PantryPal

Your Kitchen's Best Friend

Η εφαρμογή που έρχεται να λύσει τα προβλήματα της διαχείρισης της αποθήκης και των πρώτων υλών σας.



Project Description v0.1

Στην εργασία αυτή θα εργαστούν:

Κατσίρης Κωνσταντίνος-Νικόλαος 1051955 Μπίρμπας Παναγιώτης 1069365 Μπενετάτος Αλέξανδρος 1051949 Χριστακόπουλος Αναστάσιος 1058425

Εισαγωγή

Η εφαρμογή μας σχεδιάζεται για να διαχειρίζεται την αποθήκη και τα υλικά μιας επιχείρησης καθώς επίσης και στον έλεγχο των οικονομικών της στον χώρο της εστίασης. Ένα συνηθισμένο πρόβλημα που εντοπίζεται στις επιχειρήσεις εστίασης αφορά τις προμήθειες, αφού πολλές φορές ενδέχεται να μην γίνεται σωστή εκτίμηση των πρώτων υλών που χρειάζονται για την εύρυθμη λειτουργία της. Συνεπώς, μπορεί να υπάρχουν είτε ελλείψεις, με αποτέλεσμα να μη μπορεί να ανταπεξέλθει στις παραγγελίες των πελατών και να υπάρχουν καθυστερήσεις και δυσαρέσκεια, είτε πλεονάσματα υλικών που δεν προλαβαίνουν να καταναλωθούν, κάτι που συνεπάγεται επιπλέον έξοδα για την εκάστοτε επιχείρηση. Ακόμα οι υπεύθυνοι των επιχειρήσεων μπορούν να ελέγχουν καλύτερα τις πωλήσεις τους αφού έχουν πρόσβαση σε ένα σύστημα που εμφανίζει της πωλήσεις κάθε σερβιτόρου. Στόχος μας λοιπόν με τη δημιουργία αυτής της εφαρμογής είναι η βελτιστοποίηση της διαχείρισης των προμηθειών και η ελαχιστοποίηση των καθυστερήσεων και των παραλείψεων στις παραγγελίες και καλύτερος έλεγχος των οικονομικών.

Ανάλυση

Η εφαρμογή μας θα λειτουργεί ως εξής: Ο εκάστοτε υπεύθυνος θα μπορεί μέσω της εφαρμογής να διαχειρίζεται μια βάση δεδομένων η οποία θα περιλαμβάνει α) τις ποσότητες των πρώτων υλών που χρειάζονται για να λειτουργήσει σωστά η επιχείρηση, χωρίς ελλείψεις και χωρίς πλεονάσματα, β) όλους τους κωδικούς προϊόντων που προσφέρει η επιχείρηση, καθώς και τα υλικά και τις ποσότητες των υλικών που χρειάζονται για κάθε κωδικό, όπως θα ορίζει ο ίδιος. Για παράδειγμα, στην περίπτωση ενός εστιατορίου, θα υπάρχουν αναλυτικά όλα τα πιάτα που προσφέρει το συγκεκριμένο εστιατόριο, πίσω από κάθε πιάτο θα υπάρχει αναλυτικά η συνταγή του κάθε πιάτου και όλα τα υλικά που χρειάζονται για την παρασκευή των πιάτων αυτών. Στην εφαρμογή θα είναι συνδεδεμένο και γ) το σύστημα παραγγελιών των σερβιτόρων όπου θα είναι μια συσκευή Android όπου μέσω αυτής θα στέλνουν τις παραγγελείες που θα λαμβάνουν από τους πελάτες.Οι σερβιτόροι θα στέλνουν απευθείας τις παραγγελίες στο σύστημά, και έτσι θα αφαιρούνται αυτόματα από την βάση οι ποσότητες των υλικών που χρειάζονται για την παρασκευή κάθε πιάτου. Έτσι, στο τέλος της ημέρας, το σύστημα θα δημιουργεί ένα αρχείο με τις ποσότητες των υλικών που καταναλώθηκαν και χρειάζονται για την επόμενη ημέρα. Με αυτό τον τρόπο αυτό ο υπεύθυνος γνωρίζει ακριβώς τις παραγγελίες που θα πρέπει να κάνει με αποτέλεσμα να εξοικονομεί αρκετό χρόνο και κόπο, αλλά και να αποφύγει τους κινδύνους ελλείψεων ή πλεονάσματος υλικών. Ακόμα το σύστημα τον βοηθάει ώστε να έχει καλύτερο έλεγχο των πρώτων υλών γιατί ο ίδιος έχει πρόσβαση στη βάση και βλέπει ανά πάσα στιγμή τις διαθεσιμότητες της αποθήκης. Επίσης, κατά τη λήψη παραγγελιών από τους πελάτες, σε

