

CENTRO ESTADUAL DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA PAULA SOUZA
**Faculdade de Tecnologia de Bragança Paulista – “Jornalista Omair Fagundes
de Oliveira”**

PROJETO INTERDISCIPLINAR(PIN) VI / AP VI



GESTÃO DE TECNOLOGIA DA INFORMAÇÃO

6º SEMETRE

CLAYTON JOSÉ

2º. SEMESTRE DE 2023

Express Waiter

Integrantes	E-mail
**Gerente do Grupo: Samuel de Lima Rocha	samuel.rocha5@fatec.sp.gov.br
Ana Paula Dias de Godoy	ana.godoy6@fatec.sp.gov.br

RESUMO

A utilização de tecnologia em restaurantes é uma tendência que cada vez mais se torna realidade. A automação possibilita que as empresas melhorem o controle de estoque, agilizam o serviço, reduzem os desperdícios, flexibilizam atendimentos, atingem um público maior e muitos outros benefícios. Sendo assim, este projeto tem o intuito de atingir o ramo alimentício, através de um software denominado como Express Waiter. De maneira prática e eficiente, as pessoas conseguem fazer seu pedido lendo o qrcode da mesa e avaliar atendimento, sem precisar chamar um garçom ou aguardar ser atendido por um funcionário. Além disso o software conta com gerenciamento dos pedidos e relatórios.

Palavras-chaves: Software, Express Waiter, sistema de comanda, pedidos, tecnologia para restaurante, ramo alimentício.

ABSTRACT

The use of technology in restaurants is a trend that is increasingly becoming a reality. Automation allows companies to improve inventory control, speed up service, reduce waste, make service more flexible, reach a larger audience and many other benefits. Therefore, this project aims to reach the food sector, through software called Express Waiter. In a practical and efficient way, people can place their order by reading the qrcode on the table and evaluate service, without having to call a waiter or wait to be served by an employee. In addition, the software has order management and reports.

Keywords: Software, Express Waiter, command system, orders, technology for restaurants, food industry.

1. O PRODUTO

A indústria de restaurantes está em constante mudança, sobretudo à medida em que as expectativas dos clientes mudam, portanto, manter-se atualizado com as tecnologias mais recentes do setor é crucial para qualquer negócio de sucesso neste setor.

Sabe-se que, impulsionados por interrupções na cadeia de abastecimento, escassez de mão-de-obra, distanciamento social e mudanças no mercado financeiro, donos de estabelecimentos alimentício precisam ser criativos, mudando a forma como trabalham, para permanecer no negócio.

Hoje, vivemos um ressurgimento da indústria globalmente, mas ainda é relevante encontrar formas de se diferenciar. A pandemia de covid-19 acabou por acelerar este processo de adaptação, fazendo com que as empresas de todo o mundo precisassem de redefinir suas estratégias com base em novos modelos de consumo, que incluem interações e ações conectadas.

Para alcançar resultados mais atrativos, além de conseguir desenvolver produtos e experiências cada vez melhores, também é necessário buscar continuamente inovações que contribuem a prestar melhores serviços e melhorar a experiência do cliente.

Neste sentido, dependendo do tipo de restaurante, os clientes podem desejar um atendimento rápido, opção de pedido antecipado, opção de jantar no local ou para viagem, excelente atendimento online, opções de alimentação que atendam às suas necessidades dietéticas específicas e muito mais.

Desta forma, os benefícios do uso da tecnologia no restaurante são um agente facilitador desta atividade, o que por si só traz consigo a necessidade de adaptação as novas tecnologias, utilizando-se em benefício do negócio.

Sendo assim, o sistema a ser desenvolvido terá como campo de atuação no serviço de restaurante, ele servirá aos registros de pedidos dos clientes do estabelecimento e gerenciamento do mesmo, possibilitando uma interface fácil intuitiva e responsiva, que pode ser acessada de qualquer dispositivo que tenha o sistema operacional Android, dessa forma os clientes conseguem fazer seu pedido e avaliar o atendimento.

O software de gerenciamento de comanda online atende restaurantes, lanchonetes, sorveterias, pizzarias, entre outros, com objetivos de inovar perante o mercado,

melhorar a qualidade do atendimento e a experiencia do cliente, oferecendo agilidade no pedido e análise do atendimento, do consumo e do ambiente. Ademais o sistema também facilita para os profissionais na cozinha, já que mesmo pode visualizar o pedido instantaneamente após o cliente enviá-lo. Além disso, o software também pode fornecer dados que auxiliam na tomada de decisões estratégicas para marketing e aprimoramento do desempenho serviço do estabelecimento.

2. Requisitos de sistema

O sistema tem o objetivo de atender as às necessidades principalmente das pessoas que precisam de prontidão, já que estão na correria do dia a dia. Baseado nestas questões foi levantando os seguintes requisitos:

2.1. Requisitos Funcionais

- RF001. Cadastrar funcionários
- RF002. Cadastrar mesa
- RF003. Cadastrar categoria
- RF004. Cadastrar produto
- RF005. Efetuar Login
- RF006. Deletar Mesa
- RF007. Deletar Categoria
- RF008. Deletar Produto
- RF009. Abrir um Pedido
- RF010. Acionar Item ao Pedido
- RF011. Cancelar Pedido
- RF012. Avaliar Atendimento
- RF013. Listar Pedidos
- RF014. Emitir Relatório
- RF015. Alterar Pedido

2.2. Requisitos não funcionais

RNF001. O sistema deve ser capaz de garantir a segurança dos dados dos funcionários.

RNF002. O Sistema deve ser confiável.

RNF003. O Sistema deve ser fácil e intuitivo e responsivo.

RNF004. O sistema deve ser capaz de lidar com grandes volumes de informações.

RNF005. O Sistema deve ser capaz de lidar com o crescimento do negócio.

RNF006. O sistema deve ser capaz de ser utilizado em qualquer dispositivo que tenha Android.

RNF007. O sistema deve estar disponível pelo menos 99% do tempo.

2.3. Regras de negócio

RN001. O sistema não deve permitir abrir um pedido com uma mesa já em uso.

RN002. O sistema não deve permitir cadastrar categoria com o mesmo nome.

RN003. O sistema não deve permitir cadastrar o produto com o mesmo nome.

RN004. O sistema não deve permitir cadastrar usuário com o mesmo Email.

RN005. O sistema não deve permitir enviar um pedido se não houver pelo menos 1 item no pedido.

RN007. O sistema deve permitir avaliação somente após o pedido estar pronto.