

## GP

## PITCH

**Justificativa:** Acredito que existe uma oportunidade de mercado para desenvolver um software moderno e eficiente para gerenciar reservas de mesa em restaurantes. Além disso, o uso de tecnologia pode ajudar a melhorar a experiência do cliente e aumentar a eficiência operacional dos restaurantes.

**Object Smart:** Os principais clientes serão os proprietários de restaurantes, enquanto os principais usuários serão os funcionários dos restaurantes encarregados de gerenciar as reservas e os pedidos. Os clientes dos restaurantes também serão impactados, já que a utilização de um software de gerenciamento de reservas pode melhorar a qualidade do serviço e a satisfação do cliente.

**Benefícios:** Os principais clientes serão os proprietários de restaurantes, enquanto os principais usuários serão os funcionários dos restaurantes encarregados de gerenciar as reservas e os pedidos. Os clientes dos restaurantes também serão impactados, já que a utilização de um software de gerenciamento de reservas pode melhorar a qualidade do serviço e a satisfação do cliente.

**Produto:** Os restaurantes, principalmente aqueles que estão em áreas turísticas, têm enfrentado dificuldades em gerenciar as reservas de mesas de forma eficiente. Muitos ainda utilizam sistemas manuais, que são propensos a erros, enquanto outros usam soluções de software antiquadas e pouco eficientes. Essa situação pode levar a problemas de gestão de estoque e insatisfação dos clientes.

**Benefícios:** Os principais clientes serão os proprietários de restaurantes, enquanto os principais usuários serão os funcionários dos restaurantes encarregados de gerenciar as reservas e os pedidos. Os clientes dos restaurantes também serão impactados, já que a utilização de um software de gerenciamento de reservas pode melhorar a qualidade do serviço e a satisfação do cliente.

### Requisitos do sistema:

1. Interface de usuário amigável e intuitiva para os proprietários do restaurante gerenciarem reservas, estoques e pedidos.
2. Capacidade para permitir que os clientes façam reservas online, visualizem a disponibilidade de mesas e escolham as opções de menu.
3. Capacidade para monitorar o fluxo de trabalho do restaurante e gerar relatórios e análises para melhorar o desempenho operacional.
4. Sistema de pagamento integrado para permitir que os clientes paguem pelas reservas e pedidos online.
5. Segurança de dados de clientes, incluindo informações pessoais e de pagamento.
6. Sistema de reserva eficiente para evitar erros, como super-reservas ou reservas duplicadas.
7. Capacidade para personalizar o sistema de acordo com as necessidades específicas do restaurante.
8. Integração com outras plataformas de reservas, como TripAdvisor e Yelp, para aumentar a exposição do restaurante.
9. Escalabilidade para lidar com um grande número de reservas e pedidos sem comprometer o desempenho do sistema.
10. Atualizações regulares e suporte técnico para garantir a estabilidade e o bom desempenho do sistema.

## STAKEHOLDERS

## EQUIPE

Pablo Vinicius Arruda Batista

1. Fornecedores de tecnologia: empresas que fornecem hardware, software e serviços para suportar a infraestrutura do sistema, como servidores em nuvem, bancos de dados, software de gerenciamento de rede, entre outros.
2. Provedores de pagamentos online: empresas que fornecem soluções de pagamento online para o sistema de reservas, como gateways de pagamento e provedores de processamento de cartão de crédito.
3. Parceiros de negócios: outras empresas que colaboram com o sistema de gerenciamento de reservas, como plataformas de revisão online, agências de turismo e operadoras de hotéis.
4. Reguladores governamentais: agências governamentais que regulam os negócios de restaurantes e podem exigir que os proprietários cumpram determinadas normas, como regulamentos de segurança alimentar e privacidade de dados.

## LINHA DO TEMPO

**1** Planejamento e análise de requisitos (2 semanas)

- Definir escopo do projeto
- Identificar stakeholders
- Definir requisitos funcionais e não funcionais
- Definir cronograma preliminar

**2** Design e arquitetura (3 semanas)

- Definir a arquitetura do software
- Criar o design da interface de usuário
- Estabelecer a tecnologia a ser usada
- Identificar os requisitos de hardware

**3** Desenvolvimento (8 semanas)

- Implementar a função principal do sistema
- Desenvolver as interfaces de usuário
- Estabelecer a tecnologia a ser usada
- Identificar os requisitos de hardware

**4** Testes e Qualidade (2 semanas)

- Realizar testes de qualidade de software
- Realizar testes de segurança
- Realizar testes de unidade e integração
- Realizar testes de aceitação com os clientes

**5** Lançamento e implementação (2 semanas)

- Preparar ambiente para produção
- Treinamento nos restaurantes
- Realizar o lançamento oficial do sistema
- Corrigir erros encontrados durante os testes

**6** Manutenção e suporte (em curso)

- Corrigir defeitos encontrados pelos usuários
- Realizar manutenção preventiva do sistema
- Realizar atualizações do sistema conforme necessário

