



TRABAJO DE FIN DE GRADO

Presencia en la web de las empresas de restauración de Almería. Propuestas de mejora de la presencia

(Web presence of Almería's restaurants and eateries. Improvement proposals)

Autor: D^a Ana Gómez Sánchez

Tutor/es: D. Rafael Guirado Clavijo
D. José Fernando Bienvenido Bárcena

Grado en Turismo

Facultad de Ciencias Económicas y Empresariales

UNIVERSIDAD DE ALMERÍA

Curso Académico: 2013 / 2014

Almería, septiembre de 2014

INDICE

| | |
|--|----|
| 1. RESUMEN..... | 3 |
| 2. INTRODUCCIÓN..... | 3 |
| 3. PRESENCIA, OPINIONES Y PROPUESTAS DE MEJORA PARA LOS SITIOS WEB DE RESTAURACIÓN ALMERIENSES..... | 5 |
| 1. Presencia en la web de los establecimientos de restauración almerienses | 5 |
| 2. Presentación de las páginas web elegidas | 7 |
| 2.1. Bar Casa Puga | 7 |
| 2.2. Restaurante La Gruta | 9 |
| 2.3. Restaurante Alejandro..... | 11 |
| 2.4. Restaurante Casa Rafael | 12 |
| 2.5. Restaurante Salmantice | 14 |
| 2.6. Restaurante-Tetería Almedina | 15 |
| 3. Opiniones de los clientes sobre los establecimientos | 16 |
| 3.1. Opiniones Bar Casa Puga..... | 17 |
| 3.2. Opiniones Restaurante La Gruta..... | 17 |
| 3.3. Opiniones Restaurante Alejandro | 18 |
| 3.4. Opiniones Restaurante Casa Rafael..... | 19 |
| 3.5. Opiniones Restaurante Salmantice..... | 19 |
| 3.6. Opiniones Restaurante-Teteria Almedina | 19 |
| 4. Posicionamiento según pagina web..... | 20 |
| 5. Propuestas de mejora para los sitios web | 21 |
| 4. CONCLUSIONES | 25 |
| 5. BIBLIOGRAFÍA | 26 |

1. RESUMEN

En el presente trabajo, he hecho un análisis de la presencia de las web de locales de restauración almerienses en internet. He tomado como base unos criterios de un artículo que me ha parecido muy interesante y a partir de ahí he hecho un análisis de seis sitios web de bares y restaurantes que son famosos en Almería. Después de analizarlos he propuesto algunas mejoras para ellos, pequeños detalles que harían las web más vistosas y además harían más fácil a los visitantes obtener la información que quieren de forma más rápida. Las opiniones que los clientes escriben de los locales en las web también son importantes, por lo que he leído algunas de cada local y he hecho un balance sobre si tiene más opiniones positivas o negativas. Para finalizar, he añadido mis conclusiones, que se pueden resumir en que bajo mi punto de vista, los locales almerienses están muy presentes en la web y son muy accesibles desde los buscadores de internet. Además se pueden obtener de forma muy sencilla datos que pueden resultar de interés a clientes o posibles clientes.

2. INTRODUCCIÓN

La provincia de Almería cuenta con una gran cultura y tradición gastronómica, existe un gran número de locales donde poder disfrutar de una buena comida. Lo más común es ir de tapeo, ya que existen multitud de bares, tabernas o tascas donde poder tomar unas tapas acompañadas de un buen vino a un precio muy asequible; el tapeo es tradición en Almería y es algo que no está en todos los sitios. En Almería existen también muchos restaurantes que cuentan con productos de primera calidad que nos permiten disfrutar de unos platos únicos. Una forma de que un bar o restaurante se de a conocer y así atraer a un mayor número de clientes es promocionándose en internet mediante la creación de una página web o página en una red social. En el presente trabajo se estudiará la presencia de algunos bares y restaurantes almerienses en internet y a qué clase de servicios podemos acceder desde estas páginas web. Se analizará a fondo cada una de las web elegidas y se compararán entre ellas para saber que tipo de mejora necesitan (en caso de que la necesiten). Una vez analizados los sitios web, se harán una serie de propuestas que ayudarán a la mejora de éstos y a la mejor información del cliente sobre los establecimientos. También es importante saber lo que opinan los clientes sobre estos establecimientos, esto se hará mediante el acceso a páginas web de opiniones donde podremos ver cuantas opiniones positivas y negativas tenemos de cada establecimiento

elegido para el estudio. Según el tipo de opiniones de cada establecimiento y si el sitio web necesita muchas mejoras, se hará un listado según orden de preferencia de los sitios web desde el que tiene mejor presencia al que tiene una presencia no tan buena.

Para evaluar las diferentes web de los locales de restauración, me ha parecido interesante un artículo de un blog llamado “Marketing Gastronómico”, cuya propietaria es Erika Silva, creadora de la Escuela de Hostelería de Marketing Gastronómico. El artículo se titula “Como hacer una página web para un restaurante”. Sus criterios para evaluar las páginas web de los restaurantes me parecen muy útiles como apoyo para hacer mi análisis sobre los sitios web. Erika nos cuenta en su artículo que para un restaurante es tan importante tener página web como ofrecernos buenos platos. Hay muchos gerentes de locales de restauración que no dan importancia a tener una página web, pero hoy en día, las personas cada vez usan más internet para buscar información sobre locales y gastronomía. Es importante también que la página web que creamos sea apta para visitar desde móviles y tablets, ya que estos dispositivos podemos llevarlos a todas partes y consultar páginas web desde cualquier lugar. ¿Cuál es el objetivo de una página web para un restaurante? Según Erika, una web de un local tiene que desarrollar una relación con los clientes, además de que tiene que generar un interés en los posibles clientes para que quieran visitar el restaurante. Desde este artículo podemos acceder a una herramienta donde poniendo la dirección web del local se puede saber si los clientes la están viendo de forma adecuada o no. Como nos dice Erika: “ponerse en la piel del cliente, siempre es útil y para mí, fundamental”.

Cuando creamos una página web, tenemos que centrarnos en el cliente. Es decir, tiene que ser fácil navegar por la página y que los clientes potenciales encuentren la información que necesitan de forma rápida y concisa. Esta información no es la historia del restaurante o quién lo fundó, si no datos de localización, teléfono, etc. Otra cosa muy importante es lo que ve el cliente en cuanto entra a la web; es importante que el cliente encuentre de forma rápida lo que quiere saber, ya que si pasa mucho rato buscando sin encontrar lo que le interesa se aburrirá y cerrará la página. Es importante también que no sea una página web muy compleja y que sea fácil navegar por sus secciones. A los clientes potenciales también les resulta muy útil tener disponible en la web la carta y menús con fotos y precio de los productos. Según Erika, una página web de un restaurante considerada perfecta tiene cuatro elementos:

1. El titular
2. La llamada de atención: que queremos que hagan en nuestra página
3. Captura de correo electrónico. Si captamos las direcciones de correo electrónico de los posibles clientes, podemos constituir una base de datos. Podemos dar algo a cambio para que los clientes nos quieran dejar el correo, como por ejemplo cupones descuento, boletín informativo sobre ofertas, etc.
4. Los testimonios

Con estos cuatro elementos, el cliente verá inmediatamente la información sin tener que navegar.

