

Recomendaciones para: Noemí Ramírez Falcón S.A. Atracción (Servicio)

- ****Actualizar el menú regularmente****: Asegurarse de que el menú esté siempre actualizado y refleje las opciones disponibles. Esto incluye eliminar temporalmente los elementos que no están disponibles y añadir una nota en el menú para informar a los clientes sobre las opciones que no se pueden ofrecer en ese momento.
- ****Capacitación continua del personal****: Realizar sesiones de capacitación periódicas para el personal, enfocadas en la atención al cliente y en la gestión de quejas. Esto ayudará a mantener un alto nivel de servicio y a asegurar que el personal esté bien informado sobre todas las opciones del menú.
- ****Solicitar retroalimentación activa****: Implementar un sistema para que los clientes puedan dejar comentarios y sugerencias de manera fácil y accesible, ya sea a través de encuestas digitales o formularios de papel. Esto permitirá conocer mejor sus preferencias y áreas de mejora.
- ****Mejorar la comunicación sobre disponibilidad****: Establecer un sistema claro de comunicación sobre la disponibilidad de los productos, ya sea a través de carteles visibles en el establecimiento o mediante un anuncio en el sitio web y redes sociales. Esto puede ayudar a gestionar las expectativas de los clientes.
- ****Ofrecer promociones o alternativas****: En caso de que un elemento del menú no esté disponible, ofrecer alternativas o promociones relacionadas. Esto no solo mejora la experiencia del cliente, sino que también puede incentivar el consumo de otros productos del menú.