

A COMPRA MUDOU.

# O CAIXA SAIU DO CAMINHO.

Automação e IA: o que a nova MGO de Curitiba ensina ao dono de restaurante.



11:48

"NOVIDADE NO MERCADO"

**BALANÇO  
GERAL**

**CURITIBA GANHA SUPERMERCADO AUTÔNOMO  
E COMANDADO POR INTELIGÊNCIA ARTIFICIAL**

**ric**

ENTENDER A NOTÍCIA. ESCOLHER UM GARGALO. MEDIR O RESULTADO.

Imagem: Ric RECORD Paraná, reportagem de 21/10/2026.

Resumo editorial + aplicações para restaurantes + roteiro de decisão.

---

**O QUE A REPORTAGEM MOSTRA**

# Entrar. Escolher. Conferir. Pagar.

A loja registra a seleção de produtos durante o percurso. O cliente chega ao pagamento com uma cesta virtual já formada.

**01****CÂMERAS**

Acompanham a retirada e relacionam o item ao cliente.

**02****SENSORES**

O peso ajuda a detectar a movimentação na gôndola.

**03****CESTA VIRTUAL**

As informações se encontram e atualizam a compra.

**04****PAGAMENTO**

Na nova unidade, há opção de entrar sem aplicativo e pagar no terminal.

---

**UM MODELO QUE EVOLUIU****2022**

A Sensei apresenta a primeira MGO como pioneira na América Latina.

**2026**

A notícia acompanha uma nova geração da loja em Curitiba.

Contexto: Sensei, case Muffato Go (unidade de 2022); reportagem Ric e Bom Gourmet (nova unidade de 2026). Links na página 6.

**TRADUZA A NOTÍCIA EM UMA DECISÃO**

# Qual etapa pode ficar mais simples?

Escolha o problema antes de escolher a ferramenta. Estas são possibilidades para avaliar na sua operação.

**PEDIDO**

Retrabalho ao digitar ou repetir a comanda.

Meça: Tempo até a cozinha receber e pedidos corrigidos.

**COZINHA**

Fila sem prioridade clara entre canais.

Meça: Tempo de preparo e pedidos fora do prazo.

**PAGAMENTO**

Conferência manual e fechamento demorado.

Meça: Tempo para pagar e divergências por turno.

**ESTOQUE**

Compra sem olhar saldo, perda ou saída.

Meça: Rupturas, perdas e diferença de inventário.

**ATENDIMENTO**

Perguntas frequentes ocupando a equipe.

Meça: Tempo de resposta e necessidade de ajuda humana.

**GESTÃO**

Decisão feita com dados espalhados.

Meça: Tempo para fechar o dia e conferir indicadores.

**Dê prioridade ao gargalo que aparece todo turno e pode ser medido com clareza.**

**A AUTOMAÇÃO PRECISA FECHAR A CONTA**

# Tempo liberado é o começo da análise.

Meça a rotina atual, teste uma mudança pequena e compare com a mesma base de dias, volume e tarefas.

**EXEMPLO DIDÁTICO / NÃO É RESULTADO DA MGO**

$$30 \text{ min} \quad \times \quad 26 \text{ dias} \quad = \quad 13 \text{ h}$$

Se uma tarefa passar a consumir 30 minutos a menos por dia, em 26 dias serão 13 horas liberadas no mês.

**COLOQUE O CUSTO COMPLETO NA CONTA**

Implantação + mensalidade + taxas por uso + manutenção + treinamento. Inclua o tempo de integração, o suporte e um caminho de contingência para falhas.

**Tarefa escolhida:**

**Minutos por dia antes / depois:**

**Dias de operação no mês:**

**Custo total mensal da solução:**

Tempo não é lucro automaticamente. Avalie onde as horas serão usadas e se houve melhora real em atendimento, capacidade, erros ou despesa. Só use economia financeira quando ela aparecer na medição.

---

**UM TESTE PEQUENO ANTES DE ESCALAR**

# Sete dias para enxergar o gargalo.

**DIA 1****Escolha uma tarefa**

Observe onde há fila, repetição ou erro no turno.

**DIA 2****Registre a base**

Conte ocorrências e cronometre a tarefa em horários diferentes.

**DIA 3****Ouçá quem executa**

Pergunte à equipe o que atrasa e como resolve hoje.

**DIA 4****Desenhe um fluxo**

Defina entrada, responsável, confirmação e saída esperada.

**DIA 5****Teste com controle**

Use uma amostra pequena e mantenha alternativa manual.

**DIA 6****Compare o resultado**

Confira tempo, erros, custo e necessidade de intervenção.

**DIA 7****Decida o próximo passo**

Ajuste, continue ou descarte o teste com base na medição.

---

**ANTES DE CONECTAR QUALQUER FERRAMENTA**

Confira permissões por pessoa, dados necessários, rotina de backup, registro de falhas e quem assume o atendimento quando o sistema parar. Tecnologias com câmeras exigem cuidado específico com dados e privacidade.

---

**PONTOS PARA GUARDAR**

# Automatizar com critério.

**“Primeiro” precisa de contexto.**

O pioneirismo citado pela Sensei se refere à MGO de 2022. A reportagem recebida mostra a nova geração de 2026.

**O horário desta unidade é 8h às 23h.**

A cobertura complementar não descreve funcionamento 24 horas. O horário pode mudar após a publicação.

**Compra autônoma não elimina toda a operação.**

Reposição, manutenção, suporte e gestão seguem sendo atividades a organizar.

**A notícia não garante o seu retorno.**

Os exemplos deste guia orientam um teste. Não são resultados de clientes nem funções prometidas pela plataforma Guia.

---

**CONTINUE A LEITURA**

**Reportagem original / Ric RECORD Paraná / 21.10.2026**

**Nova MGO: jornada de compra e horário / Bom Gourmet**

**Case Muffato Go e marco de 2022 / Sensei**

**Mais gestão aplicada à gastronomia / Guia do Restaurante**

Atualização editorial: 22/10/2026. As aplicações e o plano de teste são recomendações originais do Guia do Restaurante. O resumo não substitui a matéria nem representa parceria com a emissora ou com as empresas citadas.

DA NOTÍCIA PARA A SUA OPERAÇÃO

# Seu próximo passo começa aqui.

Conhecimento e ferramentas para cuidar da equipe, comparar cenários e decidir com mais clareza.

MANUAL EXECUTIVO / PDF

## O fim da 6x1 e o seu lucro

Prepare as próximas decisões de equipe, caixa e operação. Manual em PDF com 45 páginas.

FERRAMENTA ONLINE

## Escala & Margem

Compare cenários de equipe e o impacto dos custos na margem do seu restaurante.

FERRAMENTA ONLINE

## Equipe & Resultado

Organize equipe, turnos e cobertura. Acompanhe o planejado e o realizado.

SIGA O GUIA NO INSTAGRAM

# @guiadorestante

Seguir no Instagram

Conhecer a plataforma

A compra é feita pela Hotmart. O acesso a cada produto é liberado após a aprovação do pagamento.