

Questionário - Umami Gastronomia SP

Identifique suas necessidades:

Os pontos do questionário que tem êxito no restaurante

Os pontos que são aplicados na atividade do restaurante, porém necessitam serem transformados.

Os pontos que não são cumpridos e são solicitados pelos clientes

Os pontos que não têm e não poderão ser transformados, porém existe a possibilidade de serem compensados com outras melhorias

O local oferece uma gastronomia adequada aos seus clientes?

- A). Por seu conteúdo
- B). Por sua variedade
- C). Por sua imaginação
- D). Por sua inovação
- E). Por sua qualidade
- F). Por seu valor energético
- G). Por sua quantidade
- H). Por sua apresentação

O local apresenta preços adequados à economia de seus clientes?

- B). Preços justos compatíveis com a qualidade que é oferecida
- C). Um menu do almoço que seja atrativo

O local atende solicitações dos clientes, como menus especiais por restrições alimentares, regime ou outros motivos?

O local tem instalações adequadas para o desenvolvimento correto do trabalho e para o conforto de seus clientes?

Seus funcionários têm o treinamento necessário para executar os pedidos, com agilidade e simpatia?

Oferece menus atrativos em preços e qualidade?

Surpreende seus clientes com pratos novos, únicos, inovadores e muitos bons?

O restaurante mantém o padrão desejado na cozinha?

O local já obteve prêmios, reconhecimento ou visibilidade na imprensa?

Atinge todo tipo de clientela que poderia dentro do que oferta?

A). Um leque de preços que nem sempre são altos

Estamos à disposição para conhecer suas necessidades e apresentar soluções sob medida.

Entre em contato conosco e solicite um orçamento sem compromisso.

Atenciosamente,

Equipe UMAMI.