

CLASIFICACION DE HOTELES-RESTAURANTES

Clasificación del producto hotelero:

En el sector hotelero se distinguen dos grupos

1. hoteles
2. pensiones

Los HOTELES son aquellos establecimientos que facilitan alojamiento con o sin servicios complementarios, distintos de los correspondientes a cualquiera de las otras modalidades.

Diferentes segmentos de hoteles:

Un segmento es una porción de una industria que se distingue por tener un conjunto de

Características comunes. Los segmentos de la industria hotelera se caracterizan por precio, lujo y servicio de la siguiente manera:

Hoteles económicos: Proporciona habitaciones privadas con baño, funcionales e higiénicas, algunas cuentan en sus habitaciones con televisor y teléfono. La decoración y el mobiliario son aceptables para la mayoría de los viajeros, se ubican en inmuebles baratos y se construyen a un costo relativamente bajo. (se consideran pensiones)

Hoteles de mediana categoría: Además de tener alojamientos cómodos el hotel tradicional de mediana categoría ofrece en sus instalaciones servicio de alimentos y bebidas y botones, la decoración está diseñada profesionalmente, el alojamiento puede tener una vista pintoresca y una ubicación conveniente.

Hoteles de suites: Ofrece áreas separadas para dormir y estar, junto con otros beneficios tales como cocineta y minibar ofrecidos en un hotel de mediana categoría. Una variante del hotel de suites es el hotel condominio que es un complejo de departamentos equipados que rentan alojamiento por temporadas mínimas de 1 semana.

Hoteles de lujo: Se caracterizan por su pulcritud y funcionalidad, especialización del personal, competencia y cortesía, diversidad y calidad en el servicio de alimentos y bebidas, tiene por lo menos 10% de su espacio destinado a suites de lujo y dos o mas comedores, casi todos los alojamientos tienen vista, ubicación o ambientes sobresalientes.

Hoteles-apartamentos: El apart hotel le ofrece al cliente una suite con dos habitaciones junto Con una pequeña cocina. Un atractivo adicional es un almuerzo americano (buffet)en el establecimiento.

Moteles: son aquellos establecimientos situados en las proximidades de carreteras que facilitan alojamiento en habitaciones con garaje y entrada independiente para estancias de corta duración.

Tipos de establecimientos hoteleros

1. Hoteles tradicionales: Se ofrecen habitaciones privadas con baño, servicios de recepción, de botones y de alimentos y bebidas en las mismas instalaciones.

2. Moteles: Se caracterizan por tener acceso conveniente a una carretera principal y lugares amplios de estacionamiento para los huéspedes.

3. Resorts: Se caracterizan por tener además de los servicios de un hotel de lujo, canchas de tenis, golf, albercas, gimnasio y clubes de salud.

4. Hoteles SPA: Está orientado para personas que buscan acondicionamiento físico, para mejorar su salud (centros de estética integral)

5. Hoteles de convenciones o conferencias: son similares a los establecimientos de suites, con salones para conferencias en muchos o todos los alojamientos.

El hotel para conferencias común puede ofrecer servicios secretariales y equipo de apoyo para la realización de las reuniones como computadoras con servicio de internet, fax, infocus, etc.

6. Hoteles residenciales: Diseñados para estancias prolongadas. Casi todos ofrecen tarifas reducidas, de renta semanal, mensual o por temporada.

7. Bed and Breakfast Inns: Se originó como una residencia privada que ofrecía cuartos para estancias temporales en una atmósfera hogareña e incluía una comida sin costo adicional. Generalmente se sitúan en áreas pintorescas, en residencias históricas y aún en faros. La mayoría de ellos no tiene autorización para servir bebidas alcohólicas.

8. Hoteles bonitos de ciudad: ubicados en algunas de las ciudades más grandes. Algunos de hoteles más importantes para el mundo del diseño y de la arquitectura destacan por encima del resto, por su peculiar decoración. Están orientados para el público más exigente y suelen ocuparse para cortas temporadas. Cuidan al milímetro el cuidado y el servicio al huésped.

<http://escuelagastonomicadelatlantico.blogspot.com/> El sector de la empresa de restaurante

Los restaurantes, los patios de comida, las cantinas, los comedores universitarios, solicitan cocineros con formación académica en gastronomía, capaces de administrar las cocinas en forma eficiente y racional.

Características de la empresa de restaurante

Son las mismas que las de la empresa hotelera.

El restaurante como producto

Al servicio de comidas y bebidas en establecimientos hoteleros debemos considerarlo como un producto. Las características y peculiaridades del mismo, tanto las tangibles, y que podemos percibir, como aquellas otras inmateriales, que también de algunas forma incitan, nos llevan a asegurar que el cliente tiene una identificación personal con el restaurante del hotel, el restaurante de moda o la casa de comidas familiar cuando se encuentra allí como consumidor. Si imaginamos

en toda su amplitud la restauración de cualquier establecimiento como producto concreto, podemos decir que en la actualidad llegamos a definir los siguientes:

Restaurantes Gourmet

O de comida continental o de comida internacional. Es aquel que desarrolla un menú con platos ¡exquisitos, elaborados con materia prima de excelente calidad, en un ambiente de muy buen gusto, excelente decoración y servicio minucioso.

Dentro de esta clasificación se encuentran también los restaurantes "Étnicos". Se denominan así a aquellos restaurantes que se ocupan del desarrollo de recetas de una cocina representativa de ¡una región o de una cultura. Ejemplo, restaurantes chinos, italianos, franceses, japoneses, etc.

Neo-Restaurantes

O restaurantes de comida rápida. Son aquellos restaurantes de menú limitado, con recetas bien claras y definidas, y que pueden atender a una gran cantidad de gente por la rapidez del servicio. Mac Donald, Kentucky Fried Chicken, Jack in the Box, Burger King, etc. En nuestro medio tenemos a Mr. Pizza, Barra bar, Burger King, Space, Pizza Hut, El Palacio de los Pollos,

Restaurantes Colectivos

Son los que se ocupan de la alimentación masiva de personas, en escuelas, colegios, hospitales, universidades, fábricas, centros de convenciones, etc. Restaurantes de menú limitado, que ofrecen a sus clientes, excelente comida a buen precio, con buen servicio.

A su vez, cada uno de estos restaurantes puede ser sub-clasificado por características y criterios particulares, a saber:

Restaurantes de prestigio:

Cuando un cliente va a un restaurante de esta clase, está consumiendo un "producto de prestigio" reconocido por todos. Ir a La Tour d'Argent ó a Bocuse supone, en Francia, sobre todo reputación. En Paraguay, en Asunción ocurre lo mismo con "La Pergola Jardín" o "El Talleyrand", Peter Stenger, "Mburicao" "Sky", o "Los Manantiales" u otros restaurantes que se destacan por su servicio excelente, menú singular, jefes de Cocina de reputación, etc.

Restaurantes de "Status"

Existen establecimiento muy visitados por la clase política, otros por la intelectual, los que en momento dado se ponen de moda y hay que visitarlo "para que nos vean", etc.. Muchas veces, los de "prestigio y status" se confunden.

Restaurantes "Gourmand":

Donde cliente va a saciar su "gula", incitado por unos buenos mariscos, unos steaks excelentes o un buen chuletón. Aquí, la cantidad es primordial.

Restaurantes "Gourmet"

Restaurantes relacionados con el prestigio y la buena cocina, donde acuden el sibarita y conocedor de la buena cocina. No siempre son establecimientos de 5 tenedores. Algunos modestos han conseguido convertirse en "lugar sagrados" para este tipo de cliente.

Restaurantes "Funcionales"

Restaurantes que contienen una utilidad definida, tal es el caso de los miles de establecimientos que dan de comer al mediodía a oficinistas, funcionarios, obreros, profesionales, ejecutivo medios, etc. El objetivo es claro y concreto: satisfacer la necesidad de comer.

Restaurantes de clientela "Cautiva"

Se conoce con este nombre la que realizan aquellos consumidores que no tienen otra opción y deben, irremisiblemente realizarla allí. Las instituciones, colegios, hospitales, comedores de empresa, parques nacionales, estadios, cuarteles, etc., son ejemplos de este tipo de restauración.

Restauración "Informal"

En los últimos tiempos ha surgido una nueva restauración donde la funcionalidad, la sencillez y una oferta de comida muy específica conforman un tipo de establecimientos que se han puesto de moda. Como ejemplo más claro tenemos las Pizzerías, Créperies, Boutiques, Comidas nacionales.

Restaurantes de "Precio"

En estos Establecimiento los clientes tienen "muy claro lo que van a pagar los podríamos llamar "una oferta sin sorpresa". Aquí entran los fast-food, los familiares, los chinos, cafeterías, mesones.