



**CENTRO UNIVERSITÁRIO DE BRASÍLIA
FACULDADE DE TECNOLOGIA E CIÊNCIAS SOCIAIS APLICADAS**

RESUMO EXECUTIVO

menu360.

Membros do Projeto

22152639 - David Fernandes Rocha Pitta

22150294 - Enzo Souto Dantas

22151759 - Thiago Craveiro de Sá Xavier

Orientador

Prof. MSc. Fabiano Mariath

BRASÍLIA, Julho de 2025

AGRADECIMENTOS

Agradecemos a todos que contribuíram, direta ou indiretamente, para o desenvolvimento deste projeto. Nossa gratidão vai à equipe docente pela orientação técnica, apoio acadêmico e pelos valiosos feedbacks que guiaram cada etapa do processo. Agradecemos também ao restaurante apetit's que compartilhou sua experiência no setor gastronômico, permitindo que o projeto fosse construído com base em desafios reais e necessidades concretas.

Reconhecemos ainda o apoio de colegas, amigos e familiares, que ofereceram incentivo e compreensão ao longo da jornada. Seu suporte foi essencial para que pudéssemos enfrentar os desafios com determinação. Por fim, registramos nosso apreço à instituição de ensino, por proporcionar um ambiente de aprendizado prático e colaborativo, que permitiu aplicar conhecimentos adquiridos em sala de aula em um contexto real de mercado.

RESUMO

Este resumo tem por objetivo apresentar de modo sucinto os principais elementos do Projeto de Tecnologia da Informação, que foi apresentado no Prêmio Projeto Destaque para que a comunidade acadêmica possa subsidiar sua avaliação do referido projeto no Prêmio Projeto Destaque.

O projeto Menu360 consiste no desenvolvimento de uma solução digital integrada voltada à gestão de restaurantes, composta por um aplicativo móvel, uma plataforma web administrativa e um painel de controle com indicadores gerenciais. A iniciativa surge como resposta aos desafios enfrentados por pequenos e médios estabelecimentos do setor gastronômico, que lidam com dificuldades na organização de pedidos, controle financeiro e atendimento ao cliente.

A solução propõe automação de tarefas rotineiras, geração de relatórios estratégicos e melhoria da experiência do cliente, com foco em acessibilidade, usabilidade e escalabilidade. O projeto foi desenvolvido com base em metodologias ágeis, aplicando práticas de engenharia de software, e está alinhado às tendências de digitalização do setor, buscando contribuir com a transformação e profissionalização da gestão de restaurantes.

Palavras-chave: gestão de restaurantes, automação, plataforma digital

SUMÁRIO

1. PROBLEMA/OPORTUNIDADE	3
2. BENEFÍCIOS DA SOLUÇÃO	4
3. PÚBLICO-ALVO	4
4. PROTÓTIPO VISUAL	4
5. CONSIDERAÇÕES FINAIS	4
REFERÊNCIAS	4

1. PROBLEMA/OPORTUNIDADE

Restaurantes que dependem de processos manuais ou softwares limitados enfrentam baixa produtividade, fragilidade financeira e falhas no atendimento, levando 35% a fecharem nos dois primeiros anos, com produtividade reduzida em até 40%. A digitalização com sistemas especializados automatiza estoque, faturamento e fluxo de caixa, melhora a experiência do cliente e, com o mercado de softwares para restaurantes projetado para crescer 14,6% ao ano até 2030, torna-se estratégico investir em soluções que otimizem processos, reduzam desperdícios e fortaleçam a sustentabilidade do negócio.

