ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DEL LITORAL

Ingeniería de software 1

Paralelo 1 – 2020 2S

Grupo #5 – Upickup

Entrevista #2

Objetivo: Identificar detalles para añadir, corregir o quitar requerimientos funcionales y no funcionales.

Entrevistado: José Toral

Puesto en el negocio: Dueño

Fuente original (Enlace válido para miembros de ESPOL):

Contenido

[Sobre el tiempo estimado de entrega de pedidos. 1](#_Toc56627663)

[Sobre los pedidos hechos de manera remota. 1](#_Toc56627664)

[Sobre su menú. 1](#_Toc56627665)

[Sobre los pedidos en falso. 2](#_Toc56627666)

[Sobre el cambio en un pedido. 2](#_Toc56627667)

[Sobre la propuesta de valor 2](#_Toc56627668)

[Sobre los problemas que presenta su negocio. 2](#_Toc56627669)

Resumen parafraseado por temas.

# Sobre el tiempo estimado de entrega de pedidos.

El entrevistado mencionó que la entrega de un pedido depende de la cantidad y los platillos incluidos. En promedio, la cocción de los alimentos toma entre 3 y 5 minutos por platillo y en emplatar entre 1 y 3 minutos por platillo. Dando un tiempo de entre 4 y 8 minutos en la entrega de un solo platillo. Claro que esta cantidad no debe ser multiplicada por la cantidad de platillos para determinar el tiempo de entrega de un pedido ya que algunos trabajos se solapan y se realizan de manera concurrente. Además, considere que estas cifras están dadas para una afluencia de clientes normal a baja, durante las horas pico tranquilamente puede aumentar. Menciona que por lo general un pedido completo está listo para ser servido/retirado en 15 minutos a partir de la orden.

# Sobre los pedidos hechos de manera remota.

El entrevistado mencionó que normalmente lo contactan por llamadas de celular. Suele subir su contenido en los estados de Whatsapp pero nunca ven la publicación y que directamente lo llaman. Además, sobre los pedidos en Whatsapp mencionó que revisa su teléfono cada 30 minutos.

# Sobre su menú.

Provee de un menú por tamaño, es decir todos los platillos, tienen su versión normal y versión pequeña.

# Sobre los pedidos en falso.

Comentó que si tiene experiencia de clientes que realizan pedidos de manera remota, que una vez realizados nunca se van a retirarlos. Menciona que para el es suficiente con que le llamen para cancelar el pedido y no tener perdidas como resultado. También dice que le parece correcto establecer un tiempo prudente para considerar un pedido como “cancelado” y así poder vender los platillos a otros clientes.

# Sobre el cambio en un pedido.

Menciona que es flexible en el sentido de que, una vez realizado un pedido, se puede hacer tranquilamente un cambio en cuanto al tamaño del platillo o el platillo completo directamente. El cambio del pedido puede conllevar un recargo en el tiempo de entrega de ese platillo en particular, puede tardar máximo 5 minutos más.

Sobre la propuesta de valor.

José menciona que su negocio se caracteriza por la entrega de productos de calidad hechos con ingredientes de calidad.

Sobre la comodidad para la implementación de una solución.

A José le gustaría tener una solución que pueda llevar con el mismo, algo que pueda cargar consigo, ya que el se está desplazando constantemente agilitando el proceso de atención al cliente.

# Sobre los problemas que presenta su negocio.

Presenta actualmente problemas con la conexión de internet, pero se comprometió a darle una solución a este problema, ya que está consciente de que el internet es necesario para la implementación de una herramienta para los pedidos remotos en su negocio.