

UNIVERSIDADE DA AMAZÔNIA - UNAMA
Centro de Ciências Exatas e Tecnológicas
Superior em Tecnologia em Análise e Desenvolvimento de
Sistemas

FÁCIL REST - GERENCIADOR DE RESTAURANTE
Documento de Visão do Produto

Alan Cezar Pinheiro Figueiredo

Eduardo Silva Dias

Elington Klelwen Rodrigues da Silva

Jessyca de Oliveira Borges

Vitor dos Santos Tavernard Leitão

Belém - PA
2016.1

1 INTRODUÇÃO

Este documento tem como objetivo fornecer uma visão geral do sistema Fácil Rest, que visa dar auxílio aos seus funcionários, abrangendo a gerência de mesas, cadastro de funcionários e clientes, controle de estoque, gerenciamento financeiro. As informações contidas neste documento visam estabelecer auxílios para a modelagem do sistema, incluindo desde a definição de requisitos ao desenvolvimento propriamente dito. Os detalhes de como o sistema para gerenciamento de restaurantes satisfará essas necessidades são descritos no caso de uso e em outros documentos suplementares.

2 POSICIONAMENTO

2.1 Oportunidade de negócio

É comum a necessidade de ferramentas de gerenciamento, tanto aos iniciantes quanto aos veteranos no setor alimentício; mais especificamente no setor de restaurantes.

Vendo essa necessidade a ferramenta Fácil Rest visa auxiliar no controle da gerência do negócio.

2.2 Definição do problema

O problema encontrado é a pouca assertividade que se tem no momento de receber o cliente, sendo assim seu pedido, no momento do fechamento da conta, na catalogação de produtos no estoque, listagem de mesas e em um dos pontos mais importante e, principalmente, no controle de todas essas informações, que corriqueiramente são feitas de modo manual, passíveis de erros e de más intenções de funcionários e terceiros.

2.3 Definição da posição do produto

O produto será destinado a gerência que controla o fluxo de caixa, clientes e produtos. O Fácil Rest é um sistema que irá auxiliar seu usuário no controle de despesas, lucros, estoque, mesas, pedidos e possuindo um esquema de cobranças eficiente; sendo um produto para fins específicos; simples e prático.

3 OBJETIVOS-CHAVE DE ALTO NÍVEL E PROBLEMAS DOS INTERESSADOS

Objetivos de alto nível	Prioridade	Problemas e preocupações	Soluções Correntes
Registrar pedido do cliente	Alta	O sistema deve ser acessado e o registro feito por meio de um dispositivo móvel. Sem esse registro simultâneo de pedido, acarreta na demora e desorganização dos pedidos dos clientes.	Cria-se uma lista de espera para cada pedido com seus respectivos tempos de entrega.
Lista de mesas	Média	O garçom deverá ter disponível por meio de um smartphone, uma lista de mesas disponíveis para assim alocar o cliente. Com a ausência de controle de mesas, ocorre uma espera maior dos clientes, criando um serviço desorganizado.	Criar um alerta assim que uma mesa ficar disponível.
Controle de estoque	Média	O administrador terá um controle de entrada e saída de produtos por meio de computador. Informações defasadas do estoque causa um descontrole de entrada e saída de produtos, e o que está em falta ou não	Cria-se um relatório online com entrada e saída de produtos.

Fechamento de conta	Alta	<p>O garçom ao finalizar a conta, deverá ter por meio de um smartphone o valor a ser pago pelo cliente.</p> <p>Sem esse fechamento de conta automatizado causa uma demora e desorganização na entrega do fechamento de conta</p>	<p>Cria-se um relatório online das ações feitas por aquele garçom, e seus respectivos gastos.</p>
Controle de acesso	Alta	<p>O administrador deve acessar o sistema por meio de um computador.</p> <p>A falta do controle de acesso causa uma insegurança nas informações contidas no sistema.</p>	<p>Cria-se um relatório online com as mudanças feitas no acesso ao sistema.</p>

4 OBJETIVOS DO USUÁRIO

Usuário do sistema: controlar vendas, controlar pedidos por ordem de chegada, registrar pedido pelo garçom. Segurança em informações de gastos e ganhos. Informação para o garçom poder identificar com rapidez qual mesa deve sugerir para o cliente, tendo controle reservas de mesas, uma visão de todas as pessoas e clientes que estão ocupando ou mesas vazias. Controle de estoque, quanto de alimentos está saindo, quantidade de alimentos que é preciso dar entrega para suprir vendas por um determinado tempo, um formulário para cadastrar quanto de cada tipo de alimento está estocado. Finalização da compra por meio de dispositivo móvel (Smartphones/tablets).

5 VISÃO GERAL DO PRODUTO

5.1 Perspectiva do produto

O Gerenciador de restaurante terá que está online, podendo ser acessado pelo(s) funcionário(s) através de seu(s) dispositivo(s).

CARACTERÍSTICA QUE SUPORTA	BENEFÍCIO PARA O INTERESSADO
Possibilidade de registrar o(s) pedido(s) de cada mesa.	Poderá registrar o(s) pedido(s) do(s) cliente(s) sem o uso de comanda(s) feita(s) em papel.
Possibilidade enviar automaticamente o(s) pedido(s) à cozinha.	Facilitará na visualização instantânea do(s) pedido(s) do(s) cliente(s) pelo cozinheiro, assim encurtando e agilizando o processo.
Possibilidade de criar uma lista de mesas.	Poderá acessar a lista de mesas por meio de um dispositivos móveis, assim poderá localizar e alocar clientes com mais facilidade.

6 RESUMO DAS CARACTERÍSTICAS DO SISTEMA

Cadastro de funcionários

Registro de pedidos.

Controle de estoque.

Fornecimento de relatórios de vendas.

7 OUTROS REQUISITOS E RESTRIÇÕES

Usabilidade, confiabilidade, segurança, para auxiliar no gerenciamento do negócio.

8 PRINCIPAIS CARACTERÍSTICAS DO SISTEMA

Registro de pedidos.

Controle de estoque.

Fornecimento de relatórios de vendas.

BACKLOG	
HISTÓRIA DE USUÁRIO	PRIORIDADE
Eu como administrador desejo cadastrar funcionário(s) para que este(s) possa(m) ter acesso ao sistema.	Alta
Eu como administrador desejo ter um controle de permissões para definir o que cada funcionário pode acessar no sistema.	Alta
Eu como cozinheiro necessito enviar um alerta ao garçom para avisá-lo sobre o preparo de um prato.	Média
Eu como garçom desejo ter uma lista das mesas disponíveis para poder alocar os clientes.	Média
Eu como administrador quero ter um controle de estoque para controlar a entrada e saída de produtos.	Média