



**Ondish
Foods**

O FIM DAS ESPERAS NO RESTAURANTE.

Ecosistema digital que transforma a jornada do cliente.
A gestão do restaurante do início ao pagamento.



ECONOMIA E COESÃO
TERRITORIAL



O PROBLEMA

Sair para comer devia ser simples. Mas não é.

"A experiência de ir a um restaurante está repleta de fricção — para o cliente e para o negócio."

1

Sem pré-pedido

Não há como escolher o prato na reserva

2

No-Shows

Reservas não cumpridas = prejuízo direto

3

Erros de pedido

Comunicação sala → cozinha é manual e falível

4

Menus sem foto

Cliente não sabe o que vai comer

5

Filas para pagar

O checkout é lento e frustrante

Um ecossistema digital end-to-end.

1

Reserva + Pré-Pedido

Cliente reserva e escolhe os pratos. Info vai direto para a cozinha.

2

Menu Digital QR Code

Fotos reais, filtros, stock em tempo real para clientes walk-in.

3

Monitor do Pedido

Cliente acompanha a preparação em tempo real. Sem ansiedade.

4

Dashboard KDS + Gestão

Painel centralizado: pedidos, mesas, prioridades.

5

Checkout Instantâneo

Pagamento digital com divisão de conta automática.

Quem serve a Ondish Foods?

B2B

Restaurantes Parceiros

- Modernos, digitais ou a digitalizar
- 10 a 30 reservas/mês
- Hamburgeria, Sushi, Pizza artesanal
- Gastrobar, Cervejaria, Kebab

B2C

Utilizadores Finais

- Jovens urbanos 18–35 anos
- Estudantes universitários e jovens profissionais
- Digital First: pagamentos móveis e redes sociais
- 2–4 saídas sociais por semana

DIFERENCIAÇÃO

Porque somos únicos.

Funcionalidade	Concorrentes	Ondish Foods
Reserva online	✓ TheFork / Zomato	✓ Com pré-pedido integrado
Pré-pedido na reserva	✗ Não disponível	✓ Exclusivo Ondish
Monitor estado do pedido	✗ Não disponível	✓ Tempo real
Checkout digital c/ divisão	✗ Não disponível	✓ Automático
Dashboard analytics	Básico / externo	✓ Integrado na plataforma
Proteção No-Shows (sinal)	✗ Não disponível	✓ Sinal de reserva

3 streams de receita, simples e escalável.

39€/mês

Subscrição SaaS

Menu digital · Reservas
KDS · Relatórios

30€/mês

Aluguer Hardware

2 tablets incluídos
Cozinha + Sala

0,45€/reserva

Taxa de Sucesso

Só paga quando
o parceiro ganha

PROJEÇÃO

Crescimento previsível e sustentável.

9.780€

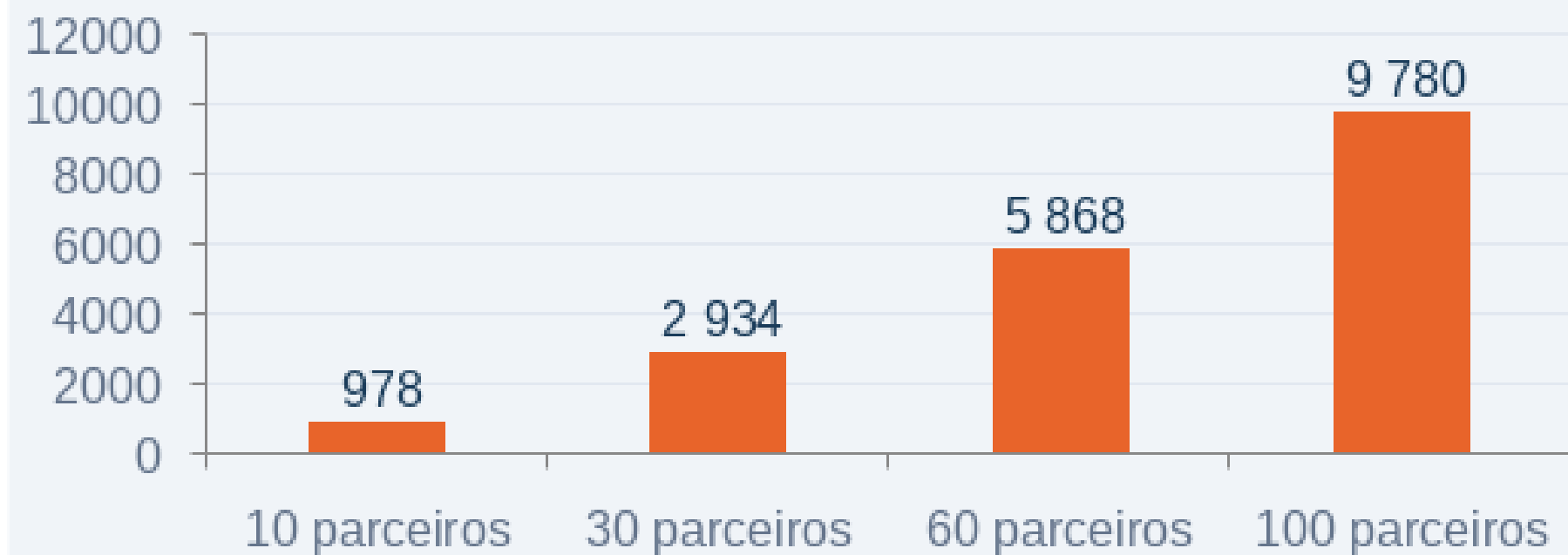
MRR com 100 parceiros

117.000€

ARR projetado

0,45€

Custo por reserva



Modelo escalável

- Custo fixo baixo após desenvolvimento
- Receita cresce com número de parceiros
- Taxa de sucesso alinhada com o parceiro

Como chegamos ao mercado.

Aquisição B2B – Restaurantes

- **Venda Direta**
Abordagem presencial aos restaurantes-alvo (hamburguerias, sushi, brunch).
- **LinkedIn**
Campanhas para gestores e proprietários de grupos de restauração.
- **Eventos**
Feiras de hotelaria e inovação alimentar.

Aquisição B2C – Utilizadores

- **Influenciadores**
Parcerias com foodies e criadores locais (TikTok/Instagram).
- **QR Code nas mesas**
Conversão imediata de clientes walk-in nos parceiros.
- **Referenciação**
Incentivos para utilizadores que convidem amigos.



Ondish Foods

Pronto para transformar a experiência do seu restaurante?

geral@ondishfoods.pt | ondishfoods.pt



ECONOMIA E COESÃO
TERRITORIAL

