

PROGRAMA DE EXCELENCIA

EVALUACION PERMANENTE DE SERVICIO

GASTRONOMIA

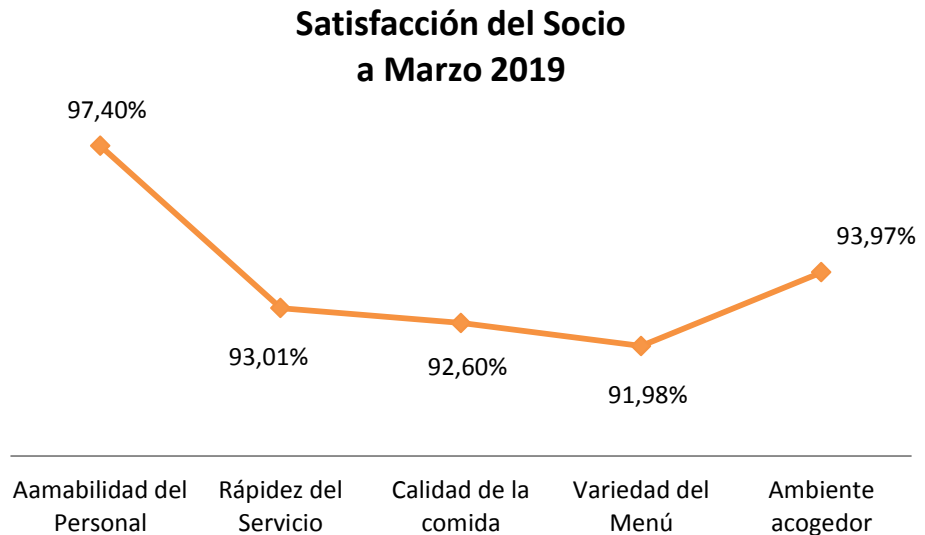
A

MARZO

2019



¿Cual fue la percepción del Socio ?



Nuestro punto fuerte:

Amabilidad del Personal 97.4%

Nuestro punto menos fuerte:

Variedad del menú 91,98%

En promedio la calificación obtenida esta en **93,79%**

Resultados de Encuesta de Programa de Excelencia

Sede - Guayaquil	Enero	Febrero	Marzo
Aamabilidad del Personal	97,60%	97,10%	97,20%
Rápidez del Servicio	93,50%	94,50%	93,50%
Calidad de la comida	93,00%	94,40%	92,90%
Variedad del Menú	93,10%	94,10%	92,10%
Ambiente acogedor	94,80%	95,40%	94,50%

Anexo Samborondom	Enero	Febrero	Marzo
Aamabilidad del Personal	96,89%	97,61%	98,00%
Rápidez del Servicio	91,43%	92,44%	92,66%
Calidad de la comida	91,97%	90,85%	92,49%
Variedad del Menú	90,85%	90,77%	90,93%
Ambiente acogedor	92,86%	93,22%	93,06%

GTC				
Aspectos	Enero	Febrero	Marzo	% Satisfacción
Aamabilidad del Personal	97,25%	97,36%	97,60%	97,40%
Rápidez del Servicio	92,47%	93,47%	93,08%	93,01%
Calidad de la comida	92,49%	92,63%	92,70%	92,60%
Variedad del Menú	91,98%	92,44%	91,52%	91,98%
Ambiente acogedor	93,83%	94,31%	93,78%	93,97%

