



Decálogo del cliente ejemplar

Vivimos un proceso de adaptación, para asegurar una buena experiencia en tu restaurante favorito bajo las nuevas reglas, es necesario: **1 Confianza**

Una forma de auxiliar a los restaurantes y reactivar la economía, en general, es dándoles a los establecimientos la oportunidad de corresponder a tu elección.

2 Respeto

Las normas establecidas no dependen del lugar ni del personal; ellos sólo son responsables de hacerlas cumplir. Usa tu cubrebocas para ingresar y acata las instrucciones.

3 Puntualidad

Haz una reservación y ayuda al restaurante a manejar mayor ocupación respetando los tiempos de la misma.

4 Comprensión

Si el platillo que acostumbras no está en la carta, probablemente se debe a que fue necesario reducir complejidad y adaptar preparaciones con menos pasos.

5 Higiene

Ten en cuenta la salud de los demás. Colocar teléfonos móviles, cubrebocas o propinas sobre la mesa no es conveniente. Tampoco lo es solicitar al personal que te tome fotos: un celular puede tener 30 veces más bacterias que un inodoro.

6 Consideración

La propina es proporcional al servicio recibido; sin embargo, tras cuatro meses de ingreso reducido, el personal hace un gran esfuerzo por cubrir sus gastos. Ayúdales con una gratificación justa.

7 Prudencia

El tiempo de permanencia en la sobremesa requiere consideración para que el restaurante

logre mayor ocupación y porcentaje de venta. Si vas a quedarte, consume.

8 Responsabilidad

Si presentas síntomas, abstente de asistir por respeto a ti, al personal, y al resto de los comensales. El restaurante tiene la autoridad para restringir el acceso o solicitar desocupar.

9 Cuidado de los tuyos

Muestra consideración por el personal y el resto de los comensales teniendo mayor control de los menores mientras permanezcas en las instalaciones.

10 Comunicación

Recomienda ese lugar donde tuviste una buena experiencia. Tu sugerencia crea la posibilidad de que los restaurantes logren permanencia en el mercado.