

RESTAURACE+

system pro správu a fungování restaurace

VIZE PROJEKTU

verze 1.0

Obsah

1. Cíl projektu	3
2. Zainterесované osoby a instituce	3
2.1 Uživatelé systému	3
3. Současný stav	4
3.1 Nevýhody současného systému	4
4. Základní funkční požadavky	4
4.1 Správa systému	4
4.2 Evidence jídel	4
4.3 Evidence potravin	4
4.4 Evidence tržeb	4
4.5 Objednávka jídel	5
4.6 Proces feedbacku	5
5. Obecné (nefunkční) požadavky	5
6. Časový harmonogram a finance	5
6.1 Sankce za nedodržení termínů	5
6.2 Finanční odhad	6
7. Dokumentace.....	6

1. Cíl projektu

Cílem projektu je vytvořit funkční vnitřní systém větším restauračním a pohostinským podnikům. Díky tomuto produktu se zdokonalí jejich běh a sníží náklady na údržbu.

Většina těchto zařízení používá ještě papír a tužku na správu objednávek, jejich následné předávání do kuchyně, modernější verzí je elektronická pokladna, která tiskne sama účtenky. Nevýhodou je minimální propojení s ostatními prvky restaurace – skladem, kuchyní, kanceláří.

Z těchto důvodů je potřeba vytvořit SW, který zvládne automaticky přeposílat zadané objednávky do kuchyně, následně vše synchronizovat se stavem surovin ve skladu, při nedostatku dopředu informovat. Dále je kladen velký důraz na přehlednou správu systému jejím správcem (obvykle manažer) a dalšími uživateli, vytváření směn a na podpůrné funkce. Tou je automatické posílání soupisu nedostatkových surovin dodavateli a zpětná vazba od zákazníků skrze mobilní aplikaci.

2. Zainterесované osoby a instituce

Zákazníkem a zároveň zadavatelem je Restaurace Homér. Veškerá komunikace mezi zákazníkem a dodavatelem bude probíhat prostřednictvím těchto zaměstnanců:

Prostředníci zákazníka

- Juro Maďar **manažer**
- Věra Pohlová **technik**
- Masako Namiru **vedoucí číšník**

Dodavatelé

- Michal Stanke
- Piero Šesták
- Lukáš Toman
- Jan Vrátník

2.1 Uživatelé systému

Interní systém Restaurace+ (dále jen R+) bude používán výhradně zaměstnanci restaurace. Uživatele tohoto systému dělíme do několika základních skupin.

- **Číšník** vkládá přijaté objednávky od zákazníků do systému a vstupuje do pokladny při provádění platby.
- **Kuchař** připraví přijaté objednávky. Obě tyto skupiny mají přístup k přehledu směn.
- **Skladník** na základě stavu skladu objednává nové zásoby.
- **Manažer** má k dispozici přehled nad stavem skladu, pokladnou, objednávkami nového zboží. Dále může editovat směny zaměstnanců.

V případě zájmu o anketní systém bude R+ okrajově používán i návštěvníkem restaurace.

- **Návštěvník** při placení bude mít možnost ohodnotit svůj dojem z restaurace (jídlo, atmosféra, ceny, obsluha apod.) pomocí anonymní ankety zpracované do podoby jednoduché mobilní aplikace.

3. Současný stav

Přijaté objednávky zadané na pokladně číšníkem se přepošlou do kuchyně, ale chybí z velké části synchronizace se skladem. Inventura se dělá jednou za týden.

Manažer každý týden vyjíždí na pokladně tržby z pokladny načež pak každý měsíc na základě těchto informací rozděluje rovnoměrně bonusy mezi zaměstnance.

3.1 Nevýhody současného systému

- Jelikož se inventura musí dělat každý týden, ztrácí se ve výsledku mnoho času (každý týden minimálně práce na 3 hodiny pro 2 osoby). V průměru se každý týden musí vyškrtnou čtyři pokrmy z jídelního lístku, protože se na nedostatek zásob došlo pozdě a čeká se na dodavatele.
- Zaměstnanci nemají momentálně možnost zjistit si čas a datum směn z domova, musí kontaktovat pověřenou osobu restaurace.
- Manažer nemá žádnou zpětnou vazbu od zákazníků restaurace, která by mu mohla umožnit spravedlivější rozdělování měsíčních bonusů.

4. Základní funkční požadavky

Tento software je určen pro správu velkého množství větších restauračních zařízení, proto je zde uvedena základní funkčnost, ke které se přidávají další funkce podle přání budoucích zákazníků.

4.1 Správa systému

Systém bude umožňovat uživatelům „Manažer“ spravovat zaměstnance, vytvářet rozpis služeb, procházet měsíční výkazy a vytvářet nákupní plány na další měsíce.

4.2 Evidence jídel

Systém bude mít databázi jídel, která se v restauraci připravují, s gramáží. Uživatel „Manažer“ tuto databázi bude moci upravovat, přidávat nebo odebírat jídla.

