



# Sistema de Gerenciamento de Restaurante

O nosso projeto se trata de um sistema de gerenciamento de restaurante, com o objetivo de melhorar a eficiência operacional.



# Contextualização

Nosso projeto propõe o desenvolvimento de um software de gestão de recursos específico para restaurantes, com o principal objetivo de melhorar a eficiência operacional.

## **Eficiência Operacional**

O sistema proporcionará um controle mais assertivo das atividades diárias, reduzindo desperdícios desnecessários, diminuindo o tempo de espera dos clientes, e minimizando erros na entrega de pedidos.

## **Gestão de Estoques**

Isso resultará em maior eficiência nas operações e uma gestão mais eficaz dos estoques.





# Problema

Muitos restaurantes utilizam métodos tradicionais de operação, o que resulta em vários obstáculos para uma melhor eficiência no controle dos pedidos, inventário e gestão financeira.

1

## Comunicação Ineficaz

A falta de comunicação entre os setores resulta em insatisfações para o cliente e um impacto negativo nos resultados financeiros da empresa.

2

## Gestão Ineficiente

O restaurante que não possui uma gestão eficiente de todos os seus processos, não será capaz de operar de forma eficiente e competir no mercado.



## Objetivo Geral

Nosso projeto tem o objetivo de melhorar a gestão operacional de restaurantes à la carte, através de uma plataforma unificada para os principais processos de gestão como: gestão financeira, gestão de estoque, e precificação de produtos.

1

### Gestão Financeira

Otimizar o controle de receitas e despesas, facilitando a tomada de decisões estratégicas.

2

### Gestão de Estoque

Controlar o estoque de ingredientes, reduzir desperdícios e otimizar as compras.

3

### Precificação de Produtos

Definir preços competitivos e lucrativos, garantindo a rentabilidade do negócio.

# Objetivos Específicos

Otimizar o Processo de Atendimento e Entrega de Pedidos: Implementar funcionalidades que permitam que os garçons e a equipe da cozinha se comuniquem de maneira mais eficaz, reduzam o tempo de espera dos clientes e garantam que os pedidos sejam entregues corretamente.

## **Comunicação Eficaz**

O uso de dispositivos móveis para registrar pedidos em tempo real e a integração direta com a cozinha, onde os chefs podem visualizar e organizar os pedidos em ordem de prioridade.

## **Redução do Tempo de Espera**

Agilizar o processo de pedidos e garantir que os pedidos sejam entregues corretamente.



# Justificativas

A escolha de desenvolver um software de controle de restaurante é justificada pela necessidade eficiente de um modelo de gestão para um setor altamente competitivo.

1

## Integração e Comunicação

Um sistema que integra o controle e a comunicação interna pode transformar a operação do restaurante.

2

## Experiência do Cliente

O trabalho irá contribuir para uma melhor experiência para o cliente e ao funcionário.





# Participantes do Processo

Os principais usuários do nosso sistema são: Dono do Restaurante, Gerente do Salão, Gestora Financeira, Cozinheiro, Chef e Garçom.

Dono do Restaurante	Análise e controle de todos os aspectos do sistema, incluindo operações, finanças e estratégia.
Gerente do Salão	Gestão de pedidos, pagamentos e organização das mesas. Responsável por garantir a eficiência do atendimento ao cliente.
Gestora Financeira	Controle de contas a pagar e receber, entrada e saída de notas fiscais, e análise financeira do restaurante.
Cozinheiro Chef	Gestão de pedidos na cozinha e controle de estoque de ingredientes, garantindo a qualidade e a eficiência na preparação dos pratos.
Garçom	Responsável pelo atendimento aos clientes, anotação de pedidos, organização das mesas e processamento de pagamentos.

# Modelagem do Processo de Negócio

O desenvolvimento de um software para gestão de restaurantes visa otimizar os processos operacionais essenciais. O sistema automatiza a gestão financeira, estoque, mesas, vendas e pagamentos, visando aumentar a eficiência e controle das diversas áreas do negócio.

O software fornece uma visão precisa dos recursos, facilitando decisões acertadas. A gestão eficiente de mesas e vendas, com opções de pagamento mais ágeis, promete melhorar a experiência do cliente, aumentando a satisfação e a fidelidade com o restaurante.

Apesar dos desafios de integração de diversas funcionalidades, adaptação da equipe e custos iniciais, o sistema é modular e escalável, permitindo seu crescimento e integração com outras funcionalidades. O planejamento cuidadoso e a modularidade do sistema permitem que o software seja ajustado às necessidades específicas de cada restaurante.



# Modelagem dos Processos



## Gestão Financeira

Controle de receitas e despesas, pagamentos e relatórios financeiros.



## Gestão de Estoque

Controle de estoque de ingredientes, compras e gestão de fornecedores.



## Gestão de Mesas

Controle de reservas, organização de mesas e gerenciamento de clientes.



## Gestão de Vendas

Controle de pedidos, processamento de pagamentos e relatórios de vendas.