8 – Podsumowanie dotychczasowych analiz

Spis treści

[1. Ogólna prezentacja tematu 3](#_Toc132541780)

[2. Warunki określone przez zleceniodawcę 3](#_Toc132541781)

[3. Opracowanie analityczne 3](#_Toc132541782)

[4. Uwarunkowania prawne 3](#_Toc132541783)

[5. Stan wiedzy w zakresie danej klasy systemów 3](#_Toc132541784)

[6. Opis istniejących systemów tej klasy 3](#_Toc132541785)

[7. Narzucone warunki wstępne 3](#_Toc132541786)

# Ogólna prezentacja tematu

* Pierwszy rozdział dokumentu przedstawia ogólną prezentację tematu, czyli opisuje charakter i specyfikę działalności sieci pizzerii oraz warunki określone przez zleceniodawcę, czyli wymagania i oczekiwania dotyczące projektowanego systemu informatycznego.
* Z analizy tego rozdziału wynika, że system informatyczny sieci pizzerii powinien być łatwy w obsłudze i intuicyjny dla użytkowników, umożliwiać łatwe zarządzanie menu, cenami i ofertami specjalnymi w różnych oddziałach sieci, zawierać moduł zamówień online i system płatności online, umożliwiać zarządzanie zamówieniami dostaw i pracownikami, zawierać moduł raportowania i analizy danych, być skalowalny i łatwy w modyfikacji, zapewniać wysoki poziom bezpieczeństwa danych i ochronę przed atakami hakerskimi oraz być dostępny na różnych urządzeniach i platformach.
* Z analizy tego rozdziału wynika również, że system informatyczny sieci pizzerii powinien współpracować z innymi systemami i aplikacjami używanymi w branży gastronomicznej, takimi jak systemy kasy fiskalnej, systemy zarządzania magazynem i dostawami, systemy lojalnościowe i promocyjne, systemy rezerwacji online, systemy oceny jakości obsługi klienta itp.
* Z analizy tego rozdziału wynika ponadto, że system informatyczny sieci pizzerii powinien być dostosowany do obowiązujących przepisów prawnych i podatkowych oraz spełniać oczekiwania klientów pod względem jakości produktów i usług oraz szybkości i wygody zamawiania i dostawy.

# Warunki określone przez zleceniodawcę

Zleceniodawca określił warunki realizacji projektu systemu informatycznego dla sieci pizzerii, takie jak budżet, termin, raporty i testy. Zleceniodawca wymaga również, aby system spełniał następujące wymagania: łatwość obsługi, zarządzanie menu i cenami, zamówienia online i płatności online, zarządzanie dostawami i pracownikami, raportowanie i monitorowanie, skalowalność i modyfikowalność, bezpieczeństwo danych i zgodność z prawem, dostępność na różnych urządzeniach i platformach.

# Opracowanie analityczne

Składa się z kilku podpunktów, które opisują zadania wykonywane przez pracowników, sposoby komunikacji wykorzystywane przez pracowników, przepływ informacji między pracownikami oraz dokumenty powiązane lub wykorzystywane przez pracowników.

Analiza tego tekstu z perspektywy systemu informatycznego dla sieci pizzerii mogłaby obejmować następujące aspekty:

* System informatyczny powinien obejmować zadania wykonywane przez różnych pracowników sieci pizzerii, takich jak dostawcy, dział finansowy, dział kadr, dział marketingu, hostessa, kelner, kierowca, klient, kucharz, menedżer restauracji, menedżer dostaw, menedżer sali, pomocnik kuchenny i zarząd.
* System informatyczny powinien ułatwiać komunikację i przepływ informacji między różnymi pracownikami i działami, a także z partnerami zewnętrznymi, takimi jak banki, inwestorzy, organy podatkowe itp.
* System informatyczny powinien umożliwiać zarządzanie i kontrolę dokumentów związanych lub wykorzystywanych przez różnych pracowników i działów, takich jak faktury, paragony, potwierdzenia dostawy, harmonogramy pracy, raporty itp.

# Uwarunkowania prawne

Czwarty punkt dokumentu dotyczy uwarunkowań prawnych, które należy uwzględnić przy projektowaniu i wdrażaniu systemu informatycznego sieci pizzerii. Niektóre z tych uwarunkowań to:

* Przepisy dotyczące ochrony danych osobowych, takie jak RODO, które wymagają od firmy zapewnienia odpowiedniego poziomu bezpieczeństwa i poufności danych klientów i pracowników oraz uzyskania ich zgody na przetwarzanie danych w określonych celach
* Przepisy dotyczące rachunkowości i podatków, takie jak ustawa o rachunkowości, ustawa o VAT, ustawa o podatku dochodowym od osób fizycznych i prawnych, które wymagają od firmy prowadzenia prawidłowej i aktualnej ewidencji finansowej oraz rozliczania się z organami podatkowymi
* Przepisy dotyczące prawa pracy i ubezpieczeń społecznych, takie jak kodeks pracy, ustawa o minimalnym wynagrodzeniu, ustawa o systemie ubezpieczeń społecznych, które wymagają od firmy przestrzegania zasad zatrudniania, wynagradzania i zabezpieczania pracowników
* Przepisy dotyczące bezpieczeństwa i higieny pracy oraz żywności, takie jak ustawa o bezpieczeństwie żywności i żywienia, rozporządzenie w sprawie warunków sanitarnych lokali gastronomicznych, rozporządzenie w sprawie warunków technicznych pojazdów przewożących żywność, które wymagają od firmy dbania o odpowiednie warunki pracy i produkcji żywności oraz zapobiegania zagrożeniom dla zdrowia ludzi i zwierząt