3. PRESENCIA, OPINIONES Y PROPUESTAS DE MEJORA PARA LOS SITIOS WEB DE RESTAURACIÓN ALMERIENSES

1. Presencia en la web de los establecimientos de restauración almerienses

Como ya he comentado antes, que un establecimiento tenga una página web es muy importante para su promoción. Si alguien que ya ha estado en un restaurante nos habla bien de él, seguramente nos despertará interés en visitarlo; si este local tiene además una página web con todo lo que nos puede ofrecer nos resultará mucho más fácil saber si este sitio será de nuestro agrado o no.

Respecto a los restaurantes de Almería, puedo decir que la gran mayoría de ellos tiene una página web donde podemos saber qué tipo de servicios ofrecen. Solo con poner en google “Restaurantes de Almería” nos sale una lista con algunos de ellos con su correspondiente sitio web, además de dirección y teléfono. Incluso podemos ver un mapa a pantalla completa dónde nos indican donde están todos los restaurantes. Bajo mi punto de vista los locales de restauración almerienses tienen mucha presencia en internet. La gran mayoría de los locales cuenta con su propia página web, y los que no la tienen, en trip advisor por ejemplo también podemos ver opiniones de clientes y nos ofrece algo de información. No olvidemos tampoco los locales que tienen páginas en las redes sociales como Facebook o Twitter; esta también es una forma muy eficaz para que se corra la voz de cómo es un restaurante y que nos puede ofrecer.

También existen algunas páginas tipo plataforma donde podemos buscar un poco de información sobre diferentes locales. He podido acceder a una que me resulta interesante de poner aquí: www.almeria.costasur.com/es/restaurantes.html . En este sitio web podemos

ver los tipos de restaurantes en los que podemos comer en Almería, además aparecen clasificados según sean de tapas, restaurantes, comida japonesa, árabe, etc. Dentro de cada sección pinchamos en el restaurante del que queramos tener información y nos lleva a un enlace con un poco de información, página oficial si la tiene, teléfono y localización. Este tipo de páginas web me parecen muy útiles, ya que accediendo a un solo sitio web puedes ver informaciones de casi todos los locales que hay en Almería.

Hay otra página similar a la anterior que también me resulta interesante de comentar: www.reservarestaurantes.com . Al acceder al sitio podemos ver un listado con los restaurantes y bares clasificados por provincias. Si pinchamos en Almería, se nos abre otra clasificación según localidad y según categoría (cocina mediterránea, tradicional...). Al entrar en cualquiera de estas podemos ver un listado de bares y restaurantes del tipo que hemos elegido. Cuando encontramos el que estábamos buscando, pinchamos y podemos acceder a datos como precio medio, precio del menú del día, formas de pago que aceptan, teléfono, datos de localización e incluso podemos dejar nuestra opinión sobre nuestra experiencia en el bar o restaurante. Gracias a este tipo de páginas web, podemos acceder rápidamente a la ubicación o número de teléfono de un restaurante que queramos reservar o simplemente saber lo que te vas a gastar si lo vas a visitar.

A continuación enumeraré algunas páginas web de restaurantes de Almería, para después centrarme en el análisis de seis de ellas de locales conocidos y frecuentados por muchos clientes. Si escribo en el buscador google “bares de tapas de Almería” los enlaces que me salen son los siguientes:

- Casa Puga (www.barcasapuga.es)
- El Quinto Toro (no tiene sitio web)
- El Jurelico (www.eljurelico.es)
- Restaurante Torreluz Mediterráneo y GastroBar La Barra (mediterraneo.torreluz.com)
- Taberna Entrevinos Nueva Andalucía (www.tabernaentrevinos.net)
- Taberna Entrefinos (www.entrefinos.es)

A continuación, si escribo “restaurantes de Almería” lo que me aparece en el buscador es lo siguiente:

- Restaurante Asador La Gruta (www.asadorlagruta.com)
- Restaurante Casa Sevilla (www.casa-sevilla.com)
- Restaurante La Encina (www.restaurantelaencina.es)
- Restaurante Aniceto (www.restauranteaniceto.es)
- Restaurante Tetería Almedina (www.teteriaalmedina.com)
- Restaurante Valentín (www.restaurantevalentín.es)

Además de estos sitios web, he encontrado muchos más de los que he hecho una selección para analizar más detenidamente en los siguientes apartados. Estos son Bar Casa Puga, Restaurante Asador la Gruta, Restaurante Casa Rafael, Restaurante Salmantice, Restaurante Alejandro y por último, Restaurante Tetería Almedina.

2. Presentación de las páginas web elegidas

2.1. Bar Casa Puga. www.barcasapuga.es

Bar Casa Puga es uno de los bares de tapeo y raciones más tradicional de Almería, fundado en el año 1900. Si preguntamos a los almerienses de mediana o avanzada edad sobre este local la gran mayoría lo recordará desde muchos años atrás. Este es el motivo por lo que he elegido analizar su página web.

Cuando accedemos a la página web de Bar Casa Puga, lo primero que nos aparece es una foto de la fachada del local y al pie de la imagen podemos leer la dirección, teléfono y horarios que tienen.

Figura 3.1. Portada del sitio web de “Bar Casa Puga”



Realmente, la página de este establecimiento no está elaborada de forma muy minuciosa, es muy sencilla aunque un punto a favor es que cuenta con multitud de apartados con abundante información sobre el sitio que vamos a ver a continuación:

- **Conócenos:** a través de este apartado podemos ver las fotos de los trabajadores del bar, indicando quien son los gerentes y quien los camareros.
- **Historia:** accediendo a este apartado podemos ver una breve historia de cómo el local salió hacia adelante gracias al gran esfuerzo de sus dueños. Aquí podemos ver el eslogan del local “Lo mejor de Casa Puga son sus clientes”, algo que dice mucho sobre el trato que se le va a ofrecer al cliente si va al establecimiento.
- **Fundadores:** aquí podemos ver una foto de los fundadores del Bar, con sus nombres a pie de imagen.
- **Fotos actuales:** en esta sección podemos acceder a varios álbumes de fotos, ordenados por años y meses, donde podemos ver a los clientes disfrutando de sus tapas en el bar o echándose fotos con los camareros y gerentes. Esta sección me parece muy útil ya que alguien que nunca haya ido allí puede ver como los clientes disfrutaban de su comida en Bar Casa Puga y posiblemente quieran ir a probar sus tapas y raciones.
- **Tapas:** este local cuenta con tapas muy tradicionales, nada moderno, por eso gusta a mucha gente, porque son las tapas de toda la vida sin trampa ni cartón. En este apartado podemos ver una foto de casi todas las tapas que nos puede ofrecer Bar Casa Puga. Si alguien quiere ir a tomar unas tapas y antes quiere ver el aspecto que tienen accediendo a esta sección podrá ver qué tipo de tapas tienen y como son.
- **Cartas:** similar al anterior pero con las raciones que nos pueden ofrecer en el local. Estos apartados que incluyen fotos de las comidas me parecen útiles, ya que así el cliente sabe lo que se va a encontrar cuando vaya a tomar unas tapas o raciones al local.
- **Bodega:** desde aquí podemos acceder a la carta de vinos que podemos tomar si decidimos ir a tomar algo. En la carta podemos encontrar los nombres de todos los vinos que tienen y el tipo de vino que es. Para las personas que le guste disfrutar de un buen vino con una tapa, este apartado le será de gran utilidad para ver que tipo de vinos pueden tomar allí.

