

APETITO

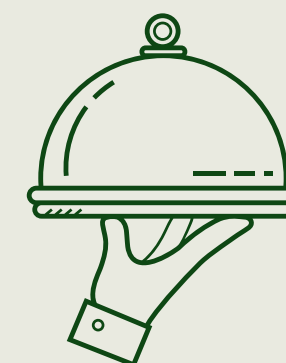
Pedidos rápidos, gestão fácil, clientes felizes!

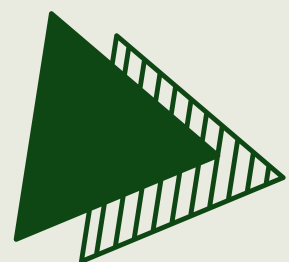


Davi Érico dos Santos, João Gabriel Maia da Costa, Leandro Caldas Pacheco, Lucas Alves Resende,
Lucas Maia Rocha, Lucas Porto de Andrade, Miguel Amaral Lessa Xavier

SOBRE A EXTENSÃO UNIVERSITÁRIA

A extensão universitária é uma função social da universidade que promove a interação entre a comunidade e a instituição. Ela é um processo educativo, cultural, científico e político que visa à transformação social.





Apetito

“Já parou para pensar em quantos pedidos errados, atrasos no atendimento e desperdícios acontecem diariamente em um restaurante? No setor de alimentação, onde cada minuto conta, a eficiência é uma necessidade.”



CONTEXTUALIZAÇÃO DO PROBLEMA

Muitos restaurantes enfrentam desafios relacionados à gestão de pedidos, controle de estoque e atendimento ao cliente. A falta de um sistema informatizado pode levar a erros em pedidos, atrasos no atendimento e dificuldades no controle financeiro. No caso do restaurante Apetito, esses problemas afetam a organização interna, exigindo uma solução tecnológica em software para melhorar a eficiência operacional.



CONTEXTUALIZAÇÃO DA AREA

O setor de alimentação é um dos mais dinâmicos e essenciais da economia, abrangendo desde pequenos estabelecimentos até grandes redes de restaurantes. Com o avanço da tecnologia, sistemas informatizados têm se tornado indispensáveis para otimizar a gestão de pedidos, estoque, atendimento ao cliente e fluxo de caixa. A automação desses processos permite maior eficiência, redução de erros e uma experiência mais satisfatória para os clientes.



QUEM É O CLIENTE?

O cliente deste projeto é o restaurante *Apetito*, coordenado pela Sra. Leila Maria Sousa Porto, um estabelecimento que busca modernizar seus processos internos para oferecer um atendimento ágil e aprimorar a maneira como é feita a gestão financeira e de estoque do mesmo. O restaurante necessita de um sistema que permita o gerenciamento de pedidos, controle de estoque, acompanhamento de vendas.



TECNOLOGIAS

- FRONT END

html, css, javascript, bootstrap



- BACK END

java, spring boot



- BANCO DE DADOS

postgreeSql



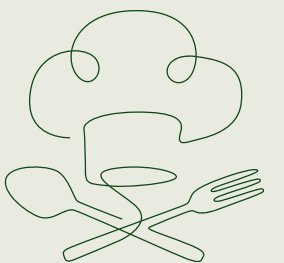
- VERSIONAMIENTO DE CÓDIGO

github



OBJETIVO GERAL

- Desenvolver um software de gestão para o restaurante Apetito que otimize o processo de atendimento, facilite o controle de pedidos e melhore a administração do estoque e das vendas.
- Adicionar uma melhoria no controle financeiro do restaurante, desenvolvendo algumas funcionalidades a parte para auxiliar neste controle.



OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Sistema de reservas de mesas

Permitir que os clientes reservem mesas antecipadamente, escolhendo data e horário.

Gerenciar a fila de reservas no painel administrativo, priorizando os clientes conforme ordem de chegada.

Sistema financeiro de gastos e faturamento

Registrar o faturamento diário, semanal e mensal do restaurante, detalhando os valores recebidos por pedidos realizados.

Gerar relatórios financeiros.

Sistema de pedidos

Permitir que os clientes façam pedidos diretamente pelo sistema, com criação automática de comandas associadas às mesas.

Garantir que os garçons possam visualizar, gerenciar e adicionar novos pedidos às comandas existentes.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Sistema de reservas de mesas

Permitir o cadastro, edição e exclusão de informações dos funcionários, como nome, cargo, salário e horários de trabalho.

Sistema de controle de desperdício

Registrar alimentos ou produtos descartados, especificando motivos como vencimento ou erro no preparo.

Gerar relatórios sobre os itens descartados, permitindo ao administrador identificar padrões e reduzir desperdícios.

Sistema de gerenciamento de fornecedores

Cadastrar e gerenciar informações dos fornecedores, incluindo contatos, produtos fornecidos e histórico de compras.

JUSTIFICATIVA

A adoção de um sistema informatizado trará benefícios significativos para o restaurante Apetito, melhorando a eficiência operacional e a experiência do cliente. Com a digitalização dos processos, será possível reduzir erros em pedidos, agilizar o atendimento e garantir um controle mais preciso do estoque e das finanças. Dessa forma, o software contribuirá para a modernização do restaurante e seu crescimento no mercado.





CONCLUSÃO

Em um setor dinâmico como o de alimentação, eficiência e organização são essenciais. O Apetito é a solução ideal para modernizar a gestão do restaurante, integrando tecnologia e praticidade para otimizar processos e melhorar a experiência dos clientes, impulsionando seu crescimento sustentável.

REFERÊNCIAS

Ian Sommerville. (2010). “Software Engineering” (9th. ed.). Addison-Wesley Publishing Company, USA.

<https://dl.acm.org/doi/10.5555/1841764>

Jamie Lynn Cooke. 2011. Agile: An Executive Guide. It Governance Ltd.

<https://dl.acm.org/doi/book/10.5555/2028909>

Trabalho relacionados

Criando um sistema web do zero com PHP + MySQL + Bootstrap.

YouTube, 14 fev. 2024. Disponível em:

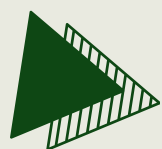
[https://www.youtube.com/live/uD41YI861I4.](https://www.youtube.com/live/uD41YI861I4)

Apresentação do Sistema Restaurante PHP 8. YouTube, 14 fev. 2024.

Disponível em: [https://youtu.be/8hwgUx3zVns.](https://youtu.be/8hwgUx3zVns)



Obrigado!



APETITO