

Студијски програм: Информатика

Предмет: Познавање Пословних Процеса

Увођење новог коктела у мени

CapiBar-а

|  |  |
| --- | --- |
| Предметни наставник: | Студент: |
| Др Саша Стаменковић | Марко Праштало, 018/2023 |

Крагујевац 2025.

# Садржај

[Садржај 0](#_Toc206169045)

[Увод 1](#_Toc206169046)

[Циљ процеса 1](#_Toc206169047)

[Одговорности 1](#_Toc206169048)

[Поступак 2](#_Toc206169049)

[Dijagram toka 2](#_Toc206169050)

[Опис активности 3](#_Toc206169051)

[Идентификација потребе 3](#_Toc206169052)

[Генерисанје идеје 3](#_Toc206169053)

[Тестирање рецепта 4](#_Toc206169054)

[Процена трошкова 4](#_Toc206169055)

[Одобравање 5](#_Toc206169056)

[Набавка састојака 5](#_Toc206169057)

[Додавање коктела у апликацију 5](#_Toc206169058)

[Тест функционалности 6](#_Toc206169059)

[Пуштање у рад 6](#_Toc206169060)

[Праћење наруџбина 6](#_Toc206169061)

# Увод

Овај пројекат представља опис и моделовање пословног процеса у оквиру постојећег кафића CapiBar, са фокусом на увођење новог производа у понуду – коктела. CapiBar је модеран кафић који комбинује пријатну атмосферу са иновативним приступом наручивању. На сваком столу налази се таблет рачунар путем ког гости могу да прегледају мени и директно изврше наруџбину, без посредовања конобара.

Циљ одабраног пословног процеса је приказ свих корака – од идеје за нови коктел, преко тестирања и набавке састојака, до увођења производа у мени апликације. Овим процесом се обезбеђује да нови производ буде квалитетно осмишљен, правовремено доступан и јасно представљен корисницима апликације, чиме се унапређује понуда CapiBar-а и побољшава корисничко искуство.

# Циљ процеса

Циљ овог пословног процеса је дефинисање активности и одговорности у поступку израде новог коктела, како би се обезбедило да излаз из процеса пројектовања производа буде у потпуности усклађен са захтевима дефинисаним на самом почетку пројекта. Процес је осмишљен тако да крајњи резултат – нови коктел – буде у складу са захтевима, потребама и очекивањима купаца CapiBar-а, уз обезбеђивање доследног квалитета и препознатљивог укуса. На тај начин, процес доприноси унапређењу понуде кафића, повећању задовољства гостију и јачању конкурентске предности.

# Одговорности

За контролу и примену ове процедуре одговоран је Менаџер CapiBar-а. Одговорност осталих учесника дата је у дијаграму тока и опису активности у овој процедури.

# Поступак

## Dijagram toka

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Ред.**  **број** | Дијаграм  тока | Активност | Одговоран | | | Документ | у/и |
| О | У | И |
|  | Почетак |  |  |  |  |  |  |
| **1** |  | Идентификација потребе | 1 | 1 | 2 | Историја продаје; Коментари гостију; Трендови  Записник о новој идеји | у  и |
| **2** |  | Генерисање идеје | 1 | 1 | 2 | Записник о идеји  Предлог рецепта | у  и |
| **3** |  | Тестирање рецепта | 1,2 | 1,2 |  | Предлог рецепта  Финализовани рецепт; Протокол тестирања | у  и |
| **4** |  | Процена трошкова | 1,2 | 1,2 | 3 | Финализовани рецепт; Актуалне цене састојака  Процена трошкова | у  и |
| **5** | 2 | Одобравање | 1 | 1 | 2 | Финализовани рецепт; Процена трошкова  Одобрен рецепт | у  и |
| **6** |  | Набавка састојака | 1,3 | 1,3 | 2 | Одобрен рецепт  Поруџбеница; Потврда добављача; Пријемница | у  и |
| **7** |  | Додавање коктела у апликацију | 4 | 4 | 1,2 | Одобрен рецепт; цена  Унос у базу података; Ченџлог (Change log) | у  и |
| **8** |  | Тест функционалности | 4 | 4 | 1 | Извештај о тестирању | и |
| **9** |  | Пуштање у рад | 4 | 4 | 1,2 | Извештај о тестирању  Ажуриран мени у апликацији | у  и |
| **10** |  | Праћење наруџбина | 1 | 1 |  | Подаци о продаји из апликације  Извештај о продаји; Препоруке за следећи циклус | у  и |
|  | **КРАЈ** |  |  |  |  |  |  |
| - Активност - Одлука - Почетак  О - Одговоран, У - Учесник, И - Информише се  у - Улазна документа, и - Излазна документа | | 1. Менаџер бара 2. Бармен 3. Добављач 4. Програмер/администратор апликације | | | | | |

## Опис активности

### Идентификација потребе

* **Сврха:** уочити прилику (нпр. тренд укуса/сезонски састојци/захтеви гостију) да се прошири понуда.
* **О/У/И:** Одговоран: **Менaџер (1)**; Учествује: **Менaџер (1)**; Информише се: **Бармен (2)**.
* **Улаз:** Историја продаје; Коментари гостију; Трендови.
* **Активности:** преглед продаје постојећих коктела; идентификација „рупа“ у понуди (нпр. безалкохолни/киселкасти/тропски); дефинисање циљне цене.
* **Излаз / Документ (и):** **Записник о новој идеји**.
* **Критеријуми прихватања:** идеја има јасан разлог „зашто сада“ и нацртан циљ (нпр. ≥15 поруџбина/дан у прва 2 недеље).

### Генерисанје идеје

* **Сврха:** предложити 1–3 варијанте рецепта и назив.
* **О/У/И:** Одговоран: **Менaџер, Бармен (1, 2)**; Учествује: **Менaџер, Бармен (1, 2)**; Информише се: —
* **Улаз (у):** Записник о идеји.
* **Активности:** избор базе (рум/вотка/безалкохолна), дефинисање састојака, грамаже, начина припреме, чаше, украса; антиалерген тагови; процена времена припреме.
* **Излаз / Документ (и):** **Предлог рецепта** (назив, састојци, грамаже, кораци, време, алергени, предлог цене-опсег).
* **Критеријуми:** рецепт је изводљив са постојећом опремом и у времену припреме ≤ X мин.

### Тестирање рецепта

* **Сврха:** валидирати укус, стабилност припреме и визуелни изглед.
* **О/У/И:** Одговоран: **Менaџер, Бармен (1, 2);** Учествују: **Менaџер, Бармен (1, 2);** Информише се: —
* **Улаз (у):** Предлог рецепта.
* **Активности:** припрема пробних серија; интерна дегустација (бармен + менаџер, евентуално 2–3 редовна госта); бележење оцена укуса/киселости/сладости/ароме/изгледа; фине корекције грамажа.
* **Излаз / Документ (и):** Финализован рецепт; Протокол тестирања (оцене, корекције).
* **Критеријуми:** средња оцена ≥ дефинисаног прага (нпр. 4/5); време припреме у граници; рецепт репродуктиван.

### Процена трошкова

* **Сврха:** израчунати цену коштања по порцији и предложити продајну цену.
* **О/У/И:** Одговоран: **Менaџер, Бармен (1, 2);** Учествује: **Менaџер, Бармен (1, 2);** Информише се: **Добављач (3)** (о ценама).
* **Улаз (у):** Финализован рецепт; Актуелне цене састојака.
* **Активности:** калкулација: сума (количина × набавна цена) + резерва за расипање; провера марже; предлог продајне цене и позиционирања у понуди.
* **Излаз / Документ (и):** **Процена трошкова**.
* **Критеријуми:** маржа ≥ циљане (нпр. 70%); цена парира конкуренцији.

