

Entrevista Qualitativa

Pergunta

O que mais dificulta as pessoas a organizar e não perder seus alimentos?

Resposta

A maior dificuldade é a falta de tempo e de um sistema eficiente para acompanhar o que está disponível e o que está perto do vencimento. No dia a dia é comum que ingredientes fiquem esquecidos no fundo da geladeira ou da despensa. Além disso, a rotatividade dos funcionários pode afetar a organização, já que cada um tem um jeito diferente de armazenar os produtos. Outro desafio é lidar com embalagens grandes, que dificultam a visualização da quantidade restante.

Pergunta

Quais alimentos são mais prejudiciais se vencerem e quais vencem por falta de controle?

Resposta

Os alimentos mais críticos quando vencem são carnes, laticínios e frutos do mar, pois podem causar problemas de saúde sérios se forem consumidos fora da validade. Por isso, precisamos de um controle rigoroso sobre esses itens. Já os produtos que mais vencem por falta de controle são aqueles que compramos em grande quantidade e usamos aos poucos, como temperos frescos, molhos e alguns vegetais. Muitas vezes, só percebemos que estragaram quando já é tarde. O aplicativo nos ajudaria a evitar isso, notificando quando um produto está próximo do vencimento e garantindo que seja usado a tempo.

Pergunta

Como vocês organizam seus produtos diariamente?

Resposta

Organizamos os produtos de maneira manual, o que dependia muito da atenção da equipe. Tentávamos seguir o método FIFO (First In, First Out), mas nem sempre conseguíamos manter a disciplina. Com o sistema digital, conseguiríamos visualizar rapidamente o que precisa ser usado primeiro.

Pergunta

Ter um relatório de uso dos produtos pode melhorar a gestão financeira do restaurante.

Resposta

Com certeza. É difícil saber exatamente quais ingredientes são mais utilizados e quais estão sendo comprados em excesso. O relatório do aplicativo nos permitiria identificar padrões de consumo e ajustar os pedidos de acordo com a demanda real.