2. BENEFÍCIOS DA SOLUÇÃO

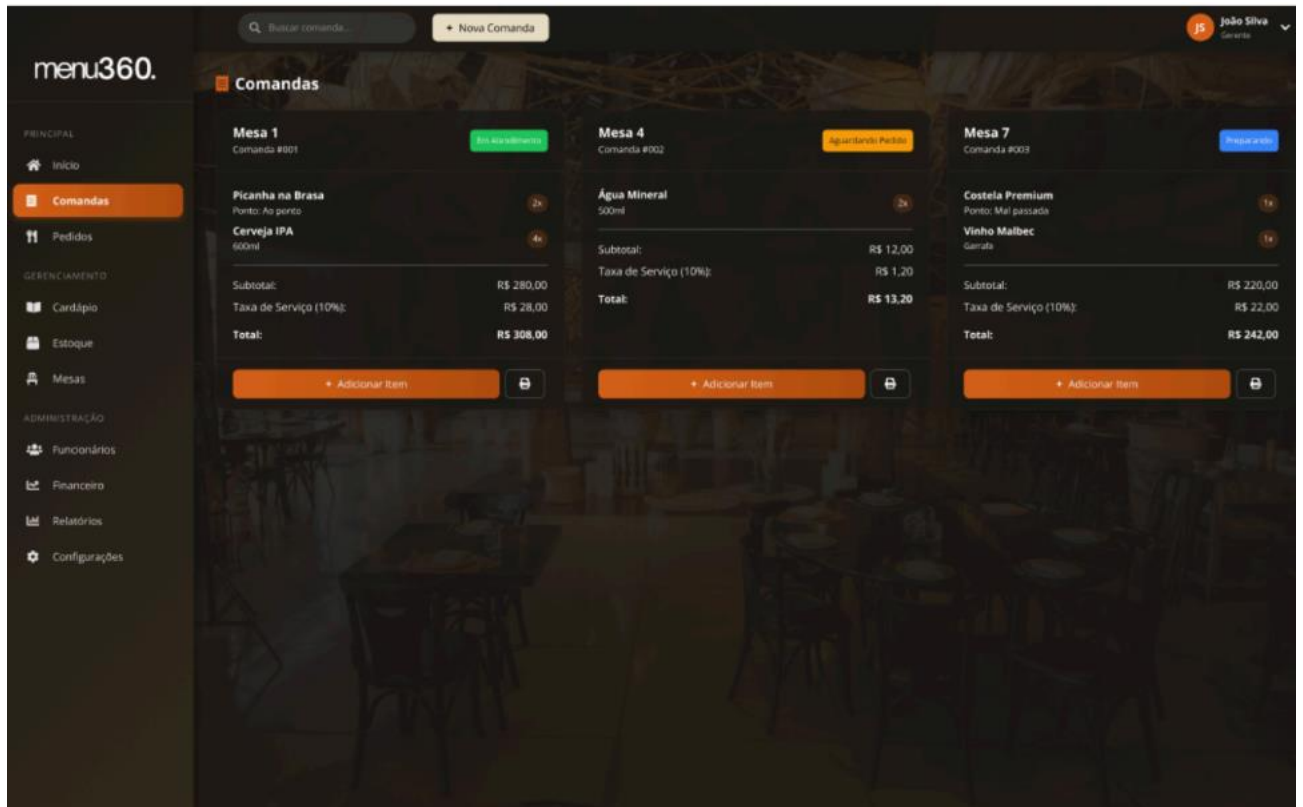
Plataforma digital integrada (aplicativo, sistema web e painel) que automatiza pedidos, estoque e fechamento de contas, reduzindo erros e desperdícios. Fornece controle de estoque com alertas de validade e relatórios financeiros que embasam decisões. Exibe métricas de vendas, produtividade e fidelização no painel, possibilitando melhorias contínuas.

