



## ANEXO 3

- 1.- ¿En qué se basan para seleccionar un restaurante?
- 2.- ¿Cuáles son sus restaurantes favoritos y porqué?
- 3.- Acostumbran a ir a restaurantes por novedad?
- 4.- ¿Qué factores influyen en el éxito del restaurante?
- 5.- ¿Qué factores influyen en el fracaso del restaurante?
- 6.- ¿Cuáles consideran que son los restaurantes de moda y los que ya están posicionados?
- 7.- Si el servicio es malo, pero la calidad, pero la calidad en productos es muy buena, ¿les importaría?
- 8.- Definan calidad y servicio:
- 9.- ¿Qué tan importante es el precio para escoger un restaurante?
- 10.- ¿Qué opinan de un restaurante que tiene terraza?
- 11.- ¿Qué tipo de tendencias conocen y cuáles buscan en un restaurante?
- 12.- En su opinión, ¿cuál sería la mejor publicidad de un restaurante o de cuál se guían?
- 13.- ¿Qué fallas en el servicio les pasan frecuentemente en un restaurante y cuáles no perdonarían?
- 14.- ¿Qué impresión les da un restaurante que no tiene mucha afluencia?
- 15.- ¿Cuál es su promedio de estancia en un restaurante? ¿Qué tanto manejan la sobre mesa?
- 16.- ¿Qué tan importante es la ubicación para ustedes?
- 17.- ¿Qué tan importante es la presencia del dueño en el restaurante?
- 18.- ¿Acostumbrar a reservar?



19.- ¿Qué tan importante consideran que se invierta en capacitación para los empleados?

20.- Opinión sobre la Fonda de Santa Clara y Asiátika: