BRIEFING DE PROJETO · 2026

Sistema para o seu *restaurante*

Um retrato do que o restaurante precisa — do jeito que consegue explicar. Preencha o que souber; o restante definimos juntos.

PREENCHIMENTO	FORMATO	EXTENSÃO
20 a 30 minutos	PDF preenchível	5 páginas · 9 secções

01 PREENCHA NO COMPUTADOR
Clique nos campos e escreva. Grave o ficheiro no final.

02 MARQUE O QUE SOUBER
Em dúvida, marque "Não sei" ou deixe em branco.

03 DEVOLVA PARA NÓS
Envie o PDF gravado por WhatsApp ou e-mail.

Prefere papel? O formulário também funciona impresso. Se estiver no telemóvel, recomendamos preencher no computador.

01 Quem está do outro lado

Dados de contacto e identificação do restaurante.

1.1 **Nome do restaurante ou da marca**

1.2 **Seu nome**

1.3 **Cargo ou função** opcional

1.4 **WhatsApp** com indicativo (+258)

1.5 **E-mail**

1.6 **Cidade / Província**

1.7 **Instagram ou site** se já existir

1.8 **Data do preenchimento**

DD / MM / AAAA

02 Como o restaurante funciona hoje

Contexto ajuda a dimensionar o sistema. Se não souber um número, deixe em branco.

2.1 **Que tipo de restaurante é?**

- ☐ À la carte
- ☐ Buffet / self-service
- ☐ Fast-food / lanches
- ☐ Pizzaria
- ☐ Bar
- ☐ Cafeteria / padaria
- ☐ Food truck / cozinha de entrega
- ☐ Outro

2.2 **Quantas unidades?**

- ○ 1 unidade
- ○ 2 a 3
- ○ 4 ou mais
- ○ Não sei

2.3 **Há quanto tempo opera?**

- ○ Menos de 1 ano
- ○ 1 a 5 anos
- ○ 5 a 10 anos
- ○ Mais de 10 anos

2.4 **Lugares no salão** aproximado

2.5 **Pessoas na equipa** incluindo cozinha

- ○ 1 a 5
- ○ 6 a 15
- ○ 16 a 40
- ○ Mais de 40

SECÇÃO 02 · CONTINUAÇÃO

2.6 **Quais canais de venda usam hoje?**

- [ ] Salão
- [ ] Balcão / retirada
- [ ] Entrega própria
- [ ] Plataformas de entrega
- [ ] WhatsApp / telefone
- [ ] Site próprio
- [ ] Outro
- [ ] Nenhum

2.7 **Pedidos por dia** média

Um número aproximado já ajuda.

2.8 **Conta média** em MT

Valor médio por pedido ou por mesa.

2.9 **Qual é o maior desafio da operação hoje?**

Ex.: fila no caixa, pedidos errados, stock furado, falta de tempo.

2.10 **Se o sistema resolvesse uma coisa só, o que seria?**

Pode ser algo simples. É a sua prioridade número um.

03 O que espera do sistema

Marque o que fizer sentido. Pode assinalar mais de uma opção.

3.1 **O que imagina?**

- [ ] Um site com ementa e pedidos online
- [ ] Gestão completa: vendas, stock e financeiro
- [ ] Totem de autoatendimento
- [ ] Integração com plataformas de entrega e WhatsApp
- [ ] Um sistema de caixa
- [ ] Um aplicativo para clientes
- [ ] Programa de fidelidade e cupões
- [ ] **Não sei — quero ajuda para definir**

3.2 **O que existe hoje?**

- ( ) Planilhas / caderno
- ( ) Um sistema antigo
- ( ) Nada estruturado
- ( ) Não sei

Qual sistema ou ferramenta? se houver

Nome do programa, planilha ou aplicativo usado hoje.

3.3 **Quem vai usar o sistema no dia a dia?**

- [ ] Dono(a)
- [ ] Gerente
- [ ] Atendente / empregado de mesa
- [ ] Caixa
- [ ] Cozinha
- [ ] Entregador
- [ ] Cliente final
- [ ] Contabilista

3.4 **Se o sistema tivesse só três funções, quais seriam?**

Não pense no ideal. Pense no que não consegue viver sem.

