo/baños para trabajadores/personal.

Ascensores y escaleras en caso que el restaurante cuente con más pisos/plantas.

Presentación de la carta en dos idiomas. Variado menú comidas nacionales e internacionales, limitada carta de vinos.

Jefe de meseros con conocimientos en dos idiomas para una buena atención en el comedor.

Personal uniformado y acorde con la capacidad del restaurante.

La cocina está equipada con nevera, fuegos, fregadores, despensa, extractores, cámara frigorífica, almacén, horno y bodega. Cubertería inoxidable, vajilla de loza, cristalería en cristal y servilletas de tela.

Restaurantes 3 tenedores

Los restaurantes de 3 tenedores cuentan con una mayor diferencia entre los dos primeros, por servicios, equipamiento, decoración y menú.

La entrada es la misma para clientes y trabajadores/personal. Para los proveedores se deberá disponer de otra entrada para no incomodar a los comensales.

Cuenta con aire acondicionado y/o calefacción.

Servicio independiente para lavabo/baño para caballeros y damas, con servicio de agua fría y caliente.

Carta variada de acuerdo al servicio del restaurante.

Trabajadores/personal uniformado y acorde a la capacidad del restaurante.

Los equipos en la cocina están compuestos por nevera, fuegos, lavaplatos, despensa, extractores, cámara frigorífica y almacén. Cubertería inoxidable, vajilla de loza, cristalería en cristal y servilletas en tela.

Restaurantes 2 tenedores

Para esta clasificación de restaurantes es importante decir de antemano que es más sencillo que los anteriores y debe contar con las siguientes características:

Debe contar con un espacio agradable para el comedor.

Servicios sanitarios/lavabo independientes para hombres y mujeres.

Carta acorde los servicios del restaurante, por lo general es sencilla.

El personal tendrá un uniforme más sencillo como una chaqueta blanca u oscura.

La dotación de la cocina tiene lavaplatos, nevera, fuegos, despensa y extractores, cubertería inoxidable, vajilla de loza, cristalería en vidrio sencillo y servilletas en tela o papel.

Restaurantes 1 tenedor

De los tipos de Restaurantes, esto son los más sencillos de esta clasificación, con precios bajos y accesibles a cualquier tipo de persona, con las siguientes características:

Se ofertará una carta sencilla de alimentos y variadas recetas. Aunque también es válido para estos restaurantes emplear un menú del día con precio fijo y número de porciones.

Comedor independiente de la zona de cocina.

El personal de deberá tener uniforme, pero deben tener una presentación pulcra y acorde al servicio del restaurante.

Los baños son mixtos.

La cocina cuenta con nevera, lavaplatos y fuegos. Cubertería inoxidable, vajilla en loza, cristalería vidrio sencillo y servilletas de tela.

Importancia de la administración de una empresa gastronómica

La administración es de vital importancia en cualquier empresa que se quiera empezar pero sobre todo en la gastronomía porque le da el apoyo que necesita para poder mejorar cada detalle que en esta se presente y facilitarle sus actividades y que, una vez que se llegue a la estabilidad, lograr mantenerla de la manera más accesible y sencilla que se pueda tener.

La planificación, en otro proceso administrativo, es la determinación de los objetivos y elección de las estrategias a seguir para lograrlos, con base a la investigación y elaboración de un esquema detallado que habrá de realizarse en un futuro. En términos aplicados a los servicios de alimentos y bebidas, esto quiere decir, que se deben trazar metas a lograr en la gestión durante un periodo, para determinar las actividades que se deben realizar y coordinarlas para desarrollarlas. Muchas de estas decisiones se deben mostrar en cantidades de producción y cifras económicas, transformándolas en lo que llamaremos, el presupuesto.

La administración con la gastronomía también es la estandarización de recetas, es decir, tener una base fija de como se deben realizar cada platillo y que a la vez nos permita una fijación de precios con los costos que nos genere cada receta, y no solo esto, la estandarización de recetas nos permitirá llevar un control interno del almacén y cada cuanto tiempo tiene rotación cada alimento lo que nos permitirá tener un conocimiento amplio de cómo se maneja el almacén.