Bon Vent

EL RESTAURANTE DEL CLUB NÁUTICO DE ALTEA

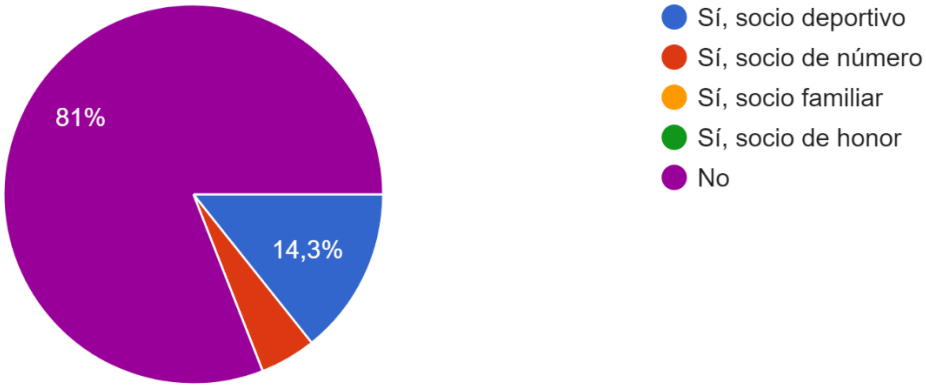
ENCUESTA DE SATISFACCIÓN

Las jornadas gastronómicas realizadas en otoño de 2022 por el restaurante del Club Náutico de Altea Bon Vent fueron un éxito de asistencia y crearon un formato innovador de cenas didácticas.

Para conocer el nivel de satisfacción de los asistentes y poder mejorar para futuros eventos, el Club Náutico de Altea ha lanzado una encuesta a 40 personas, aquellas que hicieron la inscripción de manera online y dejaron registro de sus datos de contacto, de las cuales 21 han completado el formulario. A continuación se muestran los resultados.

1. ¿Es usted socio del Club Náutico de Altea?

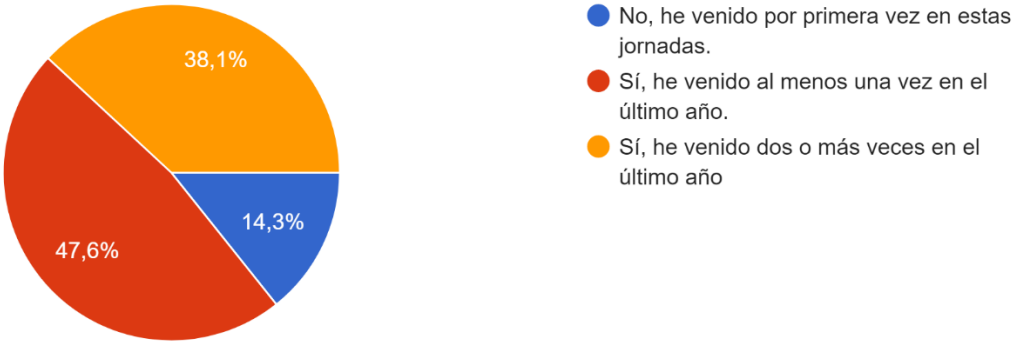
21 respuestas



La mayoría de asistentes no eran socios del CN Altea. Esto muestra un aspecto positivo dado que se está llegando a gente externa a la entidad, pero también un dato negativo, pues los resultados muestran que los socios no se involucran en las actividades del restaurante.

2. ¿Es usted usuario del restaurante Bon Vent?

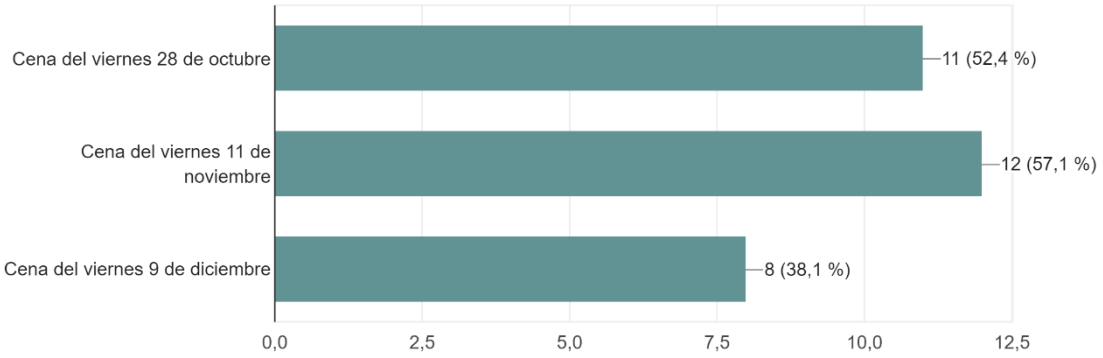
21 respuestas



Un 85,7% de los asistentes eran usuarios del restaurante, un 14,3% era su primera vez. Llegar a nuevos usuarios en un evento de estas características es complicado, haber conseguido que nuevos clientes probaran Bon Vent por primera vez con estas jornadas es un buen dato.

