**Inleiding**

Er zij belangrijk klacht die is vaak hebben de klanten aan ons gestuurd en de klant worden hier boos mee. Om de klant blijer te maken moet de bedrijfsprocessen binnen McDowell’s verbeteringen.

**De eten zitten anders dan het verwacht.  
verbetermogelijkheid 2249**: Ik kreeg laatst een Growburgermenu, maar die smaakte heel vreemd. Er aten andere sausjes dan anders.

Eten komt vaak anders dan het verwacht.

**Advice:** Hier moet beter training geven aan de medewerkers om de eten niet anders te maken en kan ook receipt maken voor elke menu en hang hem op de muur zodat de medewerkers weten wat prices moet in de meun komen te staan. Deze advice zorgt altijd de eten zelfde smakt heeft en niet ander gemaakt dan het verwachten.

**Truckdrive is klein.**

**verbetermogelijkheid 2262:**Die truckdrive is geweldig, maar met twee vrachtwagens is vol. Dan moet ik toch doorrijden naar een tankstation want ik kan nergens staan.

Hier zegt dat de truckdrive is kleine voor de auto's wel goed maar voor de vrachtwagens niet.

**Advice:** De truckdrive moet groter maken zodat genoeg vrachtwagen mogen staan.

**Klanten wachten lang.**

**Verbetermogelijkheid 2256:**Het duurt echt te lange met die menu's van jullie. Ik stond in de drive en de rij achter mij werd steeds langer. Er stapte eentje uit en die werd boos op mij.

De klant geeft dat duurt echt lang om de menu's af te maken en de klanten worden hier boos mee.

**Advice:** Hier moet een nieuw system maken om de menu's sneller af maken en ook minder medewerkers in de keuken staan want op dit moment staan meer dan 7 medewerkers in de keuken en iedereen zeggen tegen elkaar, jij moet dit maken en uiteindelijk niemand maakt hem of duurt lang om af te maken. Het is beter als in de keuken minder medewerkers te staan moet gewoon een persoon op een plek staan niet twee of meer op een plek staan. Deze advice zorgt dat de klant niet lange wachten en de eten sneller af maken.

**Samenvattend**

Met die adviezen truckdrive groter maken, beter training geven aan medewerkers, receipt maken voor alle menu en hang hun aan de muur voor medewerkers, beter system maken en niet veel medewerkers in keuken staan, dan worden de klanten blijer en komen altijd terug.