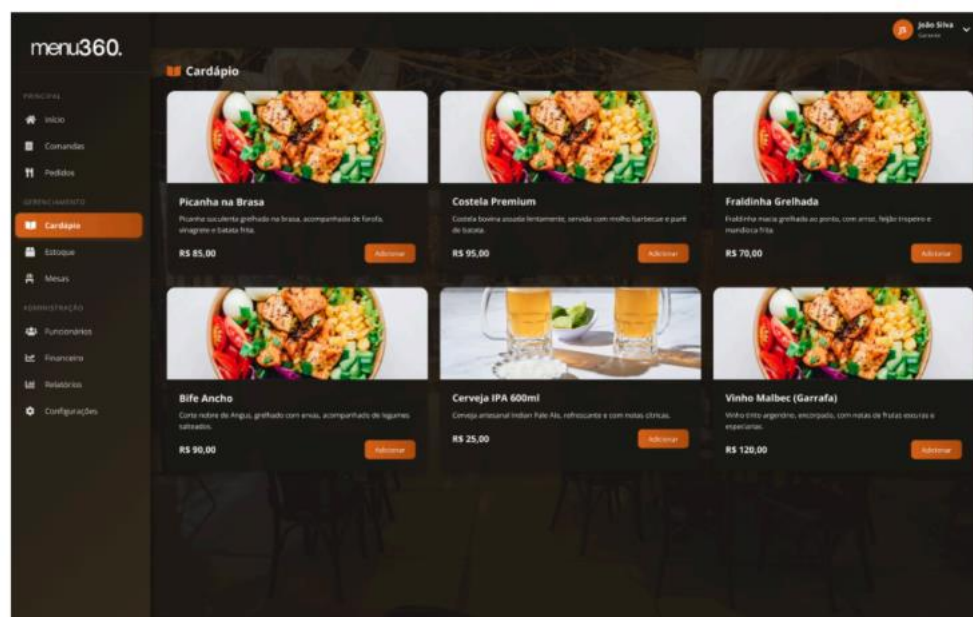
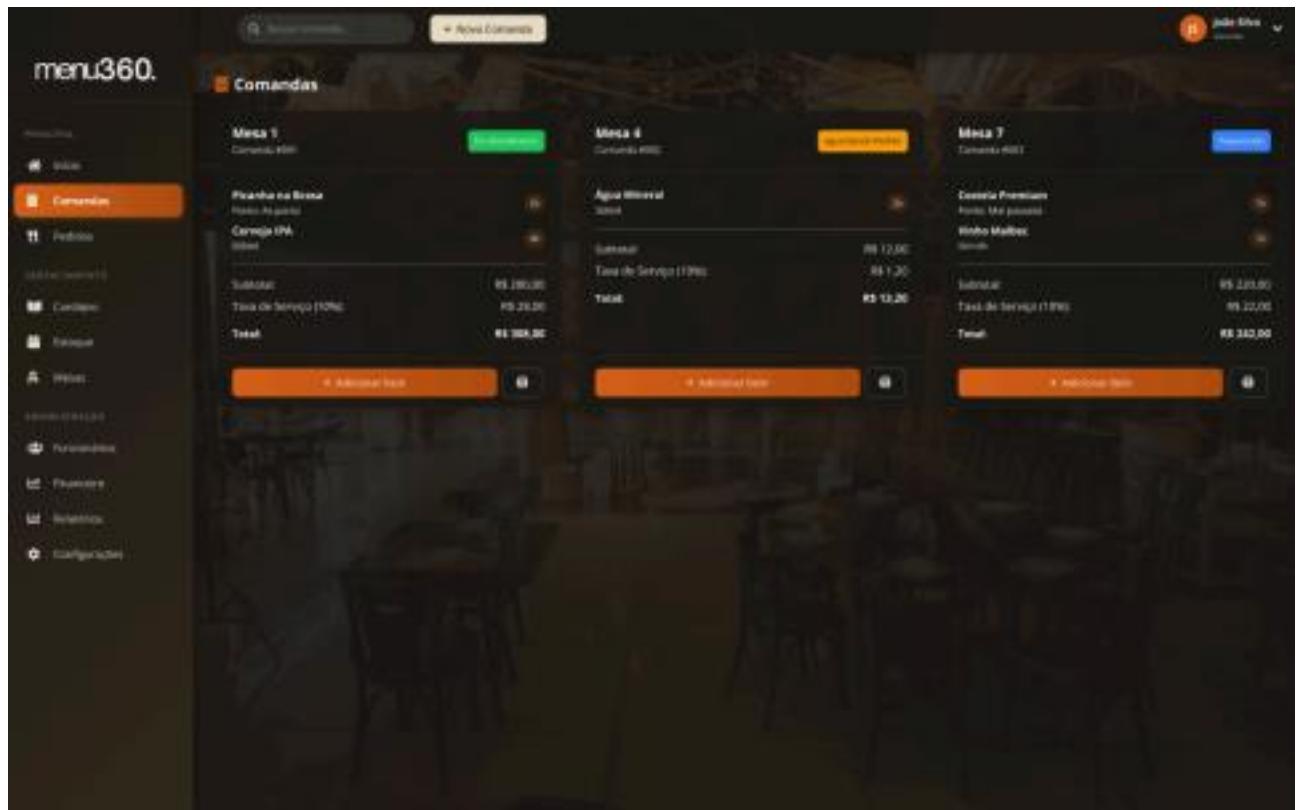
3. PÚBLICO-ALVO

