

Points de vigilance :

Ces petits détails qui gênent au restaurant.



Chez les consommateurs et restaurateurs



Points de vigilance en commun

Hygiène:
Vaisselle sale
Sanitaires
Odeurs

Température des plats

Accueil désagréable



Importance qui diffère

Manque de flexibilité au niveau de la prise de commande

Table bancale

Traitement des clients qui ne correspond pas à l'ordre d'arrivée



Divergences



Fond sonore trop fort,
Attente trop longue



Pression des serveurs sur les clients,
Cuisson de la viande

A propos de CHD Expert

CHD Expert est le leader mondial de la Collecte, Gestion et Analyse de l'information Marketing sur les marchés de la Consommation Hors Domicile (CHD).

Depuis plus de 15 ans, CHD Expert assiste (en Europe, Amérique du Nord et Asie Pacifique) les fournisseurs et les principaux acteurs de ces marchés, en leur fournissant une vision globale et une meilleure compréhension de la CHD.

Avec sa base de données de plus de 4 millions d'opérateurs, ses outils web ou ses études de marchés, CHD Expert accroît l'efficacité des actions commerciales et marketing de ses clients.



www.chd-expert.fr
info@chd-expert.com
Tel.: 01 73 73 42 00