

# Sistema para la atención de clientes en restaurantes

## Integrantes:

- Eduardo Montecinos
- Matías Toledo
- Matías Soto
- Rodrigo González
- Benjamín González



# Problema

- Dentro de un restaurante, se necesita un sistema que pueda manejar las mesas reservadas, los clientes que la reservaron y los pedidos que estos realizan.
- Se requiere llevar un recuento del inventario, saber los ingredientes con los que se cuenta y la cantidad de platos que se pueden realizar con los mismos.
- También, se necesita conocer la fecha de vencimiento, el stock y la última vez que se volvió a comprar el ingrediente para el manejo del inventario.
- Se necesita llevar un registro de las compras y reservas, a través de las boletas. Estas deberían contener información como la fecha de compra, el medio de pago y el total pagado.
- También debería guardarse la información de los empleados, tanto meseros como cocineros, incluyendo sus datos personales como su nombre, apellido y su sueldo.
- Se necesitará poder ver todos los productos que tiene el restaurante a través de un menú que contiene la lista con todos.



# Problema

- Dentro de un restaurante, se necesita un sistema que pueda manejar las mesas reservadas, los clientes que la reservaron y los pedidos que estos realizan.
- Se requiere llevar un recuento del inventario, saber los ingredientes con los que se cuenta y la cantidad de platos que se pueden realizar con los mismos.
- También, se necesita conocer la fecha de vencimiento, el stock y la última vez que se volvió a comprar el ingrediente para el manejo del inventario.
- Se necesita llevar un registro de las compras y reservas, a través de las boletas. Estas deberían contener información como la fecha de compra, el medio de pago y el total pagado.
- También debería guardarse la información de los empleados, tanto meseros como cocineros, incluyendo sus datos personales como su nombre, apellido y su sueldo.
- Se necesitará poder ver todos los productos que tiene el restaurante a través de un menú que contiene la lista con todos.



# Problema

- Dentro de un restaurante, se necesita un sistema que pueda manejar las mesas reservadas, los clientes que la reservaron y los pedidos que estos realizan.
- Se requiere llevar un recuento del inventario, saber los ingredientes con los que se cuenta y la cantidad de platos que se pueden realizar con los mismos.
- También, se necesita conocer la fecha de vencimiento, el stock y la última vez que se volvió a comprar el ingrediente para el manejo del inventario.
- Se necesita llevar un registro de las compras y reservas, a través de las boletas. Estas deberían contener información como la fecha de compra, el medio de pago y el total pagado.
- También debería guardarse la información de los empleados, tanto meseros como cocineros, incluyendo sus datos personales como su nombre, apellido y su sueldo.
- Se necesitará poder ver todos los productos que tiene el restaurante a través de un menú que contiene la lista con todos.



# Problema

- Dentro de un restaurante, se necesita un sistema que pueda manejar las mesas reservadas, los clientes que la reservaron y los pedidos que estos realizan.
- Se requiere llevar un recuento del inventario, saber los ingredientes con los que se cuenta y la cantidad de platos que se pueden realizar con los mismos.
- También, se necesita conocer la fecha de vencimiento, el stock y la última vez que se volvió a comprar el ingrediente para el manejo del inventario.
- Se necesita llevar un registro de las compras y reservas, a través de las boletas. Estas deberían contener información como la fecha de compra, el medio de pago y el total pagado.
- También debería guardarse la información de los empleados, tanto meseros como cocineros, incluyendo sus datos personales como su nombre, apellido y su sueldo.
- Se necesitará poder ver todos los productos que tiene el restaurante a través de un menú que contiene la lista con todos.