4.3 Evidence potravin

Systém bude evidovat množství potravin potřebné k výrobě jídla a zároveň stav potravin na skladu. Bude tedy odečítat zásoby podle připravovaných jídel a oznámí včas uživatelům „Skladník“ a „Manažer“ seznam potravin, které chybí nebo jim končí doba spotřeby.

4.4 Evidence tržeb

Systém bude evidovat jednotlivé tržby a zobrazí je uživateli „Manažer“.

4.5 Objednávka jídel

Systém bude komunikovat mezi počítači/terminály „Pokladna“, kam uživatel „Číšník“ zadá objednávku, a „Kuchyň“, kde uživatel „Kuchař“ objednávku přečte, připraví a poté systém pošle zpět na „Pokladnu“ upozornění o hotovém jídle.

4.6 Proces feedbacku

Při placení bude předán zákazníkovi tablet, do kterého zákazník vyplní hodnocení jídla, atmosféry, ceny apod., poté se odešlou informace do systému, ve kterém uživatel „Manažer“ bude moci toto hodnocení zobrazit.

5. Obecné (nefunkční) požadavky

Jelikož bude systém Restaurace+ používán v restauračním provozu, je velký důraz kladen na jeho ergonomii pro rychlé použití a snadné ovládání personálem.

Nároky na infrastrukturu:

- zavedení LAN sítě v místě provozu pro propojení jednotlivých PC stanic/terminálů
- veškeré ovládání systému bude formou samostatného programu pro OS Windows případně jako webové rozhraní
- systém musí být schopný konzistentního provozu na běžném HW (tedy max. dual-core CPU a 2GB RAM, případně výkonově odpovídající terminál)
- centrální server je třeba dimenzovat dle odhadu zadavatele o počtu zákazníků jeho provozu a za tímto účelem předá dodavateli potřebná data případně po dohodě provede analýzu sám

6. Časový harmonogram a finance

K uzavření smlouvy o smlouvě budoucí a smlouvy o vypracování podrobné analýzy systému Restaurace+ dojde nejpozději 7. října 2013. Za zadavatele Juro Maďar, za dodavatele Michal Stanke.

Nejpozději k tomuto datu dojde též ke schůzce obou stran (výše uvedených osob, pokud nebude sjednáno jinak) za účelem předání podkladů pro analýzu. Obě strany se rovněž zavazují po dohodě k minimálně dvěma informačním schůzkám. Termín pro předání první verze analýzy zadavateli je stanoven na 29. října 2013, její výsledná verze pak nejpozději do konce listopadu 2013.

Po každé schůzce a předání materiálů zadavatel provede bezodkladně jejich kontrolu a informuje dodavatele o termínu další schůzky za účelem projednání úprav/změn.

Po předání finální verze analýzy má zadavatel lhůtu 5 pracovních dnů na poslední připomínkování - po uplynutí této lhůty bude analýza a s ní spojené materiály považovány za dokončené.

6.1 Sankce za nedodržení termínů

Pokud zadavatel nedodrží termíny, případně se nedostaví k předem sjednané schůzce, má dodavatel nárok na posunutí všech následujících termínů o odpovídající počet pracovních dnů a uhrazení nákladů s tímto prodlžením prokazatelně přímo spojených.

V případě nedodržení termínů ze strany dodavatele, je zadavatel oprávněn požadovat slevu do výše 10% za každý kalendářní měsíc (maximálně však 35%).

6.2 Finanční odhad

Finanční odhad slouží výhradně pro orientační představu nákladů a je vytvořen na základě tarifů dodavatele a po prvním odevzdání analýzy musí být jakékoliv jeho jakékoliv změny zadavateli oznámeny předem a oboustranně schváleny.

- Dokumentace 15
- Analýza 70
- Implementace 20
- Testování 40
- Nasazení 5
- Celkem 150 mm

Cena jednoho mm je v řádu 20 - 30 tis. Kč. Dodavatel počítá s dalším použitím tohoto systému a jeho veřejnou nabídkou a poskytování dalším zákazníkům. Prodejní cena pro zadavatele je tak odhadována na 20 - 30% tohoto odhadu a bude upřesněna ve smlouvě. Součástí nejsou náklady na zřízení infrastruktury.

7. Dokumentace

Součástí projektu bude tištěná i elektronická verze dokumentace, která bude obsahovat:

- analýzu projektu
- implementaci a způsob nasazení aplikace
- instalační příručku aplikace
- uživatelskou příručku aplikace

Dále budou v aplikaci již zabudovány informativní „bubliny“ (týká se pouze takových částí programů, jež jsou přístupné uživateli skrze GUI), které pomohou v ovládání a pochopení všech funkcí programu i nezkušeným uživatelům.

Dodavatel SW kompletně zajistí instalaci, prvotní funkčnost a zaškolení předem určeného personálu. Dále bude poskytovat bezplatnou telefonickou a emailovou podporu. Náhlé výjezdy a opravy jsou placeny odběratelem.