O público-alvo do projeto é composto prioritariamente por proprietários e gestores de restaurantes de pequeno e médio porte, com faturamento mensal entre R\$ 20 mil e R\$ 300 mil, localizados em centros urbanos e com até 50 colaboradores. Também fazem parte desse perfil empreendedores em estágio inicial de atividade, com até cinco anos de atuação no setor gastronômico, que demonstram abertura à inovação e à adoção de soluções tecnológicas. Além disso, redes de franquias e estabelecimentos de food service que buscam padronização de processos entre unidades integram esse grupo, especialmente aqueles que necessitam de maior controle sobre dados operacionais. O sistema foi pensado para atender profissionais com nível intermediário de alfabetização digital, que já fazem uso de ferramentas básicas, como planilhas ou softwares simples, e que estão prontos para migrar para uma plataforma mais robusta e integrada.

4. PROTÓTIPO VISUAL







menu360. Adicionar Item Jeferson Silva

Estoque

Item	Quantidade	Unidade	Status	Ações
Picanha	15	kg	Disponível	
Costela Bovina	8	kg	Disponível	
Fractinha	3	kg	Em falta	
Cerveja IPA	50	un	Disponível	
Vinho Malbec	2	garrafas	Em falta	
Refrigerante	0	lata	Em falta	

menu360. Jeferson Silva

Mesas

Mesa 1	Mesa 2	Mesa 3
Capacidade: 4 pessoas Ocupação: 0/4	Capacidade: 6 pessoas Ocupação: 0/6	Capacidade: 2 pessoas Ocupação: 0/2
Mesa 4	Mesa 5	Mesa 6
Capacidade: 8 pessoas Ocupação: 0/8	Capacidade: 4 pessoas Ocupação: 0/4	Capacidade: 6 pessoas Ocupação: 0/6

menu360. Adicionar Funcionário João Silva

Funcionários

Nome	Cargo	Status	Ações
João Silva	Gerente	Ativo	
Maria Oliveira	Garçom(a)	Ativo	
Carlos Souza	Cocheiro	Ativo	
Ana Costa	Auxiliar de Limpeza	Inativo	
Pedro Almeida	Caixa	Ativo	
Juliana Lima	Garçom(a)	Inativo	

