* Responsáveis pela pesquisa qualitativa: Victor Stache e Lucas Peixer
* Projeto Integrador – Grupo 06

**Roteiro de Perguntas - Pesquisa Qualitativa - Zé (Dono da Pastelaria)**

**1**. O que levou a querer sua adaptar forma de trabalho para um sistema web em seu estabelecimento?

**Zé (Dono da Pastelaria):** Foi uma necessidade, eu gostaria de que quando estivesse fora do estabelecimento pudesse ter acesso aos dados e fazer pedidos, saber como as coisas estão ocorrendo, e então surgiu a necessidade de um sistema web.

**2.** Você já utiliza algum sistema de gerenciamento no seu negócio?

**Zé (Dono da Pastelaria):** Houveram algumas tentativas, mas esse é o primeiro contato que efetivamente pode dar certo e está personalizado para o meu estabelecimento.

**3.** Você costuma usar o computador no seu dia a dia? Para que?

**Zé (Dono da Pastelaria):** O processo atual é todo manual, usamos comandas de papel, elas são registradas e ficam em uma caixa de fiados.

**4.** Qual a familiaridade dos seus funcionários com computadores?

**Zé (Dono da Pastelaria):** Alguns funcionários possuem um conhecimento de computadores, mas alguns garçons mais velhos, não tem contato com essa tecnologia.

**5.** Quais suas expectativas para o Sistema Web que está sendo desenvolvido?

**Zé (Dono da Pastelaria):** Estou ansioso para que comece a funcionar e atenda o que precisamos, foi uma demanda que meu filho cobrou, não podemos ficar no papel (comandas de papel), esse sistema está ultrapassado dizia ele. Meu filho me disse tanto isso, que hoje acredito que precisamos melhorar.

**6.** Acredita que com a implantação do sistema em seu estabelecimento irá melhorar as questões de organização e controle?

**Zé (Dono da Pastelaria):** Meu filho falou que vai melhorar, hoje no papel muitas coisas podem acabar se perdendo, com certeza estamos tendo algum prejuízo, que esse sistema possa resolver nosso problema com o controle.

**7.** Qual o maior problema de fluxo que você encontra hoje no seu estabelecimento?

**Zé (Dono da Pastelaria):** A pastelaria está muito bem, vendemos uma boa quantidade de pastéis por dia. Meu filho disse que em muitos casos estamos vendendo, mas não estamos cobrando, e além disso esse pessoal não paga e continua consumindo.

**8.** Como é feito o controle de fiado atualmente no seu negócio?

**Zé (Dono da Pastelaria):** Temos uma caixa de sapatos com fichas de cada cliente que faz fiado, nessas fichas fica tudo marcado, o cliente assina e quando quisermos ver quem tem atraso, olhamos essas fichas.

**9.** Quais formas de pagamento são utilizadas no seu estabelecimento?

**Zé (Dono da Pastelaria):** Não sei te informar isso (confuso e desconfortável quanto à pergunta).

**10.** Como é feito o controle de consumo atualmente e de que forma o sistema pode agilizar e deixar esse processo de controle mais seguro?

**Zé (Dono da Pastelaria):** Hoje em dia é uma parte no grito, ou seja, eu grito para a cozinheira fazer o pastel, e em outra parte escrevemos em um guardanapo de papel.

**11.** Como é feito o controle de fluxo financeiro dos recebimentos da pastelaria?

**Zé (Dono da Pastelaria):** Não estou por dentro disso (confuso quanto à pergunta).