O Desafio da Digitalização do Cardápio no Restaurante “Sabor da Vovó”

# 1. Análise Crítica da Solução Existente

* Pontos Fortes:

O uso de QR Code agradou o público mais jovem e mais tecnológico;

Acabou com a impressão de cardápios físicos;

Acessível para todos os tipos de celulares;

* Pontos Fracos:

Causou atrasos nos pedidos;

O sistema não interagia com a cozinha;

O programa ainda dependia da empresa InovaSoft para qualquer

mudança no site.

# 2. Parecer Técnico sobre Tecnologias e Abordagens

## 2.1 Metodologia de Desenvolvimento

* A escolha de um Scrum simplificado foi adequada ao contexto (curto prazo, comunicação direta com o cliente).
* Porém, a falta de um Product Backlog estruturado e a ausência de uma etapa de Discovery inicial prejudicaram o alinhamento com necessidades críticas (promoções, pedidos, usabilidade por público mais velho).

## 2.2 Tecnologias Utilizadas

* Front-end (provável uso de HTML/CSS/JavaScript): Solução simples e eficaz para o escopo inicial.
* Back-end com dados estáticos: Limitado, mas aceitável para a primeira fase. Posteriormente evoluiu para um CMS rudimentar.
* QR Code como interface de acesso: Prático, mas deveria ter sido complementado com opção de cardápio impresso simplificado para clientes com dificuldade tecnológica.

## 2.3 Adequação às Necessidades do Cliente

* A solução atendeu parcialmente às expectativas do restaurante. Atendeu à demanda de modernização e atualização de preço, mas deixou de fora processos críticos como pedidos e promoções, o que compromete a eficiência da operação e a experiência completa do cliente.

# 3. Propostas de Melhorias/Soluções Alternativas

## 3.1 Integração com Sistema de Pedidos da Cozinha

Proposta: Desenvolvimento de um módulo de pedidos vinculado ao cardápio digital, onde o cliente possa enviar o pedido diretamente para o sistema da cozinha.

* Tecnologia sugerida: Utilização de uma API REST para envio de pedidos; interface back-end com Node.js ou Django + banco de dados relacional (ex: PostgreSQL).
* Viabilidade: Média. Requer integração com processos internos da cozinha e treinamento da equipe.
* Estimativa de custo: R$ 8.000 a R$ 12.000.
* Cronograma: 45 dias.
* Impacto esperado:  
  + Redução de erros manuais nos pedidos.
  + Agilidade no tempo de preparo e entrega dos pratos.
  + Melhoria da experiência do cliente.

## 3.2 Módulo de Gestão de Promoções

Proposta: Implementar uma página administrativa para configurar promoções sazonais, horários de validade e descontos automáticos.

* Funcionalidades:  
  + Cadastro e agendamento de promoções.
  + Definição de critérios (dias da semana, horário, pratos).
  + Exibição destacada no cardápio digital.
* Estimativa de custo: R$ 5.000 a R$ 7.000.
* Cronograma: 30 dias.
* Impacto esperado:  
  + Redução de erros manuais.
  + Maior controle e eficiência nas estratégias promocionais.
  + Aumento potencial de vendas em períodos de menor movimento.

## 3.3 Inclusão de Tutorial Interativo no Cardápio

Proposta: Adição de um guia rápido com instruções simples e visuais ao acessar o cardápio digital.

* Tecnologia sugerida: Biblioteca de onboardings como Intro.js.
* Viabilidade: Alta.
* Estimativa de custo: R$ 1.000 a R$ 2.000.
* Cronograma: 7 dias.
* Impacto esperado:  
  + Inclusão digital de clientes com baixa familiaridade.
  + Redução de confusão e pedidos incorretos.

# 4. Cronograma Geral Proposto

| Etapa | Duração Estimada | Custo Estimado (R$) |
| --- | --- | --- |
| Levantamento de requisitos detalhado | 7 dias | 0 (interna) |
| Módulo de pedidos integrados | 45 dias | 10.000 |
| Módulo de promoções | 30 dias | 6.000 |
| Tutorial interativo | 7 dias | 1.500 |
| Total estimado | 60 dias úteis | R$ 17.500 |

# 5. Conclusão

A iniciativa de digitalização do cardápio no restaurante “Sabor da Vovó” foi um passo importante rumo à modernização. A abordagem da InovaSoft, embora simplificada e com limitações, permitiu avanços significativos. No entanto, lacunas em funcionalidades críticas como integração com pedidos e gestão de promoções demonstram a importância de um levantamento de requisitos aprofundado e uma visão de médio/longo prazo.

As melhorias propostas são viáveis tecnicamente e ajustadas à realidade orçamentária do restaurante. Sua implementação deve elevar a eficiência operacional, melhorar a experiência do cliente e consolidar a transformação digital iniciada pelo restaurante.