Gil Teixeira (88194), João Oliveira (93295), Gabriel Ribeiro (93036), João Figueiredo (93250) Turma P1, em 2020-11-1715, v1.0

RELATÓRIO - INCEPTION

Visão do produto

Conteúdos

| Visão do produto | | | | |
|------------------|---|--|--|--|
| 1 | Introdução | | | |
| 1.1 | Sumário executivo | | | |
| 1.2 | Controlo de versões | | | |
| 2 | Contexto do negócio e novas oportunidades | | | |
| 2.1 | Caraterização da organização e área de atuação | | | |
| 2.2 | Contexto do mercado que originou a mudança/oportunidade | | | |
| 2.3 | Transformação digital e novas formas de geração de valor | | | |
| 2.4 | Objetivos da organização com a introdução do novo sistema | | | |
| 3 | Definição do produto | | | |
| 3.1 | O conceito do produto | | | |
| 3.2 | Principais capacidades/funcionalidades | | | |
| 3.3 | Perfis dos stakeholders | | | |
| 3.4 | Ambiente de utilização4 | | | |
| 3.5 | Limites e exclusões | | | |
| 4 | Referências e recursos suplementares | | | |

1 Introdução

O mercado da comida saudável está a crescer pois cada vez mais pessoas procuram o estilo de alimentação mais saudável. Tanto nas redes sociais como nos anúncios das marcas vemos comidas que apesar de parecerem apetitosas são mais saudáveis que outras. Desta forma os restaurantes começam a adaptar as suas ementas para incluírem produtos mais benéficos e biológicos. Apesar de ser um mercado cuja tendência é crescer, torna-se mais caro quer para os consumidores quer para os produtores dos produtos e dos pratos finais.

É com base nesta procura crescente que entra o NutriLink. Uma ferramenta que liga consumidores com restaurantes que produzem estes alimentos.

1.1 Sumário executivo

Na nossa aplicação, o desenvolvimento do novo sistema de informação foi pedido por vários restaurantes na zona do Porto que praticam este estilo de alimentação saudável em resposta a esta procura

crescente de um estilo de alimentação mais saudável devido à consciencialização das pessoas perante os maus hábitos de alimentação.

A NutriLink que funciona como uma ponte que liga consumidor e vendedor(neste caso os restaurantes) visa agora, com o novo sistema, dar uma resposta a esta crescente procura por uma alimentação mais saudável.

Para isso, identificamos a necessidade de desenvolver um sistema de informação, com capacidades adequadas ao novo posicionamento do negócio, incluindo:

Uma app que permite ao consumidor, pelo valor de uma subscrição, consegue ter os alimentos saudáveis em sua casa.

1.2 Controlo de versões

| Quando? | Responsável | Alterações significativas |
|----------------|-----------------|---------------------------|
| 2020-11-1710 a | Gil Teixeira | Secções 1 e 2 |
| 13 | João Oliveira | |
| 2020-11-1710 a | Gabriel Ribeiro | Secções 3 e 4 |
| 13 | João Figueiredo | |

2 Contexto do negócio e novas oportunidades

2.1 Caraterização da organização e área de atuação

O sistema está a ser promovido pela Câmara Municipal do Porto em parceria com a Biocheers e a Câmara Municipal de Amarante, conta ainda com a colaboração da Associação Comercial do Porto e da Associação Economia Digital, no âmbito do seu programa 'Comércio Digital'.

Estas entidades visam através deste esforço conjunto estimular a economia local da área metropolitana do Porto. Com este esforço pretende-se ainda modernizar a área metropolitana do Porto.

2.2 Contexto do mercado que originou a mudança/oportunidade

O aumento da competição no mercado, levou a que a procura fosse feita maioritariamente através de apps e serviços web, sendo que as apps já implementadas negligenciam a restauração biológica e saudável. A simplificação do processo, para o cliente, é uma proposta com muito valor para muitas pessoas. Pois os restaurantes, nesta altura em que as pessoas não conseguem/podem sair de casa conseguiriam mesmo assim ter clientes.

2.3 Transformação digital e novas formas de geração de valor

A transformação digital é um sistema de subscrição para entrega de comida saudável. A simplificação do processo, para o cliente, é uma proposta com muito valor para muitas pessoas. Pois os restaurantes,nesta altura em que as pessoas não conseguem/podem sair de casa conseguiriam mesmo assim ter clientes.

