

Texto base para vídeo do PITCH:

Devido ao cenário mundial atual pode-se visualizar o avanço da tecnologia como um aliado para várias áreas do mercado, dentre elas o mercado voltado para alimentação. Com o objetivo de solucionar o problema da ocupação de estabelecimentos como bares e restaurantes, além de controlar a quantidade de comida produzida e descartada, tendo em vista que de acordo com um estudo realizado pela Liga Ventures, anualmente são desperdiçados 1 bilhão de alimentos em condição de consumo. Esse problema tende a se agravar com o aumento populacional, o que também gera uma complicação ambiental, pois quanto mais for requerido mais os produtores terão que produzir.

Com o objetivo de tornar o processo de adaptação às novas medidas de segurança impostas devido a quarentena tanto para o Cliente quanto para o Empreendedor, surge a aplicação **FoodNetwork**.

O estabelecimento tem a possibilidade de verificar a quantidade de clientes que receberá em determinado dia e horário, evitando a superlotação que e respeitando as normas de segurança. O restaurante também consegue controlar a quantidade de comida que terá que preparar, além de conseguir verificar a satisfação do cliente em relação ao seu atendimento, atraindo-o mais vezes para o local.

Os clientes poderão acessar o site e verificar a disponibilidade do dia e do restaurante que querem visitar, sempre se mantendo em segurança. Sabemos que todos temos o desejo de sair e visitar novos lugares, a FoodNetwork oferece ao cliente essa possibilidade com segurança e no conforto de sua casa.

A **FoodNetwork** propõe um novo modelo de negócio futurista que pode ser adaptada a outros âmbitos de negócio. E como ela funciona? Simples!

O restaurante pode se cadastrar no site colocando em evidência atributos que o destaquem, incluindo o horário de funcionamento e a quantidade lugares disponíveis. O cliente, através do site, pode reservar um horário de permanência nesse restaurante (11:00-12:15, por exemplo). O restaurante com os dados de reserva pode produzir apenas a quantidade de alimento para as pessoas que possuem a reserva confirmada, evitando desperdícios futuros. A plataforma também realiza a análise de dados podendo definir qual o prato mais vendido, média de clientes semanais, avaliação dos pratos e do estabelecimento.

Futuramente, pretende-se estender essa tecnologia para outros estabelecimentos desde clínicas médicas a salões de cabeleireiro.

As tecnologias utilizadas são: , SQL, PYTHON; HTML; CSS; JSON; JAVASCRIPT