Marketing Gastronómico - Ing. Giovanny Haro Sosa

LA BASE DE LA LEALTAD

Satisfacción: evaluación global tras la comida.

Intención de volver: probabilidad de repetir y recomendar.

Retener comensales satisfechos reduce costos y multiplica el boca-a-boca.







¿QUÉ HACEN QUE REGRESEN?

- Servicio ágil y cordial.
- · Sabor y presentación impecables.
- · Ambiente atractivo y limpio.
- Otros clientes: nivel de ruido y convivencia.
- Valor precio percibido y buena reputación













CUANDO LA EXPERIENCIA SE VUELVE HÁBITO

- Una buena experiencia hace que 6 de cada 10 clientes vuelvan.
- Una buena fama crea reseñas positivas y añade fuerza extra para el restaurante.
- La confianza es la razón por la cual los clientes eligen repetir.
- Al combina calidad constante + buena imagen → más visitas y recomendaciones.