**Relatório de experiência de usuário**

**Responsável:Barbara Machado Faria Neves**

**Data inicial da aplicação da pesquisa:10.09.2023**

**Data final da aplicação da pesquisa:20.09.2023**

***Link* para a pesquisa:** [**https://forms.gle/P6SVtqYNSjXf8Hd68**](https://forms.gle/P6SVtqYNSjXf8Hd68)

**Visão geral**

Foram escolhidas determinadas perguntas para esta pesquisa com o objetivo de entender as necessidades e expectativas dos diferentes departamentos da empresa em relação ao sistema de cadastro de alimentos no refeitório. A seleção das perguntas foi baseada em áreas-chave de interesse, como usabilidade, frequência de uso e informações essenciais sobre alimentos, para garantir que o sistema atenda às diversas necessidades dos usuários. A visão geral da experiência do usuário obtida nas respostas pode ser resumida da seguinte forma:

1. \*\*Frequência de Uso do Refeitório:\*\*

- Pelo menos 25% dos respondentes usa o refeitório diariamente, o que indica a importância de um sistema eficiente e acessível durante o uso frequente.

2. \*\*Informações Essenciais sobre Alimentos:\*\*

- O nome do alimento e a data de validade são considerados essenciais por todos os departamentos, destacando a necessidade de rastrear informações críticas para garantir a segurança alimentar.

- O departamento financeiro (25%) também considerou o preço importante, indicando preocupações com o controle de custos.

3. \*\*Tipo de Dispositivo Conveniente:\*\*

- A preferência pelo uso de smartphones foi expressa pela grande maioria dos entrevistados (75%) ,demonstrando a importância de uma interface mobile.

- Auxiliares e chefes de cozinha (50%) preferem smartphones, refletindo a necessidade de acessar informações rapidamente na cozinha.

A visão geral da experiência do usuário destaca a importância de criar um sistema que seja acessível em dispositivos móveis e desktop, forneça informações detalhadas sobre alimentos e atenda às necessidades específicas de diferentes departamentos. O sistema deve ser intuitivo e eficiente para os usuários que o acessam diariamente na cozinha, ao mesmo tempo em que oferece recursos financeiros detalhados para os departamentos financeiro e de gerência. Esses insights podem orientar o desenvolvimento de um sistema que atenda às necessidades variadas da empresa e melhore a experiência do usuário como um todo.

***Personas***

**Persona 1: Jose Santos - Chefe de Cozinha**

Cargo/Departamento: Chefe de Cozinha

Frequência de Uso do Refeitório: Semanalmente

Necessidades e Comportamentos:

José valoriza a eficiência e a acessibilidade do sistema, pois precisa acessar informações rapidamente durante a preparação de alimentos.

Ele considera essencial o acesso via smartphone para verificar detalhes sobre alimentos, incluindo nomes e datas de validade.

José provavelmente busca um sistema simples e intuitivo que não consuma muito tempo durante as operações na cozinha.

Desafios e Desejos:

Ele deseja um sistema que seja amigável para dispositivos móveis, com uma interface intuitiva que permita navegar facilmente pelos dados dos alimentos.

Ele tambem gostaria o sistema pudesse fornecer informações sobre estoque em tempo real para que possa planejar os menus de forma mais eficiente.

**Persona 2: Renata Verber - Financeiro**

Cargo/Departamento: Financeiro

Frequência de Uso do Refeitório: Mensalmente

Necessidades e Comportamentos:

Renata está preocupada com o controle financeiro e a precisão dos preços dos alimentos.

Ela considera informações detalhadas sobre preços essenciais para seu departamento.

Renata provavelmente usa um laptop para acessar informações financeiras.

Desafios e Desejos:

Ela deseja um sistema que forneça informações atualizadas sobre os custos dos alimentos, permitindo um controle financeiro mais eficaz.

Relatórios detalhados sobre as despesas relacionadas ao refeitório seriam valiosos para ela.

