12 casos de uso de IA para restaurantes

Checklist para transformar uma ideia em piloto mensurável — além de criar posts.

01. Previsão de demanda
Dados: pedidos, horários, sazonalidade e eventos.
Medir: erro da previsão e impacto em ruptura/sobra.

02. Estoque e compras
Dados: vendas por item, ficha e saldo.
Medir: desperdício, ruptura e giro.

03. Escalas de equipe
Dados: demanda por faixa e disponibilidade.
Medir: tempo de atendimento e hora extra.

04. Atrasos e cancelamentos
Dados: status, tempos, canal e unidade.
Medir: incidência, causa e recorrência.

05. Engenharia de cardápio
Dados: vendas, margem e disponibilidade.
Medir: mix, margem e conversão.

06. Análise de avaliações
Dados: comentários, notas e contexto.
Medir: temas, tendência e resolução.

07. Segmentação de clientes
Dados: recência, frequência e valor.
Medir: conversão e valor por segmento.

08. Risco de inatividade
Dados: intervalo entre pedidos e histórico.
Medir: precisão e clientes recuperados.

09. Campanhas personalizadas
Dados: comportamento e consentimento.
Medir: recompra, margem e descadastro.

10. Atendimento assistido
Dados: cardápio, políticas e pedidos autorizados.
Medir: resolução e escalonamento.

11. Alertas de desvio
Dados: indicadores e baseline.
Medir: alertas úteis e tempo de reação.

12. Consulta a procedimentos
Dados: documentos vigentes e owners.
Medir: acerto, atualização e tempo poupado.

Antes do piloto: defina problema, fonte, owner, baseline, permissão, revisão humana e critério de parada. Comece em modo leitura/sombra. Automação vem depois da prova.
Repediu — Food Marketing, CRM/LTV e Food Analytics para recorrência e retenção.