****

**Proposta de Melhorias/Soluções**

**Alternativas Fundamentadas**

Uma das propostas do grupo é utilizar um site para adiantar o serviço de pedidos de diversos locais para assim o crescimento do restaurante Para obter um público maior e deixar o Site com tutoriais ensinando os usuários mais leigos a usar o site de forma simples e rápida. Outra proposta seria o uso de delivery (ifood) para diminuir o excesso de clientes no local, trazendo assim, mais renda para o restaurante e evitando lotações no espaço.

Pontos Positivos do Cardápio Digital da InovaSoft

### **1. Adequação às tendências**

A digitalização e a busca por autonomia são fortes preferências das novas gerações: segundo Galunion, 52% das pessoas entre 18 e 23 anos preferem acessar menus digitais.

E mesmo quem não está nessa faixa etária vira fã do cardápio digital por causa da higiene e da praticidade, por exemplo, outras duas tendências de comportamento dos consumidores do foodservice.

### **2. Agilidade no atendimento**

Os clientes podem fazer pedidos e pagamentos diretamente através da tecnologia, eliminando a necessidade de aguardar por atendimento.

Isso reduz filas especialmente em horários de pico, mas agiliza os processos a todo momento.

Pedir, personalizar e enviar o desejo à cozinha em apenas alguns cliques é muito mais fácil do que ficar com a mão levantada esperando e, então, buscar informações com o garçom porque o menu tradicional não traz uma descrição completa, só aí finalmente fazer o pedido (sob pressão, ainda por cima!) etc.

### **3. Facilidade nas atualizações**

O freguês pede comida e bebida com apenas alguns cliques através de cardápios inteligentes e, da mesma forma, a pessoa gestora do restaurante ajusta preços, adiciona ou elimina itens, cria promoções e adapta o menu para outros idiomas. De onde estiver, através do painel de gestão da ferramenta.

### **4. Excelentes tomadas de decisões**

E todas essas mudanças que acontecem em questão de cliques são decorrentes de tomadas de decisões muito mais assertivas proporcionadas pela ferramenta de automatização digital.

Com ela, o gestor pode, por exemplo, ter acesso a relatórios sobre quais itens vendem mais, quais os horários de pico e com quais combinações todo mundo dá “match”, assim os ajustes no cardápio e outras escolhas acontecem de forma mais estratégica.

É o poder de um cardápio digital com uma boa !

### **5. Melhor gestão de estoque**

A previsão de demandas proporcionada por toda a análise de dados dos cardápios digitais – e ainda mais pelo vínculo entre essa tecnologia e os sistemas de gestão (ERPs), não obrigatório, mas altamente sugerido – melhora a gestão de estoque.

Sempre que um item é vendido, atualizações automáticas ajudam você, gestor(a), a evitar surpresas desagradáveis, como a falta do carro-chefe da casa naquele momento de maior movimento.

### **6. Sustentabilidade garantida**

A digitalização do cardápio ainda reduz o uso de papel e de impressões, contribuindo para a sustentabilidade do seu restaurante e muito mais cuidado demonstrado ao meio ambiente e às gerações do presente e do futuro.

Sem contar que, com uma melhor gestão de estoque, o desperdício de insumos também cai, e sua operação se torna duas vezes mais ecológica e alinhada às expectativas de consumidores conscientes.

Em contrapartida, você ganha em sustentabilidade também – do negócio!

### **7. Redução de erros nos pedidos**

Ao eliminar a necessidade de ter atendentes só fazendo anotações dos pedidos, a tecnologia para restaurante reduz erros de comunicação, evitando mal-entendidos entre clientes e garçons e até entre garçons e cozinha/bar.

Mais um ponto para a redução do desperdício e outro para a experiência, já que os pratos chegam às mesas no tempo certo e exatamente como foram solicitados.

### **8. Otimização das operações e diminuição de gastos com equipe**

Adotar um cardápio digital não significa reduzir a equipe, mas otimizar o trabalho dos colaboradores. Como assim? Com ele, é possível redistribuir as funções dos garçons, tornando-os verdadeiros representantes de marcas e funcionários estratégicos!

