**Briefing**

Site:

**Quais são os principais objetivos do site?**

R: Os principais objetivos de um site podem variar dependendo do tipo de site e do público-alvo, mas geralmente incluem:

1.Informação: Fornecer dados relevantes e úteis aos visitantes, como notícias, artigos, tutoriais ou guias.

2.Engajamento: Criar uma comunidade ao permitir que os usuários comentem, compartilhem ou interajam de alguma forma com o conteúdo.

**Que tipo de site ele é?**

R: Se o site em questão é de um restaurante, os principais objetivos e características podem incluir:

Quais são as mensagens mais importantes que o site deve passar aos visitantes?

1. Apresentação do Menu: Mostrar pratos, bebidas e preços, com descrições atraentes e fotos de alta qualidade.

2. Reservas Online: Facilitar a reserva de mesas, permitindo que os clientes agendem visitas diretamente pelo site.

**Quais são os planos para promover o site?**

R: Use palavras-chave relacionadas ao seu tipo de cozinha e à localização do restaurante para melhorar a visibilidade nos resultados de busca.

**INFORMACOES GERAIS SOBRE O WEB SITE**

**Descreva o negócio/produto/empresa como se fosse uma pessoa … sério? Jovem? Confiável? ...? Justifique.**

R: Nome: *Gustavo, o Chef Descolado*

Idade: *28 anos*

Personalidade: *Alegre, criativo e acessível*

Aparência: *Estilo moderno e casual, sempre vestido com um avental estiloso e com um sorriso amigável no rosto.*

Interesses: *Gustavo adora explorar novas cozinhas, experimentar ingredientes frescos e se conectar com as pessoas. Ele é apaixonado por culinária e acredita na importância de oferecer uma experiência gastronômica autêntica.*

**Quais são os pontos fortes e fracos do negócio/produto/empresa? Por quê?**

Pontos Forte: 1. Qualidade da Comida

* Justificativa: O uso de ingredientes frescos e receitas bem elaboradas pode atrair clientes e fidelizá-los, tornando-se um diferencial no mercado.

2. Ambiente Aconchegante

* Justificativa: Um espaço bem decorado e acolhedor proporciona uma experiência agradável, incentivando os clientes a voltarem e recomendarem.

3. Atendimento ao Cliente

* Justificativa: Um atendimento amigável e eficiente pode transformar uma refeição comum em uma experiência memorável, aumentando a satisfação do cliente.

Pontos Fracos: 1. Concorrência Alta

* Justificativa: O setor de restaurantes é extremamente competitivo, e diferenciar-se pode ser desafiador, especialmente em áreas com muitos estabelecimentos semelhantes.

2. Custos Operacionais Elevados

* Justificativa: Manter a qualidade dos ingredientes e o bom atendimento pode gerar custos altos, impactando a margem de lucro.

3. Dependência de Opiniões Online

* Justificativa: Avaliações negativas em plataformas de avaliação podem prejudicar a imagem do restaurante, influenciando novos clientes.

**Qual a mensagem que melhor descreve o conteúdo/atuação do negócio/produto/empresa?**  
R: Experiência Gastronômica: Refere-se ao foco em oferecer não apenas comida, mas uma vivência completa, que inclui ambiente, atendimento e interações.

**Quem são os concorrentes (se possível envie links de referência)?**  
R: Se o seu restaurante é, por exemplo, italiano, os concorrentes seriam outros restaurantes italianos na mesma região.

**PÚBLICO-ALVO**

**O que o site irá oferecer ao seu público-alvo?**

**R**: 1. Menu Completo

* Detalhes sobre os pratos, bebidas e preços, com descrições atraentes e imagens de alta qualidade.

2. Sistema de Reservas

* Uma ferramenta online para que os clientes possam reservar mesas facilmente.

3. Informações de Contato

* Endereço, telefone, horários de funcionamento e um mapa interativo para facilitar a localização.

**O que os visitantes devem fazer no site?**

R: 1. Explorar o Menu

* Navegar pelas opções de pratos e bebidas, observando descrições e fotos para despertar o apetite.

2. Fazer Reservas

* Utilizar um sistema de reservas online para garantir uma mesa, especialmente em horários movimentados ou para eventos especiais.

**Qual o conhecimento que os visitantes do site têm de internet/web? E o conhecimento técnico?**

R: Ao projetar o site do restaurante, é importante ter em mente que o público-alvo pode variar em níveis de habilidade. Portanto, a usabilidade, clareza e acessibilidade devem ser prioridades para atender a todos os tipos de visitantes!

**CONTEÚDO**

**Que informação do site mudará(atualização)? Com que frequência e com que abrangência?**

R: Essas atualizações garantem que o site permaneça relevante e atraente para os visitantes, além de promover um relacionamento contínuo com os clientes!

O que: Adição ou remoção de pratos, atualização de preços, inclusão de opções sazonais ou especiais.

Frequência: Sempre que houver alterações, pelo menos mensalmente para manter as opções atualizadas.

Abrangência: Abrange todos os itens do menu, incluindo pratos principais, entradas, sobremesas e bebidas.

**Quem se beneficia com as atualizações?**

R: Essas atualizações criam um ciclo positivo que beneficia todos os envolvidos, aumentando a satisfação dos clientes e contribuindo para o crescimento do restaurante!

**APARENCIA (DESIGN)**

**Tem em mente alguma aparência para o web site?**

R: Elementos combinados podem criar um site atraente, funcional e que reflita a identidade do restaurante, tornando a experiência do usuário agradável e memorável!

**Quais são alguns outros sites da web que você gosta? O que você gosta a respeito deles? Se possível, envie links de referência.**

R:  Link: [Pasta Evangelists](https://www.pastaevangelists.com)

 O que gosto: Um design alegre e colorido, com uma navegação simples. A apresentação dos produtos é atraente, e a seção de receitas é uma ótima adição.