



01 – O Problema

Três dores que custam dinheiro a todos

Atrito e Espera

Longas esperas, ementas sem fotos e erros nos pedidos.

Ineficiência Operacional

Falta de staff e rotação lenta de mesas no salão.

Ineficiência Operacional

Falta de staff e rotação lenta de mesas no salão.

02 – A Solução

Ecosistema integrado, do pré-pedido ao checkout

App de Reservas com Menu Ativo

01 Reserva + seleção de pratos antecipada com sinal.

Menu Digital Interativo (QR)

02 Fotos reais, estado do pedido e gestão de stock.

Gestão Cozinha & Salão

03 Dashboard central para fluxos e prioridades.

Gateway de Pagamento

02 Checkout digital rápido e divisão de conta.

03 – Segmentos

Dois públicos, um ecossistema

Parceiros B2B

Restaurantes Modernos

Utilizadores B2C

Jovens Urbanos 18-35

04 – Objetivos de Sucesso

Impacto mensurável no negócio

-35%

Tempo de serviço

-90%

No-shows

+20%

Rotação de mesas

05 – Roadmap 2026

Do beta ao mercado nacional

Q1-Q2 2026

Validação & UX

Ajustes técnicos e otimização do produto.

Jun 2026

Beta Público

Testes abertos e feedback real de mercado.

Q3 2026

Lançamento Oficial

15 restaurantes em zonas universitárias.

Q4 2026

Escala Nacional

Lisboa e Porto – época festiva.

06 – Investimento

Modelo e Necessidade

SaaS

€39/mês

Taxa

€0,45/res

Hardw.

€30/mês

Target

€60K

Go-to-market, marketing de aquisição e escala inicial.

07 – Equipa

Fundadores

Co-founder & CEO

Nilton Correia

nilton@ondishfoods.pt

Co-founder & CMO

Idrikson Pereira

idrikson@ondishfoods.pt