Asuma la responsabilidad de lo que sí está en sus manos:

1. **La Reputación de la comida:**

**Tengo una actitud dispuesta cuando se necesita cambiar algo en el momento, eje un plato devuelto.**

Preocúpese por las quejas, busque información en el comité:

Reconozca que la comida, si el cliente lo dice, es porque pudo haber estado mejor

Investíguelas, lea las palabras escritas por el cliente,

Hable con la gente que lo preparó, pregunte si necesitan algo para hacer mejor las cosas.

No se tome personal las observaciones, trabaje en pro de resolver y NO SIENTA ATACADO.

1. **El bienestar y compromiso de la gente que tiene a cargo:**

Defina bien el procedimiento, como es que la gente tiene que re alizar las funciones.

Supervise que la gente lo haga tal como ud se lo pide.

Sancione si su personal no cumple los procedimientos y el servicio al cliente necesario para mantener la buena reputación de su departamento.