- **Fotos Históricas:** en esta sección podemos ver como la gente de hace bastantes años ya frecuentaba el Bar Casa Puga y disfrutaba del ambiente característico de este lugar.
- **Vino de Albuñol:** este tradicional bar cuenta con su propio vino procedente de Albuñol y aquí podemos ver una breve historia y origen de este vino además de álbumes de fotos donde podemos ver como se hacía la cata de este vino desde el año 1994 hasta el año actual.
- **Lotería Nacional:** aquí podemos ver fotos de boletos de lotería nacional de varios años, además de una foto del que imprimió la primera papeleta en color de la lotería del bar.
- **Semana Santa:** en este apartado podemos ver fotos de como se vive la Semana Santa en Almería y procesiones e itinerarios desde el año 2011 hasta el presente año.
- **Localización:** nos ofrece un mapa donde podemos ver la localización del Bar Casa Puga, la calle donde se sitúa, el teléfono e incluso nos permite saber cómo llegar desde nuestra ubicación. Que el sitio web de un establecimiento tenga esta sección es muy importante, ya que si alguien está interesado en ir y accede al sitio web y no existen datos suficientes de la situación del establecimiento posiblemente no llegue a ir.
- **E-mail:** desde aquí podemos mandar un correo electrónico al gerente del local para posibles dudas o sugerencias.

2.2. Restaurante la Gruta. www.asadorlagruta.com

El Restaurante Asador la gruta es un referente gastronómico desde hace más de treinta años en la provincia de Almería. Es un restaurante ubicado en una antigua cantera frente al Mar Mediterráneo que nos ofrece platos elaborados minuciosamente y una amplia bodega. Consta de cuatro salones de diferentes capacidades y un hall y recepción. Accediendo a su página web lo primero que encontramos es un breve texto que presenta el local y un vídeo donde nos hacen un “tour” por el restaurante y nos muestran brevemente como preparan algunas de sus carnes asadas, además de los salones de los que consta y la gran bodega con la que cuenta. Los apartados que tiene la web y que vamos a analizar son los siguientes:

- **Localización:** cuenta con un mapa donde podemos ver donde se sitúa el restaurante, además de la dirección y el teléfono. También tenemos la posibilidad de ver el

mapa en pantalla completa donde podremos calcular la ruta desde donde nos encontramos nosotros.

Figura 3.2. Localización del sitio web de “La Gruta”.



- **Contacto:** aquí además de la dirección, tenemos el teléfono a través del que podemos hacer reservas, el número de fax y el e-mail. El restaurante no hace reservas a través de fax ni correo electrónico.
- **Salones:** en esta sección nos informan de cuantos salones dispone el establecimiento y la capacidad que tiene cada uno de ellos. Cuenta con cuatro salones: dos con capacidad para 60 personas, dentro de uno de ellos un reservado para 22 personas y finalmente un salón con capacidad para 200 personas. Organizan comidas de empresa y celebraciones de cualquier tipo y desde la recepción podemos ver las brasas, cocina y la vitrina expositora. También podemos ver fotos de distintas zonas de las grutas.
- **Bodega:** aquí podemos ver que la Gruta cuenta con todas las denominaciones de origen de España, desde las más clásicas a las más actuales, presentadas de forma muy minuciosa. También cuenta con algunas fotos de la bodega y de algunas de sus botellas.
- **Cocina:** en este apartado nos explican que sus platos son elaborados de forma muy cuidadosa y que se preocupan por ofrecer al cliente un servicio perfecto. Incluso el pan lo cocinan ellos en su propio horno; las carnes son seleccionadas cuidadosamente y se aderezan hasta encontrar el punto exacto.

- **Descargar Menús:** en esta web tenemos la posibilidad de descargar varios menús de precio cerrado. Este apartado resulta muy útil ya que si queremos consultar los menús y los tenemos en la web no es necesario llamar o ir al propio restaurante a pedir información.
- **Radio y Televisión:** en esta sección podemos ver dos vídeos en los que La Gruta aparece en televisión e incluso tiene un vídeo donde hacen una ruta por el restaurante en lenguaje para sordos explicando todo lo que nos puede ofrecer el local.

2.3. Restaurante Alejandro. www.restaurantealejandro.es

El Restaurante Alejandro está situado en pleno puerto de Roquetas de Mar; es un restaurante de alta cocina que nos ofrece platos creativos a partir de la gastronomía tradicional de Almería. Al visitar su página web podemos observar los siguientes apartados:

- **Alejandro:** una breve presentación del propietario y cocinero del local, con foto incluida, donde nos habla del ambiente del local y del tipo de cocina que ofrece a sus clientes. También incluye un vídeo reportaje “Un día con Alejandro”.
- **Cocina:** en esta sección podemos apreciar fotos de muchos de sus platos, que a juzgar por las imágenes son preparados muy cuidadosamente por Alejandro y su equipo de cocina.
- **La carta:** la página web del Restaurante Alejandro cuenta con una carta donde podemos ver los platos que nos pueden ofrecer si decidimos ir allí a comer; entrantes, primeros platos, pescados, carnes y postres, todos con el precio indicado para que los visitantes de la página sepan lo que se van a gastar. También tienen un menú degustación para poder probar un poco de todo, con un precio de 40€y 68€si incluye marisco.
- **Bodega:** Alejandro nos ofrece en su web la carta completa de vinos que podemos tomar en su restaurante, incluso si buscamos alguno en concreto se pueden filtrar según el tipo de vino o su denominación de origen. No incluye el precio de las botellas de vino.

