

Roteiro de entrevista - Comanda Fácil

Perguntas Gerais

1. Qual é a sua função no restaurante?
 - Garçom
 - Cozinheiro
 - Caixa
 - Gerente
 - Outro
2. Qual é o tamanho do restaurante em termos de número de mesas e funcionários?
3. Quantas comandas vocês costumam processar em um dia típico?

Perguntas para Garçons

4. Como você anota os pedidos atualmente?
 - Papel e caneta
 - Aplicativo de celular/tablet
 - Outro método
5. Quais são as maiores dificuldades que você enfrenta ao anotar e gerenciar os pedidos?
6. Você já utilizou algum sistema de gerenciamento de comandas? Se sim, quais foram suas impressões?
7. Como você gostaria que um sistema de gerenciamento de comandas melhorasse seu trabalho?
8. Quais funcionalidades você considera essenciais em um sistema de gerenciamento de comandas?
 - Facilidade de uso
 - Atualizações em tempo real
 - Integração com o sistema de pagamento
 - Outras funcionalidades

Perguntas para Cozinheiros

9. Como você recebe atualmente os pedidos dos garçons?

10. Quais são as maiores dificuldades que você enfrenta ao receber e preparar os pedidos?

11. Como você acha que um sistema de gerenciamento de comandas poderia melhorar a comunicação entre a cozinha e os garçons?

12. Quais funcionalidades você considera essenciais em um sistema de gerenciamento de comandas para a cozinha?

- Organização de pedidos por prioridade
- Atualizações em tempo real
- Notificações de alterações ou cancelamentos de pedidos
- Outras funcionalidades

Perguntas para o Caixa

13. Como você recebe atualmente as informações sobre os pedidos para processar os pagamentos?

14. Quais são as maiores dificuldades que você enfrenta ao processar os pagamentos?

15. Como você acha que um sistema de gerenciamento de comandas poderia melhorar o processo de pagamento?

16. Quais funcionalidades você considera essenciais em um sistema de gerenciamento de comandas para o caixa?

- Facilidade de acesso às comandas
- Integração com o sistema de pagamento
- Relatórios financeiros
- Outras funcionalidades

Perguntas para Gerentes

17. Como você gerencia atualmente o fluxo de trabalho entre os garçons, a cozinha e o caixa?

18. Quais são as maiores dificuldades que você enfrenta na gestão do restaurante?

19. Como você acha que um sistema de gerenciamento de comandas poderia melhorar a eficiência do restaurante?

20. Quais funcionalidades você considera essenciais em um sistema de gerenciamento de comandas para a gestão do restaurante?

- Relatórios e análises

- Controle de estoque
- Monitoramento em tempo real
- Outras funcionalidades

Perguntas de Feedback e Melhorias

21. Quais são suas expectativas em relação a um sistema de gerenciamento de comandas?

22. Existem outras funcionalidades que você gostaria de ver em um sistema de gerenciamento de comandas que não foram mencionadas?

23. Você estaria disposto a testar um protótipo do sistema e fornecer feedback?

Essas perguntas devem ajudar a obter uma compreensão clara das necessidades e expectativas dos diferentes usuários do sistema, o que será crucial para o desenvolvimento de uma solução eficaz.