3. ¿A qué jornada/as ha asistido?

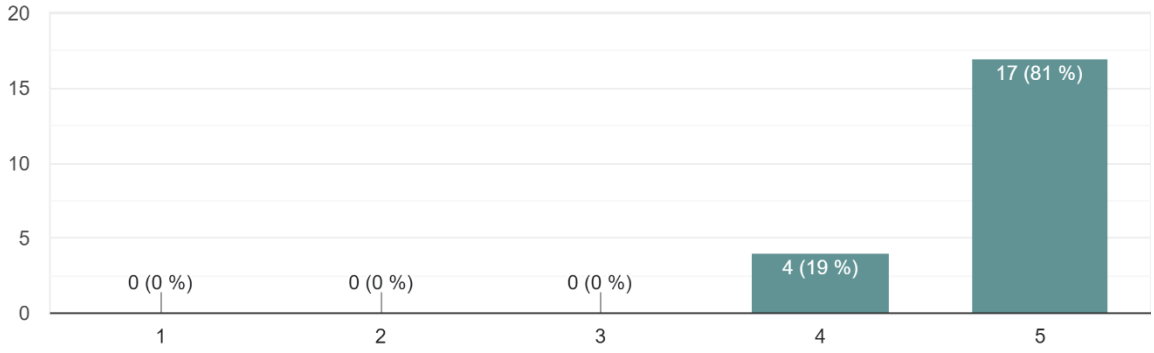
21 respuestas



Los usuarios que han respondido a la encuesta suponen una buena muestra para evaluar las tres jornadas dado que los datos de asistencia a cada jornada que se observan en la respuesta corresponden con el nivel de asistencia a cada jornada en la realidad total.

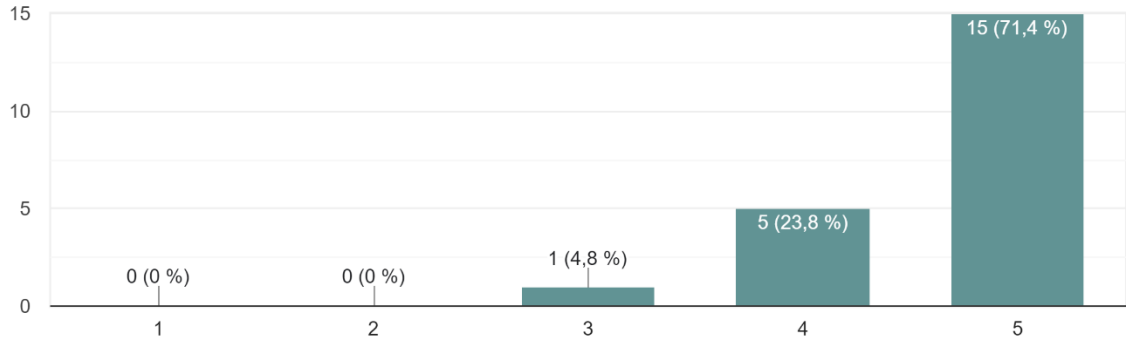
4. ¿Cómo valoraría el servicio ofrecido por el personal en una escala del 1 al 5?