**Persona 3: Marcelo Neves - Gerência**

Cargo/Departamento: Gerência

Frequência de Uso do Refeitório: Nunca

Necessidades e Comportamentos:

Marcelo busca um sistema completo que atenda a várias necessidades e esteja acessível via laptop.

Ele considera informações detalhadas sobre alimentos, incluindo ingredientes, valor nutricional e restrições alimentares, como essenciais para tomar decisões estratégicas.

A segurança dos dados é uma prioridade, pois informações financeiras podem estar envolvidas.

Desafios e Desejos:

Marcelo deseja um sistema abrangente que forneça relatórios detalhados e análises sobre o cadastro de alimentos.

Ele valoriza a acessibilidade via laptop, permitindo análises mais aprofundadas

**Persona 4: Joeli Silva - auxiliar de cozinha**

Cargo/Departamento: Auxiliar de Cozinha

Frequência de Uso do Refeitório: Diariamente

Necessidades e Comportamentos:

Joeli valoriza a eficiência e a acessibilidade do sistema, pois precisa acessar informações rapidamente durante a preparação de alimentos.

Ele considera essencial o acesso via smartphone para verificar detalhes sobre alimentos, incluindo nomes e datas de validade.

Joeli provavelmente busca um sistema simples e intuitivo que não consuma muito tempo durante as operações na cozinha.

Desafios e Desejos:

Ele deseja um sistema que seja amigável para dispositivos móveis, com uma interface intuitiva que permita navegar facilmente pelos dados dos alimentos.

Ele tambem gostaria o sistema pudesse fornecer alertas quando os alimentos estiverem próximos da data de vencimento para evitar desperdício.

**Mapa de empatia**

**O que eles pensam e sentem:**

Jose (Chefe de Cozinha): Valoriza a eficiência e a acessibilidade do sistema no smartphone para verificar informações rapidamente na cozinha. Prioriza a qualidade e a segurança alimentar.

Renata (Financeiro): Preocupa-se com o controle financeiro da empresa, buscando informações detalhadas de preço dos alimentos. Deseja rastrear custos de maneira eficaz.

Marcelo (Gerência): Busca um sistema completo e detalhado que ofereça informações abrangentes para tomar decisões estratégicas.

Joeli (aux. de cozinha): Valoriza um sistema simples , que priorize o controle da validade, evitando disperdicios.

**O que eles veem:**

José: Vê a necessidade de informações atualizadas sobre a validade dos alimentos na cozinha.

Renata: Vê a importância de informações de preço detalhadas para um controle financeiro eficiente.

Marcelo: Vê a necessidade de ter todas as informações detalhadas disponíveis para tomar decisões estratégicas.

Joeli: Vê a necessidade de um alerta para avisar quando algum alimento estiver proximo ao vencimento da validade.

**O que eles ouvem:**

José: Ouve colegas de cozinha expressando a importância de um sistema rápido e intuitivo para acessar informações alimentares.

Renata: Ouve colegas financeiros discutindo a necessidade de um sistema que facilite o acompanhamento dos custos dos alimentos.

Marcelo: Ouve colegas da gerência discutindo a importância de relatórios detalhados e informações abrangentes.

Joeli:Ouve colegas da cozinha preocupados com o disperdicio dos alimentos.

**O que eles dizem e fazem:**

José: Sugeriu um aplicativo de smartphone fácil de usar para o cadastro de alimentos, enfatizando a importância da mobilidade na cozinha.

Renata: Sugeriu um sistema com foco em preços e controle financeiro, enfatizando a necessidade de relatórios detalhados.

Marcelo: Recomendou um sistema abrangente com ênfase em relatórios e acesso via laptop, destacando a importância das informações completas para a tomada de decisões de gerenciamento.

Joeli:Sugeriu um aplicativo de smartphone facil de usar para controle dos aliementos evitando disperdicios.

**Esse mapa de empatia ajuda a sintetizar as necessidades e expectativas das personas em relação ao sistema de cadastro de alimentos, permitindo que a equipe de desenvolvimento compreenda melhor como atender às diversas demandas e aprimorar a experiência do usuário para cada grupo de usuários.**