

## 2. RESULTADOS DE LAS EVALUACIONES

### Programa 2016

Junio 2016







# CONTE NIDOS

RESUMEN. Realización de evaluaciones

RESTAURANTES

PROPUESTA DE ESTABLECIMIENTOS

INFORMES DE RESULTADOS



## NÚMERO DE EVALUACIONES NOTIFICADAS

*Atendiendo al compromiso adquirido en la oferta de servicios, durante el mes de junio de 2016 se realizaron un total de 18 evaluaciones notificadas de equipamiento e instalaciones. De éstas, 7 se correspondieron con establecimientos miembros de la marca Mesas Poblanas y 11 con establecimientos aspirantes. De los 18 establecimientos, 4 de ellos pertenecen a la tipología Selección Gourmet y 14 a Selección Tradicional.*



## ESTABLECIMIENTOS EVALUADOS

### MIEMBROS

#### *Mesa Tradicional*

Fonda la Mexicana  
La Casita Poblana  
La Garita  
Mi viejo Pueblito  
Royalty

#### *Mesa Gourmet*

Casona de la China Poblana  
Bodegas del Molino

### ASPIRANTES

#### *Mesa Tradicional*

Anafre Rojo  
Cinco Cocina Urbana  
Colonial  
El Burladero  
El Grillo  
Fonda Santa Clara  
Mi Ciudad  
Nevados del Portal  
Vittorio's

#### *Mesa Gourmet*

Barro Azul  
Casa del Mendrugo





## AGENDA DE EVALUACIONES

	Evaluador	Día	Hora	Localidad	Establecimiento	Dirección	Persona de contacto y cargo	Teléfono	e-mail
1	Claudia Chávez	Lunes 27 jun	9:30	Puebla	Hotel Royalty	Portal Hidalgo #8, Col. Centro	Arturo Castillo / Gerente	01 222 242 4740	hotelroyalty@hotmail.com
2	Tono Franco	Lunes 27 jun	9:30	Puebla	Nevados del Portal	Ayuntamiento #1, Col. Centro.	Valeria Nájera Arriaga / Gerente	01 222 211 0624	valnajera@gmail.com
3	Tono Franco	Lunes 27 jun	11:30	Puebla	Mi viejo Pueblito	2 Sur #112. Col. Centro	Pedro Rodríguez	01 222 232 6763/ 6166109	gerenteoperaciones1@miviejopueblito.com.mx
4	Claudia Chávez	Lunes 27 jun	11:30	Puebla	El Burladero	7 Nte. #2207, Col. El Refugio.	Onésimo Sánchez Jiménez / Propietario	01 222 891 6140	burladeropuebla@hotmail.com
5	Claudia Chávez	Lunes 27 jun	13:30	Puebla	Colonial	4 Sur #105, Centro.	Eduardo Rios Montellano / Gerente Gral.	01 222 246 4612	hotelcolonial@colonial.com.mx
6	Claudia Chávez	Lunes 27 jun	15:30	Puebla	Fonda La Mexicana	3 Pte. #316. Col. Centro	Jorge López / Propietario	01 222 242 2837	fondalamexicana@gmail.com
7	Tono Franco	Lunes 27 jun	15:30	Puebla	Casa del Mendrugo	4 Sur #304, Col. Centro.	David Guasch / Director Casa del Mendrugo	01 222 232 5148	dguasch@casadelmendrugo.com
8	Claudia Chávez	Lunes 27 jun	17:30	Puebla	La Casita Poblana	16 Septiembre #3912. Col. Huexotitla. Esq. 41 Pte.	Angélica Bravo / Propietaria	01 222 243 2210	angelicagutierrez_b@gmail.com
9	Tono Franco	Lunes 27 jun	17:30	Puebla	Anafre Rojo	4 norte #602. Col. Centro.	Antonio Martínez / Gte. Operativo	01 222 246 1001	antoniomt@elanafreorojo.com
10	Tono Franco	Lunes 27 jun	19:00	Puebla	Cinco Cocina Urbana	3 Ote. #627, Col. Centro.	Daniela Montoya / Gte. Alimentos y bebidas	01 222 246 0001	gerentecinco@descansería.com
11	Tono Franco	Martes 28 jun	9:30	Puebla	La Casona de la China Poblana	4 Nte. #2. Col. Centro.	Gabriel Perdomo Luna / Gte. Gral.	01 222 242 5621	gabriel_perdomo@live.com
12	Claudia Chávez	Martes 28 jun	9:30	Puebla	Vittorios	Av. 2 Sur #106, Col. Centro. (Portales)	Enrique Villaseñor / Gte. Gral	01 222 232 7900	vittorios@prodigy.net.mx
13	Tono Franco	Martes 28 jun	11:30	Puebla	Las Bodegas del Molino	Recta Zavaleta, Calz. Del Bosque #12 Col. San José.	Carmen Aguilar/ Encargada RRHH	01 222 249 0399	recursoshumanos@lasbodegasdelmolino.com
14	Claudia Chávez	Martes 28 jun	11:30	Puebla	El Grillo	Ex Hacienda San Martinito, (Plaza W) Sobre Boulevard Atlixayotl.	Jesús Israel Ruvalcaba / Gte. Restaurante	01 222 210 3408	gterhpue1@grupoforchetta.com.mx
15	Claudia Chávez	Martes 28 jun	15:30	Puebla	La Garita	8 Sur #3501 Col. Anzures. Zona Dorada	Jorge Arcega / Gte. A y B	01 222 237 0814	la_garita_dorada@hotmail.com
16	Tono Franco	Martes 28 jun	15:30	Puebla	Mi Ciudad	Av. Juárez #2507, Col. La Paz.	Rodolfo Camacho / Gte. Administrativo	01 222 231 5326	goptimorcm@prodigy.net.mx
17	Claudia Chávez	Jueves 7 julio	11:00	Puebla	Fonda Santa Clara	3 Poniente #307 Col. Centro.	Rubén A. Araujo Ramírez	01 222 304 6406	mucho@elorgullo.mx
18	Claudia Chávez	Jueves 7 julio	13:30	Puebla	Barro Azul (Fiesta Americana Grand)	Calle Osa Mayor #2507 Reserva Territorial Atlixayotl	Guillermo Stankiewicks	01 222 122 1501	guillermo.stankiewicz@posadas.com



