

|  |
| --- |
| Gestión de Proyecto Software |

|  |
| --- |
| David Mañas Vidorreta  Ian Paul Ávila Matos  Javier González Galindo  María Lázaro Muñío  Iván Escuín González  Óscar Saboya Gómez  1-9-2018 |

|  |
| --- |
| Grupo 1: Plan de Producto (WaitLess) |

**Contenido**

[1 Introducción 2](#_Toc525568207)

[1.1 El equipo 2](#_Toc525568208)

[2 Visión 3](#_Toc525568209)

[2.1 Mission Statement 3](#_Toc525568210)

[2.2 Características del producto 3](#_Toc525568211)

[2.3 Valor del Producto 3](#_Toc525568212)

[3 Requisitos 4](#_Toc525568213)

[4 Estrategia 4](#_Toc525568214)

[4.1 Hitos 4](#_Toc525568215)

[4.2 Tipos de Clientes 4](#_Toc525568216)

[4.3 Aspectos Tecnológicos 4](#_Toc525568217)

[5 Enlaces y referencias 4](#_Toc525568218)

# Introducción

## 

## El equipo

# Visión

## Mission Statement

“Tu comida en la mesa en un *click*”

## Características del producto

WaitLess, permite reducir el tiempo a la hora de realizar tus pedidos en los restaurantes. Ya no hay que esperar a que el camarero llegue a tu mesa sino que, con una simple Tablet, puedes realizar tu pedido y que éste llegue directamente a cocina, reduciendo las esperas para recibir tu comida.

La aplicación proporciona una visión clara de la carta, pudiendo ver información e imágenes de cada plato, incluyendo los alérgenos. Además, la aplicación permitirá saber el tiempo de espera, el total de la cuenta y realizar pagos.

También permitirá llevar a cabo un control del stock, avisando cuando haya que reponer un tipo de producto concreto e impidiendo que el cliente pueda seleccionar un plato que no pueda ser elaborado correctamente.

## Valor del Producto

Este producto tendrá valor para tres tipos de personas:

* **Inversor (Dueño del establecimiento):** Este producto brindará en su local una serie de mejoras que provocará una reducción de tiempos de espera de los clientes, teniendo posibilidad de servir más comidas con un menor número de empleados y mejorando la satisfacción de los clientes. También facilitará la gestión de las comandas y facturas, ayudando a los cierres de la caja y generación de documentación fiscal.
* **Trabajadores (Camarero / Cocinero):** WaitLess disminuirá la carga de trabajo. Los cocineros, recibirán comandas claras lo que evitará malentendidos entre sala y cocina proporcionando un mayor control sobre las mesas ocupadas, además estos poseerán un control total sobre el stock de alimentos. Los camareros, podrán dedicar mayor tiempo a otras gestiones tales como servir, cobrar o proporcionar un trato amable al cliente.
* **Clientes del establecimiento:** los principales valores que aporta esta aplicación web a los clientes son: rapidez, facilidad de uso y proporciona una gran información sobre los alimentos o platos a consumir además de un control de la factura.

# Requisitos

(Clientes)

El cliente podrá consultar los platos y bebidas que ofrece el establecimiento, pudiendo hacer uso de un filtro para facilitar la elección. Podrá añadir peticiones personales a cada uno de los platos. El comensal además podrá visualizar tanto el coste total del pedido, como el tiempo estimado de espera. WaitLess pondrá a disposición del usuario la llamada de un camarero o responsable de la sala.

(Trabajadores)

La aplicación web proporcionará a cocineros un listado de las comandas con las observaciones escritas por el cliente. Los camareros podrán visualizar los pedidos de cada mesa, si necesitan atención o desean realizar el pago del pedido y marcarla como pagada.

(Dueño)

El dueño podrá verificar si el cierre de caja es correcto y tener un control completo del stock de alimentos.

# Estrategia

## Hitos

El desarrollo del producto se plantea sobre 6 meses de duración, de los cuales , los primeros 4 estarán

dedicados al desarrollo de la aplicación a usar por los usuarios y los 2 últimos orientados al despliegue

y pruebas piloto en un restaurante del cliente.

Durante los meses de desarrollo se realizarán 2 iteraciones como mínimo, de 6 semanas de duración.

## Tipos de Clientes

**Propietario del restaurante:**

**Comensales del restaurante:**

**Trabajadores del restaurante:**

## Aspectos Tecnológicos

Considerando que se debe realizar la instalación de dispositivos tablets para el funcionamiento del sistema en el establecimiento del cliente, será necesario realizar un estudio con el fin de encontrar una tablet con las características requeridas (precio,tamaño…). También se deberán tener en cuenta medidas contra el robo, mal uso o deterioro de las mismas.

# Enlaces y referencias

[1] Página de GitHub de la organización con los repositorios de código y documentación: <https://github.com/UNIZAR-30248-2018-GPS>