

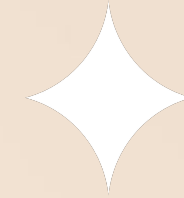


Buenas prácticas Para evitar ordenes imperfectas



Decálogo buenas prácticas

Ordenes Imperfectas



Recomendaciones básicas:

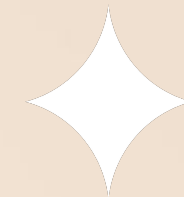


1. Antes de comenzar el servicio, verifica que los **ingredientes** estén en **buen estado** y **porciona las sub-recetas** o ingredientes cuando sea posible.
2. Establece un **nivel mínimo de inventario** y revísalo a lo largo del día; **recuerda marcar el artículo como agotado** justo antes de quedarte sin él.
3. Mantén **actualizadas las fotos y descripciones** para evitar generar expectativas equivocadas en el cliente.
4. Mantén tu **dispositivo a mano** y verifica que el volumen del sonido sea adecuado.
5. Considera adquirir una **impresora** para tener el ticket a mano antes de preparar y empaquetar el pedido.
6. Asegúrate de que el **empaque** utilizado permita que la **comida llegue caliente y en buenas condiciones** al cliente.



Decálogo buenas prácticas

Ordenes Imperfectas



<p>Al preparar la orden:</p>	<p>7. Comienza a cocinar el pedido tan pronto como sea posible para que esté listo cuando llegue el repartidor.</p> <p>8. Verifica los detalles del ticket y orden en la aplicación, así puedes evitar omitir productos o recomendaciones en la orden.</p>
<p>Al empacar la orden:</p>	<p>9. Sella la bolsa y evita enviar artículos fuera de esta.</p> <p>10. Etiqueta cada bolsa con el nombre del cliente y el número de bolsas; adjunta el recibo al empaque.</p>



Después de la entrega



*Revisa los mensajes dejados por los usuarios para resolver cualquier posible problema posterior a la venta. Para hacerlo, simplemente inicia sesión en la aplicación de Didi, selecciona **Menú > Datos de Operación > Comentarios***