3.5 **Onde o sistema deve começar?**

- ( ) Em uma unidade
- ( ) Em todas as unidades
- ( ) Uma unidade e depois expandir
- ( ) Não sei

Começar pequeno costuma ser mais seguro. Dá para crescer depois.

3.6 **O que faria este projeto valer a pena?**

Ex.: fechar a conta em dois minutos, parar de perder pedido, saber o lucro do mês.

04 Dispositivos e ambiente

Onde o sistema precisa de rodar e como é a estrutura do restaurante.

4.1 **Onde o sistema precisa de funcionar?**

- [ ] Computador
- [ ] Notebook
- [ ] Tablet
- [ ] Telemóvel
- [ ] Totem
- [ ] TV / ecrã de pedidos
- [ ] Impressora térmica
- [ ] Leitor de código de barras
- [ ] Balança
- [ ] Terminal de pagamento
- [ ] Outro

SECÇÃO 04 · CONTINUAÇÃO

4.2 Quantos dispositivos e onde ficam?

DISPOSITIVO	QUANTOS	ONDE FICA

Ex.: caixa principal · 1 · balcão; tablet de atendimento · 2 · salão; impressora · 1 · cozinha.

4.3 Qual é o sistema dos aparelhos?

- ☐ Windows
- ☐ Android
- ☐ iPhone / iPad
- ☐ Mac
- ☐ Não sei

4.4 Como é a internet do restaurante?

- ○ Boa e estável
- ○ Oscila às vezes
- ○ Não temos
- ○ Não sei

4.5 O sistema precisa de funcionar sem internet?

○ Sim ○ Não ○ Não sei

Se a internet cair, o caixa precisa de continuar a vender?

4.6 Tudo fica na mesma rede Wi-Fi?

○ Sim ○ Não ○ Não sei

Caixa, tablets e cozinha na mesma ligação?

4.7 Algo específico do espaço físico?

Ex.: salão grande, cozinha no andar de cima, esplanada, duas caixas, som ambiente.

> **Não precisa de decidir agora.** Se marcar "não sei" ou deixar em branco, definimos os equipamentos na reunião — inclusive o que já existe e pode ser aproveitado.

05 O que o sistema precisa fazer

Marque tudo que parece útil. No fim, escolha o que é prioridade.

A SALÃO E ATENDIMENTO

- ☐ Mapa de mesas e comandas
- ☐ Pedidos pelo telemóvel do empregado de mesa
- ☐ Divisão da conta e troca de mesa
- ☐ Reservas e lista de espera
- ☐ Impressão de pedidos na cozinha
- ☐ Couvert e taxa de serviço

B CAIXA E PAGAMENTOS

- ☐ Abertura e fecho de caixa
- ☐ Dinheiro, cartão e M-Pesa/e-Mola
- ☐ Descontos, ofertas e cancelamentos
- ☐ Retiradas e reforço de caixa
- ☐ Fecho de caixa por operador
- ☐ Integração com o terminal de pagamento

C EMENTA E STOCK

- ☐ Registo de produtos e preços
- ☐ Ficha técnica e custo dos pratos
- ☐ Stock com alertas
- ☐ Baixa automática do stock por venda
- ☐ Combos, promoções e happy hour
- ☐ Etiquetas de validade

D ENTREGAS E VENDAS ONLINE

- ☐ Ementa digital por QR Code
- ☐ Pedidos pelo site
- ☐ Pedidos pelo WhatsApp
- ☐ Integração Plataformas de entrega
- ☐ Gestão de entregadores e taxas

E GESTÃO E FINANCEIRO

- ☐ Vendas em tempo real
- ☐ Relatórios por período e produto
- ☐ Contas a pagar e a receber
- ☐ Fluxo de caixa e resultado simples
- ☐ Compras e fornecedores
- ☐ Equipa, escalas e comissões

F CLIENTES E MARKETING

- ☐ Registo e histórico de clientes
- ☐ Fidelidade e pontos
- ☐ Cupões e campanhas
- ☐ CRM e recuperação de clientes
- ☐ Inquérito de satisfação

SECÇÃO 05 · CONTINUAÇÃO

G FISCAL E CONTABILIDADE

- [ ] Emissão de facturas e recibos
- [ ] Integração com a contabilidade
- [ ] Registo de facturas de compra

> **Facturação em Moçambique.** A emissão de facturas deve ser feita por software certificado pela Autoridade Tributária (AT). Se já usa um sistema certificado, indique-o na secção de integrações.

