

Preguntas para el gerente del bar

1. ¿Cuál es tu objetivo principal al implementar un menú digital en el bar?
 - Mi objetivo, sería el poder hacer que los clientes vean algo más innovador en el bar, el cual les guste.
2. ¿Cómo manejan actualmente la gestión de pedidos en el bar?
 - Mediante una carta presencial, el cual el mesero pasa mesa por mesa.
3. ¿Qué información adicional les gustaría incluir en el menú digital, como descripciones de platos?
 - Si, me gustaria que mis clientes puedan ver las descripciones de los platos y como son, tambien un mini resumen de la historia de esos productos.
4. ¿Usted qué piensa al implementar un menú digital en el bar?
 - Que puede ser interesante, poder gestionar los menus de una forma distinta y extraordinaria
5. ¿Cómo te gustaría que los clientes accedan al menú digital por ejemplo, a través de un enlace web, móvil o un código QR?
 - Un codigo qr, les quedaria más facil sinceramente
6. ¿Qué pensaría si implementa un menú digital interactivo que permita a los clientes realizar pedidos desde sus dispositivos?
 - Muy interesante, ya que les daria el espacio de a los meseros, poder entregar las ordenes mas calmada mente y pues saber a quien les entregan y así mismo poder cobrarles
7. ¿Cuál es la variedad de bebidas y comidas que ofrecen en el bar?
 - Tenemos mucha variedad, entre cocteles y tragos ya como, wiskis o ron entre otras
8. ¿Tiene alguna preferencia en cuanto a la capacidad de personalización del menú digital?
 - Que sea intuitiva, por ejemplo que llame la atención
9. ¿Cuál es la frecuencia con la que cambian o actualizan el menú?
 - Muy poca sinceramente
10. ¿Prefiere un menú digital interactivo que permita a los clientes realizar pedidos desde sus dispositivos?
 - Claro que si