A ferramenta pode ser o segredo para garantir eficiência sem sobrecarregar ou subutilizar ninguém, e quem experimenta comprova: confira o depoimento de um dos sócios do [restaurante japonês Kato Japa](https://goomer.com.br/blog/cardapio-digital-goomer-kato-japa) para saber mais.

### **9. Aumento do ticket médio com melhores estratégias de venda**

Com o cardápio digital como ferramenta de automação comercial, você faz upselling e cross-selling sem ninguém perceber, mostrando preocupação do seu restaurante com a personalização do atendimento através da sugestão de acompanhamentos, complementos e extras de forma automatizada – combinada com o pedido dos fregueses.

Isso aumenta o valor médio de cada venda, sem dúvidas!

### **10. Facilidade de compartilhamento**

Um menu tecnológico ainda pode ser acessado via diversos dispositivos móveis, bem como compartilhado por aplicativo de mensagens instantâneas ou redes sociais. Adote-o e permita que seus clientes explorem as opções do seu restaurante de onde estiverem e até façam encomendas antecipadas.

### **11. Integrações para gestão ultra-eficiente**

O cardápio digital ainda pode ser integrado a um sistema de gestão, e o restaurante automatiza emissão de Notas Fiscais, acompanhamento de entradas e saídas de insumos do estoque, de vendas etc.

As vantagens de integrar sistemas de gestão a cardápios digitais são muitas e complementares às que você está conhecendo agora.

### **12. Fidelização e retenção**

No mais, por causa de tudo o que você leu até aqui, modernizar o atendimento num restaurante ainda aumenta índices de fidelização e retenção. É a recorrência de fregueses que você quer? Então, aproveite!

Vale para qualquer tipo de menu inteligente.

Pontos Negativos:

A implementação de cardápios digitais pode representar um investimento significativo, especialmente para pequenos estabelecimentos. O custo inclui equipamentos, como *tablets, totens* ou *QR Codes*, além do desenvolvimento de *softwares* personalizados, se for o caso.

Uma desvantagem importante a ser considerada é a criação de uma dependência tecnológica, pois os cardápios digitais dependem do funcionamento adequado de dispositivos eletrônicos e conexão à internet. Falhas tecnológicas, como quedas de energia, não carregamento dos equipamentos, erros de software ou problemas de rede podem comprometer a experiência do cliente e causar atrasos no atendimento.

Talvez a maior desvantagem seja que nem todos os clientes se sentem confortáveis ou familiarizados com o uso de tecnologia. Pessoas mais idosas ou com baixa alfabetização digital podem encontrar dificuldades em navegar por um cardápio digital, o que pode impactar negativamente a experiência de consumo.

Um ponto importante a ser citado, é que cardápios digitais requerem manutenção constante, incluindo atualizações de software, substituição de equipamentos danificados e solução de problemas técnicos. Além disso, é necessário garantir que o conteúdo esteja sempre atualizado e livre de erros.

Com a implementação de cardápios digitais e muitas vezes com eles, sistemas de pesquisas, surgem preocupações com a segurança de dados dos clientes. É essencial que estabeleçam normas de proteção de dados, evitando o uso indevido das informações coletadas. O ideal é adotar plataformas seguras e transparentes, garantindo que os dados dos clientes estejam protegidos contra vazamentos ou acessos não autorizados

#### **Estratégias para Maximizar os Benefícios e Mitigar os Desafios**

Para que os cardápios digitais sejam eficazes, é fundamental adotar algumas estratégias. Primeiro, investir em uma plataforma estável e fácil de usar, que seja compatível com diferentes dispositivos e sistemas operacionais. Também é importante que o fornecedor ofereça suporte técnico rápido para resolver eventuais problemas.

Em segundo lugar, é essencial considerar a experiência de todos os clientes. Oferecer uma opção de cardápio impresso ou auxiliar os clientes na utilização da tecnologia pode ajudar a incluir aqueles que não estão habituados com o digital.

Por fim, os cardápios digitais são uma tendência que veio para ficar no setor de food service, oferecendo vantagens e desvantagens. O mais importante é que a inovação esteja alinhada com o perfil do estabelecimento e com as preferências dos consumidores, garantindo uma transição eficiente e satisfatória para todos os envolvidos.

Integrantes:

* Gabriel R.
* Kevin M.
* Luan M.

.