**ENTREVISTA (PERSONAL)**

1. ¿Considera que su negocio cumple con el requisito de satisfacer las necesidades del cliente a cabalidad o considera que le hace falta algo?

**Yo como dueña del establecimiento, siempre tratamos de complacer y satisfacer al cliente, sin embargo, es importante tener en cuenta que no siempre o casi nunca uno logra llegar al punto de complacer a todos los clientes, aunque siempre que una persona (Cliente) da alguna recomendación o una queja eso ayuda para mejorar la calidad del producto y pues la calidad del negocio como tal.**

1. ¿De qué forma se está categorizando el inventario que se tiene?

**Nuestra panadería no maneja un inventario como tal físico, si no lo manejamos a vista porque como yo soy la administradora soy la que pido los productos que se necesitan y miro si se esta vendiendo o no, para seguir pidiendo ese producto, pero como tal un inventario digital no se lleva a cabo.**

1. ¿Si cuenta con el inventario nos permitirá acceder?

**No les permitiría acceder directamente con el inventario, pero les brindaría la información que necesitan para poder realizar el software.**

1. En caso de llegar a un acuerdo, ¿cómo le gustaría la organización de su software?

**Me gustaría que la organización del software fuese por categorías ya que se facilitará encontrar eficazmente la información de cuales productos existen en nuestra panadería.**

1. ¿Cuáles son los productos que son más requeridos de los clientes?

**El pan grande y pequeño, la leche y las tortas.**

1. ¿Qué opina en introducir en el software un módulo para clientes?

**Opino que seria una buena idea puesto que si hay un modulo para clientes cabe la posibilidad de que también allá uno para los empleados y para la persona que administra la panadería.**

1. ¿Qué color sería de su agrado para el software a desarrollar?

**Lo más adecuado sería que llevara el mismo color del negocio y el negocio es un color amarillo quemado.**

1. ¿Manejan un stock de máximo y mínimo para tener en cuenta al desarrollar el software?

**No se maneja un stock de máximo o mínimo ya que varía el tope porque algunos días se dejan más productos que otros.**

1. ¿En el caso cuando algunos de los productos que no se vendieron cuanto tiempo límite tiene para venderse?

**Dependiendo, porque cuando es un producto que tiene fecha de vencimiento se hace la solicitud en la empresa de dicho producto para que hagan el cambio, y cuando son productos como el pan que nosotros mismos producimos entonces también es dependiendo de cual pan sea porque si es el pan pequeño dura por mucho 3 días, una mantecada dura 4 o 5 días y las galletas si duran 10 días, pero estos productos casi nunca sobran y no hay perdidas porque son muy fáciles de vender, pero en caso de que llegue a sobrar esas son las fechas límites para cada producto.**

1. ¿Qué se hace con los productos (pan) que ya este viejo que uso le dan o que sucede con él?

**Con el pan que se saca, muchas veces se hacen tortas, aunque hay ocasiones que el producto no funcionan para hacer otros productos entonces ese va directamente a la caneca de orgánicos.**