- **Espacio:** galería de fotos donde podemos ver las diferentes secciones del local con una breve explicación: cocina, los diferentes salones, bodega... Es un apartado que resulta útil para conocer el local antes de ir.
- **Actualidad:** aquí podemos ver varios artículos donde Alejandro es mencionado, además de varios comentarios de clientes, todos positivos, sobre el restaurante y el equipo de trabajadores.
- **Contacte:** desde aquí nos permite realizar reservas online a través de su correo electrónico y teléfono, podemos suscribirnos a un boletín de noticias sobre el restaurante y dejar un comentario o sugerencia que les ayude a mejorar. También aparecen los horarios en los que la cocina está abierta a los clientes. Aquí una imagen del formulario que hay que rellenar para hacer la reserva online:

Figura 3.3. Formulario de reservas online del Restaurante Alejandro

The screenshot shows a web browser window with the URL www.restaurantealejandros.es/reservas_online.asp. The page features the 'Alejandro restaurante' logo and a navigation menu with links: Alejandro, Cocina, La carta, Bodega, Espacio, Actualidad, Contacto, and Localización. The main content area is titled 'Reservas online' and contains the following text: 'Solo se podrán hacer reservas con 24 horas de antelación y solo será válida tras ser confirmada por nosotros. Los campos marcados con (*) son obligatorios.' The form includes input fields for 'Nombre (*)', 'Apellidos', 'Teléfono móvil (*)', and 'Teléfono fijo'. Below these are dropdown menus for 'Fecha (*)', 'Hora (*)', 'Nº de personas (*)', and 'Fumadores o no (*) | Seleccione grupo'. A large text area for 'Comentarios' is provided. At the bottom of the form are two buttons: 'Enviar reserva' and 'Borrar formulario'. The footer of the page contains the address: 'Avenida Antonio Machado, 32 04740 Puerto de Raquetas de Mar - Almería | Tel. 950 32 24 08' and email: 'www.restaurantealejandros.es | restaurante@restaurantealejandros.es'.

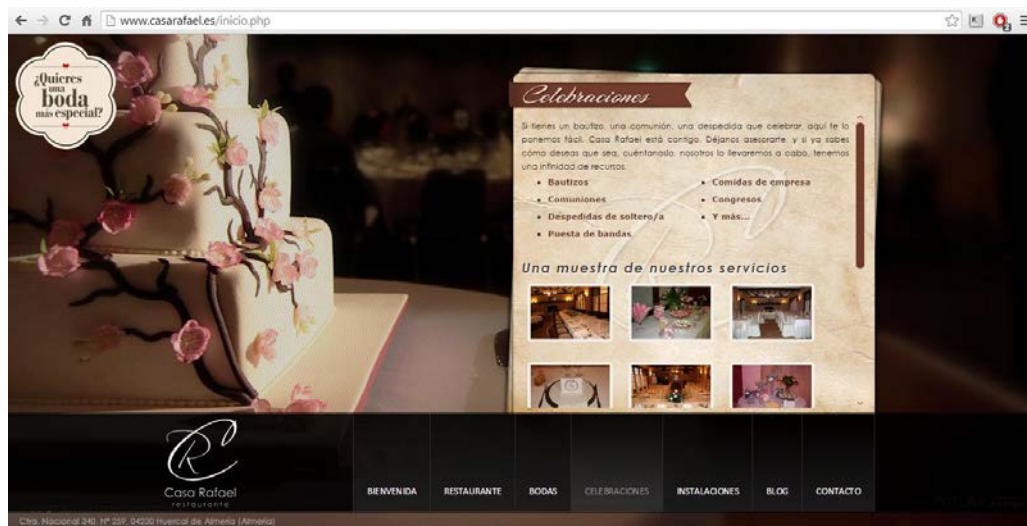
- **Localización:** en este apartado tenemos un mapa donde podemos ver dónde se sitúa el local, además de las coordenadas para el GPS e incluso tenemos la posibilidad de descargar el mapa en formato PDF. A pie de página podemos ver la dirección exacta, código postal, municipio y provincia, además del teléfono y el e-mail.

2.4. Restaurante Casa Rafael. www.casarafael.es

Casa Rafael es un restaurante situado a 5 minutos de la capital, en Huércal de Almería, que está enfocado a la organización y celebración de eventos como bodas, comuniones, etc. Accediendo a su sitio web podemos ver las siguientes secciones:

- **Bienvenida:** una breve presentación de Rafael Calatrava García, propietario del local, que fue inaugurado en el año 2000 y que ha puesto todo su empeño en la celebración de eventos con la ayuda de su equipo de profesionales.
- **Restaurante:** en Casa Rafael predominan los productos almerienses, dándole ellos en la cocina su toque particular. La carta del restaurante está más centrada en cocina mediterránea aunque también ofrece otros muchos platos elaborados con productos de temporada. En esta sección también nos habla de su carta de vinos, aunque no dispone de ninguna carta online donde podamos ver que clase de vinos nos pueden ofrecer exactamente y además tampoco cuenta con carta online de platos. Para los amantes del vino, cuenta con un rincón de catas donde podremos disfrutar probando diferentes tipos de vinos.
- **Bodas:** en esta sección podemos ver todo lo relacionado con la celebración de una boda en Casa Rafael. Podemos ver los menús que tienen disponibles para bodas, sin precios disponibles y además incluye fotos de la decoración de los salones para la celebración. Tiene diferentes tipos de decorado según sea una boda civil o religiosa; también tienen ramos de novia y complementos como abanicos o flores. Para el que quiera una boda con servicios adicionales tales como fuente de chocolate o mesa de dulces, también pueden contar con ello en este establecimiento.
- **Celebraciones:** dentro de este apartado nos informan de los eventos que pueden organizar: bodas, comuniones, bautizos, puestas de bandas... además de algunas fotos donde podemos ver algunos servicios que nos ofrecen: castillo hinchable para los pequeños, personajes de dibujos etc.

Figura 3.4. Sección de celebraciones de la página web de Casa Rafael



- Instalaciones: aquí podemos ver los diferentes salones con los que cuenta Casa Rafael, según el número de personas del que conste el evento: Salón Nazarí: con capacidad para 500 personas, Salón Versalles: capacidad para 300 personas, Salón Mini Versalles: capacidad para 80 personas, Salón Chimenea: capacidad para 50 personas, y por último la bodega, que tiene una capacidad para 20 personas. También existen jardines chill-out donde poder tomar un cocktail al aire libre e incluso se puede transformar en discoteca de verano para las celebraciones.
- Blog: este apartado nos lleva directamente a un blog donde se plasman experiencias y celebraciones del local, además de fotos de platos, postres, etc.
- Contacto: desde aquí podemos contactar con el local para cualquier pregunta o sugerencia, a través del correo electrónico. Además, también tenemos un mapa con la situación del restaurante, además de la dirección exacta y teléfono de contacto.

2.5. Restaurante Salmantice. <http://rtesalmantice.wordpress.com/>

El Restaurante Salmantice es un local situado en la nueva zona residencial de Almería, el establecimiento es pequeño y elegante y su especialidad es la auténtica carne de Ávila, el avileño negro ibérico. Los apartados con los que cuenta la web son:

- Quiénes somos: breve presentación de los propietarios del local, sus platos son en torno a la tradición castellana. Cuenta con una zona de gastrovisión, donde los clientes pueden ver como cocinan los platos que minutos después consumirán en la mesa. Organizan comidas de empresa para 40 personas como máximo, y además podemos ver algunas sugerencias para degustar como jamón de Guijuelo, ensaladas, asados e incluso cuenta con varios platos de bacalao. Respecto a la bodega, cuenta con una amplia variedad entre las que se encuentra Ribera del Duero, Rioja y Albariños. Los postres también son tradicionales: las clásicas natillas, arroz con leche y leche frita elaborados de forma casera.
- Aperitivo de bienvenida: aquí podemos ver fotos de los aperitivos de bienvenida que nos servirán a la llegada.
- Entradas: en esta sección podemos ver los diferentes tipos de entrantes que podremos tomar en Restaurante Salmantice acompañados de una imagen de cada uno de ellos.

