**Relatório de experiência de usuário**

**Responsável:** Pedro Henrique de Oliveira Lima

**Data inicial da aplicação da pesquisa:** 07/11/2023

**Data final da aplicação da pesquisa:** 10/11/2023

***Link* para a pesquisa:**

**Visão geral**

As perguntas foram escolhidas com base na necessidade de obter informações essenciais para entender as necessidades e expectativas dos usuários em relação ao sistema de cadastro de alimentos no refeitório da empresa.

***Personas***

**Persona 1:** Ana, a Funcionária Ocupada

**Nome:** Ana Silva

**Idade:** 30 anos

**Função na Empresa:** Analista de Marketing

**Descrição:**

Ana é uma funcionária ocupada na empresa. Ela trabalha em horários irregulares e tem pouco tempo para planejar suas refeições. Ana faz suas refeições no refeitório com frequência, mas muitas vezes enfrenta filas e atrasos. Ela está em busca de um sistema de cadastro de alimentos que seja rápido e eficiente, permitindo que ela escolha sua refeição com antecedência e evite esperas. Ana valoriza opções saudáveis e informações nutricionais detalhadas para fazer escolhas alimentares conscientes.

**Necessidades e Expectativas**:

Rápido acesso ao menu e opção de reserva antecipada.

Notificações sobre cardápios diários em seu telefone.

Informações nutricionais detalhadas para fazer escolhas saudáveis.

**Dores:**

Atrasos devido às filas no refeitório.

Falta de opções saudáveis.

Dificuldade em planejar refeições com antecedência.

**Persona 2:** Carlos, o Chefe de Cozinha

**Nome:** Carlos Mendes

**Idade:** 45 anos

**Função na Empresa:** Chefe de Cozinha

**Descrição:**

Carlos é o chefe de cozinha responsável por preparar as refeições do refeitório da empresa. Ele tem uma vasta experiência na culinária e está sempre em busca de maneiras de melhorar a qualidade das refeições que serve. Carlos deseja um sistema de cadastro de alimentos que o ajude a planejar o cardápio com antecedência, gerenciar estoques e obter feedback dos funcionários. Ele valoriza a eficiência e a capacidade de fornecer refeições deliciosas e nutritivas.

**Necessidades e Expectativas:**

Cadastro de alimentos e cardápio atualizados.

Relatórios sobre a demanda e preferências dos funcionários.

Mecanismo de feedback dos usuários.

**Dores:**

Dificuldade em antecipar a demanda e gerenciar estoques.

Falta de informações sobre as preferências dos funcionários.

Pouco feedback sobre as refeições servidas.

**Mapa de empatia**

**Mapa de Empatia para Ana, a Funcionária Ocupada:**

**O que ela vê ?**

Ana vê longas filas no refeitório e uma variedade limitada de opções saudáveis.

**O que ela ouve?**

Ela ouve colegas reclamando das filas e da falta de opções saudáveis.

**O que ela pensa e sente?**

Ana pensa que é importante fazer escolhas alimentares saudáveis, mas muitas vezes se sente pressionada pelo tempo.

**O que ela diz e faz ?**

Ela diz que gostaria de uma maneira mais rápida de acessar o menu e fazer pedidos antecipados.

Ela pesquisa informações nutricionais online e faz escolhas conscientes sempre que possível.

**Mapa de Empatia para Carlos, o Chefe de Cozinha:**

**O que ele vê ?**

Carlos vê a necessidade de antecipar a demanda e fornecer refeições de qualidade.

**O que ele ouve ?**

Ele ouve os funcionários expressando suas preferências alimentares de forma esporádica.

**O que ele pensa e sente ?**

Carlos pensa que a comunicação com os funcionários sobre o cardápio e as preferências é fundamental.

**O que ele diz e faz ?**

Ele diz que gostaria de um sistema que permita o cadastro e gerenciamento eficiente do cardápio.

Ele está disposto a ouvir o feedback dos funcionários para aprimorar as refeições.

.