περίπτωση έλλειψης κάποιου υλικού που έχει ως αποτέλεσμα την αδυναμία παρασκευής ενός πιάτου, το σύστημα δε θα εμφανίζει τον κωδικό του πιάτου, και έτσι θα είναι και οι σερβιτόροι άμεσα ενήμεροι σχετικά με τη διαθεσιμότητα των προσφερόμενων πιάτων του μενού, ώστε να αποφεύγονται καθυστερήσεις και παράπονα ή δυσαρέσκεια από τους πελάτες λόγω έλλειψης συνεννόησης μεταξύ του προσωπικού. Ο προμηθευτής θα εφοδιάσει το κατάστημα και ο υπεύθυνος θα ανανεώνει την βάση. Παράλληλα ο υπεύθυνος θα έχει πρόσβαση στο σύστημα πωλήσεων όπου θα μπορεί να παρακολουθεί τις πωλήσεις που κάνει ο κάθε σερβιτόρος. Τέλος, το σύστημά μας θα δίνει τη δυνατότητα έκδοσης στατιστικών στοιχείων, χρήσιμων στον επιχειρηματία για την βελτίωση της απόδοσης της επιχείρησης.

Συνοψίζοντας, το σύστημα μας εσωτερικά θα κάνει τις ακόλουθες λειτουργίες:

- 1. Έλεγχος διαθεσιμότητας αποθήκης
- 2. Λήψη παραγγελίας από σερβιτόρο
- 3. Απόκρυψη μη διαθεσίμων κωδικών μενού σε περίπτωση που χρειαστεί
- 4. Ενημέρωση αποθήκης
- 5. Έκδοση παραγγελίας για τον υπεύθυνο
- 6. Ενημέρωση νέων υλικών κατα την άφιξη
- 7. Προβολή συστήματος πωλήσεων
- 8. Επαναφορά στο βήμα 1

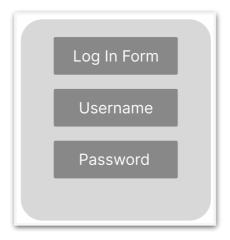
Τεχνολογίες

Οι τεχνολογίες που θα χρησιμοποιήσουμε είναι:

- Γλώσσα JAVA για την εφαρμογή του συστήματος
- Για την βάση του συστήματος χρήση **MySql**
- Για τη δημιουργία του αρχείου **JSON**
- Για την εφαρμογή των σερβιτόρων ANDROID STUDIO

Περιγραφή Λειτουργίας

Αρχικά θα γίνεται η ταυτοποίηση και η είσοδο κάθε χρήστη ώστε να γνωρίζουμε αν ο χρήστης είναι ο διαχειριστής του συστήματος ή αν θα είναι σερβιτόρος μέσω μιας απλής φόρμας.

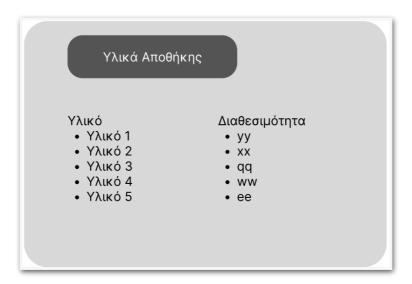


Φόρμα εισόδου

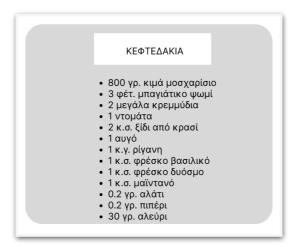
Από το σημείο αυτό δημιουργούνται δυο περιβάλλοντα το πρώτο είναι αυτό του διαχειριστή\υπευθύνου και το άλλο του σερβιτόρου.

Περιβάλλον διαχειριστή\υπευθύνου

Αρχικά θα έχει πρόσβαση στη διαχείριση των υλικών μιας συνταγής που ορίζει ο μάγειρας της κουζίνας ώστε ανά πάσα στιγμή να μπορεί να παραμετροποιήσει τις ποσότητες που επηρεάζουν την αποθήκη.



Προβολή διαθεσιμότητας

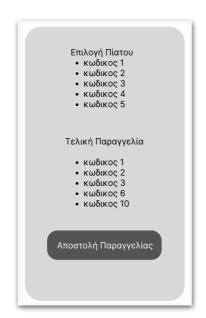


Προβολή συνταγής

Ακόμα μπορεί να βλέπει και τη συνολική εικόνα της βάσης και της διαθεσιμότητας της από το αντίστοιχο μενού που φαίνεται και παραπάνω

Περιβάλλον σερβιτόρου

Ο σερβιτόρος θα έχει πρόσβαση στο μενού του καταστήματος. Στο τρέχων mocκ-up βλέπουμε οτι μπορεί να επιλέξει όποιον κωδικό από το μενού θέλει να προσθέθει στο μενού "Τελική Παραγγελία" και τέλος να πατήσει το κουμπί "Αποστολή Παραγγελίας" και να αποσταλλεί η παραγγελία στο σύστημα οπου θα κάνει τις λειτουργίες που εχουμε αναθέσει.



Εικόνα τρέχουσας παραγγελίας