



Laurel

03/09/2021

Integrantes

Tomás Herceg

Javiera Naranjo

Scarlett Ojeda

Álvaro Navarro

Índice

1.	Introducción	2
1.1.	Organización de la empresa	2
2.	Gestión de pedidos	3
2.1.	Situación actual	3
2.2.	Requisitos	3
3.	Gestión de ganancia	3
3.1.	Situación actual	3
3.2.	Requisitos	4
4.	Responsable y contacto	4

1. Introducción

SAEZEDWARDS Ltda. es una organización que tiene concesión en un restaurante consolidado en la región de los ríos específicamente en Bahía Coique, Futrono, llamado “Casa Azul”. Esta organización no solamente está a cargo del restaurante Casa Azul, sino que también ofrece los servicios de banquetería en la misma zona.

El proyecto que se tiene con Casa Azul corresponde al desarrollo de una aplicación para la gestión del restaurante, donde uno de sus propósitos principales es mejorar los tiempos de entrega mediante una mejor comunicación entre los trabajadores.

Generalmente ocupa mucho tiempo el traslado de los meseros hacia la caja, barra y cocina, por este mismo motivo para el cliente es importante poseer y comprender una aplicación para la administración de pedidos en el restaurante, pues se pierde demasiado tiempo (y a veces información de los pedidos) en ir de una sección a otra.

El documento detallará la estructura de requisitos de usuario para este sistema.

1.1 Organización de la empresa

El restaurante se compone de las siguientes secciones:

- Comedor: Lugar cerrado en el segundo piso donde se sitúan las mesas, exposición de arte, la caja y la barra. Además está conectado con la cocina y terraza. Es donde se atienden los clientes para comer y donde se desempeña el trabajo de los meseros.
- Terraza: Lugar abierto donde se disponen de mesas en las cuales los clientes se pueden situar, también se desempeña el trabajo de los meseros en este sector. Está adjunto a una salida y al comedor.
- Cocina: Aquí es donde se desempeña el trabajo de los cocineros y se tiene los implementos para cocinar. Está conectada al comedor y a la bodega.
- Barra: Lugar donde trabaja la bartender para hacer licores.
- Bodega: Lugar donde se almacena la comida utilizada en la cocina. Está situada en el primer piso conectada con la cocina.
- Caja: Lugar donde se cancelan los pedidos y se calcula el dinero recaudado y gastado.

2. Gestión de Pedidos

2.1 Situación actual

Actualmente el mayor problema del restaurante es el tiempo perdido por el garzón a la hora de atender las mesas y tener que llevar el pedido a tres lugares distintos, a la cocina, a la barra y administración, esto es un gran peso debido a que el restaurante es bastante recurrido y su promedio de mesas atendidas por día es de 50. Además de la pérdida de tiempo también ocurren problemas con los pedidos, ya que, al ser tantos pedidos, la mayoría extensos, y los meseros tener que ir a avisar a 3 lugares distintos a veces ocurren equivocaciones y los pedidos son enviados a otras mesas o simplemente no lo hacen por algún error.

Los problemas descritos anteriormente llevan a problemas como pérdida de dinero, insatisfacción de los clientes, ineficiencia de tiempo y trabajo más desgastante para los meseros y el personal en general.

2.2 Requisitos

La implementación de esta aplicación puede solucionar los problemas mencionados anteriormente sin ningún cambio físico en el local ya que con el celular van a poder enviar los pedidos instantáneamente a la cocina, administración y barra ahorrando tiempo, además de no tener errores de escritura, esto se refiere a que los garzones al escribir tan rápido en algunas ocasiones no están seguros de lo que escribieron o si están bien las porciones indicadas.

3. Gestión de ganancia

3.1 Situación actual

El cliente realiza las cuentas de forma manual en el restaurante, por este mismo motivo es que los garzones tienen que ir a informarle acerca de cada pedido que les realizan, esta forma es antigua e ineficiente en la actualidad pensando en las tecnologías existentes, además de darle un trabajo extra al mesero.

Los problemas que pueden ocurrir al realizar los cálculos de las mesas atendidas de forma manual es errores de tipeo de números, anotar mal un pedido, sumar mal un precio, entre otros.

3.2 Requisitos

El sistema va a ser capaz de calcular automáticamente el precio de la mesa atendida al ingresar los platos pedidos y automáticamente es subida a la plataforma para que lo vea el administrador. Además, la aplicación va a calcular las ganancias totales por día de forma automática. Ahorrando errores en los cálculos manuales que ejecutaba el administrador y en tiempo.

4. Responsables y contacto

Equipo de desarrollo

Nombre	Teléfono	Correo electrónico
Álvaro navarro	+56 9 98944369	alvaro.navarro@alumnos.uach.cl
Scarlett Ojeda	+56 9 47025154	scarlett.ojeda@alumnos.uach.cl
Tomas Herceg	+56 9 61886018	tomas.herceg@alumnos.uach.cl
Javiera Naranjo	+56 9 92610077	Javiera.naranjo@alumnos.uach.cl

Contacto empresa

Nombre	Cargo	Teléfono	Correo electrónico
Guillermo Edwards	Administrador	+56 9 57306903	edwardsl.guillermo@gmail.com
Vicente Emparanza	Mesero / Comercio	+56 9 5694 4004	vicente_emparanza@hotmail.com