21 respuestas



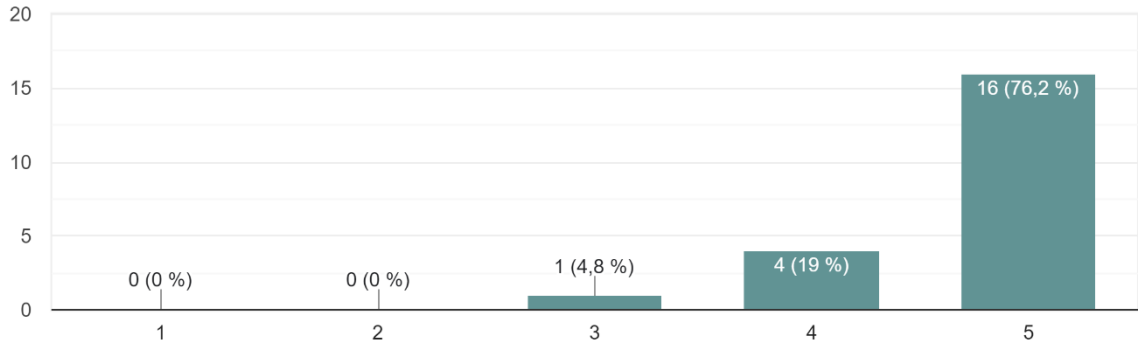
5. ¿Cómo valoraría la calidad del producto ofrecido en una escala del 1 al 5?

21 respuestas



6. ¿Cómo valoraría las charlas didácticas en una escala del 1 al 5?

21 respuestas



Como se observa en las gráficas, los clientes han valorado muy positivamente tanto el servicio, como el producto, como la parte didáctica de las jornadas.

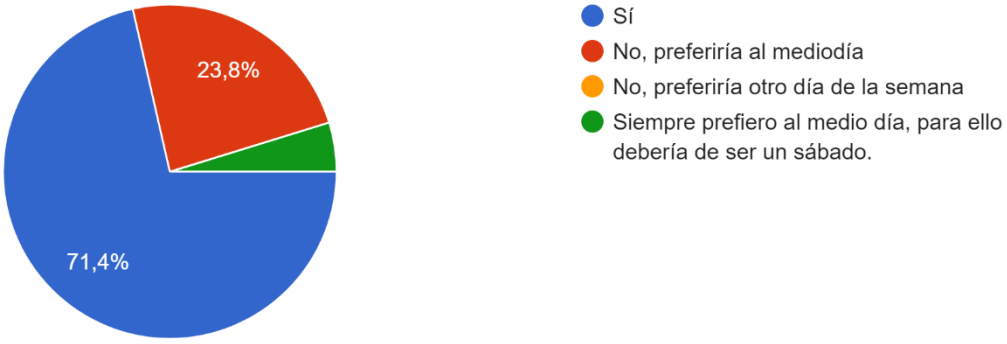
7. ¿Le ha parecido adecuada la programación dividida en tres días?

21 respuestas

El 100% opinan que el formato en tres días es adecuado. Una persona a apuntado que le resultó dificil cuadrar las fechas para ir a las tres, y sugiere repetir cada cena en más de una fecha.

8. ¿Le ha parecido correcto el horario y el día programados?

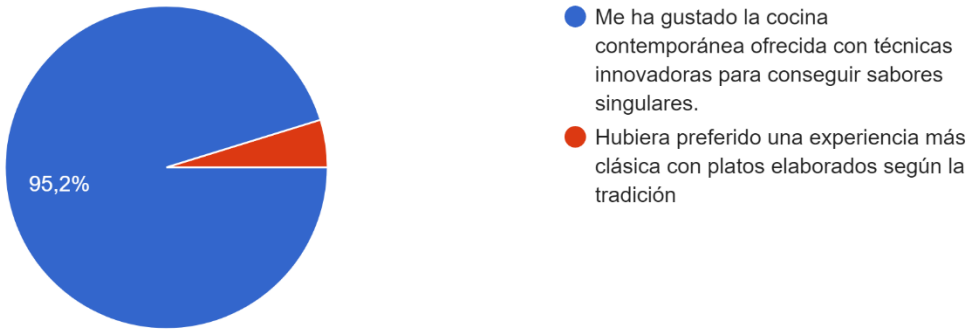
21 respuestas



El 71,4 % están deacuerdo con el formato tipo cena, pero un 28,6% preferiría al mediodía. Es un dato a tener en cuenta para futuras jornadas. Una persona ha apuntado que si fuera al mediodía debería ser en sábado.

