



- Medo de perder informações importantes.
- Desejo de ter tudo organizado de forma digital.
- Quer mais tempo para focar na gestão do negócio, não em papelada.

PENSA E SENTE

ESCUTA

- Opiniões de colegas sobre outros apps ou ERPs.
- Fornecedores falando de mudanças nos preços de insumos.



VÊ

- Falta de padronização de fichas em planilhas ou papel.
- Equipe que executa receitas de formas diferentes.
- Concorrentes que usam sistemas mais modernos.

FALA E FAZ

- Quer controlar custos e insumos com precisão.
- Reclama de fichas perdidas ou inconsistentes.
- Busca rapidez para atualizar receitas e porções.
- Valoriza um app fácil, intuitivo e que gere relatórios.

DORES

- Falta de padronização de receitas.
- Retrabalho para calcular porções e custos.
- Dificuldade de acesso a fichas em diferentes locais.
- Falta de integração com compras ou estoque.

NECESSIDADES

- Interface simples e prática.
- Relatórios automáticos de custos e rendimento.
- Cadastro de ingredientes com atualização de preços.
- Backup seguro na nuvem.
- Acesso multiusuário (cozinha, gestão, estoque).