

**Diagnóstico y propuestas de mejoras a restaurante de comidas rápidas “PISODOCE BISTRO COCKTAILVIP”.**

**Carrera:** Lic. En Gestión de Hotelería y Turismo

**Alumna:** Lorena Silva

**Materia:** Alimentos y bebidas

**Semestre:** 4to. Semestre

**Periodo:** I (primer)

**AÑO 2023**

**Identificación del trabajo**



### **Características del local**

“PisoDoce Bistro Cocktail Vip” se encuentra en el edificio cooperativo “TORRES AVIADORES” situado en el piso 12, tiene la capacidad de albergar a 100 personas. Cuenta con un snack y terraza y un amplio salón privado brindando un ambiente tranquilo y relajante.

### **Equipamiento y áreas del restaurante**

“PisoDoce Bistro Cocktail Vip” cuenta con el siguiente equipamiento mobiliario: mesas, sillas, aparadores, mantelerías, servilletas, cristalerías, vajillas varias.



## Objetivos

- **Identificar los problemas y realizar un diagnóstico general al restaurante de comidas rápidas “PisoDoce Bistro Cocktail Vip”.**
- **Proponer mejoras.**
- **Presentar propuestas de valor sólidas y hacer una correcta segmentación de las ideas.**
- **Sugerir estrategias para incrementar las ventas mediante conocimientos sólidos de mercados.**



## **Introducción**

**En este informe presento los resultados obtenidos tras realizar un diagnóstico exhaustivo y las propuestas de mejoras para el restaurante de comidas “PisoDoce Bistro Cocktail Vip”.**

**Con el propósito de identificar los problemas que afectan la satisfacción de los clientes de “PisoDoce Bistro Cocktail Vip”.**

**En esta pesquisa se incluyeron visitas al restaurante, entrevistas al propietario y administrador del restaurante como también a los colaboradores.**

**Con esta investigación se expondrá las informaciones recabadas del diagnóstico, también las propuestas de mejoras para paliar los problemas identificados de dicho restaurante.**



### **El servicio a la mesa**

Los responsables de esta labor son los mozos que proveen a los clientes de todo lo necesario para que estos puedan degustar sus alimentos. El servicio realizado es de platos personalizados preparado especialmente para cada comensal.

### **El servicio de Catering**

“PisoDoce Bistro Cocktail Vip” cuenta con servicios de Catering disponibles para diversas empresas que contratan dicho servicio.

### **Análisis de la Carta**

“PisoDoce Bistro Cocktail Vip” cuenta con 2 menús diarios y 6 menús permanentes, así también, con una carta de menús ejecutivos muy variados está muy bien pensado para que cada cliente se sienta satisfecho. También cuenta con servicio de comidas sin gluten.



## Recomendaciones para mejorar el servicio

**Fomentar la comunicación eficaz entre los miembros del personal:** El principio más importante de cualquier gran servicio de restaurante es que debe haber una comunicación coherente y eficaz entre todos los miembros de su personal.

**Asegurar tiempos de espera precisos:** Para un excelente servicio de restaurante, los tiempos de espera deben ser precisos.

**Atender las quejas e inquietudes de los clientes:** Cualquier problema o inquietud de cualquier cliente debe ser atendido de manera prioritaria.



### **Aspectos externos**

Legislación vigente: **“PisoDoce Bistro Cocktail Vip”**.

cumple la legislación vigente y esta constituida como una empresa unipersonal.

Facilidades para el aprovisionamiento: cuenta con una variedad de proveedores para aprovisionamiento.

Disponibilidad de personal calificado: **“PisoDoce Bistro Cocktail Vip”**. cuenta con personal calificado



## **Organización del restaurante de comidas “PisoDoce Bistro Cocktail Vip”.**

El tipo de organización de PisoDoce Bistro Cocktail Vip se basa en que el gerente del restaurante cumple el rol de administrar y dirigir a los integrantes del equipo de trabajo, coordina las actividades de los mozos y queda bajo su monitoreo la caja y en ocasiones cumple el rol de capitán de mozos, generalmente delega todas estas actividades.