5.1 Indispensáveis no lançamento até 5

Funções que precisam existir no primeiro dia.

5.2 Pode ficar para depois

O que é útil, mas não é urgente.

5.3 Alguma função específica do seu tipo de restaurante?

Ex.: venda por peso, buffet, pizza meio a meio, menu degustação.

06 Integrações

Integração é quando o sistema comunica com outra ferramenta. Não precisa saber os detalhes — nós verificamos.

6.1 Que sistemas ou serviços precisa de integrar?

- [ ] Plataformas de entrega
- [ ] WhatsApp
- [ ] Pagamentos (M-Pesa, e-Mola)
- [ ] Facturação certificada (AT)
- [ ] Contabilidade
- [ ] ERP / sistema atual
- [ ] Impressora
- [ ] Instagram / Google
- [ ] Nenhuma
- [ ] Não sei
- [ ] Outra

Pagamentos incluem cartão e terminal; a facturação deve ser certificada pela AT.

6.2 Tem acesso às contas e contratos?

- ( ) Sim
- ( ) Não
- ( ) Não sei

Ex.: acesso à plataforma de entrega, contrato do terminal de pagamento. Não envie senhas agora.

6.3 Quem trata da parte fiscal hoje?

Contabilista, escritório, o próprio restaurante ou ninguém.

07 Identidade e conteúdo

O sistema também é a cara do restaurante. O que já existe e o que precisa ser criado.

7.1 Têm logótipo?

- ( ) Sim, já existe
- ( ) Não
- ( ) Precisamos criar

7.2 Existe manual de marca?

- ( ) Sim, completo
- ( ) Só cores e fonte
- ( ) Não / não sei

7.3 Fotos dos pratos e do espaço?

- ( ) Já temos
- ( ) Precisamos produzir
- ( ) Não / não sei

7.4 Qual é o tom da comunicação?

- [ ] Casual e próximo
- [ ] Sofisticado
- [ ] Familiar
- [ ] Divertido
- [ ] Artesanal / rústico
- [ ] Minimalista
- [ ] Outro

7.5 Referências que admira

Sites, marcas, restaurantes, perfis. Pode colar links ou nomes.

7.6 O que não pode faltar na comunicação?

Uma frase, um prato, uma história, um valor do restaurante.

08 Investimento, prazo e decisão

Valores em meticais (MT). Faixas de referência, não um compromisso.

8.1 Investimento inicial previsto

- ○ Até 50.000 MT
- ○ 50.000 a 150.000 MT
- ○ 150.000 a 300.000 MT
- ○ 300.000 a 600.000 MT
- ○ Acima de 600.000 MT
- ○ Prefiro conversar
- ○ Não sei

8.2 Mensalidade de manutenção

- ○ Prefiro sem mensalidade
- ○ Até 3.000 MT/mês
- ○ 3.000 a 8.000 MT/mês
- ○ Acima de 8.000 MT/mês
- ○ Não sei

8.3 Prazo desejado

- ○ Até 1 mês
- ○ 1 a 3 meses
- ○ 3 a 6 meses
- ○ Sem pressa
- ○ Não sei

8.4 Existe uma data importante?

Inauguração, reforma, evento, temporada. DD / MM / AAAA.

8.5 Quem decide a contratação?

8.6 Melhor horário para falar

8.7 Como prefere receber o nosso retorno?

- ☐ WhatsApp
- ☐ Chamada
- ☐ E-mail
- ☐ Videochamada
- ☐ Presencial

09 O que mais devemos saber?

Planos, dúvidas, restrições, algo que não perguntamos — este espaço é seu.

9.1 Observações livres

Se preferir, conte como imaginou o sistema funcionando no primeiro dia.

9.2 Nome de quem preencheu

9.3 Data

DD / MM / AAAA

☐ **Autorizo o contacto e o uso destas respostas para elaboração da proposta.** As informações ficam restritas à conversa sobre o projeto, de acordo com a legislação moçambicana de protecção de dados pessoais, e não são partilhadas com terceiros.

FIM DO FORMULÁRIO

Obrigado pelo tempo.

Grave este ficheiro e devolva a quem o enviou. Se algum campo parecer difícil, escreva à sua maneira — nós traduzimos para o projeto.