### Одобравање

* **Сврха:** формална одлука да ли коктел иде у понуду.
* **О/У/И:** Одговоран: **Менaџер (1)**; Учествује: **Менaџер (1)**; Информише се: **Бармен (2)**.
* **Улаз (у):** Финализован рецепт; Процена трошкова.
* **Активности:** провера циљева, марже, доступности састојака; одлука **ДА/НЕ**.
* **Излаз / Документ (и):** **Одобрен рецепт.**
* **Критеријуми:** ако „НЕ“, враћа се на корак 2 са разлозима; ако „ДА“, прелази се на набавку.

### Набавка састојака

* **Сврха:** обезбедити потребне састојке у количини и квалитету.
* **О/У/И:** Одговоран: **Менaџер, Добављач (1, 3)**; Учествују: **Менaџер, Добављач (1, 3)**; Информише се: **Бармен (2)** (ради квалитета).
* **Улаз (у):** одобрен рецепт (списак састојака/грамажа).
* **Активности:** контакт са 1–2 добављача; упоредна понуда; избор; слање наруџбенице; пријем робе; проверa квалитета/рокова; складиштење.
* **Излаз / Документ (и):** **Поруџбеница; Потврда добављача; Пријемница**.
* **Критеријуми:** сви састојци доступни; рокови одговарају; квалитет потврђен.

### Додавање коктела у апликацију

* **Сврха:** унети нови производ у систем да би био видљив за наручивање.
* **О/У/И:** Одговоран: **Програмер/администратор (4)**; Учествују: **Програмер/администратор (4)**; Информише се: **Менaџер, Добављач (1, 3)**.
* **Улаз (у):** Одобрен рецепт; Цена.
* **Активности (технички):** Унос у БД: У табели *item* додати назив коктела у поље *name* и цену коктела у поље *price*. Додавање дугмета са називом коктела под категоријом “Коктели” и додељивање функционалности.
* **Излаз / Документ (и):** Унос у базу података**;** Ченџлог (шта је додато/ко/кад).
* **Критеријуми:** производ се исправно приказује у админ/preview режиму; цена и назив тачни.

### Тест функционалности

* **Сврха:** проверити да кориснички ток ради од прегледа до наручивања.
* **О/У/И:** Одговоран: **Програмер/администратор (4)**; Учествују: **Програмер/администратор (4)**; Информише се: **Менаџер (1)**.
* **Улаз (у):** —
* **Активности:** Да ли се коктел види у категорији. Додавање у листу, приказ цене, слање наруџбине, стизање на систем за припрему. Провера на више таблета.
* **Излаз / Документ (и):** Извештај о тестирању (прошло/није прошло, багови).
* **Критеријуми:** сви тест-критеријуми „PASS“, нема критичних багова.

### Пуштање у рад

* **Сврха:** учинити производ видљивим свим гостима и спремним за продају.
* **О/У/И:** Одговоран: **Програмер/администратор (4)**; Учествује: **Програмер/администратор (4)**; Информише се: **Менаџер,** **Бармен (1, 2)**.
* **Улаз (у):** извештај о тестирању „PASS“.
* **Активности:** освежавање кеша/синхронизација таблета; дефинисати датум/време пуштања.
* **Излаз / Документ (и):** **Ажуриран мени у апликацији**.
* **Критеријуми:** производ видљив на свим уређајима; прве тест-наруџбине успешно пролазе.

### Праћење наруџбина

* **Сврха:** мерити учинак и по потреби итеративно побољшавати.
* **О/У/И:** Одговоран: **Менaџер (1)**; Учествује: **Менaџер (1)**; Информише се: —
* **Улаз (у):** подаци о продаји из апликације.
* **Активности:** дневни/недељни извештаји: број поруџбина, приход, маржа, просечно време припреме; упоређивање са циљем; ако је учинак низак – корекција цене/рецепта/описа.
* **Излаз / Документ (и):** **Извештај о продаји** (дашборд/CSV/PDF); Препоруке за следећи циклус.
* **Критеријуми:** достиже се циљ (нпр. ≥15 поруџбина/дан у 2. недељи); маржа у граници; нема жалби.