**SOBRE LA EMPRESA**

**NOMBRE:** Taypa Perú

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

**DIRECCIÓN:** Jr. San Pedro, Surquillo, Lima 15036

**TIEMPO DE FUNCIONAMIENTO:** Desde abril de 2019

**DELIVERY:** SI

**INTERNET:** Sí

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

**TRABAJADORES:** 8 (incluyendo a los dueños)

* 2 dueños (que hacen las veces de mozos, encargados de caja e inventario)
* 4 mozos
* 2 cocineras
* 2 ayudantes de cocina
* 2 repartidores

**PROCESOS DE NEGOCIO:**

1. **ATENCIÓN DE PEDIDOS**
   1. **Envió del pedido al cocinero**
   2. El proceso comienza cuando el cliente escoge lo que quiere comer en el menú
   3. El cliente envía al pedido
   4. El pedido es recepcionado por el cocinero
   5. **Recepción del pedido por el cocinero**
   6. El cocinero recibe el pedido del cliente
   7. El cocinero verifica que recibió el pedido
   8. **Preparación del pedido**
   9. El pedido entra en estado de preparación
   10. Cuando el pedido está listo, el cocinero lo marca como listo
   11. Se entra el pedido al repartidor
   12. **Envió del pedido al cliente**
   13. El repartidor verifica el pedido y entra en el estado de en camino
   14. El repartidor llega donde el cliente y le entrega su pedido
   15. El repartidor marca el pedido como entregado
   16. El proceso finaliza.

**PROBLEMAS DETECTADOS EN ESTE PROCESO**

* 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 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, CLIENTE, COCINERO Y REPARTIDOR.
* 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, Entregado y Pagado.
* Cuando un comensal realiza su pedido, el estado de su pedido debe mostrarse para que lo pueda verificar.
* Cada pedido debe estar compuesto por subpedidos individuales.
* Cada subpedido tendrá los siguientes estados: Pendiente, En preparación, Entregado.
* El cliente desea que el sistema le indique cuánto tiempo pasa desde el momento en que el cliente hace su pedido hasta que se le entregue el pedido.
* Cuando el comensal realiza el pedido, el sistema debe verificar que haya insumos suficientes para la elaboración del plato, en caso de que no haya, el sistema debe mandar una alerta indicando que no hay suficientes insumos, sin embargo el sistema puede tener una lectura errónea de lo que hay en almacén (debido a por ejemplo que el dueño no estableció correctamente los insumos que se utilizan en un plato) por ello el sistema debería ser flexible y pedir una confirmación del pedido y permitir de igual forma la toma del pedido.

**RELATIVO A LOS REPORTES**

* Los reportes deben obtenerse tomando información del día de hoy, de esta semana, de este mes, de los últimos seis meses, el último año y por rango de fechas personalizada.
* El cliente desea que el sistema genere los siguientes reportes:
  + Reporte de ventas.
  + Reporte de utilidad por plato (cuánto cuestan los insumos de un plato vs cuánto se cobra por él y qué cantidad del plato se vende)
  + Reporte de días y horas de la semana en que hay más clientela.