¿Podrías describirme los procesos principales que lleva a cabo el restaurante desde que llegan los ingredientes hasta que se sirven los platos a los clientes?

¿Qué objetivos tiene el restaurante a largo plazo?

¿Cómo se gestionan los recursos humanos en el restaurante? ¿Cuál es el proceso de selección y capacitación del personal?

¿Qué estrategias de marketing y promoción utiliza el restaurante para atraer a nuevos clientes y mantener a los existentes?

¿Cómo se maneja el control de inventario y la gestión de proveedores en el restaurante?

¿Hay algún plan de expansión o desarrollo futuro para el restaurante?

Objetivo General:

¿Cuál es el objetivo principal que esperan alcanzar con la implementación de este software en el restaurante "Mr. Homero"?

Objetivos Específicos:

a. Administrar Inventario: ¿Cuáles son los desafíos actuales en la gestión del inventario y cómo esperan que este software los aborde?

b. Administrar Empleados: ¿Qué funciones específicas esperan que el software facilite en la gestión de los empleados del restaurante?

c. Mejorar el Sistema de Entrega de Comida: ¿Qué mejoras específicas esperan implementar en el sistema de entrega de comida con la ayuda de este software?

d. Conocer las Reseñas y Recomendaciones de los Clientes: ¿Cómo esperan que este software les ayude a recopilar y gestionar las reseñas y recomendaciones de los clientes?

e. Facturar de una Mejor Forma: ¿Qué aspectos específicos de la facturación actual desean mejorar y cómo esperan lograrlo con el software?

f. Gestión de Domicilios: ¿Cuáles son los principales desafíos en la gestión de los domicilios y cómo esperan que este software los solucione?

¿Cómo planean involucrar al personal del restaurante en el uso continuo del software? ¿Qué podrían hacer los empleados con el software?

**ANALISIS DE LA ENTREVISTA**

El dueño del restaurante nos proporcionó una visión detallada de cómo funcionan los procesos en su establecimiento. Desde la llegada de las mercancías hasta el servicio al cliente, nos detalló específicamente todas las etapas involucradas a diario.

También se plantearon metas a largo plazo para el restaurante, como la inauguración y creación de nuevos locales y también la posibilidad de expandirse.

En relación con la gestión de empleados, se pudo evidenciar que para contratar a personal laboral se necesita referencias de la persona donde haya trabajado y que tan bueno es con la manipulación de los alimentos.

También nos comentó que quiere que el lugar tenga mejor marketing, ya que antes había tenido un pasado con TikTok, pero la persona encargada de este proceso dejo de ir al lugar dejándolos sin marketing.

En el control del inventario y la gestión de proveedores nos comentó que para hacer pedidos el revisa la mercancía que tiene y hace un estimado de lo que puede llegar a necesitar y así hace un pedido con los proveedores.

Se pudo comentar más acerca de la expansión del restaurante y se tiene previsto la creación de un carrito de perros calientes, la visión es que las personas tengan su perro caliente lo más rápido posible y puedan agregar todas las sustancias que deseen y queden a gusto con su comida.

En resumen, la entrevista se revelo un enfoque practico y con ganas de una expansión por parte del propietario, teniendo claro los objetivos de crecimiento y una mejora continua en áreas claves del negocio.