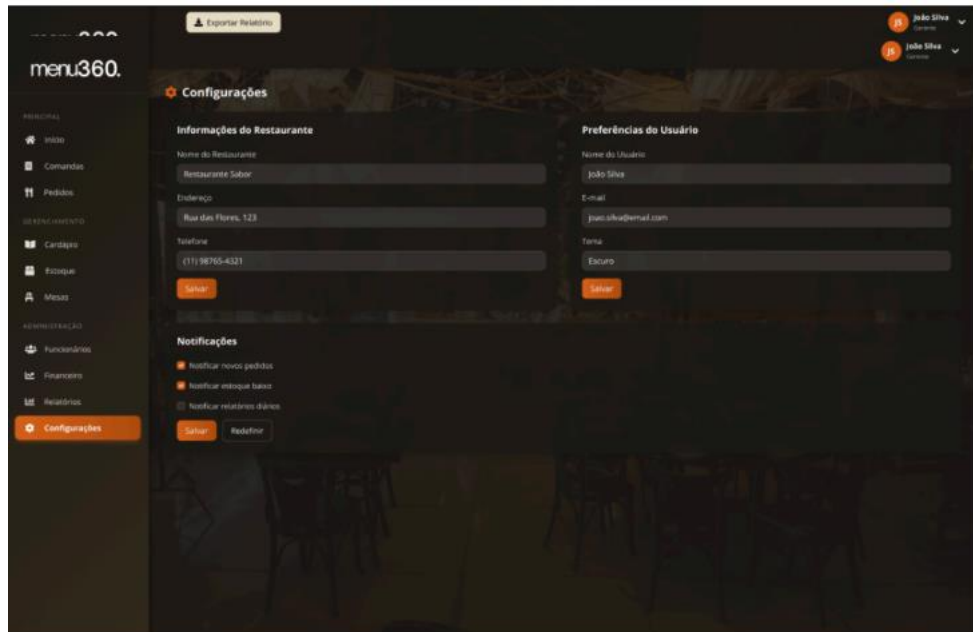
menu360. João Silva

Financeiro

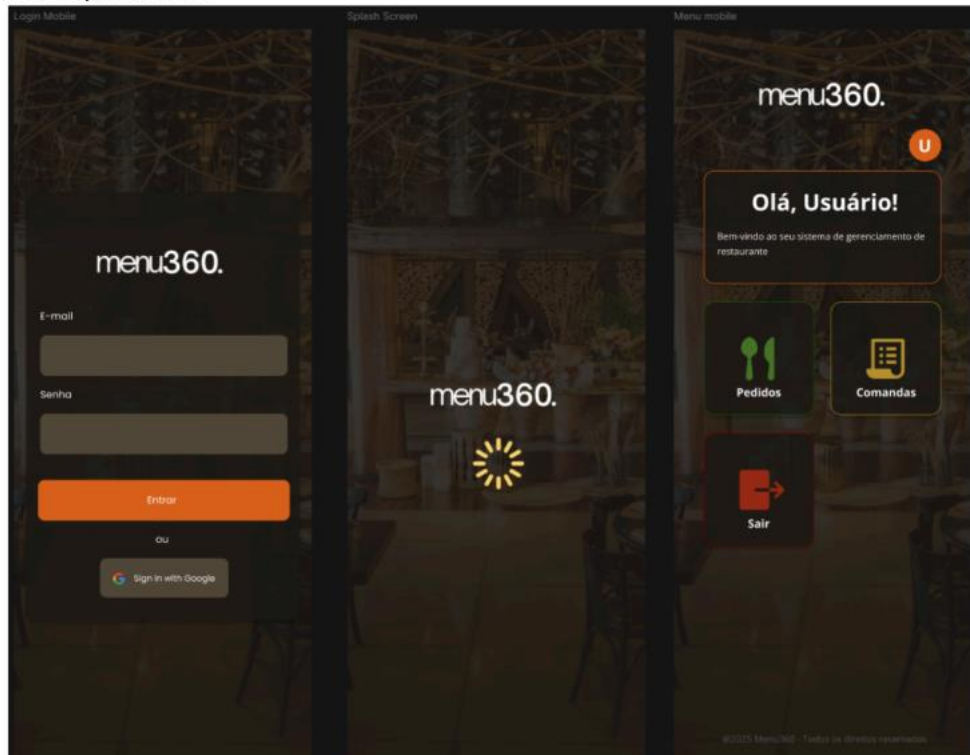
Entradas	Saldos	Lucro
R\$ 15.230,00	R\$ 8.450,00	R\$ 6.780,00

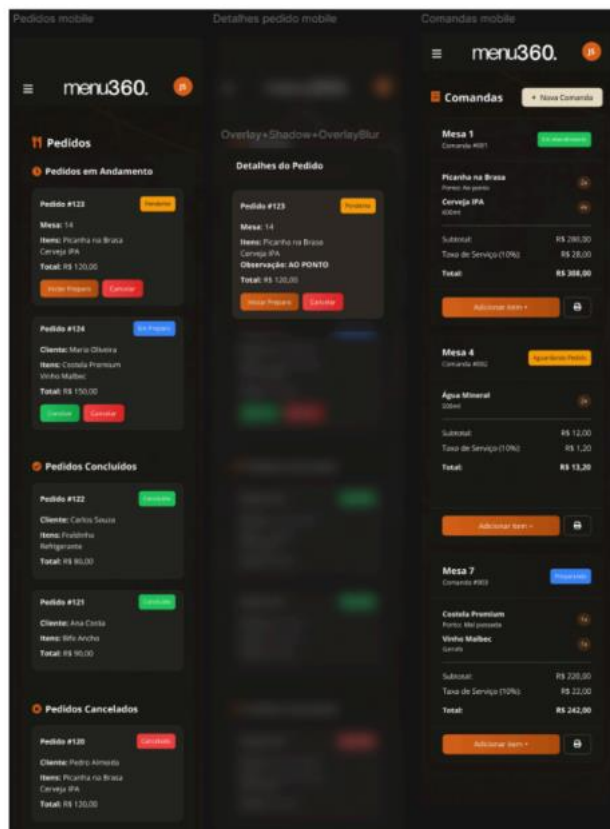
Transações Recentes

Data	Descrição	Tipo	Valor
24/03/2025	Venda Mesa 2	Entrada	R\$ 250,00
24/03/2025	Compra de ingredientes	Saida	R\$ 1.200,00
23/03/2025	Venda Mesa 4	Entrada	R\$ 380,00
23/03/2025	Pagamento Funcionários	Saida	R\$ 3.000,00
22/03/2025	Venda Mesa 1	Entrada	R\$ 180,00



Protótipo Mobile:





5. CONSIDERAÇÕES FINAIS

O desenvolvimento do projeto Menu360 representou uma oportunidade de aplicar, de forma prática e integrada, os conhecimentos adquiridos ao longo da formação acadêmica, com foco em solucionar problemas reais do setor gastronômico. A proposta de criar uma plataforma digital composta por aplicativo móvel, sistema web e painel gerencial foi plenamente concretizada, respeitando os objetivos traçados no início do projeto.

A solução desenvolvida mostrou-se eficiente ao automatizar processos essenciais da gestão de restaurantes, como controle de pedidos, estoque, reservas e relatórios financeiros. Isso proporcionou ganhos significativos de produtividade, organização e tomada de decisão para os usuários. O sistema foi pensado e validado com base em características e necessidades específicas do público-alvo — pequenos e médios empresários do ramo alimentício — que frequentemente enfrentam limitações operacionais e tecnológicas em seu dia a dia.

Além disso, o projeto demonstrou potencial de escalabilidade e inovação ao oferecer uma interface acessível, funcionalidades integradas e flexibilidade de uso, o que fortalece sua aplicabilidade no mercado. Dessa forma, o trabalho atinge com êxito seus propósitos técnicos e

sociais, entregando uma solução viável, relevante e alinhada às demandas atuais do setor.

REFERÊNCIAS

- ABRASEL. **Bares e restaurantes: 35% fecham as portas em dois anos**. 2020. Disponível em: <https://abrasel.com.br/noticias/bares-e-restaurantes-35-fecham-as-portas-em-dois-anos/>. Acesso em: 12 jul. 2025.
- SEBRAE. **Gestão eficiente de restaurantes: impactos e oportunidades. Estudo de Caso**, 2021. Disponível em: <https://www.sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/artigos/gestao-eficiente-de-restaurantes-impactos-e-oportunidades,9fbcaf1b694b4710VgnVCM1000004c00210aRCRD>. Acesso em: 12 jul. 2025.
- GRAND VIEW RESEARCH. **Restaurant Management Software Market Size & Growth Report, 2030**. Disponível em: <https://www.grandviewresearch.com/industry-analysis/restaurant-management-software-market>. Acesso em: 12 jul. 2025.
- MCKINSEY & COMPANY. **Transformações digitais no Brasil: insights sobre maturidade digital**. 2023. Disponível em: <https://www.mckinsey.com.br/transformacoes-digitais-no-brasil>. Acesso em: 12 jul. 2025.
- GARTNER. **2024 Tech Trends in Retail**. Disponível em: <https://www.gartner.com/en/articles/2024-tech-trends-in-retail>. Acesso em: 12 jul. 2025.
- MINISTÉRIO DA ECONOMIA. **Relatório da Comissão de Tecnologia, Inovação e Transformação Digital**. 2024. Disponível em: <https://www.gov.br/economia/pt-br/assuntos/publicacoes/relatorios/comissao-tecnologia-inovacao-transformacao-digital-2024.pdf>. Acesso em: 12 jul. 2025.
- SOMMERVILLE, Ian. **Engenharia de software**. 10. ed. São Paulo: Pearson, 2019.