El restaurante y la atención a los clientes

12/02/2016



Se acude con bastante frecuencia a diferentes tipos de restaurantes y es muy fácil poder observar que la tendencia de cada uno a la hora de servir suele ser bastante similar. Para poder ver claras diferencias tenemos que visitar restaurantes con un nivel superior, donde varía casi todo, desde el precio hasta la calidad y el trato que se le dispensa al cliente.

En la actualidad, debemos de reconocer que **los "modernismos" están o tratan de estar en cualquier restaurante que se precie de querer tener una clientela fiel**. Este esfuerzo en ocasiones se consigue a base de mucho trabajo, pero debemos de reconocer que en otras se falla estrepitosamente, debido posiblemente a la poca constancia y profesionalidad del propietario o de la persona que se encuentra al frente del local.

La atención es un conjunto de actividades que siempre buscan satisfacer las necesidades de un cliente; esto se logra con una actitud positiva y dinámica por parte de la(s) persona(s) que realizan dicha tarea, debiendo todas, sin excepción, tener la plena convicción de estar a gusto con lo que están realizando, manteniendo una ética poco menos que intachable, respetando a los clientes, conociendo sus deseos y anticipándose a las necesidades de este.

Con este proceder siempre se logra la satisfacción del cliente, y con ello su **fidelización y una publicidad totalmente merecida** al restaurante, consiguiendo

aumentar de forma paulatina y en un corto espacio de tiempo el número de personas que asiduamente pasan a degustar de la cocina que en ese restaurante se disfruta y del excelente servicio que también se dispensa.

Pero "cuidado", siempre se debe de estar atento al desarrollo del servicio y a cualquier detalle de este; no se debe de dejar nunca a un cliente esperando. Si esto sucede, todo lo demás pasará desapercibido para él, ya que se encontrará molesto por el mal servicio y la poca atención dispensada en un momento determinado.

En resumen, la labor o actividad que se pueda desarrollar en un restaurante es importante en todas las facetas, desde la cocina hasta el camarero, sin olvidarnos del propietario o responsable, que al fin y a la postre es la persona que tiene y debe de lograr un equilibrio y una buena predisposición entre el personal de servicio y los clientes.