- Platos principales: igual que la sección anterior pero con todos los platos principales disponibles acompañados cada uno de su correspondiente fotografía.
- Postres: imágenes y nombre de todos los postres que hay en la carta del restaurante.
- Reserva tu mesa: teléfono para hacer las reservas y dirección del local.
- Situación GPS: coordenadas exactas para el gps que nos ayudarán a encontrar el local.

2.6. Restaurante-Tetería Almedina. www.teteriaalmedina.com

La Tetería Almedina se constituyó en el año 2003 como iniciativa para recuperar el casco antiguo de Almería. Nos ofrece multitud de téis e infusiones además de platos y postres típicos árabes. Accediendo a su página web podemos ver los siguientes apartados:

- Inicio: breve historia de cómo se inauguró esta famosa tetería almeriense. La tetería almedina participa en el catering de las visitas nocturnas a la Alcazaba, proporcionando pasteles árabes y otros aperitivos a los visitantes. También organizan talleres de Henna y diferentes tipos de música en vivo: pakistaní, de la India etc. Este tradicional local árabe está recomendado en diferentes guías y revistas, como por ejemplo la guía de restaurantes de “El País”,
- Contacto/localización: aquí podemos consultar la localización de la tetería con los horarios de apertura, correo electrónico y teléfonos de contacto. También cuenta con un mapa con la situación del local en Almería.
- Multimedia: galería de fotos de las diferentes actividades que se realizan en el local y donde podemos ver como los clientes disfrutan de un rato agradable en la tetería Almedina.
- Enlaces: artículos relacionados con la tetería, recomendaciones, y actividades que organizan.
- Cocina: Dentro de esta sección tenemos la posibilidad de consultar la carta completa del restaurante que incluye fotos variadas de los platos y una breve historia del local y la comunidad que lo representa. En este apartado también podemos ver varias recetas de platos típicos con algunas propiedades de las que consta estos platos.

Figura 3.5 Carta de infusiones y cafés de la Tetería Almedina



3. Opiniones de los clientes sobre los establecimientos

Las opiniones que escriben los clientes en internet son muy importantes para la reputación de los restaurantes y bares, ya que aquí todo el mundo puede acceder a ellas sin ninguna restricción. Si un local tiene muchas opiniones negativas de clientes que lo han visitado, posiblemente esto cree prejuicios a la gente que aún ni lo ha visitado y pierda el interés en ir. Sucederá lo contrario si tiene la mayoría de sus opiniones positivas; a las personas que lean las opiniones les aumentará el deseo de visitar el local.

Para saber qué tipo de opiniones tienen los clientes sobre los locales de restauración que hemos elegido, visitaremos la página www.tripadvisor.es, donde se analizarán algunas opiniones de cada uno de los locales y se valorará si tiene mas opiniones positivas o negativas.

3.1. Opiniones Bar Casa Puga

Este bar destaca por ser muy tradicional, muchos clientes plasman en sus opiniones que esto les gusta, ya que hay muchos a los que le vienen recuerdos de su niñez en ese bar que aún no ha cambiado nada. También hay personas que argumentan que aunque se conserve el ambiente tradicional que caracteriza a este bar, no deberían subir los precios dejando la misma calidad en la comida o incluso disminuyéndola. Respecto a la comida, encontramos algunas opiniones de que las tapas y raciones no son nada del otro mundo, si no que son las de siempre y sin ninguna innovación. Otros en cambio cuentan que les encanta la comida que ponen y que si no queremos algo tradicional, existen muchos otros bares para poder ir, y que en Casa Puga se sirven las tapas de siempre. De las tres páginas de opiniones que he leído, incluso en algunas negativas, he podido observar que en casi todas se mencionan las famosas gambas con gabardina de este local, siendo este su plato estrella y del que nadie se olvida cuando van a tomar unas tapas a Casa Puga. Tan sólo he visto una opinión negativa respecto a este plato, en la que se decía que “no eran para tanto”. En cuanto al personal, he podido leer diferentes opiniones tanto buenas como no tan buenas. Algunos clientes afirman que el personal era muy distante y antipático, y que se iban con la impresión de que lo único que querían era que hubiera rotación en las mesas. Algunos alegan que este trato se pronunciaba con los forasteros y que los atendían con mala cara. Otras opiniones, la gran mayoría, nos cuentan que los camareros y el gerente tuvieron un trato excepcional con ellos y que incluso les regalaban alguna que otra tapa.

Hay muchas opiniones también respecto a la masificación de personas que hay siempre en este local, los clientes demandan más mesas para poder sentarse, sobre todo si van con niños, ya que estar tapeando de pie en la barra les resulta incómodo y hay muy pocas mesas que la mayoría de veces se ocupan antes de la hora punta. Después de haber leído varias opiniones, puedo decir que Bar Casa Puga tiene más opiniones positivas que negativas sobre sus servicios, ambiente y calidad de su comida. Esto le afecta positivamente porque aunque haya algunas opiniones que no son muy buenas sobre ellos, los comentarios buenos destacan sobre estos.

3.2. Opiniones Restaurante La Gruta

La Gruta es un restaurante muy reconocido en la provincia, famoso por su entorno y los platos que ofrece. Al empezar a leer opiniones, todo eran cosas buenas sobre este lugar, y después de varias páginas, no he conseguido encontrar una opinión negativa que se

considere muy mala. Los únicos comentarios que he podido considerar negativos, es que el acceso es un poco difícil por el lugar donde se encuentra y un par de clientes que escribieron que su carne estaba demasiado hecha. Por lo demás, el servicio excelente, la comida (tanto carnes como pescados) estupenda, y sobre todo, a los clientes les encanta tomar sus comidas o cenas en las maravillosas grutas donde se sitúa este restaurante.

Se podría decir que todo sobre este restaurante es positivo según las opiniones de los clientes.

