



Centro Universitário de Brasília - CEUB
Diretoria de Educação a Distância - DIREAD
Curso Superior de TI

PROJETO II

ANÁLISE DE NEGÓCIO DE RESTAURANTE E SEUS USOS ATUAIS DE TI

Brasília - DF
2024

1 MEMBROS DO GRUPO

Amanda Cristina Rodrigues da Silva

RA 72300810

Lucas Moreno Sousa Nolasco

Ra 72300610

Pedro Henrique Campos Barbosa

RA 72300392

Angelica Cristina de Carvalho

RA 72250275

Karolyne ramos de Oliveira

RA 72300368

2 MVP

Descrição do MVP O MVP (Produto Mínimo Viável) do nosso projeto será um protótipo funcional de um sistema de gerenciamento para churrascarias, focado na interface de navegação para o cliente e nas funcionalidades essenciais para a operação do negócio.

Objetivos do MVP:

1. **Interface de Usuário:** Criar uma interface de usuário que permita a navegação intuitiva pelos itens principais do site, como "Home", "Cardápio", "Sobremesas", "Contato", e "Fale Conosco". Essa interface será desenvolvida no Figma e refinada iterativamente com base no feedback de usuários e stakeholders.

2. Funcionalidades Essenciais:

- **Cardápio Interativo:** Implementação de um cardápio interativo onde os clientes podem visualizar os pratos disponíveis, com detalhes como ingredientes e preços.
- **Simulador de Churrasco:** Inclusão de uma calculadora de churrasco que auxilia os clientes a estimar a quantidade de carne e acompanhamentos necessários para o evento.
- **Formulário de Contato:** Criação de um formulário para que os clientes possam entrar em contato diretamente com a churrascaria, facilitando o processo de reservas e pedidos especiais.

3. Arquitetura do Sistema:

- **Front-end:** Desenvolvimento da interface utilizando HTML, CSS e JavaScript, garantindo uma experiência de usuário responsiva e amigável.
- **Back-end:** Integração com um banco de dados MySQL para armazenar e gerenciar as informações do cardápio e os dados de contato dos clientes.

Entrega Final do MVP:

O produto final será um protótipo de site totalmente funcional que poderá ser utilizado pela churrascaria para gerenciar suas operações básicas e fornecer uma experiência otimizada para seus clientes.

3 ORGANIZAÇÃO ESCOLHIDA DOS E DOS PROCESSOS MELHORADOS

A organização escolhida é o restaurante Barbrasa, com unidades em Taguatinga e Samambaia. Os processos melhorados incluem o atendimento ao cliente, a gestão de pedidos, a comunicação entre a cozinha e o salão, e o controle de estoque.

4 HIPÓTESES DE MELHORIA IDENTIFICADAS PRELIMINARMENTE:

- Redução do tempo de espera dos clientes.
- Melhoria na precisão dos pedidos.
- Maior eficiência na comunicação entre equipe de atendimento e cozinha.
- Melhoria na gestão de estoque e reposição de insumos.

5 OBJETIVO DO MVP

O objetivo é proporcionar uma experiência de atendimento ao cliente mais eficiente e satisfatória, aumentando a satisfação do cliente e melhorando a eficiência operacional do restaurante.

6 JUSTIFICATIVA DO MVP:

É importante para o cliente adotar essas melhorias para acompanhar as demandas do mercado, garantir a satisfação dos clientes e permanecer competitivo no setor de restaurantes.

7 METODOLOGIA

Será adotada uma metodologia ágil de desenvolvimento de software, como Scrum. As tarefas serão divididas entre os membros da equipe, com reuniões de acompanhamento semanais para revisão e ajustes. Durante cada sprint, realizaremos reuniões diárias de acompanhamento (Meetings) para discutir o progresso, identificar possíveis impedimentos e ajustar o planejamento conforme necessário.

8 RESULTADOS ESPERADOS:

- Redução do tempo médio de espera dos clientes em 20%.
- Aumento da precisão dos pedidos em 15%.
- Melhoria na comunicação entre equipe de atendimento e cozinha.
- Melhoria na gestão de estoque e redução de desperdícios.

9 CRONOGRAMA DE ATIVIDADES:

- Semana 1-2: Coleta de requisitos e análise de processos.
- Semana 3-4: Desenvolvimento e implementação.
- Semana 5-6: Testes e ajustes finais.
- Semana 7: Entrega final.