**SOBRE LA EMPRESA**

**NOMBRE:** Taypa Peru

**DESCRIPCIÓN:** Restaurante que ofrece menús, platos a la carta y postres, también ofrece bebidas como jugos, cervezas y gaseosas.

**DIRECCIÓN:** Jr San Bernardo 289, Los Olivos (al costado de la universidad César Vallejo)

**TIEMPO DE FUNCIONAMIENTO:** Desde abril de 2021

**DELIVERY:** No

**INTERNET:** Sí

**COMPUTADORAS:** Solo una, pero el cliente se compromete a adquirir más equipo si es necesario (otras computadoras y tablets)

**TRABAJADORES:** 7 (incluyendo a los dueños)

* Dos dueños (que hacen las veces de mozos, encargados de caja e inventario)
* Dos mozos
* Dos repartidores

**PROCESOS DE NEGOCIO:**

1. **ATENCIÓN DE PEDIDOS**
   1. El proceso comienza cuando el comensal llega al establecimiento y escoge una mesa.
   2. Un mozo(a) se acerca y le ofrece el menú.
   3. El mozo(a) anota el pedido del comensal a mano en una boleta que tiene una copia.
   4. El mozo(a) envía la boleta original a la cocina para que el cocinero prepare el plato.
   5. El mozo(a) envía la copia de la boleta a la caja.
   6. El cocinero avisa (grita) al mozo que el(los) plato(s) ya está listo para que el mozo se los lleve al comensal.
   7. El mozo lleva el(los) plato(s)
   8. Cuando termina de comer, el comensal se acerca a la caja.
   9. El comensal indica al encargado de caja en qué mesa estuvo y procede a pagar.
   10. El comensal recibe el vuelto(si es que hubiera) y se retira.
   11. El proceso finaliza.

**PROBLEMAS DETECTADOS EN ESTE PROCESO**

* Las boletas escritas a mano por el mozo muchas veces no son legibles, lo que lleva a confusiones en la cocina.
* Si un comensal desea cambiar un plato que ha pedido lo notifica al mozo, el mozo procede a cambiar la boleta original con lo que solicita el comensal, pero la copia de la boleta ya fue enviada a caja lo que lleva a fallas en el cobro de los platos.
* Si un cliente desea cambiarse de mesa esto lleva a confusiones debido a que la boleta y su copia ya se llevaron a la cocina y a caja respectivamente.
* Ocurre que a veces no se sabe qué comensal realizó su pedido antes que otro comensal por lo que en la cocina no saben qué plato preparar primero.
* Existen días y horas en los que el restaurante requiere de mayor personal, por lo que los dueños desearían saber en qué días y a qué horas hay más demanda para contratar a más personas que trabajen sólo en ese tiempo.

**PROCESO DE MAYOR PRIORIDAD PARA EL CLIENTE:**

* La atención de pedidos

**OBJETIVOS DEL DESARROLLO DEL SISTEMA:**

* Mejorar la eficiencia de sus procesos y conseguir una mejora en la calidad del servicio que brinda el restaurante.

**CONSIDERACIONES PARA EL DESARROLLO DEL SISTEMA:**

**RELATIVO A LA GESTIÓN DE CUENTAS DE USUARIO**

* Los usuarios deben poder editar sus nombres de usuarios, contraseñas y el resto de su información, a excepción de sus roles.

**RELATIVO A LA GESTIÓN GENERAL DEL RESTAURANTE**

* El dueño del restaurante debe poder registrar los platos de su restaurante, anotando la cantidad y qué insumos se utilizan en la elaboración de los platos, así como el precio que se cobra por ese plato.
* El sistema debe considerar que hay pedidos que requieren preparación y otros que no (por ejemplo: cervezas y gaseosas)
* El dueño debe poder registrar mesas y poder desactivarlas.
* El dueño debe poder DESACTIVAR un plato en caso de que el restaurante deje de servir ése plato por un tiempo.

**RELATIVO A LA GESTIÓN DEL PERSONAL**

* El dueño debe poder registrar usuarios al sistema indicando para cada uno: el nombre de usuario, la contraseña, nombres y apellidos del nuevo usuario y el rol que tiene en el restaurante.
* Por el momento los roles que existen son: ADMINISTRADOR, REPARTIDOR, COCINERO, CLIENTE.
* El rol administrador debería tener acceso libre a todas las funciones del sistema.
* Administradores deberían poder DESHABILITAR cuentas de otros usuarios que no sean otros administradores.

**RELATIVO A LA ATENCIÓN DE PEDIDOS**

* Cada pedido debe tener los estados: Pendiente y entregado
* Cuando un cliente realiza su pedido, el estado de la mesa debe cambiar a ocupada y cuando un comensal realiza el pago de su plato, la mesa se debe liberar.
* Cada pedido debe estar compuesto por subpedidos individuales.
* Cada pedido tendrá los siguientes estados: Pendiente, En preparación, Entregado.