## RESULTADOS DE LAS EVALUACIONES

RESTAURANTES	Desfavorables	Conicionados	Favorables	Total
Miembros	2	0	5	7
Aspirantes	1	0	10	11
<b>Total</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>15</b>	<b>18</b>

- De los restaurantes miembros auditados dos de ellos han salido de la marca Mesas Poblanas.
- De los aspirantes, uno no ha sido aceptado.



## RESULTADOS DE LAS EVALUACIONES POR ÁREAS

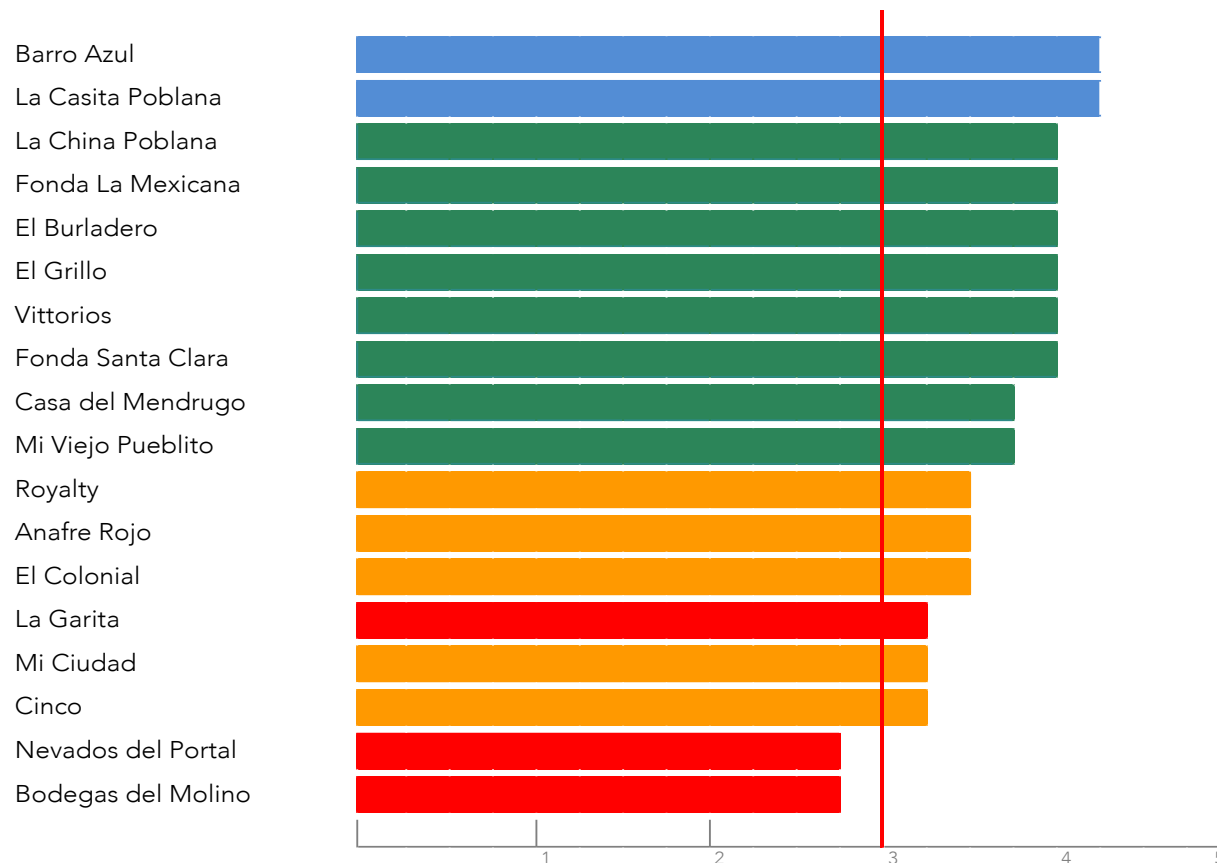
RESTAURANTE	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
Acceso y área de exteriores	3,00	4,17	3,50	2,50	2,83	3,58	3,33	2,83	3,67	3,33	3,42	3,83	3,00	2,33	3,33	2,92	4,00	2,60
Gestión	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	5,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	5,00	5,00	1,00	1,00	5,00	3,00	5,00
Ambiente e instalaciones	4,50	3,75	4,25	2,00	4,00	3,50	3,00	3,00	3,50	3,25	4,00	4,00	2,50	2,00	3,25	3,00	4,25	3,50
Sala	3,43	3,78	3,61	2,39	3,07	3,25	3,22	3,04	3,64	3,68	3,68	3,70	3,67	3,36	3,50	3,59	4,02	3,17
Baños	3,21	3,79	3,93	2,71	3,71	3,43	3,43	2,79	3,93	3,71	3,93	4,21	3,57	3,93	3,79	3,79	4,36	3,29
Oferta gastronómica	3,75	3,83	4,17	3,80	2,80	3,20	3,13	3,75	4,67	3,50	4,40	4,00	4,67	4,40	4,00	4,00	4,08	4,17
Cocina	2,93	3,50	5,00	1,64	1,00	5,00	2,86	3,00	3,14	2,83	3,50	3,17	4,14	1,33	2,83	3,79	4,29	4,36
<b>TOTAL PONDERADO:</b>	<b>3,36</b>	<b>3,64</b>	<b>3,94</b>	<b>2,72</b>	<b>2,66</b>	<b>3,63</b>	<b>3,04</b>	<b>3,14</b>	<b>3,82</b>	<b>3,32</b>	<b>3,80</b>	<b>3,86</b>	<b>4,05</b>	<b>3,24</b>	<b>3,46</b>	<b>3,79</b>	<b>4,08</b>	<b>3,79</b>