## PREMISSAS

1. **Acesso à internet:** o sistema será baseado em nuvem e, portanto, exigirá uma conexão à internet estável para funcionar corretamente.
2. **Disponibilidade de dispositivos:** os proprietários de restaurantes e seus funcionários precisarão ter acesso a computadores ou dispositivos móveis para acessar o sistema.
3. **ACEITAÇÃO DO CLIENTE:** os clientes precisarão estar dispostos a usar o sistema para fazer reservas e interagir com o restaurante por meio do aplicativo ou site.
4. **CAPACIDADE DE INTEGRAÇÃO:** o sistema precisará se integrar com os sistemas de ponto de venda e gerenciamento de estoque existentes no restaurante para ser efetivo.
5. **ADOÇÃO DE PRÁTICAS DE GERENCIAMENTO ADEQUADAS:** o sistema pressupõe que os proprietários de restaurantes e seus funcionários adotem práticas adequadas de gerenciamento e utilizem as informações fornecidas pelo sistema de forma eficaz para melhorar a eficiência do restaurante.

## RESTRIÇÕES

1. **Orçamento:** o projeto deve ser executado dentro do orçamento previsto para garantir a viabilidade financeira do produto.
2. **Cronograma:** o projeto deve ser concluído dentro do prazo acordado para garantir que o produto seja entregue no momento certo e atenda às necessidades dos clientes.
3. **Escopo:** o escopo do projeto deve ser claramente definido e gerenciado para evitar a inclusão de recursos desnecessários ou recursos que possam impactar negativamente a qualidade do produto.
4. **Tecnologia:** o produto deve ser desenvolvido com tecnologia confiável e atualizada para garantir a segurança, confiabilidade e escalabilidade do sistema.
5. **Segurança:** o sistema deve ser projetado com medidas de segurança robustas para garantir a proteção dos dados do usuário e do restaurante.
6. **Regulamentações:** o sistema deve ser desenvolvido de acordo com as regulamentações aplicáveis, como proteção de dados pessoais e privacidade do usuário.
7. **Integração:** o sistema deve ser capaz de se integrar com outros sistemas e tecnologias usados pelos restaurantes, como sistemas de pagamento e softwares de contabilidade.
8. **Usabilidade:** o sistema deve ser fácil de usar e ter uma interface intuitiva para garantir que os usuários possam usar o sistema sem treinamento adicional.
9. **Disponibilidade:** o sistema deve estar disponível para uso em todos os momentos.

## RISCOS

1. Problemas de confiabilidade: Se o sistema falhar frequentemente ou apresentar erros, os proprietários de restaurantes e seus funcionários podem perder a confiança no sistema e optar por soluções alternativas.
2. Problemas de segurança: Se o sistema não for seguro o suficiente para proteger as informações dos clientes e dos restaurantes, pode haver vazamentos de dados ou invasões de segurança que afetem a reputação do restaurante.
3. Problemas de escalabilidade: Se o sistema não for capaz de lidar com um grande volume de reservas e pedidos, isso pode afetar negativamente a eficiência operacional do restaurante.
4. Problemas de integração: Se o sistema não se integrar adequadamente com outros sistemas de software utilizados pelo restaurante, isso pode levar a atrasos e erros na gestão das reservas.
5. Problemas de adoção: Se os proprietários de restaurantes e seus funcionários não adotarem o sistema de forma adequada, ou se os clientes não se adaptarem a ele, o sistema pode não ser eficaz em melhorar a eficiência operacional do restaurante.
6. Problemas de custo: O desenvolvimento, implementação e manutenção do sistema podem ser caros e, se não houver um bom retorno sobre o investimento, o projeto pode não ser viável a longo prazo.
7. Não atender às expectativas do cliente: Se o sistema não for desenvolvido de acordo com as expectativas dos clientes, ele pode não ser adotado, o que pode levar a um fracasso do projeto.
8. Problemas de usabilidade: Se o sistema for difícil de usar ou pouco intuitivo, os funcionários dos restaurantes podem ter dificuldades para aprender a usá-lo, o que pode levar a erros e atrasos..

## CUSTOS

1. Custo da equipe de desenvolvimento: Isso inclui o salário de desenvolvedores, designers, gerentes de projeto, testadores de qualidade e outros membros da equipe. O número de membros da equipe pode variar dependendo da escala do projeto.
2. Custo de infraestrutura: O software será baseado em nuvem, portanto, haverá custos associados ao uso de servidores em nuvem, bancos de dados, serviços de hospedagem e outras infraestruturas de TI.
3. Custo de ferramentas de desenvolvimento e software de terceiros: O projeto pode precisar de ferramentas de desenvolvimento de software, bibliotecas de código-fonte aberto e outros softwares de terceiros. Há custos associados à compra ou licenciamento dessas ferramentas e softwares.
4. Custo de testes e validação: É importante que o sistema seja testado e validado em diferentes estágios do desenvolvimento para garantir a qualidade do software. Os custos incluem ferramentas de teste, testes manuais e automatizados, e a equipe responsável pelos testes.
5. Custo de treinamento e suporte: O software deve ser fácil de usar, mas ainda assim, os usuários precisarão de treinamento e suporte para garantir uma implementação bem-sucedida do sistema. Os custos podem incluir materiais de treinamento, custos de treinamento e equipe de suporte técnico.