

¿Problemas con el código 86? ¡Hora de actuar!

En la industria de los restaurantes, el código 86 significa que un producto está agotado o no disponible. Pero si esto te ocurre con frecuencia, es una señal de alerta.

¿Qué significa realmente?

Un 86 repetido puede indicar fallas en la supervisión, falta de planificación o descuido en la gestión de insumos. Y cuando esto sucede, la experiencia del cliente se ve afectada, generando frustración y pérdida de oportunidades de venta.

Supervisar es clave para evitarlo

Un supervisor atento no solo previene estos problemas, sino que también garantiza un servicio fluido, eficiente y alineado con la Filosofía IEM (Inteligente, Entretenido y Memorable).

Supervisión efectiva = Experiencia IEM

Inteligente: Planificación eficiente para evitar quiebres de stock.

Entretenida: Un servicio sin contratiempos permite que el cliente disfrute sin interrupciones.

Memorable: Cumplir y superar expectativas deja una impresión positiva duradera.

Recuerda: La atención a los detalles marca la diferencia. Si el código 86 aparece con frecuencia en tu negocio, es momento de revisar los procesos, reforzar la supervisión y enfocarse en crear experiencias impecables para clientes y colaboradores.