# Estudo de Caso:O Desafio da Digitalização do Cardápio no Restaurante 'Sabor da Vovó'

**Introdução:**

Relataremos as soluções e problemáticas de forma crítica do Restaurante da Vovó junto a parceria com a InovaSoft. Também, vamos propor algumas melhorias que podem ser ajustadas.

**Análise Crítica Soluções:**

As soluções de cardápio digital implementadas pela InovaSoft foram respectivamente muito positivas nos aspectos de agilidade na escolha do produto e compra dos clientes, favorecendo tempo e modernização no restaurante “Sabor da Vovó”... Entretanto, obteve muitas problemáticas em relação a forma do pedido dos clientes como também na estrutura da cozinha.

**Pontos fortes e fracos do projeto:**

**Pontos fortes:**

* A modernização implementada no restaurante;
* A facilidade para poder atender os pedidos dos clientes;
* Melhoria na satisfação de alguns clientes;
* Autonomia para o restaurante.

**Pontos fracos:**

* A dificuldade de mexer, para as pessoas menos ligadas a tecnologia;
* A falta de planejamento inicial detalhado;
* Falta de integração com a cozinha;
* Equipe com pouca experiência na área.

**Competências abordadas:**

* Scrum simplificado:

Demonstra uma compreensão adequada da importância da comunicação e alinhamento das propostas mas faltou requisitos mais detalhado e estruturado;

* QR code:

Foi uma ideia excepcional e prática para os clientes e para os trabalhadores do restaurante;No entanto, a ausência de uma arquitetura escalável ou de previsibilidade para futuras integrações (por exemplo, com o sistema da cozinha) denota um planejamento técnico limitado

* Implementação CMS:

A introdução de um CMS simplificado e melhorias na interface demonstram melhor adaptação em relação ao sistema da cozinha e as promoções atualizadas no cardápio, trazendo opiniões positivas dos clientes e dos trabalhadores.

Junto a implementação de um "modo simplificado", proposto ao design centrado no usuário.

**Críticas:**

Dificuldade de uso para pessoas mais velhas

”Achei a ideia do cardápio digital interessante, mas tive dificuldade em usar no meu celular. As letras eram pequenas, e não entendi como voltar para a página inicial. Senti falta de um cardápio físico ou de alguém explicando melhor."

Cardápio fora do ar em momentos de pico

"Estava com pressa no almoço, escanei o QR Code e a página não carregou. Tive que pedir ajuda ao garçom. Isso atrasou meu pedido e gerou confusão."

Falta de integração com a cozinha

"Depois de escolher o prato, achei que já estava pedindo, mas o garçom ainda veio anotar. Fiquei confuso. Não é tudo digital?"

Atualizações demoradas ou inconsistentes

"Vi um preço no cardápio digital, mas na hora da conta cobraram outro valor. O garçom disse que era o preço antigo. Isso é confuso e passa má impressão."

Falta de acessibilidade

“Sou deficiente visual e achei difícil navegar no cardápio. Meu leitor de tela não funcionou bem com o site."

**Vantagens e Desvantagens**

**Fase 1**

**Vantagens 👍**

* Redução de custos com impressão;
* Acesso digital via QR Code;
* Agilidade inicial na atualização de informações;
* Projeto com baixo custo e prazo enxuto

**Desvantagens:**

* Falta de autonomia do restaurante;
* Baixa acessibilidade e usabilidade para público diverso;
* Ausência de integração com o sistema de pedidos;
* Funcionalidade limitada;
* Experiência inconsistente entre os clientes.

**Fase 2**

**Vantagens**

* Autonomia na gestão do cardápio;
* Melhoria na experiência do usuário;
* Aumento da satisfação do cliente;
* Adoção de práticas de melhoria contínua;
* Maior organização das informações

**Desvantagens**

* Falta de integração com o sistema de pedidos;
* Promoções sazonais difíceis de gerenciar;
* Complexidade crescente do sistema;
* Aumento de custos e tempo;
* Persistência de limitações técnicas.

**Fase 3**

Integração com o sistema de pedidos da cozinha - Desenvolver um módulo de pedidos integrados, permitindo que o cliente envie o pedido diretamente do cardápio digital. Interface para que o garçom revise e confirme pedidos. Tela ou painel na cozinha para exibição dos pedidos em tempo real.

Gestão de promoções sazonais e automáticas - Destaques visuais no cardápio ("Promoção do dia", "Menu executivo", etc).

Acessibilidade total - Versão em áudio do cardápio com leitura dos pratos e descrições.

Modo offline e melhorias de performance - Implementar cache local no navegador, permitindo que o cardápio funcione mesmo sem internet momentaneamente.

Melhorias na navegação e personalização - Adicionar busca inteligente de pratos (ex: "sem glúten", "vegetariano").

Criação de aplicativo para facilitar o acesso

**Estimativa total em média:** R$28.000

**Prazo estimado:** 60 a 75 dias





