Comanda Eletrônica para Hotéis

Por Rafaella da Costa Wendhausen

Definição dos objetivos

A Comanda é um aplicativo para celular com a proposta de auxiliar o dia-a-dia do garçom em um restaurante de hotel, eliminando o uso do papel e da confusão que ocorria na cozinha.

Com a Comanda, o garçom poderá lançar pedidos, gerenciar itens que estão em mesa, fazer transferências e emitir extratos, sendo um aliado para a sua versão Web, que já é consolidada no mercado, porém não possui um bom funcionamento em mobile devido a grande quantidade de informações que são exibidas.

A Comanda Eletrônica é inspirada no <u>App Minha Comanda PDV Hotéis</u> da TOTVS Hotelaria, sob a minha própria interpretação de como o produto deveria ser.

Cenários e Personas





Nome: Leandro Magalhães

Idade: 38 Anos

Estado Civil: Casado

Cargo: Garçom

Formação: Ensino Superior Incompleto Área de atuação: Atendimento de clientes e

operação de caixa.

Dispositivos utilizados





Redes sociais que mais usa





Leandro é garçom no restaurante do hotel Miramar, servindo os hóspedes de forma rápida e assertiva e garantindo a satisfação no seu atendimento. Por ser um hotel de alto renome, recebe hóspedes de vários países no restaurante, entretanto, Leandro não possui um inglês muito fluente, porém se esforça para aprender o máximo e dar a melhor experiência para essas pessoas. Devido a alta demanda de hóspedes no restaurante em alguns dias mais movimentados, ele tenta suprir com a falta de pessoas na equipe, mas sem perder a qualidade do seu trabalho, fazendo os lançamentos dos pedidos corretamente e conferindo os pagamentos.

😄 Fica feliz quando...

- ✓ Trabalha com uma comanda eletrônica para ganhar tempo;
- O cardápio digital é integrado com o ponto de venda para o restaurante;
 - Podem solicitar confirmação do pedido para diminuir erros;

🙁 Sente frustrado quando...

- O sistema é muito complexo de operar e tem travamentos constantes;
 - - Quando a internet fica lenta ou há perda de sinal;

Gerente de Alimentos e Bebidas



Nome: Alessandra Lobos

Idade: 51 Anos

Estado Civil: Solteira

Cargo: Gerente de A&B (Alimentos e Bebidas)
Formação: Ensino Superior Completo em

Administração

Área de atuação: Almoxarifado e restaurante

Dispositivos utilizados







Redes sociais que mais usa







Alessandra é a gerente do setor de alimentos e bebidas do restaurante do hotel Miramar. Seu dia-a-dia é sempre cheio e atarefado, fazendo o controle e administração de conflitos do almoxarifado, além de gerir os custos e aprovar as compras para o que está em falta no hotel. Apesar de ser conhecida como uma líder firme por outros departamentos do hotel, ela sempre está disposta a orientar e treinar as pessoas, mantendo a equipe motivada para sempre obterem a satisfação do cliente. Ela também supervisiona e dá suporte operacional aos garçons e verifica a execução das ordens de serviços em eventos.

😄 Fica feliz quando...

O sistema possui automatização de tarefas;

- Há controle de pensão e consumo nos pontos de venda:
- ✓ Tem um aplicativo com os preços dos itens do caixa, além do inventário físico sempre atualizado;

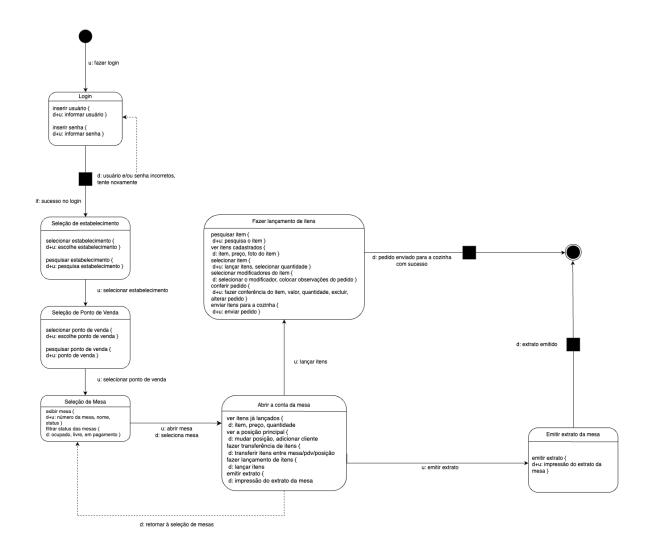
Sente frustrada quando...

- O sistema é complexo com muitos passos para concluir uma operação;
 - Solution Os dados que o sistema emite são inconsistentes e sem credibilidade;
 - O ponto de venda realiza lançamentos duplicados e geram desperdícios;

Objetivos

O objetivo é o garçom realizar o lançamento de itens e também a emissão do extrato da mesa para o cliente por parte da gerente de alimentos e bebidas, sendo o mais rápido e prático o possível sem que seja necessário o uso de papel e podendo atender ao maior número de pessoas possíveis no salão.

