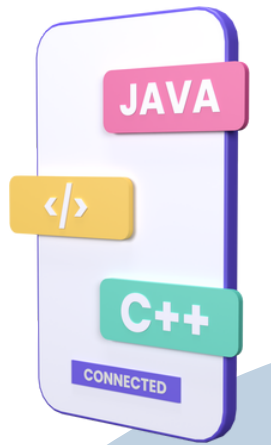




GASTROSOFT



INTEGRANTES

Valeria Fernanda Couoh Concha

José Rodolfo Hernández Escamilla

Mia Valentina Reza Islas

Francois Bilal Pageau Santos

Manuel Ávila Lombardi

OBJETIVO



Facilitar y agilizar los procesos de ventas, así como optimizar la administración y gestión financiera de un restaurante.



PROPUESTA

DE VALOR

Gran parte de los softwares existentes están diseñados solo para agilizar y optimizar los procesos al momento de la toma de órdenes y envío de estas al área de cocina, sin embargo, GastroSoft permite que el dueño del establecimiento tenga también una visualización completa de la parte financiera y administrativa de su restaurante.



The background features a light blue color palette. On the left, a large, curved, light blue shape sweeps across the top. On the right, there are several blue circles of varying sizes, some solid and some with a lighter blue outline. A winding road with white dashed lines and a solid white edge line curves from the bottom left towards the top right, passing behind the text.

AVANCES

EN EL PROYECTO

IDENTIFICACIÓN DE USUARIOS/PERSONAS

Para el proyecto se identificaron como usuarios potenciales a los establecimientos dedicados a la venta de alimentos, más específicamente a restaurantes y/o cafeterías, a su vez se distinguió a tres “personas”:



Propietario del establecimiento
Persona primaria



Mesero
Persona secundaria



Recepcionista/Cajera
Persona secundaria

ELECCIÓN DE LAS ESTRATEGIAS DE OBTENCIÓN DE INFORMACIÓN

1. Realizar entrevistas
2. Investigación documental para conocer lo que ofrece la competencia y como podemos mejorarlo



Como cajero **quiero** realizar el corte de caja de manera casi automatizada **para** agilizar el proceso en comparación al normal y evitar los diversos errores humanos que puedan ocurrir.



Como mesero **quiero** realizar un pedido por medio de un sistema **para** no tener que seguir escribiendo las comandas en hojas de papel.

