7 Οκτωβρίου 2020

7 συμβουλές για να αναγνωρίσετε ένα κακό εστιατόριο – Τα σημάδια ότι δεν έχει ωραίο φαγητό

/ Γενικά Θέματα



Πολλές φορές οι άνθρωποι επισκέπτονται κάποιο εστιατόριο, χωρίς να έχουν τις απαραίτητες συστάσεις ή να έχουν ελέγξει αν αποτελεί μία καλή επιλογή. Αν είστε κι εσείς ένα από αυτά, τα άτομα, υπάρχει τρόπος να ελέγξετε ένα εστιατόριο. Μπορείτε να το πραγματοποιήσετε με την παρατήρησή σας. Παρακάτω βρίσκονται οι απαραίτητες οδηγίες. Αναλυτικότερα:



Ακολουθούν επτά σημάδια που δείχνουν πως ένα εστιατόριο είναι κακό
Κανείς δεν σας υποδέχεται στην είσοδο: Γενικά δεν είναι καλό σημάδι να μην υπάρχει κάποιο μέλος του προσωπικού στην είσοδο του εστιατορίου για να υποδέχεται τους πελάτες. Δεν υπάρχει κάποιος να ελέγχει τις κρατήσεις και να τους οδηγεί στο τραπέζι τους. Η απουσία κάποιου στην είσοδο μπορεί να σας προδιαθέσει ότι το σέρβις δεν είναι το δυνατό του χαρτί. Όλοι ξέρουμε πόσο σημαντικό είναι αυτό.

Αρνούνται να σας προσφέρουν το τραπέζι της επιλογής σας χωρίς καλό λόγο: Αν το τραπέζι που ζητάτε είναι κλεισμένο από άλλο πελάτη, είναι λογικό ότι θα πρέπει να συμβιβαστείτε με κάτι άλλο. Αν όμως δεν υπάρχουν κρατήσεις, αλλά

υπάρχουν αρκετά διαθέσιμα τραπέζια, δεν είσαστε υποχρεωμένοι να καθίσετε εκεί που σας υποδεικνύουν όταν αυτή η θέση δεν σας ικανοποιεί. Σε περίπτωση τώρα που επιμένουν να μην ικανοποιούν το αίτημα σας, σημαίνει ότι δεν ενδιαφέρονται για τις επιθυμίες του πελάτη και δεν έχουν ως προτεραιότητα να περάσετε καλά και να μείνετε απολύτως ικανοποιημένοι. Επίσης, όταν κάποιος βγαίνει solo, δεν είναι υποχρεωμένος να καθίσει στο μπαρ απλά και μόνο για να μην πιάσει ένα άτομο ένα ολόκληρο τραπέζι.

Αργεί να έρθει σερβιτόρος στο τραπέζι σας αφού καθίσετε: Ακόμη και σε ώρες αιχμής, ένας σερβιτόρος θα πρέπει να έρθει στο τραπέζι σας τα πρώτα 5 λεπτά. Θα το κάνει για να λάβει την παραγγελία. Μπορεί επίσης να το κάνει για να σας προσφέρει νερό και να σας δώσει τους καταλόγους με το μενού και τα ποτά. Αν αυτό δεν συμβεί, τότε μάλλον έχετε να κάνετε και σε αυτή την περίπτωση, με ένα εστιατόριο με κακό σέρβις.

Τα υπόλοιπα σημάδια

Τα μενού είναι γεμάτα λεκέδες και στάμπες: Μερικές φορές σε κάποια εστιατόρια και ταβέρνες τα μενού είναι βρώμικα. Είναι γεμάτα πιτσιλιές λαδιού ή φαγητού. Ξέρετε τι σημαίνει αυτό; Ότι απλά αδιαφορούν για την εικόνα τους. Επιπλέον, είναι γενικά πολύ «χαλαροί» και σε θέματα υγιεινής. Αν ένα εστιατόριο δεν έχει καθαρό μενού, τι σε κάνει να πιστεύεις ότι η κουζίνα ή το μπάνιο του θα είναι όσο καθαρά πρέπει;

Δεν έχουν καθαρές τουαλέτες: Νομίζουμε ότι δεν χρειάζεται να πούμε πολλά πάνω σε αυτό. Αν οι τουαλέτες δεν είναι καθαρές, δεν υπάρχει καμία αίσθηση υγιεινής. Θα πρέπει να αποχωρήσετε από το συγκεκριμένο εστιατόριο.

Είσαστε οι μοναδικοί πελάτες: Μπορεί γενικά να απολαμβάνετε την ησυχία. Μπορεί να αποφεύγετε τα πολύβουα μέρη. Όμως, αν εσείς και οι παρέα σας είσαστε οι μόνοι πελάτες ενός εστιατορίου, αυτό θα πρέπει κάπως να σας ανησυχεί.

Έχουν ένα τεράστιο μενού, χωρίς προσανατολισμό: Οι μακροσκελείς κατάλογοι, που πλησιάζουν ή ξεπερνούν τις 100 προτάσεις πιάτων είναι ύποπτοι. Καλά θα κάνετε να ξανασκεφτείτε την πιθανότητα να γευματίσετε σε ένα τέτοιο εστιατόριο. Πόσο φρέσκα μπορεί να είναι τόσα πολλά και διαφορετικά πιάτα κάθε μέρα και πόσα άτομα πρέπει να δουλεύουν στην κουζίνα προκειμένου να τα προετοιμάζουν όλα από την αρχή σε καθημερινή βάση; Επιπλέον, αν δεν έχουν μία ειδίκευση σε κάτι, π.χ. στα ψάρια ή στα ψητά κρέατα, πόσο πιθανό.

Πηγή: enimerotiko.gr