Mesero

¿Cuánto tarda en anunciar los platos disponibles?

¿Cuánto tarda tomar la orden del cliente?

¿El cliente puede sabe que puede modificar su orden?

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

¿Las mesas están enumeradas correctamente?

¿Dónde se toma nota del pedido del cliente?

¿La cocina siempre prepara la orden con las especificaciones que usted escribe?

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

¿Cuántos clientes suele atender en un día de trabajo ?

¿Olvida anotar las especificaciones del cliente?

Chef

¿Cuánto tarda en preparar una orden?

¿Cuántas órdenes ha tenido o tiene que preparar simultáneamente?

¿Cuánto tarda en preparar más de dos órdenes simultáneas?

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

¿Entiende la letra o el método con el que el mesero comunica el pedido?

¿Desea emplatar ordenes?

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

¿Con que frecuencia se suelen acabar los platos disponibles?

¿Qué tan recurrente es la comida?

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

Cliente

¿Cuánto tarda en ser atendido?

¿Cuánto suele tardar en recibir su orden?

¿Siempre toman en cuenta sus especificaciones?

¿Cada cuanto el plato que pide se encuentra agotado?

¿Siempre conoce los ingredientes que tiene su orden?

¿Cuándo devuelve el plato a la cocina por un cambio, siempre realizan este cambio como usted desea?

¿Qué opina de la calidad-precio de los platos?

¿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.)?

¿La presentación de la comida está en buenas condiciones?