System informatyczny sieci pizzerii powinien być zgodny z tymi przepisami i ułatwiać ich przestrzeganie. Niektóre z funkcji systemu informatycznego sieci pizzerii, które mogą pomóc w tym zakresie to:

* Moduł do zarządzania danymi osobowymi klientów i pracowników, który umożliwia ich gromadzenie, przechowywanie, aktualizowanie i usuwanie w sposób bezpieczny i zgodny z prawem
* Moduł do zarządzania finansami i księgowością, który umożliwia automatyczne generowanie dokumentów księgowych i podatkowych oraz raportowanie wyników finansowych
* Moduł do zarządzania kadrami i płacami, który umożliwia łatwe tworzenie umów o pracę, naliczanie wynagrodzeń i składek ZUS oraz monitorowanie czasu pracy i obecności pracowników
* Moduł do zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności, który umożliwia kontrolowanie terminowości dostaw produktów, śledzenie ich pochodzenia i daty ważności oraz zapewnianie odpowiednich warunków przechowywania i transportu żywności

# Stan wiedzy w zakresie danej klasy systemów

* System informatyczny powinien być skalowalny i dostosowywalny do zmieniających się potrzeb i warunków rynku pizzerii i preferencji klientów.
* System informatyczny powinien umożliwiać skuteczną komunikację i koordynację między różnymi działami i jednostkami sieci pizzerii, a także między siecią pizzerii a jej partnerami zewnętrznymi, takimi jak dostawcy, banki, inwestorzy, organy podatkowe itp.
* System informatyczny powinien wspierać zarządzanie i optymalizację różnych procesów i funkcji sieci pizzerii, takich jak planowanie menu, ustalanie cen, zamawianie, dostawa, płatność, magazynowanie, planowanie pracy personelu, ocena wydajności, marketing itp.
* System informatyczny znacząco przyspiesza proces obsługi klientów a jednocześnie jest przez nich pozytywnie odbierany. Prowadzi to do zwiększenia zysków i satysfakcji klientów.
* System informatyczny powinien być przygotowany na obsługę popularnych trendów technologicznych występujących w innych restauracjach. Wynika to z faktu, że klienci wykorzystujący nowinki informatyczne spodziewają się korzystać z nich w dowolnej restauracji.

# Opis istniejących systemów tej klasy

Szósty punkt dokumentu opisuje istniejące systemy tej klasy, czyli systemy informatyczne wspomagające zarządzanie i obsługę sieci pizzerii. Kluczowe cechy istniejących systemów to:

* System informatyczny powinien być w stanie obsługiwać różne rodzaje zamówień pizzy, takie jak zamówienia online, telefoniczne, z dostawą i w lokalu. Powinien również umożliwiać klientom personalizację pizzy poprzez wybór różnych dodatków i rozmiarów.
* System informatyczny powinien być w stanie zarządzać procesem dostawy, takim jak rejestrowanie adresów klientów, śledzenie statusu zamówień i przydzielanie tras kierowcom. Powinien również zapewniać kierowcom narzędzia do autoryzacji i weryfikacji zamówień i płatności, takie jak tablety lub ekrany dotykowe.
* System informatyczny powinien być w stanie integrować się z innymi systemami i platformami, takimi jak strony internetowe, media społecznościowe, e-mail, zewnętrzna reklama, kupony, programy lojalnościowe itp. Powinien również być w stanie mierzyć i oceniać skuteczność kampanii marketingowych i promocji.
* System informatyczny powinien być w stanie obsługiwać różne formy i metody płatności, takie jak gotówka, karta kredytowa, systemy płatności elektronicznej, bony itp. Powinien również być w stanie obliczać i wystawiać faktury i paragony dla klientów i dostawców.
* System informatyczny powinien być w stanie monitorować i raportować o wynikach finansowych i efektywności sieci pizzerii, takich jak sprzedaż, koszty, zyski, zwrot z inwestycji (ROI), wskaźniki efektywności (KPI) itp. Powinien również być w stanie przygotowywać i kontrolować budżety i plany dla różnych jednostek i lokalizacji sieci.

Podsumowując, istniejące systemy tej klasy mają na celu usprawnienie zarządzania i obsługi sieci pizzerii oraz zwiększenie satysfakcji i lojalności klientów. Systemy te mogą być samodzielne lub połączone ze sobą w celu wymiany danych i informacji.

# Narzucone warunki wstępne

Siódmy punkt dokumentu opisuje narzucone warunki wstępne, czyli ograniczenia i wymagania, które muszą być spełnione przez system informatyczny sieci pizzerii. W dokumencie wymieniono następujące warunki:

* System musi być zgodny z obowiązującymi przepisami prawnymi i normami jakościowymi, takimi jak ustawa o ochronie danych osobowych, ustawa o prawach konsumenta, normy ISO itp.
* System musi zapewnić wysoki poziom bezpieczeństwa danych i ochronę przed atakami hakerskimi oraz awariami sprzętu i oprogramowania
* System musi być łatwy w obsłudze i intuicyjny dla użytkowników o różnym poziomie umiejętności technicznych
* System musi być skalowalny i elastyczny, aby można go było dostosować do zmieniających się potrzeb biznesowych i rynkowych
* System musi być kompatybilny z innymi systemami informatycznymi używanymi w sieci pizzerii lub przez jej partnerów
* System musi być oparty na nowoczesnych technologiach i rozwiązaniach informatycznych, takich jak chmura obliczeniowa, sztuczna inteligencja, big data itp.

Podsumowując, narzucone warunki wstępne mają na celu zapewnienie niezawodności, funkcjonalności i efektywności systemu informatycznego sieci pizzerii oraz dostosowanie go do potrzeb klientów i pracowników.