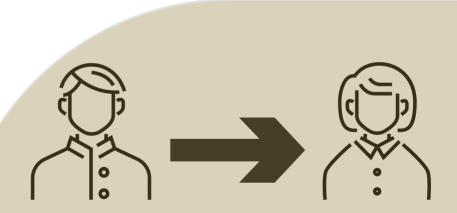




Amanda Detofol

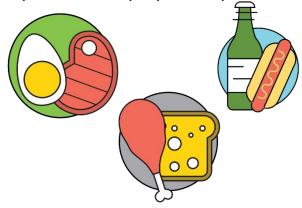
PROBLEMATIZAÇÃO



DISTÂNCIAMENTO SOCIAL

Com as novas medidas promulgadas devido ao isolamento social muitos estabelecimentos como bares e restaurantes precisaram reduzir o número de mesas disponíveis, ficando consequentemente com uma taxa de ocupação mais baixa.

Também torou-se mais difícil atrair a atenção do cliente e medir sua satisfação, além de controlar a quantidade correta de alimento que deve ser preparado para o dia.



No Brasil, cerca de 6 mil toneladas de alimentos são desperdiçados todos os anos por estabelecimentos comerciais!





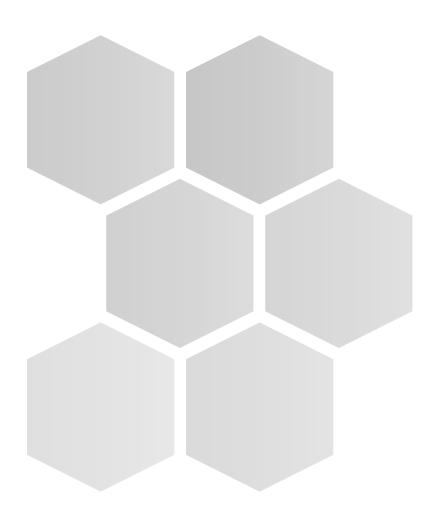
FOOD NETWORK

Com o objetivo de tornar o processo de adaptação as novas medidas de segurança impostas devido a quarentena tanto para o Cliente quanto para o Empreendedor, surge a aplicação Food Network.

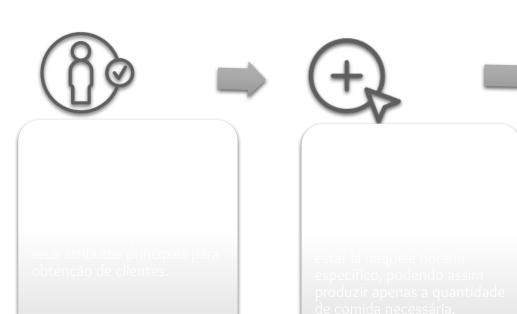
O estabelecimento tem a possibilidade de verificar a quantidade que receberá em determinado dia e horário, evitando a superlotação que e respeitando as normas de segurança.

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.

Food Network



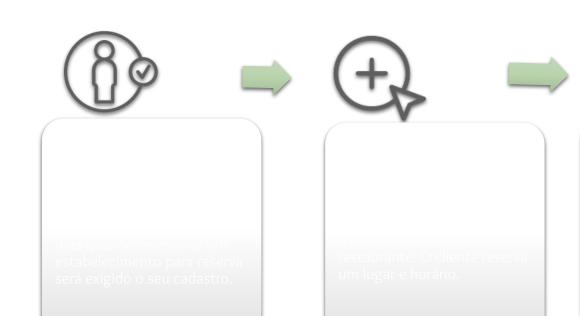
Food Network – Perfil Estabelecimento



avaliação são analisados e organizados para criar informações importantes para o restaurante.



Food Network – Perfil Cliente



Dados coletados nessa avaliação são analisados e organizados para criar informações.



tecnologia

tecnologia