3.3. Opiniones Restaurante Alejandro

El Restaurante Alejandro, situado en el puerto de Roquetas de Mar, ha recuperado la estrella michelín que perdió cuando su dueño Alejandro se marchó del restaurante a otro país. Su puesto lo ha ocupado otro chef que al parecer está dando la talla correctamente, ya que según algunas opiniones la presentación y calidad de los platos es exquisita. También hay otras opiniones en las que se lee que algunos clientes echan de menos la cocina de Alejandro, y desean que este vuelva a sorprender con alguno de sus platos. En cuanto a la calidad de los platos y menús degustación, podemos leer toda clase de opiniones; muchos clientes se quedan satisfechos con el menú degustación y los platos le parecen excelentes. En cambio, hay varias opiniones que expresan su descontento a causa de la escasez de comida en los platos y menús, y que se debería incrementar un poco la calidad, que en algunos no es digna de un restaurante tan caro. En una opinión de un cliente que no quedó satisfecho incluso he podido leer la frase “platos grandes, poco contenido”. Por otro lado, tenemos opiniones de clientes que cada vez que van de vacaciones a Roquetas su visita por el restaurante Alejandro es imprescindible, y que incluso durante su estancia, repiten más de una vez. Respecto al servicio, tenemos opiniones muy halagadoras y otras en las que los clientes quedan totalmente decepcionados por el servicio. Lo que más he podido leer en las opiniones es que el servicio es muy lento y que entre plato y plato la espera era muy extensa, cosa que desesperaba a los clientes. Por otro lado tenemos también opiniones muy favorecedoras al servicio, clientes cuentan que fueron muy atentos con ellos y que en ningún momento les faltó de nada estando en la mesa.

Si hablamos de la decoración y distribución del restaurante, casi todo lo que tenemos son opiniones positivas, que es confortable y a los clientes les suele gustar la zona donde se puede ver como se cocinan los platos que luego degustarán. También he podido leer alguna

opinión donde se dice que la decoración es impersonal, pero nada que tenga mayor importancia.

3.4. Opiniones Restaurante Casa Rafael

El Restaurante Casa Rafael solo tiene seis opiniones escritas en trip advisor, y en ninguna de ellas he podido leer nada malo del sitio. Todos los clientes han quedado satisfechos en su visita. Tanto por el servicio ofrecido por el personal, como la atención del dueño con los clientes. Los menús y platos a muy buenos precios y de muy buena calidad.

3.5. Opiniones Restaurante Salmantice

Las opiniones que los clientes han escrito sobre este restaurante son todas positivas, lo único que algunos citan en sus opiniones, es que la ubicación no es muy buena. Respecto a los platos, tanto de carne como pescado, no he leído ninguna opinión que no sea buena; al parecer, preparan sus platos con mucho esmero. En cuanto al precio, no es un sitio barato para comer, pero como bien dicen la mayoría de los clientes, la calidad de los platos merece ese precio. El servicio es muy atento y amable con los clientes, y el ambiente muy tranquilo y placentero, que permite tener una conversación en el local sin tener que alzar la voz. De las opiniones escritas podemos obtener que es un restaurante armonioso y tranquilo donde disfrutar de una buena comida.

Figura 3.6 Página de opiniones del Restaurante Salmantice en TripAdvisor



3.6. Restaurante-Tetería Almedina

Este original restaurante situado en el casco antiguo de Almería, tiene muchas reseñas positivas en trip advisor. En cuanto al ambiente, los clientes nos cuentan que es un sitio

ideal para relajarse y tomar un buen té. Algún que otro cliente expresa su descontento porque el comedor es muy pequeño y no tiene muchos detalles. Respecto a la comida, la gran mayoría de las opiniones son positivas excepto algunas que dicen que no es para tanto como dicen o que su comida parecía precocinada. Lo más famoso de este restaurante es la jarra de limón a la hierbabuena o los pastelitos árabes, hechos por ellos mismos y que son el producto estrella de aquí. El personal según las opiniones es muy atento, excepto alguna opinión en la que el cliente expresa que fueron un poco descuidados con ellos. Este local tiene opiniones incluso de turistas que lo han visitado y que han dejado su opinión en la página; hay opiniones en inglés, francés e incluso algunas en italiano, lo que nos muestra que lo visitan personas de diferentes lugares. Un aspecto negativo que he podido leer en algunas opiniones, es que por la noche el lugar no es el más adecuado para ir caminando, por lo que recomiendan coger un taxi.

4. Posicionamiento de los locales según su página web

Después de analizar cada uno de los servicios que nos ofrecen las páginas web de estos locales en los apartados anteriores, he elaborado este “ranking” desde la página más completa a la que me ha parecido menos completa y que no ofrece gran información.

1. Bar Casa Puga
2. Tetería Almedina
3. Asador La Gruta
4. Restaurante Alejandro
5. Restaurante Salmantice
6. Casa Rafael

Bajo mi punto de vista, esta es la posición que merece cada una de las páginas web. He puesto en primer lugar a Bar Casa Puga porque a pesar de que no es un sitio web que este hecho de una forma muy minuciosa y cuidada ofrece toda la información que puede resultar de interés de un local de restauración; localización, teléfono, horario con sus días de descanso correspondientes, fotos de sus platos, carta de vinos, etc. El sitio web de Tetería Almedina es también muy completo, ya que contiene toda la carta del restaurante, explica cómo surgió la idea de abrir una tetería y además podemos acceder a las recetas de la gran mayoría de sus platos. El Asador la Gruta está una posición por debajo porque no ofrece tanta información, pero tiene un video-presentación donde podemos ver como es el

restaurante en su interior, se pueden descargar todos los menús y contiene los datos de localización y teléfono. Respecto al Restaurante Alejandro, es un sitio web muy bien elaborado que contiene información sobre el local con fotos, carta de vinos completa e incluso los precios de muchos de sus platos, cosa que la mayoría no incluye. Un desperfecto que he apreciado es que la página no está muy actualizada, ya que el cocinero del restaurante ya no es Alejandro, si no otro nuevo que prepara unos platos muy buenos según las opiniones, pero no aparece puntualizado en la página. Por último, los restaurantes Salmantice y Casa Rafael son un poco más escasos en cuanto a información, siendo este último una página donde abundan las fotos pero no hay mucha información en cuanto a menús, precios, etc, lo que lo hace posicionarse en último lugar ya que si alguien intenta buscar un poco más de información que la localización o el teléfono, no la encontrará muy detallada.

5. Propuestas de mejora para los sitios web

Después de analizar los sitios web escogidos y de posicionarlos según la información útil que nos ofrecen, pienso que todos los sitios web son bastante completos y que ofrecen información básica que puede resultar de interés para posibles clientes o gente interesada. Aunque también he de decir que, igual que es importante que el sitio web incluya una información básica para el que visita la página, también es muy importante que esta se pueda localizar de forma sencilla y rápida. Si accedemos a un sitio web y nos resulta difícil encontrar algo tan sencillo como dónde se sitúa el local o su teléfono de contacto nos resultará algo molesto e incluso es posible que cerremos la página antes de encontrarlo. Hoy en día, podemos acceder muy fácilmente a casi todos los sitios web de locales, e incluso poniendo el nombre en el buscador, nos aparecen datos como teléfono, dirección y un pequeño mapa donde podemos ver la ubicación sin necesidad de entrar en la página web del local. Como ya he comentado antes, las páginas web que he elegido no necesitan grandes mejoras, ya que todas tienen los datos que pueden resultar útiles a los visitantes y son bastante accesibles con el buscador. Para el sitio web de Bar Casa Puga, bajo mi punto de vista necesita cambiar el diseño de la página, ya que es un poco anticuado y demasiado sencillo. Es un bar muy famoso en Almería por lo que creo que tiene que tener buena presencia en internet. Algo muy bueno que tiene es que justo cuando accedes al sitio web te encuentras el número de teléfono, horarios y ubicación sin tener que meterte en ningún apartado. Además también tiene muchas fotos que nos permiten ver en qué tipo de ambiente vamos a estar o qué tipo de platos vamos a consumir. Si tuviese un diseño más

