

Recomendaciones para: Mir & Asociados S.L. Restaurante (Servicio)

- ****Ampliar el horario de atención****: Considerar la posibilidad de extender los horarios de apertura, especialmente durante fines de semana y festivos, para atraer a más clientes y adaptarse a sus necesidades.
- ****Revisar la relación calidad-precio****: Realizar un análisis de costos y menús para asegurarse de que la calidad de los platos se corresponda con los precios. Ofrecer opciones de menús a precios más accesibles o promociones especiales podría mejorar la percepción general.
- ****Capacitación continua del personal****: Aunque se menciona que el servicio es atento y rápido, invertir en capacitación adicional podría ayudar a elevar aún más la calidad del servicio al cliente y a resolver problemas de manera más eficaz.
- ****Recoger y actuar sobre feedback****: Implementar un sistema para recoger opiniones de los clientes de manera regular y asegurarse de que se tomen acciones en función de sus comentarios. Esto puede incluir encuestas post-visita o un buzón de sugerencias.
- ****Mejorar la presentación de los platos****: Trabajar en la estética de los platos y la presentación de los mismos puede ayudar a mejorar la percepción general del servicio, ya que una buena presentación puede influir en la valoración de la calidad de la comida.