### **Aspectos internos:**

Categoría del establecimiento: **“PisoDoce Bistro Cocktail Vip”**.  
se clasifica como un **restaurante Gourmet**

Capacidad y superficie prevista: la capacidad del establecimiento es de 1000 mt2

Características y diversidad de la oferta de restauración y de su posible demanda: **“PisoDoce Bistro Cocktail Vip”** no cuenta con menú económico

Nivel profesional de personal de cocina y condiciones laborales: los encargados de cocina del restaurante son profesionales y ofrece condiciones laborales cómodas en cuanto a los horarios y sistema de pagos

### **Aspectos externos**

Legislación vigente: **“PisoDoce Bistro Cocktail Vip”**.

cumple la legislación vigente y esta constituida como una empresa unipersonal.

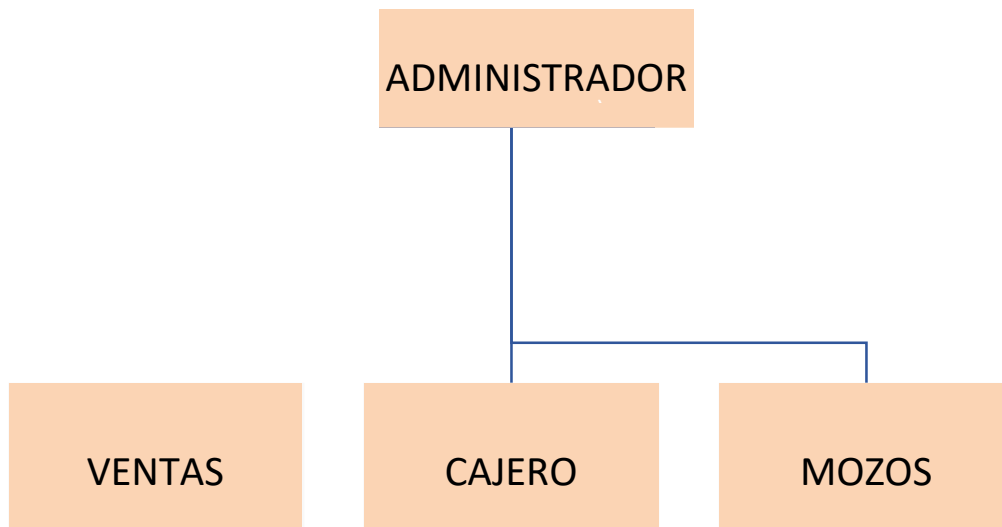
Facilidades para el aprovisionamiento: cuenta con una variedad de proveedores para aprovisionamiento.

Disponibilidad de personal calificado: **“PisoDoce Bistro Cocktail Vip”**. cuenta con personal calificado



**Organigrama de “PisoDoce Bistro Cocktail Vip”.**

Organigrama lineal o vertical.



### **Planificación y organización del servicio**

**“PisoDoce Bistro Cocktail”** ofrece un servicio, carta y precio no tan acorde para todo público, por lo que se sugiere adaptar a la demanda actual.

Por eso es importante sugerir la buena planificación de **“PisoDoce Bistro Cocktail”** por que es una herramienta necesaria para que todo funcione bien en un negocio.



