

1. Escopo

Sistema de pedidos e controle de estoque

Aberto em dezembro de 2018 o bar e restaurante **Aurelianos**, iniciou suas atividades. Localizado na região do bairro Jardim São Paulo próximo ao metrô, o bar é composto por uma infraestrutura térrea de 2 ambientes, contendo partes interna e externa. O Aurelianos conta com uma temática distinta dos bares da região presentes com um estilo "praiano", e com gênero de música eclética, apresentando eventos com músicas de bandas ao vivo.

Essa é a primeira filial que contém dois donos e 7 funcionários. Em alguns finais de semana ocorrem eventos que podem ser contratados freelancers, servindo em média 50 pessoas por dia com índice de vendas de R\$60,00 por pessoa abrindo de quarta a domingo. Aos domingos são oferecidos além dos produtos do cardápio normal que integra variedades de bebidas alcoólicas e não alcoólicas, petiscos e porções, é servido também um buffet self-service na hora do almoço com alguns pratos diferentes. Os eventos musicais aos finais de semana contam com parcerias, tais como a banda dos Mctrefs, e no meio da semana quando jogos de futebol são transmitidos, são feitas promoções de bebidas alcoólicas.

Hoje o bar apresenta um sistema de pedidos anotados por papel e caneta, o cliente solicita o pedido, o funcionário anota e o leva até a cozinha, deixando pendurado em uma estrutura, ou quando é alguma bebida, o pedido é feito diretamente aos "barmens". O bar também possui sistema eletrônico de controle de estoque.

Por ser um bar novo, os donos pensam em realizar algumas inovações e incrementações com a parte de tecnologia, sendo assim o planejamento de inserir algumas evoluções nesses setores são compostas por:

- Fazer alterações na parte de pedido com clientes inserindo novas comandas eletrônicas.
- Criar um sistema interno para pedidos vinculado ao estoque(verificar).
- Aplicativos nos celulares sincronizado com sistema de pedidos.

Houve experiência com o sistema de controle de estoque, porém não é utilizado, eles relatam que o sistema não tem tantas opções ou é restrito.

Visando a aplicação desse planejamento é possível listar algumas melhorias:

- Otimizar o atendimento facilitando a conexão com cliente nos pedidos e no fechamento de pedidos.

- Na comunicação com os funcionários para ser processados os produtos com maior agilidade.
- Consistência de informação.
- Melhora na segurança em casos de algum cliente sair sem pagar.
- Melhora no controle de estoque evitando que falte algum produto.

(essa parte pode ser listada em forma de texto corrido, não sei qual fica melhor)

Dessa forma a logística no bar é melhorada em vários aspectos e facilita o trabalho dos funcionários.