O cliente só tem de pagar a subscrição e através da aplicação escolher a refeição que quer ver entregue, pagar e a comida é lhe entregue. O negócio começará a gerar muito mais dinheiro graças a este Sistema de Informação.

2.4 Objetivos da organização com a introdução do novo sistema

| Problema/limitação | Objetivo |
|------------------------------------|---|
| Pedidos de take-away por telefone | Tornar mais eficaz e rápido a colocação e registo de |
| costumam ser mais demorados e | pedidos de take-away. |
| limitados às linhas telefónicas | |
| disponíveis. | |
| Muita comida confecionada costuma | Reduzir a quantidade de comida não vendida otimizando a |
| ser desperdiçada. | procura. |
| Incompatibilidade entre horário | Facilitar a prática de uma alimentação saudável reduzindo |
| pessoal e tempo necessário para | o tempo necessário para adquirir comida biológica e |
| praticar uma alimentação saudável. | saudável já confeccionada. |

3 Definição do produto

3.1 O conceito do produto

| Para o/a: | Qualquer Pessoa |
|------------------|---|
| Que apresenta: | Desejo de praticar uma alimentação saudável de forma simples |
| O produto: | Um serviço de subscrição para entrega de comida saudável |
| Que: | Simplificação do quotidiano eliminando as complicações e dificuldades que a |
| | prática de uma alimentação saudável apresenta atualmente. |
| Ao contrário de: | Ser o próprio a procurar e obter alimentos biológicos e saudáveis. Ter de |
| | confecionar comida saudável, que pode e normalmente é um processo |
| | demorado. |
| O nosso produto: | Resolver o problema de procura de comida saudável, visto que esta se encontra |
| | localizada numa plataforma. |

3.2 Principais capacidades/funcionalidades

Com o NutrilLink o utilizador, através de uma subscrição, terá acesso a produtores de comida saudável. Ao contrário do UberEats, com o nosso serviço terá 100% certeza que a comida que come originou de produtores certificados que utilizam práticas ecológicas. Será assim possível pedir comida que se adapte à sua dieta sem pôr em causa as origens da comida.

3.3 Perfis dos stakeholders

| Stakeholder | Responsabilidades | Valor/benefício obtido com o sistema |
|----------------------|------------------------------|--------------------------------------|
| Produtores agrícolas | Produzir os hortofrutícolas. | Aumento da pesquisa e venda dos seus |
| | Garantir a qualidade, | produtos. |
| | quantidade e variedades dos | Promoção de uma cultura de |
| | produtos. | proximidade e fidelização. |
| | | Valorização do trabalho agrícola. |

3.4 Ambiente de utilização

Através da app ou do site o sistema disponibiliza uma série de restaurantes nos quais o cliente pode escolher o que quer das refeições disponibilizadas por esses restaurantes para serem entregues em sua casa ou em outro qualquer sitio à sua escolha.

3.5 Limites e exclusões

No desenvolvimento deste projeto, surgem questões como:

- O cliente pode mandar vir refeições de mais do que um restaurante num único pedido?
- Como lidar com refunds (se são justos ou não)?
- O cliente pode cancelar o pedido depois de o ter realizado?

4 Referências e recursos suplementares

Documentos:

- https://biocheers.pt/
- https://www.origensbio.pt/origens-experts/artigo/devemos-consumir-alimentos-biologicos
- https://alimentacaosaudavel.dgs.pt/
- https://visao.sapo.pt/exame/2016-02-03-os-negocios-da-comida-saudavel/?fbclid=lwAR2A-TW-Yp5IV_wjJ5taHlAyeY6kn6anvhd40ZSMk4YP0FsIFFFxmn8tFYA
- https://www.saladices.com.br/alimentacao-saudavel/beneficios-de-uma-alimentacao-saudavel/?fbclid=lwAR22kWUJ35b3Xsfh-xVCs848iCD7KKqCVWJpLEhaUUbZMHsiaWE9nLjGoxs
- https://www.theforkmanager.com/pt-pt/blog/restaurante-mais-saudavel-atrai-maisclientes?fbclid=lwAR3V9L1T5IXV-EgATvIFJIwpHFIY2zhnMrFFI7Qeh3Kx1p4clEeQoxNSw1Y