



ANEXO 2

- 1.- En su opinión, ¿qué es ser un restaurantero?
- 2.- ¿Qué es calidad?
- 3.- Usted tienen un concepto en su restaurante, ¿Cuál es?
- 4.- El mercado poblano lo definen los restauranteros como un mercado muy inestable y consideran que la clientela se rige por la moda. ¿Cuál es su opinión al respecto?
- 5.- Algunos restauranteros consideran que la carta es el eje fundamental del restaurante, ¿Cuál es su opinión?
- 6.- Hablando un poco de tendencias, ¿cómo se mantiene informado de tendencias, de lo que viene, como actualizarse, de agregar elementos a la carta?
- 7.- ¿Cree usted que la presencia del dueño es un elemento importante?
- 8.- Hoy en día, los restauranteros en términos generales, están muy preocupados por saber cheque promedio, rotación de mesas, ingreso por asiento disponible, ¿Usted que opina al respecto a analizar desde esta perspectiva la operación de un restaurante?
- 9.- Hablando de fallas en el servicio, ¿qué hacer para tratar de que estas se prevengan, cuáles son las más comunes?, y esto habla sobre capacitación y formación del personal.
- 10.- ¿Si prefiere invertir en capacitación del personal?
- 11.- ¿Cómo maneja el abasto en su restaurante?
- 12.- ¿Ha pensado en crecer o tiene otros establecimientos en Puebla?
- 13.- Con respecto a la distribución de mesas, ¿es aleatoria o piensa en la mezcla de mesas?, ¿cómo se acomodan para flexibilizar la capacidad del restaurante?
- 14.- Un problema que se detecta en el servicio es la discusión de las propinas, ¿cómo lo percibe?