

**UM APP
CRIADO NA
MESA DE
BAR!**



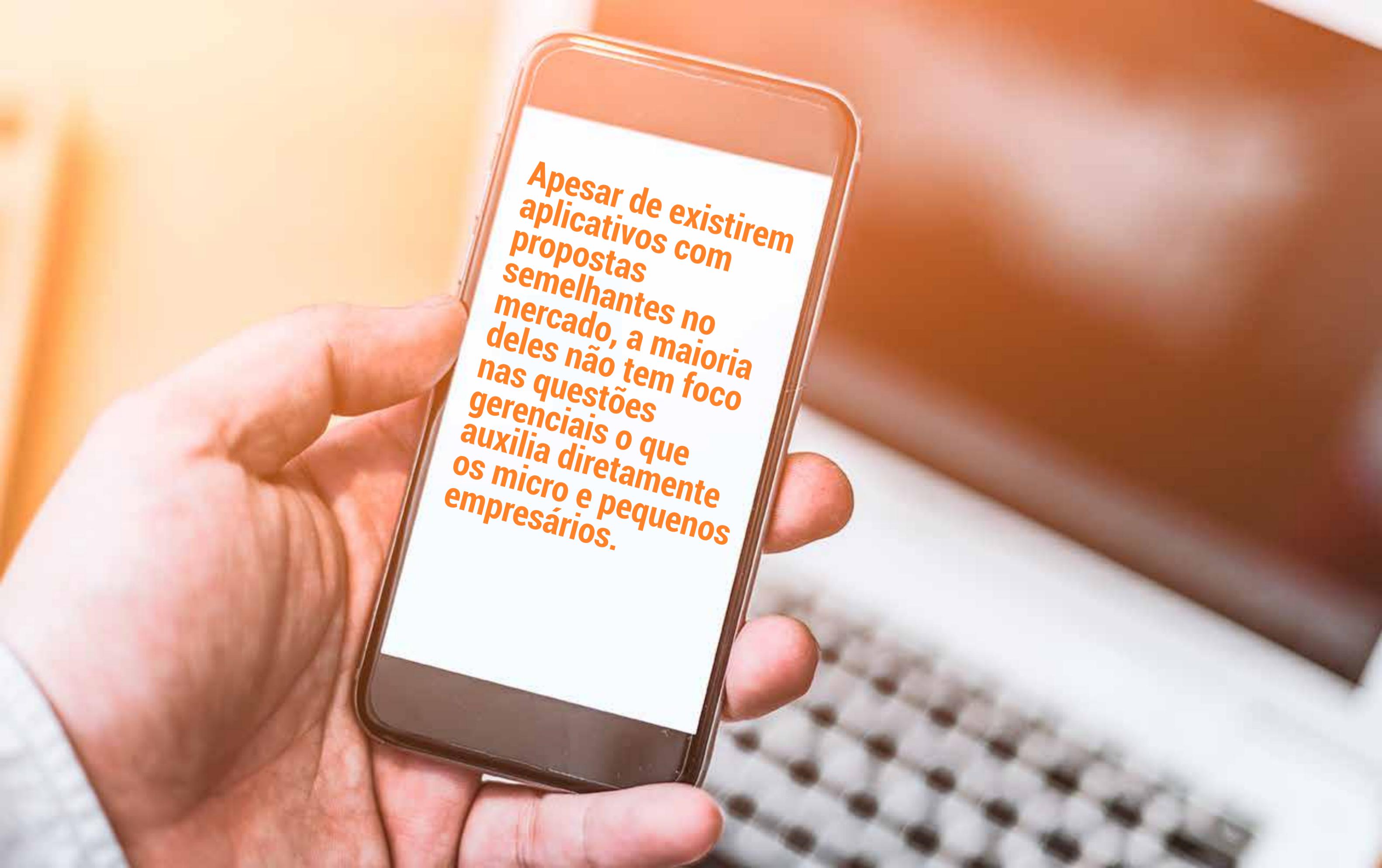


Otimizar os processos de atendimento de bares e restaurantes, visando melhor experiência do usuário e permitindo a interação dos frequentadores.

