



### 1. ¿Quién es el cliente?

- **Panaderías:**
  - Pequeñas y medianas panaderías que buscan optimizar su gestión de inventario.
  - Panaderías que experimentan altos niveles de desperdicio de productos.
  - Panaderías que tienen dificultades para satisfacer la demanda de los clientes.
- **Dueños de panaderías:**
  - Buscan maximizar las ganancias y la rentabilidad.
  - Quieren mejorar la satisfacción del cliente.
  - Desean optimizar las operaciones y la eficiencia.
- **Gerentes de panadería:**
  - Responsables de la gestión del inventario y la cadena de suministro.
  - Buscan herramientas para mejorar la precisión de la predicción de la demanda.
  - Necesitan soluciones para reducir el desperdicio de productos.

### 2. ¿Cuál es el problema del cliente o cuál es la oportunidad?

- **Problema:** Gestión ineficiente del inventario que conduce a:
  - **Desperdicio de productos:** Pérdidas financieras y productos no disponibles para la venta.
  - **Falta de disponibilidad de productos:** Insatisfacción del cliente y pérdida de ventas.
  - **Predicción inexacta de la demanda:** Dificultad para tomar decisiones de reabastecimiento adecuadas.
- **Oportunidad:** Implementar una solución innovadora que optimice la gestión de inventario y genere:
  - **Reducción del desperdicio:** Ahorro de costos y mayor rentabilidad.
  - **Mayor satisfacción del cliente:** Disponibilidad constante de productos populares.
  - **Aumento de las ganancias:** Optimización de la producción y mejores ventas.

### 3. ¿Cuál es el beneficio más importante del cliente?

- **Reducción significativa del desperdicio de productos:** Ahorro de costos en ingredientes, mano de obra y espacio de almacenamiento.
- **Mejora en la satisfacción del cliente:** Mayor disponibilidad de productos populares, reduciendo la frustración y aumentando la fidelidad.
- **Aumento en las ganancias:** Optimización de la producción, reducción de costos y aumento de las ventas.
- **Mejora en la toma de decisiones:** Datos precisos para la planificación de la producción y el reabastecimiento.
- **Mayor eficiencia operativa:** Automatización de tareas repetitivas y optimización de procesos.



#### 4. ¿Cómo sabes lo que tu cliente necesita o quiere?

- **Investigación de mercado:** Análisis de las tendencias de la industria, los desafíos comunes de las panaderías y las necesidades específicas de los clientes potenciales.
- **Entrevistas con clientes:** Recopilación de comentarios directos de panaderos, gerentes y dueños de panaderías sobre sus problemas y necesidades.
- **Análisis de datos:** Estudio de datos históricos de ventas, patrones de demanda y tendencias del mercado para identificar áreas de oportunidad.
- **Observación del comportamiento del cliente:** Monitoreo de cómo interactúan los clientes con las panaderías y cómo responden a los productos y servicios existentes.

#### 5. ¿Cómo se ve la experiencia del cliente?

- **Interfaz de usuario sencilla e intuitiva:** Fácil de usar para panaderos de todos los niveles de experiencia técnica.
- **Dashboard completo:** Proporciona información en tiempo real sobre el inventario, la demanda y las recomendaciones de reabastecimiento.
- **Alertas y notificaciones proactivas:** Informa a los usuarios sobre posibles problemas de inventario y oportunidades de optimización.
- **Integración con sistemas existentes:** Se conecta con los sistemas de punto de venta y gestión de inventario actuales para una experiencia fluida.
- **Capacitación y soporte:** Ofrece recursos y asistencia para ayudar a los clientes a aprovechar al máximo SmartBakery.

#### Visualización de la experiencia del cliente:

- Un panadero inicia sesión en SmartBakery y ve un dashboard que muestra el estado actual del inventario.
- La plataforma resalta los productos con bajo stock y predice la demanda futura en función de varios factores.
- SmartBakery recomienda cantidades de reabastecimiento precisas para cada producto, considerando el espacio de almacenamiento disponible.
- El panadero puede realizar pedidos de reabastecimiento con unos pocos clics y recibir notificaciones cuando los productos estén en camino.
- SmartBakery también proporciona informes y análisis que ayudan a los panaderos a identificar tendencias, optimizar la producción y mejorar la rentabilidad.

#### Conclusión

SmartBakery tiene el potencial de transformar la forma en que las panaderías gestionan su inventario, generando ahorros significativos, mejorando la satisfacción del cliente y aumentando las ganancias. Al centrarse en las necesidades y problemas de los clientes, SmartBakery ofrece una solución innovadora y valiosa que puede ayudar a las panaderías de todos los tamaños a prosperar en el competitivo mercado actual.