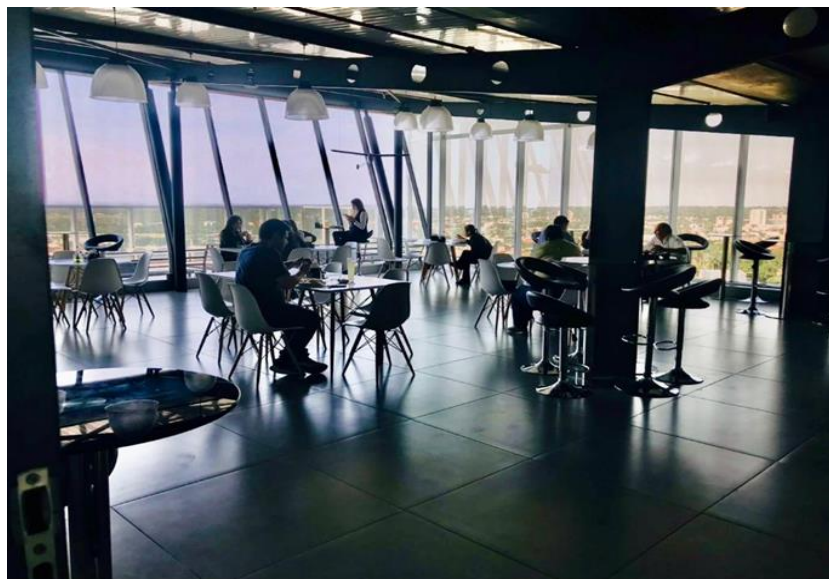
## Conclusión

El estudio realizado al restaurantes “**PisoDoce Bistro Cocktail Vip**.” han permiti6 obtener una contextualizaci6n general, identificando las caracteristicas de los problemas adem6s de establecer un diagn6stico inicial que ha permitido id6nticar y fortalecer los problemas principales que afectaban el Progreso 6ptimo del restaurante, como as6 tambi6n sugerir soluciones que pueda proporcionar una integraci6n total orientada hacia el desarrollo del 6xito.

Concluimos de que el 6xito depende en gran medida de que los empleados y la gerencia trabajen en equipo para lograr todas sus metas organizacionales a largo plazo de este emprendiendo gastron6mico llamado pisodoce.

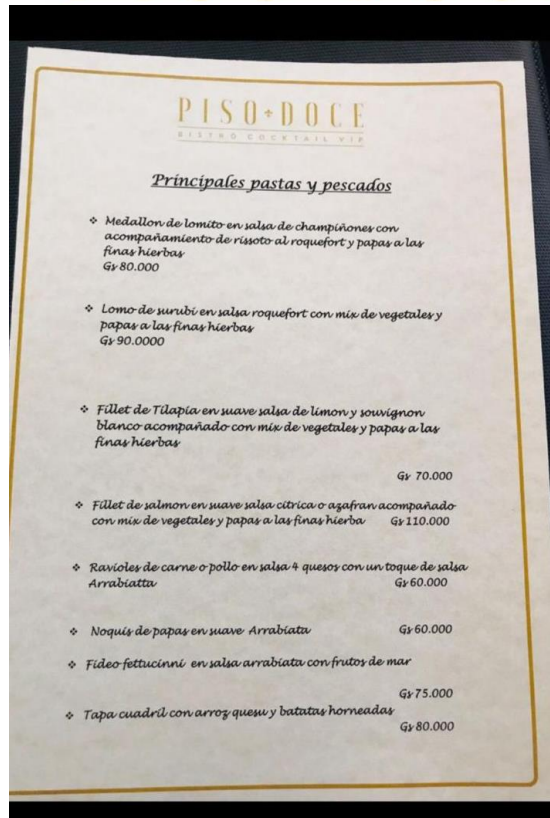


## ANEXO DE MENUS



# PISO+DOCE

P



**PISODOCE**

**Buen Día**

**Menú del Día**

✓ **Polenta con salsa boloñesa Gs 25.000**

✓ **Sopa crema de tomate + empanaditas al horno de verduras Gs 25.000**

**Menú Permanente**

✓ **Ensalada de fideos integral con pollo Gs.30.000**

✓ **Ensalada Cesar Gs. 25.000**

✓ **Milanesa de pollo más guarnición □ Gs 25.000.-**

✓ **Milanesa de carne más guarnición □ Gs 25.000.-**

✓ **bife a caballo más guarnición □ Gs 25.000.-**

✓ **Pollo grille napolitano mas guarnición Gs 30.000mil**

✓ **Bife a la plancha napolitano más guarnición gs 30.000**

✓ **Muslo al horno más guarnición Gs 25.000.-**

✓ **Pollo grille más guarnición □ Gs 25.000.-**

✓ **bife a la plancha más guarnición □ Gs 25.000.-**

✓ **Omelette de verduras o jamón y queso más guarnición Gs 25.000.-**

**Guarniciones:**

\* **Verduras horneadas**

\* **Ensalada multicolor. □**

\* **Fideo saborizado**

\* **Arroz quesu □**

\* **pure**



# PISO DOCE

BISTRÓ COCKTAIL VIP