Modelo de Interação MoLIC



User Interface

Link do protótipo:

https://www.figma.com/proto/lbnwGZnnhPBsVfVvlyYbkR/Projeto-P%C3%B3s-UX-IH C?type=design&node-id=1-2&viewport=663%2C304%2C0.21&t=FSm36wtl9EjQWe V4-0&scaling=scale-down&starting-point-node-id=44%3A3719



⇔Comanda

Usuário

Senha

Login

Esqueci minha senha

- Campos de texto
- Raised button
- Flat button

9:30

Estabelecimentos

Q



- Header
- Icon Button
- Card

9:30



← Pontos de Venda

Q









- Header
- Icon Button
- Card



- Header
- Icon Button (x2)
- Card
- Chip



12/07/2023 | 16:29

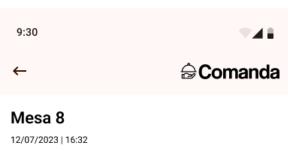


Lançar itens

Transferir itens

Emitir extrato

- Header
- Text Label
- Card
- List Item
- Divider
- Icon button
- Badge
- Raised button
- Flat button





- Header
- Text Label
- Card
- Image
- Chips
- Search Bar



12/07/2023 | 16:33

Pesquisar itens por nome, código...

Q

Sobremesas X

Mais vendidos

Bebidas

Car

Pannacotta com Calda de Moran... R\$ 29,90



Waffle Belga com Frutas Vermel... R\$ 35,90



Mil Folhas com Morangos e Sus... R\$ 29,90



Brownie Supremo Rocks

R\$ 35,90



Torta Caramelo Crocante Fatia R\$ 39,90



Torta de Limão Siciliano Fatia R\$ 39,90



- Header
- Text Label
- Card
- Image
- Chips
- Search Bar



⊖Comanda



Brownie Supremo Rocks

R\$ 35,90



Algum adicional?

Calda de Fudge Quente	+R\$ 6,90
-----------------------	-----------

1 Bola de Sorvete de Creme +R\$ 11,90

☐ 1 Bola de Sorvete de Chocolate +R\$ 11,90

Alguma observação?

Ponto da carne, alergia à algum item, retirar condimentos...

Adicionar item

- Header
- Text Label
- Image
- Icon button
- Checkbox
- Text Input
- Raised button







⇔Comanda



Brownie Supremo Rocks

R\$ 35,90



+

Algum adicional?

~	Calda de Fudge Quente	+R\$ 6,90
---	-----------------------	-----------

☐ 1 Bola de Sorvete de Creme +R\$ 11,90

☐ 1 Bola de Sorvete de Chocolate +R\$ 11,90

Alguma observação?

Ponto da carne, alergia à algum item, retirar condimentos...

Adicionar item

- Header
- Text Label
- Image
- Icon button
- Checkbox
- Text Input
- Raised button



Mesa 8 - Conferência



Enviar pedido

- Header
- Text Label
- Card
- List Item
- Divider
- Icon button
- Raised button



12/07/2023 | 16:40



- Header
- Text Label
- Card
- List Item
- Divider
- Icon button
- Badge
- Raised button
- Flat button
- Snackbar







Mesa 8 - Extrato

⇔Comanda

RESTAURANTE LUMIERE
CNPJ: 66.547.618/0001-84
Praia de Botafogo, 370 - 5° andar - Botafogo, Rio de Janeiro - RJ
+55 (21) 3122-9600

EXTRATO DA CONTA: 12345678
PONTO DE VENDA: Restaurante Lumiere
LOCAL DE ENTREGA: Mesa 08

Data do Lançamento: 12/07/202	23		
Descrição	Qtd Un	VI. Unit.	VI. Total
Spaguetti alla Carbonara	2 UN	R\$ 36,90	R\$ 73,80
Guaraná Antartíca 350ml L	1 UN	R\$ 9,90	R\$ 9,90
Mini Hamburguer Kids	1 UN	R\$ 24,90	R\$ 24,90
Vinho La Rosa Chile 2019	2 UN	R\$ 42,99	R\$ 85,98
Brownie Supremo Rocks	1 UN	R\$ 35,90	R\$ 35,90

 SUBTOTAL:
 R\$ 237,38

 DESCONTO:
 R\$ 0,00

 TOTAL:
 R\$ 237,38

 VALOR PAGO:
 R\$ 0,00

 A PAGAR:
 R\$ 138,60

 Taxa Serviço
 Taxa com Serviço

 10% - R\$ 23,70
 R\$ 261,11

 Taxa Serviço/Pessoa
 Taxa com Serviço/Pessoa

 10% - R\$ 7,90
 R\$ 86,03

 Valor por pessoa (3)

Aguarde a impressão do documento fiscal Emitido por Rodrigo Lima em 12/07/2023 às 16:40

Emitir extrato

- Header
- Text Label
- Card
- List Item
- Divider
- Raised button



12/07/2023 | 16:40



Transferir itens

Extrato emitido com sucesso

- Header
- Text Label
- Card
- List Item
- Divider
- Icon button
- Badge
- Raised button
- Flat button
- Snackbar