

## Entrevista al Dueño del Negocio de Comida

Objetivo: Conocer el funcionamiento actual del negocio, identificar problemas en la gestión de pedidos y evaluar la viabilidad de implementar una solución tecnológica.

1. ¿Desde hace cuánto tiempo se dedica a la preparación y venta de comidas?

“Llevo aproximadamente 3 años, mas o menos desde que terminó la pandemia y se retomaron las clases”

2. ¿Cuántos clientes tiene aproximadamente al día?

“Tengo aproximadamente de 10 a 15 clientes diarios”

3. ¿Cómo gestiona actualmente los pedidos de los clientes?

“Les mando un mensaje con el menú a los chicos, y luego ya solo anoto lo que me piden”

4. ¿Ha tenido problemas con la organización de pedidos? ¿Cuáles son los más comunes?

“Luego pasa que se me olvidan algunos pedidos y tengo que hacerlos a la mera hora”

5. ¿Cómo informa a sus clientes sobre el menú disponible del día?

“Les mando un mensaje por WhatsApp”

6. ¿Qué métodos de pago acepta actualmente?

“Me pagan en efectivo cuando les doy su comida”

7. ¿Ha considerado implementar alguna solución tecnológica para mejorar la gestión de su negocio? ¿Por qué sí o por qué no?

“Si me gustaría, pero creo que puede ser complicado”

8. Si tuviera una aplicación para recibir pedidos, ¿qué funciones le gustaría que tuviera?

“Me gustaría que guardara los pedidos y que pueda yo seleccionar los que ya terminé”

9. ¿Cuáles considera que son los principales retos de su negocio en cuanto a la gestión de pedidos y entrega de alimentos?

“Que luego se me juntan los pedidos y ya no se cual es de cada quien”

10. ¿Le gustaría que la aplicación le ayude a llevar un registro de sus ingresos y pedidos?

“Si, estaría bien que me dijera cuanto llevo vendido”