# Problema

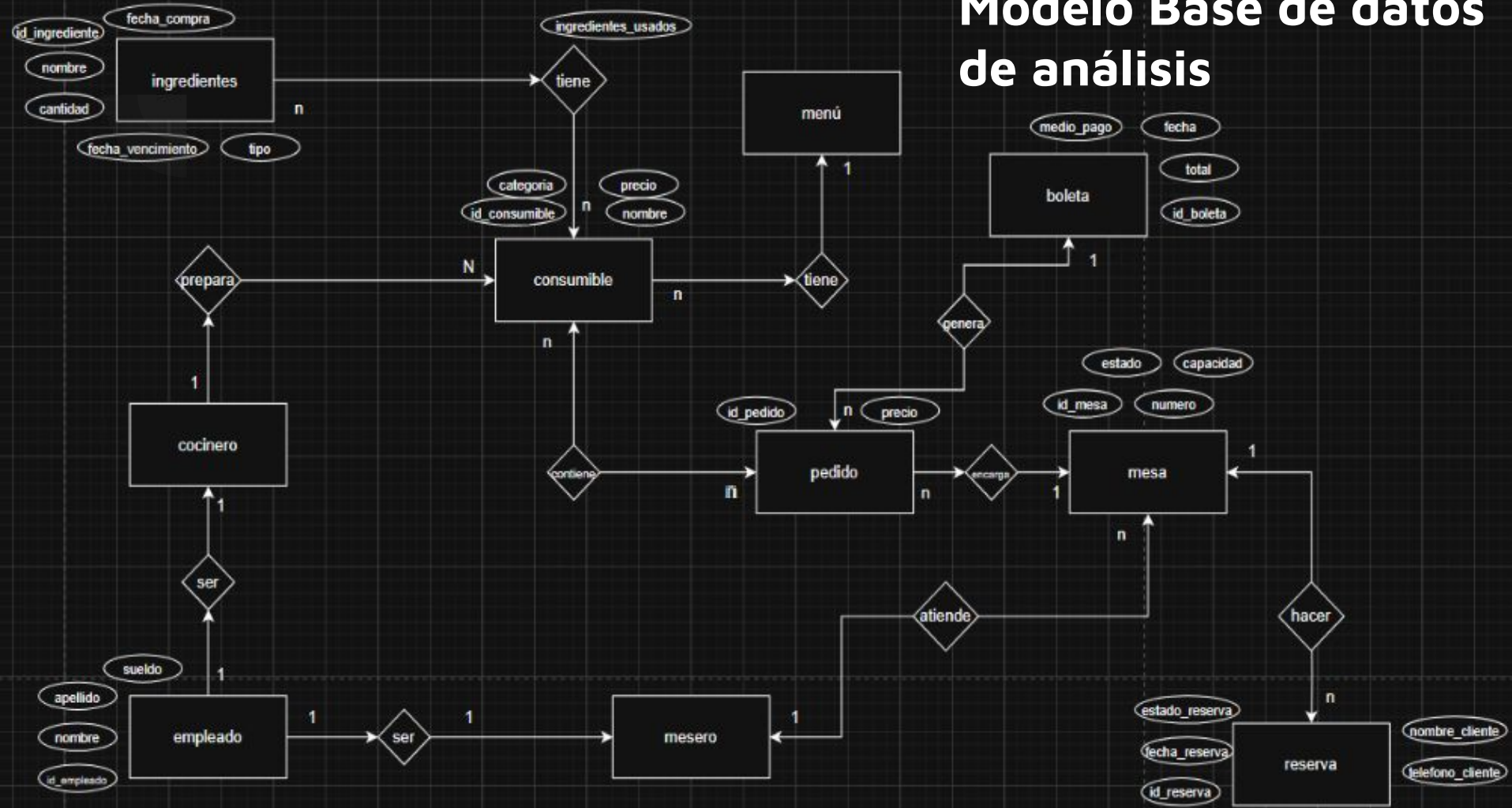
- Dentro de un restaurante, se necesita un sistema que pueda manejar las mesas reservadas, los clientes que la reservaron y los pedidos que estos realizan.
- Se requiere llevar un recuento del inventario, saber los ingredientes con los que se cuenta y la cantidad de platos que se pueden realizar con los mismos.
- También, se necesita conocer la fecha de vencimiento, el stock y la última vez que se volvió a comprar el ingrediente para el manejo del inventario.
- Se necesita llevar un registro de las compras y reservas, a través de las boletas. Estas deberían contener información como la fecha de compra, el medio de pago y el total pagado.
- También debería guardarse la información de los empleados, tanto meseros como cocineros, incluyendo sus datos personales como su nombre, apellido y su sueldo.
- Se necesitará poder ver todos los productos que tiene el restaurante a través de un menú que contiene la lista con todos.