9. Elija la opción que más se ajuste a su opinión sobre la oferta gastronómica de estas jornadas:

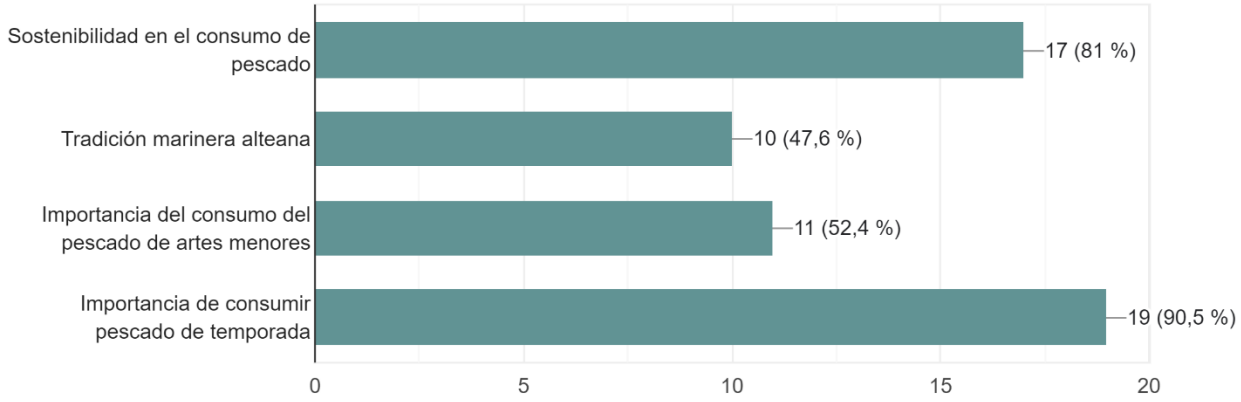
21 respuestas



La gran mayoría han quedado satisfechos con la experiencia gastronómica ofrecida.

10. Marque aquellos aspectos de la siguiente lista que ha aprendido en estas jornadas:

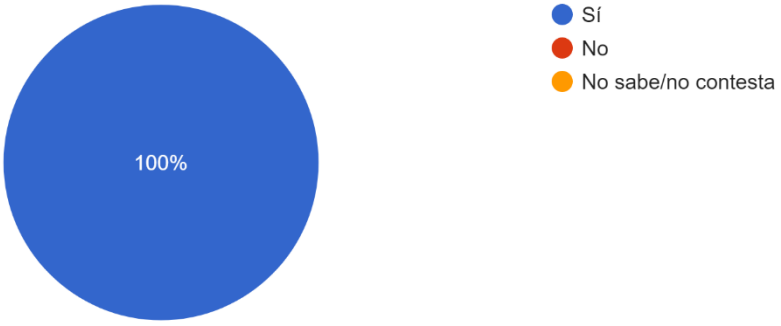
21 respuestas



El aspecto didáctico que menos ha llegado a los clientes ha sido la “tradición marinera alteana”, seguido de “Importancia del consumo de pescado de artes menores”. Hay que tener en cuenta que los dos últimos aspectos corresponden cada uno a una cena diferente, con lo cual no todos los usuarios que han respondido a la encuesta habrán estado en ambas cenas.

11. ¿Cree que la realización de estas jornadas ha resultado positivo para la imagen del restaurante Bon Vent?

21 respuestas



12. ¿Le gustaría que se repitiesen este tipo de jornadas?

21 respuestas

El 100% de los encuestados le parece una acción positiva para el restaurante y les gustaría que se repitiesen en el futuro.

13. ¿Sobre qué tema le gustaría que tratasen las futuras jornadas?11 respuestas

Cocina sostenible
Técnicas de cocina saludable o talleres de cocina
Platos de cocina mediterránea de otros lugares del litoral mediterráneo de España
La cocina marinera todavía puede dar mucho más de sí
Historia marinera en Altea
Seguir la línea de hasta ahora con nuevos productos
Interpretaciones modernas de platos tradicionales de Altea con sus matices.
Consumo de pescado y carnes
Sobre la "cuina de barca"
Diferentes maneras de cocinar un mismo pescado
Productos de proximidad

Un total de 11 ideas son las que han propuesto los encuestados para futuras jornadas.

Observaciones4 respuestas

Todo genial, sólo añidiría pan!! Y por pedir un buen pan de masa madre de algún panadero de la zona
Tot menjar va ser servit molt fred. Es deuria de canviar per la proxima vegada el orden de si primer es menja y despres s'explica o si es fan les coses al mateix temps. Pero tot i així ha sigut una experiencia molt especial. Moltes gràcies!
Enhorabuena por vuestras actividades.
No se tuvo en cuenta la intolerancia que indiqué a la hora de la reserva. No me ofrecieron otra opción. Gran parte de la charla fue en valenciano, no lo domino y no entendí todo. Seguro que repetiré porque me gusto mucho el formato.

En este apartado los clientes apuntan a cuatro sugerencias importantes que deberemos tener en cuenta para futuros eventos.