PONTOS DO SOFTWARE APP

1. Garantir a transparência na consumação dos produtos;
2. Ampliar o controle de gastos por parte dos clientes;
3. Facilitar o encerramento e pagamento de contas;
4. Aumentar a satisfação dos clientes;
5. Otimizar o atendimento;
6. Reduzir filas;
7. Gerar aumento no faturamento;
8. Minimizar custos;
9. Humanizar o atendimento;
10. Emitir nota fiscal eletrônica;
11. Gerar relatórios que facilitem o controle de estoque por parte da empresa;
12. Reservar mesas antecipadamente;
13. Realizar pedidos de delivery com acompanhamento do andamento e horário de saída para a entrega;
14. Sincronizar com as redes sociais do usuário;
15. Bonificar o usuário de acordo com o histórico de consumação no estabelecimento;
16. Demonstrar para o cliente o valor real dos produtos, identificando o valor dos impostos (municipal, estadual, federal) e quanto, efetivamente, vale o produto.





Apesar de existirem aplicativos com propostas semelhantes no mercado, a maioria deles não tem foco nas questões gerenciais o que auxilia diretamente os micro e pequenos empresários.



Público Alvo

Micro e Pequenos empresários do ramos de bares, restaurantes e casas noturnas. E clientes que frequentam os mesmos.



Escopo

Software que auxiliam o empresário e se conecta ao aplicativo (android, ios e windows phone).

ESCOPO DO PRODUTO

Versão 1.0

1. Acompanhamento em tempo real da comanda;

2. Divisão por quantidade de pessoas na mesa incluindo as taxas como couvert e garçom;

3. Divisão de pessoas com ou sem bebidas alcoólicas;

4. Divisão da comanda "modo: casal";

5. Interação cliente/cliente (possibilidade de interagir com outros clientes, relacionamentos antes intermediados pelos garçons passam a ser feitos através do aplicativo);

6. Identificação dos locais de preferência do cliente;

7. Apresentação das posições disponíveis no ambiente (mesa espaço livre);

8. Notificação ao estabelecimento da presença do cliente e permissão liberada ao histórico do cliente (tipo de bebida, pratos preferidos);

9. Ranking do usuário (histórico de consumo da bebida preferida, quanto tempo permaneceu no ambiente, se construiu laços de amizades, o que poderia ter feito se não estivesse naquele local, de forma cômica, atribuindo points e classificando-o nos perfis existentes);

10. Relatórios gerenciais (marca mais consumida, dia e horário de maior frequência e produtos que não têm aceitação, relatório de cliente individual, tempo de atendimento, satisfação do cliente);

11. Cronometrar quanto de demora enfrentou até ter seu pedido disponibilizado.

12. Avaliar a satisfação do cliente (atendimento, profissionais, limpeza do ambiente, música, etc).

13. Registro de dados do cliente. Esses dados servem para criação de banco de dados para as empresas e podem orientar a realização de campanhas.



Premissa

Viabilizar parceria com bares;
Registro de aplicativo;

Restrições

Orçamento limitado;
Escassez de recursos humanos;

Riscos

Não ser reconhecido como invoção no mercado;
Não conseguir adesão de parcerias com bares;
Baixa adesão dos usuários;

Principais Concorrentes

- Passa a Régua;
- Controla.me;
- Tippz Mobile;



Monetização

Expectativa de Receita

Interação



**BEBEDORES
RESPONSÁVEIS.**

Adelson Moreira Santos
Aline dos Santos
Andelaide Lima
Daiane Nascimento
Edson Pereira de Souza
Fernando Torres
Fledison Antônio F. da S
Gleysse Lorhen
Henrique Salustiano Silva
Marcio Marino Navas Filho
Raissa Paiva
Renan Bragança
Renato Mesquita



**SE DIRIGIR NÃO BEBA.
SE FOR BEBER CHAMA A GENTE!**

**APROVEITE PARA LER
NOSSO PROJETO.
CLIQUE NO CHOPP.**

