

## Recomendaciones para: Alimentación GDF S.Coop. Restaurante (Servicio)

- **\*\*Optimización del tiempo de espera\*\***: Implementar un sistema de reservas y un seguimiento más eficaz del flujo de clientes para reducir las largas esperas. Esto podría incluir la asignación de más personal durante las horas pico y la implementación de un sistema de notificación para que los clientes sepan cuándo su mesa está lista.
- **\*\*Mejora de la disponibilidad del menú\*\***: Asegurarse de que los artículos del menú más populares estén siempre disponibles. Esto podría incluir una revisión semanal de los inventarios y una mejor comunicación entre la cocina y el servicio para evitar decepciones por falta de opciones.
- **\*\*Capacitación continua del personal\*\***: Ofrecer formación regular al personal sobre atención al cliente y eficiencia en el servicio. Esto ayudará a mantener un alto nivel de satisfacción y a asegurar que todos los empleados estén alineados en cuanto a la calidad del servicio que se espera.
- **\*\*Aprovechar la retroalimentación de los clientes\*\***: Implementar encuestas de satisfacción al final de la comida o después de la experiencia para recoger comentarios específicos sobre lo que les gustó y lo que podría mejorarse. Utilizar esta información para realizar ajustes en el menú, el servicio y las instalaciones.
- **\*\*Promociones y ofertas especiales\*\***: Crear promociones que resalten la excelente relación calidad-precio, especialmente en días de menor afluencia. Esto puede atraer más clientes y ayudar a equilibrar el flujo de visitantes durante toda la semana.