# Análise Crítica

Mesmo com interfaces simplificadas e acessíveis, nem todos têm um smartphone disponível no momento. Essa limitação de acesso exclui uma parcela da população das soluções digitais mais modernas.

Além disso, o acesso à internet por dados móveis não é garantido a todos, seja por restrições econômicas ou cobertura limitada. Quando não há disponibilidade de redes móveis, muitos dependem de Wi-Fi público para se conectar. No entanto, esse tipo de rede apresenta sérios riscos de segurança, como a possibilidade de ataques hackers, interceptação de dados e violações de privacidade.

A solução, mesmo com suas limitações, teve um impacto positivo na percepção do cliente e na satisfação geral, o que valida a ideia central do projeto e a necessidade de modernização do restaurante.

# Parecer Técnico

A InovaSoft, apesar de ser uma equipe júnior, demonstrou proficiência na aplicação de metodologias ágeis simplificadas. A escolha de uma arquitetura web responsiva foi acertada, garantindo a acessibilidade em qualquer smartphone.  
No entanto, a abordagem adotada para o projeto inicial foi inadequada, pois se concentrou em uma solução técnica (um cardápio digital) sem uma compreensão aprofundada dos requisitos de negócio do Sabor da Vovó. Um levantamento mais robusto, que incluísse entrevistas detalhadas com a equipe da cozinha e o proprietário, teria revelado a necessidade de integração com o sistema de pedidos e a gestão de promoções. A falta de uma fase de análise de requisitos mais formal é um ponto crítico de falha, característico de um projeto que, embora tenha usado a metodologia ágil, não priorizou o entendimento completo do problema a ser resolvido.  
O uso de um CMS na segunda fase foi uma resposta direta e técnica para a necessidade de autonomia do cliente. A melhoria na UI com base em feedback de usabilidade também demonstra uma abordagem de design centrada no usuário, o que é um ponto positivo. No entanto, o projeto como um todo ainda carece de uma visão sistêmica da operação do restaurante. A ausência de integração com a cozinha e a complexidade na gestão de promoções são, na verdade, os principais gargalos operacionais que a digitalização do cardápio deveria ter resolvido, mas não o fez completamente.

# Proposta de Melhoria

Para melhorar a experiência do cliente e tornar o atendimento mais ágil, proponho a implementação de tablets Multilaser M7 NB29 (com valor médio entre R$350 e R$400) em cada mesa do restaurante. Esses dispositivos serão dedicados exclusivamente à realização de pedidos, sem necessidade de o cliente possuir um celular no momento. Com tela de 7 polegadas e sistema Android, os tablets oferecem uma interface simples e acessível para qualquer perfil de usuário. Ao fazer o pedido, ele será transmitido automaticamente à cozinha por meio da rede interna do restaurante, otimizando tempo e reduzindo erros. Para garantir segurança e controle, os dispositivos serão configurados em modo quiosque, impedindo o uso de outras funções, além de estarem fixados às mesas para evitar quedas ou furtos. Essa solução proporciona autonomia ao cliente, melhora o fluxo operacional e reforça o compromisso com inovação no serviço.