Se establecen las siguientes puntuaciones mínimas por área para la admisión de un establecimiento:

- Cocina: puntuación mínima de 2.5
- Sala: puntuación mínima de 2.5



## RESULTADO GLOBAL DE LAS EVALUACIONES



### 15 FAVORABLES

- 1 Barro Azul
- 2 La Casita Poblana
- 3 La China Poblana
- 4 Fonda la Mexicana
- 5 El Burladero
- 6 El Grillo
- 7 Vittorio's
- 8 Fonda Santa Clara
- 9 Casa del Mendrugo
- 10 Mi Viejo Pueblito
- 11 Royalty
- 12 Anafre Rojo
- 13 El Colonial
- 14 Mi Ciudad
- 15 Cinco

### 3 DESFAVORABLES

- 1 Nevados del Portal
- 2 Bodegas del Molino
- 3 La Garita

NOTA: Se establece en 3 la puntuación global mínima exigible a un establecimiento para su entrada en el la Marca Mesas Poblanas. El restaurante La Garita no ha superado la evaluación porque pese a que su puntuación global es superior a 3, su puntuación en el área de cocina no es superior a 2.5, mínimo exigido.





# LISTADO DE ESTABLECIMIENTOS



# 24 ALOJAMIENTOS

## AUDITADOS

- 1 Barro Azul (G)
- 2 La Casita Poblana (T)
- 3 La China Poblana (G)
- 4 Fonda la Mexicana (T)
- 5 El Burladero (T)
- 6 El Grillo (T)
- 7 Vittorio's (T)
- 8 Fonda Santa Clara (T)
- 9 Casa del Mendrugo (G)
- 10 Mi Viejo Pueblito (T)
- 11 Royalty (T)
- 12 Anafre Rojo (T)
- 13 El Colonial (T)
- 14 Mi Ciudad (T)
- 15 Cinco (T)

## TESOROS

- 16 El Mural de los Poblanos (G)
- 17 La Noria (G)
- 18 Entre Tierras (G)
- 19 San Leonardo (G)
- 20 Casa de los Muñecos (G)
- 21 El Sueño (G)
- 22 Mesón Sacristía de la Compañía (T)
- 23 Casareyna (G)
- 24 La Purificadora (G)

13 establecimientos Selección Tradicional (T)

11 establecimientos Selección Gourmet (G)



A painting of an orange flower, possibly a pansy or similar, with several petals and dark green leaves. The background is a textured, aged, light brown surface. The flower is the central focus, with its petals in various shades of orange and red. The leaves are dark green and elongated. The overall style is painterly and somewhat rustic.

# INFORMES DE RESULTADOS