# Problema

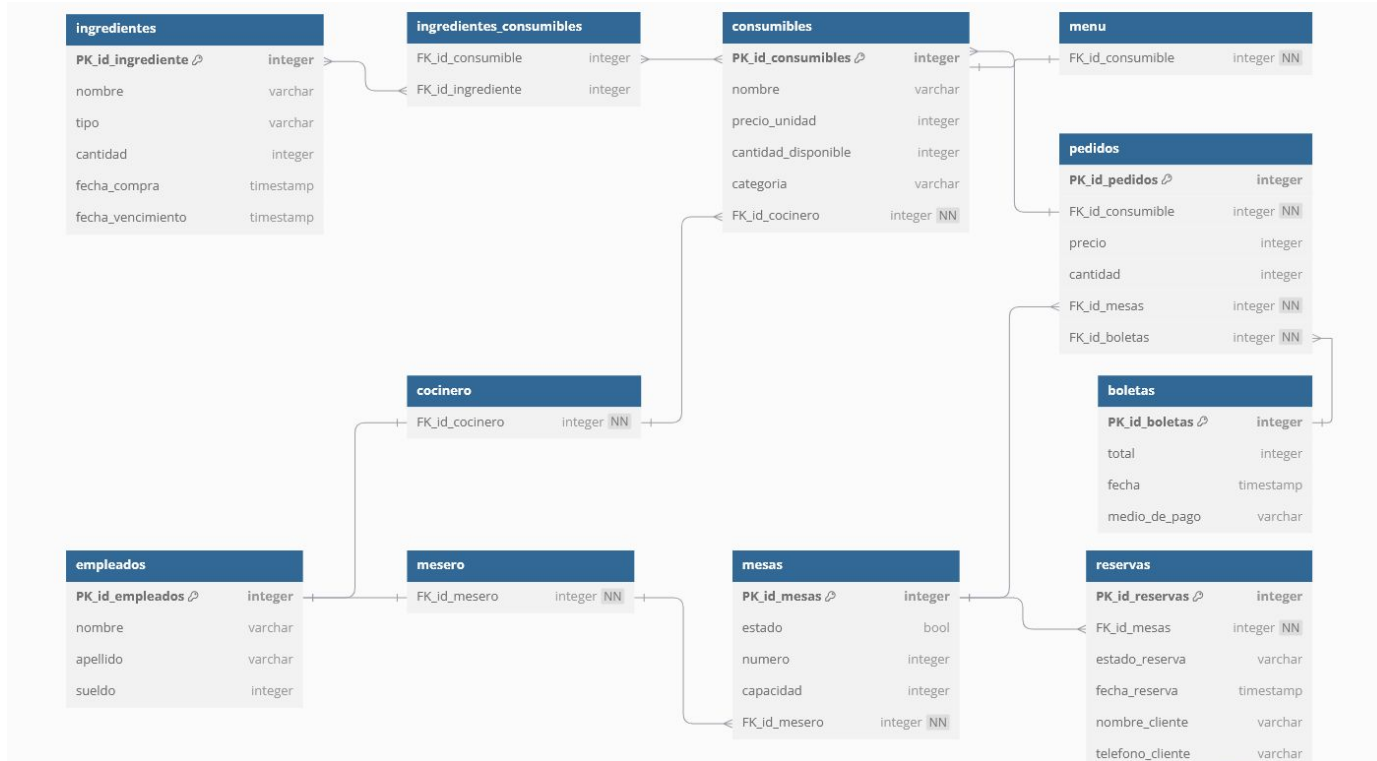
- Dentro de un restaurante, se necesita un sistema que pueda manejar las mesas reservadas, los clientes que la reservaron y los pedidos que estos realizan.
- Se requiere llevar un recuento del inventario, saber los ingredientes con los que se cuenta y la cantidad de platos que se pueden realizar con los mismos.
- También, se necesita conocer la fecha de vencimiento, el stock y la última vez que se volvió a comprar el ingrediente para el manejo del inventario.
- Se necesita llevar un registro de las compras y reservas, a través de las boletas. Estas deberían contener información como la fecha de compra, el medio de pago y el total pagado.
- También debería guardarse la información de los empleados, tanto meseros como cocineros, incluyendo sus datos personales como su nombre, apellido y su sueldo.
- Se necesitará poder ver todos los productos que tiene el restaurante a través de un menú que contiene la lista con todos.

# Modelo Base de datos de análisis





# Modelo Base de datos de análisis





# Consultas sobre la base de datos

- Ingredientes que están por vencer en los próximos 7 días
- Ganancias por mes en un determinado año
- Medio de pago más utilizado
- Consumibles más vendidos
- Consumible más rentable (precio venta vs. precio ingredientes)
- Ingredientes más usados
- Fechas con más ventas de un mes
- Día de la semana con mas/menos ventas en un mes
- Cantidad de mesas por mesero
- Categoría de consumible más vendido (bebestibles, platos de comida, aperitivos, etc.)