moderno, sería una página web muy completa. La web del Asador La Gruta también es una página muy completa, incluso tiene un vídeo de presentación dónde nos enseñan las instalaciones. Un pequeño defecto que tiene es que no tiene la carta completa colgada en la página, y no tiene fotos de los platos que ofrecen. Tampoco tienen la carta de vinos puesta, estos pequeños detalles harían mejorar la página para que fuera más vistosa. Respecto a la web de Tetería Almedina, es una página muy accesible, tipo blog, dónde podemos encontrar mucha información interesante del local. También podemos descargar recetas de los platos que preparan y descargar la carta completa. Como propuesta de mejora, yo recomendaría hacer una web que no sea tipo blog, porque para mi gusto se ve con mejor presencia una web más trabajada, al igual que con la web de Restaurante Salmantice. Son exactamente el mismo tipo de página web; ambas contienen datos e información útiles, aunque se podría tener una web un poco más trabajada y con las secciones más definidas. Existen en la red multitud de páginas donde nos dan numerosas ideas para diseñar una página web de un restaurante. Un ejemplo de una de ellas es una página llamada www.ofifacil.com dónde nos proponen multitud de diseños muy modernos y actuales para rediseñar un sitio web para un restaurante. Incluso nos dan ideas para diseñar las cartas de los platos. Una web del tipo de las que aparecen en esta página serían las ideales para estos restaurantes, ya que al abrir una página de ese tipo, la primera impresión es totalmente diferente a la de abrir una página tipo blog.

Figura 3.7 Página web con diseños para crear la web de un restaurante



El sitio web de Restaurante Alejandro es muy moderno y con información, pero no está actualizado a la situación actual del local, por lo que le haría falta una actualización para que la información que ofrece sea la del momento. Es muy importante que una página web

esté bien actualizada, ya que si no la información que nos está ofreciendo en ese momento no sería la verdadera. En cuanto a la web de Casa Rafael es muy vistosa y con mucha decoración y fotos, pero bajo mi punto de vista le falta información y accesibilidad a esta, ya que la localización, por ejemplo, no es muy fácil de encontrar en la web. Un aspecto del que me he percatado haciendo el análisis de las web, es que ninguna tiene la posibilidad de verse en otro idioma que no sea el español. La verdad es que pienso que los locales de restauración de Almería, que es una zona con mucho turismo procedente del extranjero, deberían tener la opción de poder ver sus páginas web en otro idioma que no sea solo el español. Como mínimo, deberían tener la opción de verse en inglés, ya que es un idioma que casi todos los turistas extranjeros hablan. Tenemos que tener en cuenta que, si un posible cliente extranjero que está de vacaciones en Almería accede a nuestra web y se encuentra con que no entiende nada y no tiene la posibilidad de verlo en otro idioma, posiblemente cierre la página y desaparezca su interés por el local. En la actualidad, las personas utilizan casi con más frecuencia los móviles y tablets que los ordenadores, por lo que también pienso que sería una mejora adaptar todos los sitios web a la resolución de los móviles o crear una versión móvil un poco más sencilla que la web, pero que contenga la información relevante que una persona quiera consultar desde su dispositivo móvil o tablet. Otra cosa que me parece interesante para incluir, es un “tour virtual”: consiste en un vídeo donde nos muestren todo el local, incluida la cocina, e incluso se puede poner algún fragmento donde se vea a los cocineros preparando los platos y a los clientes disfrutándolos minutos más tarde. Este tipo de vídeo permite a los posibles clientes ver de una forma más detallada como es el local por dentro y también le permite ver qué tipo de ambiente hay. En esta sección me resulta interesante hacer referencia a dos artículos de la página www.021bcn.es llamado “Cómo hacer una página web de un restaurante: 10 errores a evitar” y “Como hacer una página web de un restaurante: 10 errores a evitar II”. Como su propio nombre indica, estos artículos contienen los aspectos que debemos evitar si queremos tener una web de un restaurante atractiva y que sea visitada con frecuencia. Un diseño anticuado de la página o con muchos colores llamativos y tipos de letra estilo “comic sans” hacen que el sitio web pierda seriedad. Hoy en día no es nada caro tener una página web moderna y que agrade a la vista. Otro aspecto que he comentado varias veces es la facilidad para encontrar la información relevante; las personas visitan las web para saber datos como localización, horario, teléfono, etc. Si estos datos no se encuentran fácilmente el usuario posiblemente abandonará la web. Cuando una persona accede a una web de un restaurante y pincha en el apartado “galería de fotos”, es importante que las

fotos subidas a la web sean buenas, ya que si hay fotos que no resulten atractivas para los consumidores seguramente su interés por visitar el local disminuirá. Un error que se puede considerar “grave” es que un posible cliente ponga el nombre de nuestro restaurante en google y no le aparezca nuestra página web. En este caso no estaremos haciendo las cosas bien porque cuando creamos una web, tiene que estar optimizada para que aparezca en el buscador o de lo contrario será muy difícil que se de a conocer. Muchas web de restaurantes tienen también costumbre de poner música en la página para que, cuando accede una persona, salta la música. Seguramente la persona que se está conectando esté escuchando música, o esté conectada desde una biblioteca o sala de trabajo, por lo que la música le puede resultar molesta. Lo que si podemos incluir es un pequeño reproductor de música que no salte cuando se accede a la web y que la persona que visita la página elija si quiere o no escuchar música. Según el artículo, otro error es incluir la carta en formato pdf para descargar y no online. Bajo mi punto de vista, esto no me parece tanto un error, ya que si la persona que está visitando la web tiene poco tiempo, puede descargarse la carta y mirarla luego con más detenimiento. Lo que si es muy importante es incluir los precios en la carta (que ya he comentado en otros apartados), para que el cliente vea si la calidad-precio es buena y para que sepa cuánto cuestan las cosas. Tener una web de un restaurante hecha “a medias” también se considera un error; es un poco fastidioso que visitemos una web y que tenga la mayoría de los apartados “en construcción”. Además, puede dar sensación de dejadez, cosa que obviamente los propietarios del negocio no querrán. Lo más apropiado es eliminar las secciones sin acabar o terminarlas de una vez.

