

Relaciones con los clientes

En nuestro restaurante intercultural, la relación con los clientes será **personal** o de **cara a cara**. Es muy importante ofrecer una experiencia única y memorable a nuestros clientes. El enfoque estará basado en tres pilares principales: **hospitalidad personalizada**, **experiencia cultural inmersiva** y **comunicación constante**.

1. Hospitalidad Personalizada

Desde el momento en que los clientes llegan al restaurante, nuestro equipo se asegurará de ofrecer un servicio cercano y atento. Cada cliente será recibido con una breve explicación sobre la esencia del restaurante y las culturas representadas en el menú. Además, ofreceremos recomendaciones.



2. Experiencia Cultural Inmersiva

Buscamos ir más allá de la comida y crear un ambiente en el que los clientes puedan aprender y conectar con diferentes culturas. Esto incluye:

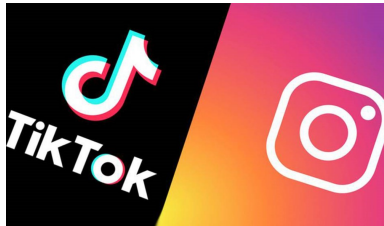
- **Interacción con el personal:** Nuestro equipo estará capacitado para compartir historias y curiosidades sobre los platos, su origen, y tradiciones asociadas.
- **Eventos temáticos:** Organizaremos eventos con música, danza o actividades relacionadas con la gastronomía de diferentes países.



3. Comunicación Constante

Estableceremos una relación más allá de la visita al restaurante mediante:

- **Redes sociales:** Compartiremos contenido sobre recetas, datos curiosos y promociones exclusivas. También utilizaremos encuestas para recoger opiniones y mejorar continuamente.
- **Atención post-venta:** Nos aseguraremos de escuchar a nuestros clientes incluso después de su visita, resolviendo dudas, agradeciendo comentarios y atendiendo reclamaciones con rapidez y amabilidad.



Además, para que el cliente se mantenga ligado a nosotras realizaremos las siguientes acciones:

- Todos los clientes que nos visiten más de **nueve veces** disfrutarán de su **menú número 10 completamente gratis**. Implementaremos un sistema de **cupones** que se sellará en cada visita.



- Mantendremos a nuestros clientes informados sobre las últimas novedades mediante: **publicaciones regulares en redes sociales**, donde compartiremos menús, eventos culturales y recetas destacadas.
- **Una vez al mes**, realizaremos **talleres de cocina** en los que nuestros clientes podrán aprender a **preparar** algunos de los **platos** de nuestro menú. Estos talleres serán una oportunidad para **profundizar** en la **gastronomía de diferentes culturas**.

