

APÉNDICE E

Guía de Entrevista a Dueños

Entrevista a los Dueños

Preguntas

1. Describa el servicio que un mesero de su restaurante debería de ofrecer a los comensales
2. Puede describir paso a paso TODO el proceso con el que un mesero debe atender una mesa
3. ¿Quién decidió el la ubicación y numeración de las mesas y que sistema se utilizó para ello?
4. ¿Quién decidió el sistema de rotación de meseros y cual es la base de dicho sistema?
5. ¿En qué se basaron para diseñar y construir el restaurante?
6. ¿Por qué cree que sus clientes se quejan de la rapidez del servicio a mesas?

Respuestas

1. _____
2. _____

3. _____
4. _____
5. _____
6. _____