



# Clasificación de los establecimientos de alimentos y bebidas

## **Tipos de Restaurantes, por operación y por su tipo de servicio.**



## Tipos de Restaurantes, por operación y por su tipo de servicio.

1. Restaurante gourmet
2. Restaurante de especialidades
3. Restaurante Familiar
4. Restaurante conveniente
5. Restaurante independiente
6. Restaurante de cadena
7. Restaurante franquicia
8. Restaurante de autoservicio o buffet
9. Restaurante a la carta
10. Restaurante de menú
11. Cafeterías
12. Snack Bar
13. Fondas
14. Bar
15. Cantina



# I. Restaurante gourmet



Esta categoría tiene una alta calidad, servicio exclusivo, ambiente fino y agradable.

Morfin, especifica que esta clase de establecimiento son conocidos por un servicio completo, generalmente sus precios son altos debido a que existe una relación entre el servicio y la calidad de los alimentos, la decoración del lugar y su ubicación. El menú consta de una gran variedad de platillos a elección del cliente y se preparan en el momento.



## 2. Restaurante de especialidades

Este tipo de restaurantes ofrece una amplia variedad de platillos, teniendo uno o más como especialidad de la casa. Dentro de este tipo de restaurantes pueden encontrarse los que son mariscos, aves, carnes, pastas u otras especialidades, esto dicho por Morfín.

Hay que recalcar que no son el tipo étnico que sirven un tipo de comida representativa del país, ejemplo la comida italiana o la comida mexicana.







### 3. Restaurante Familiar



Morfin describe que este tipo de restaurante el precio es accesible para todo el público. Se caracteriza por su servicio estándar, por lo general estos establecimientos son cadena, franquicia, existiendo la posibilidad de que sean manejados por los mismos dueños o su familia.



## 4. Restaurante conveniente

Esta categoría tiene un servicio limitado, el servicio es rápido y el precio económico. Suelen ser establecimientos limpios, despertando la preferencia del cliente. Es el restaurante de confianza. Este tipo de establecimiento regularmente tiene una administración local o familiar.



[http://catarina.udlap.mx/u\\_dl\\_a/tales/documentos/lhr/dominguez\\_b\\_a/capitulo2.pdf](http://catarina.udlap.mx/u_dl_a/tales/documentos/lhr/dominguez_b_a/capitulo2.pdf)



## 5. Restaurante independiente



Tiene una o más características únicas y no tienen ninguna afiliación de marca a otra compañía. El dueño es el responsable directa o indirectamente en la gerencia. (Walker, 2011).





## 6. Restaurante de cadena



Son dos o más negocios que se abren bajo el mismo nombre y tienen afiliación a una marca. La gerencia y los sistemas operados son una réplica de las demás unidades de la cadena (Lane y Dupré, 1997).





## 7. Restaurante franquicia



Aquellos que tienen un acuerdo legal en el cual el dueño concede los derechos o privilegios a otra persona para vender los productos o servicios bajo las condiciones específicas del sistema acordado. (Lane y Dupré, 1997).



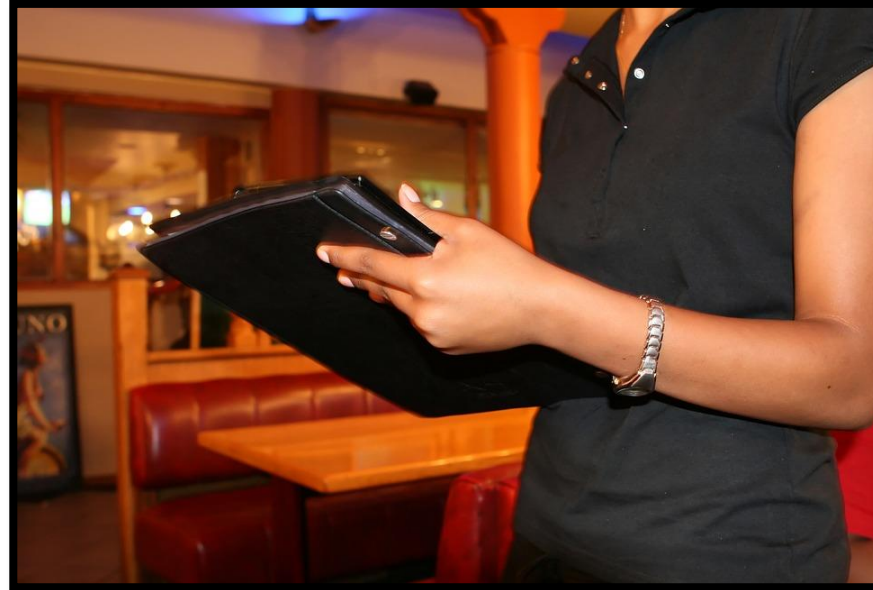
## 8. Restaurante de autoservicio o buffet



Servicio informal en donde el cliente, escoge qué alimentos agregarle a su platillo de un espacio en donde se muestra distintas comidas aptas para todo público. El precio suele ser accesible y económico.



## 9. Restaurante a la carta



Cuentan con platillos variados para poder escoger dependiendo tus preferencias económicas o gustos y tienen un servicio más formal donde el cliente es atendido por un mesero.



## 10. Restaurante de menú



Menú que conforma el listado de platillos determinado y tiene un precio moderado o accesible. Puede ser un servicio formal o informal, el menú puede estar impreso, como plasmado en la entrada del establecimiento.

**Nota:** Menú: conjunto cerrado de platos que un establecimiento ofrece al cliente. La carta es el compendio de todos los platos que ofrece el restaurante y en el que suele estar incluido el menú del día. La carta admite múltiples variantes o variaciones a la hora de pedir la comanda mientras que el menú es uno. (<http://gastronomia.laverdad.es>)





## II. Cafeterías



Servicio informal, tiene variedad de alimentos y bebidas. Con precios accesibles, atmósfera confortable y proveen servicios de internet inalámbrico. Y ofrecen una amplia gama de bebidas, calientes o frías. (Rara vez tienen venta de alcohol).



## I2. Snack Bar



Servicio informal, tiene variedad de alimentos ligeros y bebidas. Con precios accesibles, sitio para quedarse por un tiempo corto. Va dirigido para las personas que no tienen mucho tiempo para quedarse a comer. No suelen tener mucho espacio para sentarse, y los pedidos son directamente en caja.



## 13. Fondas



Son famosas por preparar antojitos mexicanos, el servicio es informal y los precios económicos y generalmente ofrecen desayunos y/o comidas. Los platillos se elaboran ese mismo día.



## 14. Bar



Sitio con ambiente agradable y con venta de bebidas alcohólicas. Pueden existir distintos bares, dependiendo los gustos y preferencias del segmento que vaya dirigido.





## 15. Cantina



Establecimientos donde se sirven distintos tipos de botanas y bebidas alcohólicas, es muy informal. Antes se tenía catalogado por una mala reputación, hoy en día han rescatado su imagen y estandarizado su ambientalización. Normalmente son reconocidas por el trato directo en barra.



## CRÉDITOS

- Autor: Departamento de Educación a Distancia con información de Ma. Del Carmen Milagros Morfín Herrera
- Edición: Departamento de Educación a Distancia
- Año: 2017