

ANEXO E

Comentarios y sugerencias de los comensales

Amabilidad y trato por parte del personal
<ul style="list-style-type: none">• La hostess nunca nos atendió porque estaba en el celular (#133).
Rapidez en el servicio
<ul style="list-style-type: none">• La rapidez del servicio en cuanto a platillos deficiente (#020).• Deben tener más meseros los domingos (#033).• Más personal de atención (#034).• El servicio y la rapidez fue distinto esta vez y mucho más lento que en otras ocasiones, pero el mesero fue muy amable y atento (#038).• Mucha tardanza en los sushis (#039).• Cuando haya más gente, por favor contratar más gente (#044).• Más rapidez en el servicio, fue muy lento (#045).• El tiempo entre tiempo y tiempo fue en exceso largo (#041).• El mesero fue muy amable pero muy lento y no entendió lo que queríamos (#082).• Buen restaurante, aunque les falta personal para los fines de semana (#084).• El servicio nunca tan malo como hoy, todo lo demás está bien. No creo que sea problema de los meseros sino de organización (#042).• Se tardaron mucho en la preparación de un platillo (rollo empanizado chipotle) (#080).• Coordinar los platillos, que los sirvan a tiempo (#134).• El mesero hombre le pedimos las cosas y un poco tardado, pero todo muy bien (#150).

- Tardaron mucho (#175).
- No limpian rápido la mesa, la dejan toda sucia (#024).

Carta

- Tener en existencia lo que hay en la carta, ya que no había dos postes (#005).
- Poner nuevos platillos (#021).
- Poco surtido en la carta de postres (#050).
- Nunca tienen todo lo de la carta (#084).
- Pedí salmón y no había (#071).
- Los menús están rayados (#097).
- Siempre que he venido no hay Asiatika noodles, ojala abastezcan los ingredientes necesarios (#108).
- No hubo refresco de manzana (#165).

Calidad de los platillos

- Encontramos un cabello en la comida (#025).
- En esta ocasión sentimos mucha grasa en los platillos y el arroz del yaki-meshi de poco almidón (#146).

Temperatura de los platillos

- La comida estuvo fría lo que era caliente, el pato cubano bueno de sabor pero helado (#029).
- El salmón estaba crudo (#061).

Sabor de los platillos

- El sashimi sabía a refrigerador lo regresé y aún así me lo cobraron (#207).
- El arroz frito no tiene buen sabor (#210).
- Muy salada la sopa (#169).
- Algunos de los platos estaban sobre cocidos. El yakimeshi no estaba bueno (#167).
- Los tacos pequineses con sabor muy malo (#174).
- Que el sabor de los platillos no se pase de salado, lo frito sabía a quemado (#172).

Porciones de los platillos

- Las porciones de nueva cuenta empiezan a ser muy chicas. Mejor suban el precio y no sacrifiquen porciones ni calidad (#097).

Precio

- El sake muy caro (#092).

Presentación de los platillos

- La vajilla está rota, los manteles también y los vasos de Bacardí (#047).
- La vajilla está en malas condiciones y las tablas de los maquis muy feas (#117).
- Las tablitas de los sushis están muy feas (#140).
- Urge cambiar las tablitas donde se sirven los sushis, están muy feas (#181).
- Las tablitas donde sirven los rollos están muy viejas (#024).

Comodidad y ambiente del establecimiento

- La música está muy fuerte (#020).

- En invierno es muy frío (#072) cena
- Música, falta algo que cree una atmósfera especial (#162).
- Decoración muy bonita. Retoquen el mobiliario, el bambú y los peces (#173).
- Necesitan mejorar el ambiente del restaurante la comida y el precio es bueno pero aburrido (#185).
- La tela de las sillas están sucias (#092).
- El mantel estaba quemado y no da buena impresión, y la pecera está rayada (#132).
- El mantel estaba quemado (#024).

Limpieza y equipamiento de los baños

- No hay cambiador para bebés (#001).
- Baños sin toallas de papel, desperdicio de agua en los lavamanos (#152).
- En los baños de damas no había papel de manos (#182).
- Poner papel para secar las manos en el baño de mujeres (#184).