

## Pizza no McDonald's

Para entender um pouco mais sobre como manter um produto bem alinhado no quesito consistência, um caso interessante aconteceu com o McDonald's quando tentaram vender pizzas:



Essa ideia foi lançada na década de 1990, mas como o processo de fazer uma pizza (pelo menos seguindo a ideia que propuseram: "fresco, assado no forno") era muito mais demorado do que os lanches, que ficaram famosos justamente pelo processo rápido de entrega (daí o "fast food").

Ao olhar para essa situação percebemos que a essência desse produto que criaram era justamente a ideia do "fast food" que, com o lançamento dessa nova opção de produto, acabou desagradando os clientes no final.

Quando falamos de consistência não é somente sobre cores e tipografia que estamos falando. É muito importante lembrar que um produto é composto por diversas variáveis que atuam no desenvolvimento e entrega para o usuário final.