Para concluir con este apartado, quiero exponer una propuesta de mejora para estos sitios web y para todos en general que consiste en poner un sistema de reservas online para poder reservar una mesa desde la página web. De esta forma sería mucho más fácil poder reservar, ya que no habría necesidad de tener que buscar el número de teléfono del local y llamar para hacer una reserva. Esta propuesta también sería mucho más cómoda para el local, ya que así no tienen que estar cogiendo teléfonos constantemente para coger reservas. De los sitios web analizados, el único que cuenta con este sistema es el restaurante Alejandro, que nos permite hacer reservas online con un mínimo de 24 horas de antelación y esperando siempre a la posterior confirmación del restaurante de que la reserva se ha efectuado correctamente.

4. CONCLUSIONES

Como conclusiones finales del presente trabajo, he de decir que, hoy en día que un restaurante cuente con un sitio web es muy importante. Muchos propietarios de locales tienen la presencia en internet como algo secundario, pero bajo mi punto de vista se equivocan. Cada día millones de usuarios están navegando por internet y, si un buen restaurante o bar cuenta con su propio sitio web, será mucho más fácil que se de a conocer. Hay un artículo muy interesante dónde nos dan diez razones por las que es importante que un restaurante se promocione en internet. Estas razones son: si contamos con una página web que sea actualizada periódicamente, será más fácil que nos encuentren cuando ponemos en el buscador “restaurantes” o “restaurantes con encanto”. Conforme nuestra página sea más visitada y actualizada, iremos escalando puestos en el buscador. Otra razón muy importante que he comentado en uno de los anteriores apartados, son las opiniones que escriben los clientes sobre nuestro restaurante en internet. Debemos acceder a este tipo de páginas y responder y aprender un poco de las opiniones y sugerencias que dejan los clientes para así mejorar. Un aspecto positivo que tiene internet, es que es un medio de promoción asequible, por lo que nos saldrá mejor promocionarnos aquí que en otros medios. Además, también nos permite ver con facilidad los resultados que ha tenido nuestra campaña: si la gente la ha visitado, si han hecho clic, etc.

Anteriormente, también he comentado un poco sobre las plataformas dónde podemos acceder a información sobre diferentes restaurantes. Este tipo de páginas resultan muy útiles para darnos a conocer, ya que, si por ejemplo, una persona se mete en una de estas plataformas y busca restaurantes en Almería, el nuestro aparecerá en ese listado y le dará a los visitantes de la web la opción de conocernos. Las páginas web también son útiles para observar a la competencia; si visitamos los sitios web de los competidores podremos saber que ofrecen, en que se diferencian de los demás locales, etc, y así poder tomar nota de cosas para mejorar y conseguir más clientela. Bajo mi punto de vista, los restaurantes de Almería cuentan con muy buena presencia en la web. Casi cualquier cosa que necesitemos saber de un restaurante o bar lo encontraremos fácilmente en la web, ya sea en la suya propia o en alguna página de opiniones o plataformas. Si en el buscador escribimos el nombre del local, podremos obtener sus datos de localización de forma muy sencilla, sin tener que acceder ni a la página. Además, si no sabemos de ningún restaurante al que podamos ir, solo escribiendo en el buscador “restaurantes de Almería” nos saldrá un pequeño listado con algunos de los más visitados. Las páginas web tipo plataforma que he

mencionado antes, nos permiten buscar de forma muy sencilla información de varios restaurantes sin tener que ir de página en página, todo en la misma web. Es importante que estas plataformas estén actualizadas y tengan la información puesta correctamente para que no de lugar a confusiones. De los sitios web que he analizado me parece que todos son muy accesibles y fácil de navegar en ellos cuando ya estamos dentro de la página. Obviamente, no son páginas perfectas y algunas necesitan pequeñas mejoras que ya he comentado en el apartado anterior. A algunas les haría falta una mejora en la apariencia y otras tienen la información desactualizada o tienen demasiadas fotos y poca información. En mi opinión, una página web adecuada para un buen restaurante o bar, sería una con un diseño moderno con unos menús accesibles para poder navegar fácilmente. Como ya he comentado varias veces, es muy importante que los datos de localización estén visibles en la página, así como el teléfono o el correo electrónico. Sería muy bueno también que todas las web incluyeran una carta completa en formato para descargar o para verla online, con precios incluidos, para que así los posibles clientes sepan cuánto dinero se van a gastar aproximadamente. La difusión en las redes sociales también es muy importante, por lo que sería bueno hacer un perfil en Facebook o Twitter y poner enlaces directos en la web del local a estas páginas en las redes sociales. Incluso con las redes sociales podemos hablar directamente con nuestros clientes de forma distendida y fuera del local, para que nos cuenten su experiencia.

Para concluir, decir también que el sistema de reservas online comentado anteriormente sería una herramienta muy útil para todas las web de restauración, tanto almerienses como de otros lugares. Por ejemplo, si una persona quiere hacer una reserva pero ese día nuestro restaurante está cerrado, con un motor de reservas en nuestra web será posible que reserven mesa en el local sin tener que estar llamando por teléfono.

5. BIBLIOGRAFÍA

- Artículo Erika Silva (2013): www.marketinggastronomico.com/como-hacer-una-pagina-web-para-un-restaurant/
- Almería Costasur: www.almeria.costasur.com/es/restaurantes.html
- Reservar Restaurantes: www.reservarestaurantes.com
- Bar “El Jurelico”: www.eljurelico.es

- Restaurante “Torreluz Mediterráneo” y Gastrobar “La Barra”: www.mediterraneo.torreluz.com
- Taberna “Entrevinos Nueva Andalucía”: www.tabernaentrevinos.net
- Taberna “Entrefinos”: www.entrefinos.es
- Restaurante “Casa Sevilla”: www.casa-sevilla.com
- Restaurante “La Encina”: www.restaurantelaencina.es
- Restaurante “Aniceto”: www.restauranteaniceto.es
- Restaurante “Valentín”: www.restaurantevalentin.es
- Bar Casa Puga: www.barcasapuga.es
- Restaurante Asador “La Gruta”: www.asadorlagruta.com
- Restaurante “Alejandro”: www.restaurantelejandro.es
- Restaurante “Casa Rafael”: www.casarafael.es
- Restaurante “Salmantice”: www.rtesalmantice.wordpress.com
- Restaurante- Tetería “Almedina”: www.teteriaalmedina.com
- Tripadvisor: www.tripadvisor.com
- Ofifacil, diseños de páginas web: www.ofifacil.com
- Artículo Juncal Cámara (2014): diez razones para promocionar mi restaurante en internet y atraer más clientes: www.021bcn.es/promocionar-mi-restaurante-en-internet-marketing-digital-021bcn-contenidos-web
- Artículo Juncal Cámara (2014): Cómo hacer una página web para un restaurante: 10 errores a evitar: <http://www.021bcn.es/como-hacer-una-pagina-web-de-un-restaurante-10-errores-evitar/>
- Artículo Juncal Cámara (2014): Cómo hacer una página web para un restaurante: 10 errores a evitar II: <http://www.021bcn.es/como-hacer-una-pagina-web-de-un-restaurante-10-errores-a-evitar-021-marketing-restaurantes/>