Mesero

¿Cuánto tarda en anunciar los platos disponibles?

¿Les da especificaciones a los clientes de los platos disponibles?

¿El cliente puede modificar su orden?

¿Cuánto tiempo tarda luego de tomar la orden en llevarla a la cocina?

¿Las mesas están limpias?

¿Dónde se toma nota del pedido del cliente?

¿Tiene herramientas para anotar ordenes?

¿Cuánto tarda en llevar el pedido de la comida hasta la mesa?

¿Cuántos clientes suele atender en un día de trabajo?

¿Suele tener buena presentación?

Chef

¿Cuánto tarda en preparar una orden?

¿Conoce el personal de trabajo?

¿Cuánto tarda en preparar más de dos órdenes simultáneas?

¿El preparar órdenes al mismo tiempo afecta la calidad de la preparación?

¿Atiende todos los pedidos?

¿Sabe cómo preparar las ordenes?

¿Con que frecuencia se devuelve una orden por cambio de opinión del cliente?

¿Tiene utensilios limpios?

¿Suele perder los papeles donde están anotados los pedidos?

¿Cuánto tarda en recibir los insumos e ingredientes para preparar sus pedidos?

Cliente

¿Cuánto tarda en ser atendido?

¿Es atentido?

¿Siempre toman en cuenta sus especificaciones?

¿La cocina está en buenas condiciones?

¿Siempre conoce los ingredientes que tiene su orden?

¿Desea ver el historial de pedidos?

¿Qué le parece el lugar?

¿Le gustaría tener una estimación aproximada del tiempo de espera antes de hacer tu pedido?

¿Su orden siempre llega en buenas condiciones de consumo (fresca, caliente, etc.)?

¿El plato es el correcto?