ELABORACIÓN DE

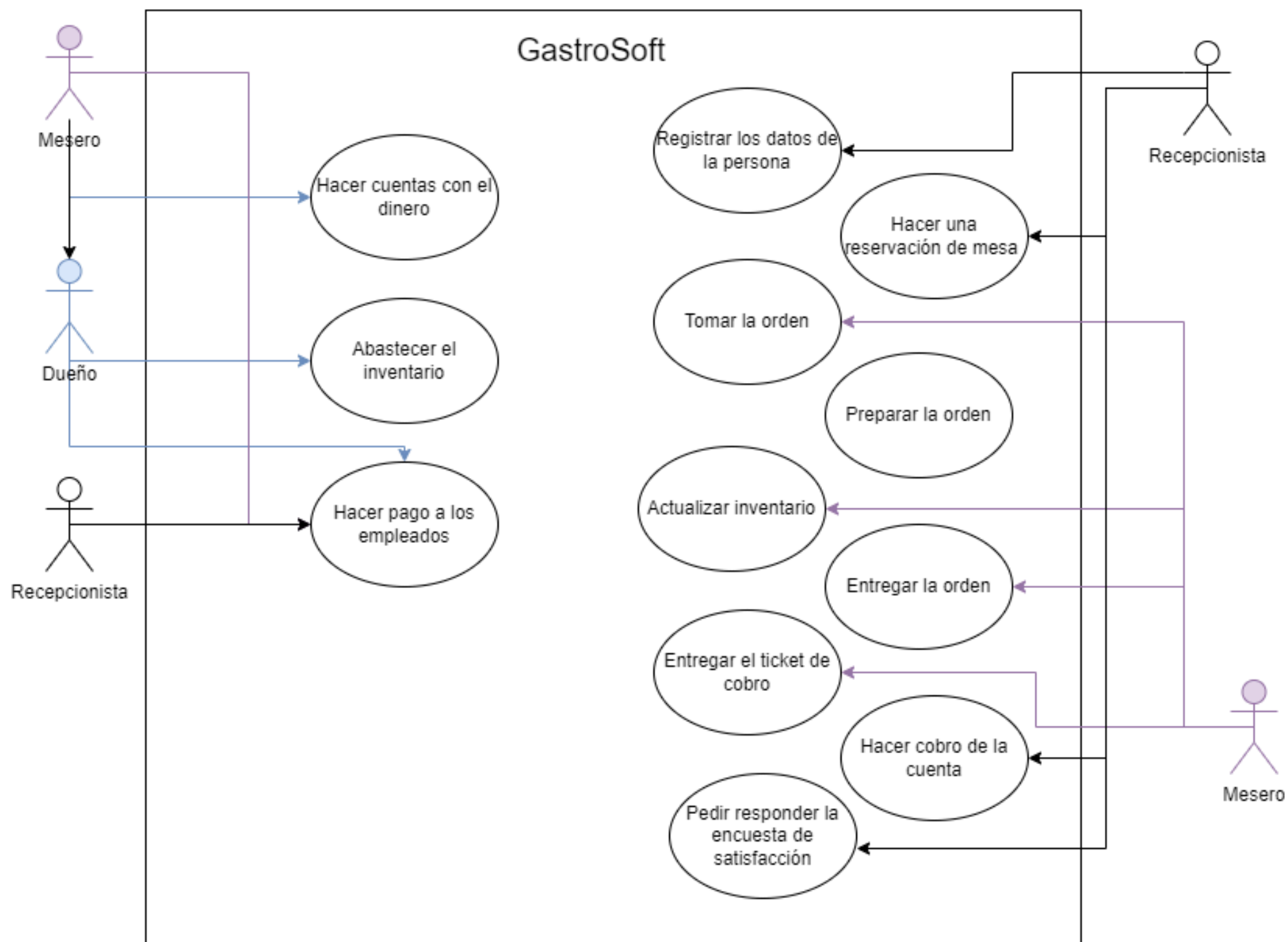
HISTORIAS DE USUARIO

Como propietario **quiero** administrar las ganancias y gastos mensuales **para** saber si es necesario realizar ajustes en los precios del negocio.

*Únicamente son algunos ejemplos de las historias de usuario elaboradas.

ELABORACIÓN DE DIAGRAMA DE CASOS DE USO

Casos de Uso
GastroSoft



ELABORACIÓN DE REQUERIMIENTOS



Requerimientos Funcionales



RF-001 Registrar pedidos.

El sistema permitirá al mesero registrar los pedidos realizados por el cliente

RF-002 Editar pedidos.

El sistema contará con la opción de editar el pedido, aunque este ya haya sido enviado al área de cocina.

RF-003 Determinar cuando un pedido ha sido completado.

El software notificará al mesero que realizó el pedido una vez que este haya sido completado.

RF-004 Proporcionar un mapa de las mesas en el restaurante y mostrar cuales están disponibles al momento en que llega un cliente

RF-005 Proporcionar stock de ingredientes y productos.

El software permitirá ver el inventario de insumos y productos en el establecimiento.

RF-006 NOTIFICAR CUANDO UN INSUMO ESTÉ AGOTÁNDOSE

El sistema dará un aviso cuando haya poca cantidad de un insumo para prevenir que estos se agoten y no se pueda preparar algún platillo.

RF-007 NOTIFICAR CUANDO LA DISPONIBILIDAD DE UN PLATILLO SEA REDUCIDA

El software dará una notificación a los meseros cuando un platillo tenga baja disponibilidad y les dirá cuantos más pueden ser vendidos antes de agotarse.

RF-008 NO PERMITIR REALIZAR UN PEDIDO SI UN PLATILLO ESTÁ AGOTADO

El sistema no permitirá que un platillo sea registrado en un pedido si este ha sido registrado como “agotado” en el sistema.

RF-009 GUARDAR LAS RECETAS USADAS PARA LA PREPARACIÓN DE PLATILLOS

El sistema permitirá que los encargados del área de cocina guarden las recetas y la cantidad de insumos usados en cada una de ellas para tener un mejor control de lo que es usado en cada platillo.

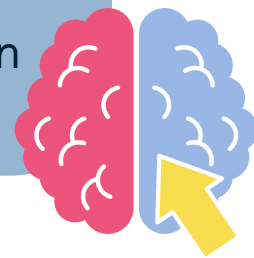
RF-010 INFORMACIÓN DE INGRESOS Y EGRESOS DEL RESTAURANTE

El software registrará las ventas realizadas en el establecimiento, así como los gastos para que al finalizar el mes proporcione estadísticas de ganancias del negocio.

Requerimientos No Funcionales

RNF-001 INTUITIVO

El software permitirá que todas las personas que estén en contacto con él logren una fácil interacción



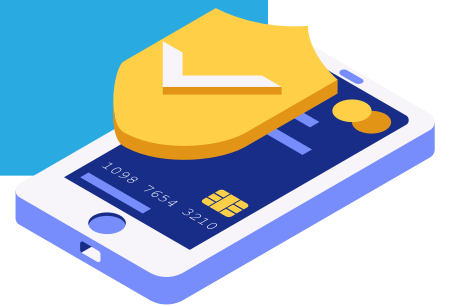
RNF-003 RAPIDEZ

El sistema deberá responder de forma rápida para evitar la demora en la toma de pedidos.



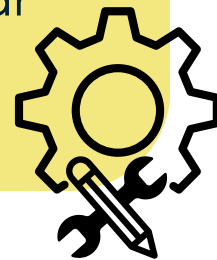
RNF-005 SEGURIDAD

- El software tendrá un sistema de autenticación para acceder a él.



RNF-002 CAPACIDAD

- El software podrá registrar N número de pedidos en las horas pico sin presentar problemas.



RNF-004 DISPONIBILIDAD

El sistema estará disponible en el horario laboral del restaurante.



¿EN QUÉ ETAPA SE ENCUENTRA EL PROYECTO?

INDAGACIÓN





¡MUCHAS
GRACIAS!

