

Nombre del equipo: Elton Monkey

Propósito del sistema (Problema):

Se nos presenta con nuestro equipo el Gastrobar MonkeySpace en el que se sirven comidas y bebidas que combina la alta cocina con algunas de las características de un bar, como servir raciones pequeñas con rapidez y a precios asequibles, nos informan que presentan variedad de dificultades por la cual no han tenido una buena temporada, se nos comunica que presentan una gran falta de eficiencia en el personal al momento de registrar los pedidos y mandarlos a la cocina presentando un atraso en el tiempo estimado que se debe entregar cada producto y así mismo hay una falta de precisión al momento de registrar un producto en la comandera por errores de ortografía, memoria o comunicación, el Gastrobar solo maneja por el momento pagos en efectivo lo cual hace que la clientela sea reducida puesto que muchas personas les gusta manejar solo tarjetas de crédito, débito o transferencias bancarias, se presenta un mal manejo del seguimiento del inventario, no se sabe cuanta materia prima se esta gastando por el momento o no se sabe a tiempo la materia prima que esta con poco stock por lo cual genera que ciertos productos de la carta no estén disponibles y generándole molestias a la clientela por no obtener el producto que se les presenta en la carta, también hay un mal manejo en los registros de facturación ya que muchas veces no se evidencia los descuentos disponibles a la fecha sobre cada producto, no se refleja la totalidad del iva ni el porcentaje de propina que se lleva el Gastrobar y así le da una confusión al cliente al momento de pagar por lo cual podrían llegar a pensar que le están haciendo cargos extra injustificados a su cuenta, el Gastrobar esta luchando por atraer y retener los clientes ya que no se tiene nada llamativo para invitarlos a seguir consumiendo en el lugar y tampoco motivos para obtener una experiencia grata en el establecimiento, no se tiene la opción de domicilios por lo cual se pierden muchos clientes a los cuales les gusta comer y disfrutar desde la comodidad de su casa o por si desean pedir en un lugar específico diferente al establecimiento y así mismo se pierde también una parte de clientes potenciales que deseen probar los productos que hay para ofrecer.

Propósito del sistema (solución)

Después de analizar el problema que presenta el Gastrobar se plantea lo siguiente:

Una aplicación de gestión y ventas proporcionando soluciones personalizadas para poder mejorar cada aspecto de cada problemática que se nos presenta.

La aplicación deberá automatizar el proceso de registro de pedidos y gestión de inventario, esto hará que se eviten los errores al momento de digitar a mano los pedidos realizados y al momento de darle aceptar y enviar pedido deberá llegar con todas las especificaciones y comentarios a la cocina para que se realiza en el respectivo tiempo estimado, tendrá también funciones de validación de datos y alertas de errores en la aplicación para ayudar a reducir los errores en la entrada de los datos ,se incorporaran escáneres de códigos de barra en la aplicación para simplificar el proceso de registro de inventario y además de reducir la carga de trabajo de los empleados también se vera un cambio eficiente y eficaz puesto que no habrá retrasos en los pedidos de materia prima y siempre se contara con un inventario lleno y satisfactorio para la

preparación de todos los productos, la aplicación de ventas permitirá como opción adicional que los clientes puedan realizar pedidos y pagos en línea para reducir el tiempo de espera y agilizar el tiempo de pago y se le adicionara una función de seguimientos de pedidos para que el cliente vea el estado de su pedido en tiempo real y este pendiente de cualquier novedad, se permitirá el pago por medio de tarjetas de crédito, debito y por transferencia bancaria dándole mas opciones a la clientela de poder pagar la factura la cual será exacta con lo que el sistema ha recibido de ingreso, esto hará que se reduzca en su totalidad los errores de facturación y mostrara los descuentos que hayan en el momento sobre el producto que se ha pedido y el cliente vera reflejado los porcentajes voluntarios de propina y el porcentaje del iva, así mismo también se le otorgara la facturación electrónica en caso de ser una empresa, para obtener mayor eficacia en la gestión de inventario se incorporaran herramientas en la aplicación para que los empleados puedan realizar un seguimientos de los suministros y las ventas realizadas y lanzarle alertas cuando se necesiten mas suministros o se estén acabando, la aplicación va a pedirle a los clientes realizar un registro para poder llevar un catalogo de los clientes, esto va a permitir que los clientes puedan recibir promociones y descuentos exclusivos por cada visita al establecimiento y aumentar la lealtad y siendo mas llamativos para que se animen nuevos clientes, tendrá incluida herramientas para recopilar comentarios y sugerencias de los clientes para ayudar a mejorar la experiencia de estos, y finalmente contara con el catalogo del gastrobar y con las especificaciones detalladas de cada producto, preparación y diferentes opciones que puede tener de acompañamiento dándole una facilidad de la descripción del producto que se ofrece a los meseros y una mayor experiencia a los clientes.

Nombre del sistema:

MonkeyQuickServe(MQS)

A quien va dirigido la aplicación:

Esta aplicación ira dirigida a nuestro principal cliente y dueño del Gastrobar MonkeySpace pero también para propietarios de restaurante que deseen gestionar su establecimiento de manera eficiente y efectiva, gerentes de restaurantes ya que les ayuda a gestionar el inventario y diferentes operaciones de un restaurante, el personal del restaurante en general utilizaran la aplicación para el registro de pedidos, seguimiento de ventas, información de productos y la actualización del inventario y finalmente a los diferentes clientes o consumidores de los establecimientos porque va a permitirles realizar pedidos y pagos en línea, recibir promociones y descuentos exclusivos después de su registro.

Módulos iniciales del sistema:

MODULOS BASICOS :

- Administrar información de clientes(Nombre, Numero de veces que vista establecimiento, descuentos y promociones que se le otorgan por lealtad, nivel de lealtad, teléfono, dirección, fecha de nacimiento)
- Administrar datos e ingreso de los usuarios por roles: Nombre completo de usuario, nombre corto, contraseña, correo electrónico y rol (cliente, administrador etc).
- Administrar información de categorías, catálogo de productos, precios y descuentos.
- Administrar información del inventario.
- Administrar información de opiniones y comentarios.

MODULOS DE VENTAS:

- Administrar información de ventas de los productos por clientes.
- Administrar información de pago y facturación para las ventas.
- Administrar devoluciones dado el caso.

MODULO DE ATENCION AL CLIENTE:

- Mostrar o responder acerca de la información de promociones, producto del día, descuentos, sedes del restaurante abiertos, horarios y realizar pedidos de compra para ser dirigido a ventas.
- Dar una guía para el registro de usuario y brindar información sobre beneficios.

REPORTES:

- Productos más vendidos.
- Clientes que más han visitado el establecimiento.
- Productos menos vendidos.
- Materia prima más utilizada.
- Materia prima menos utilizada.
- Ventas por fecha (fecha inicial - fecha final)

El restaurante genera unos reportes en forma de tablas de:

- Sede del restaurante con mayores ventas
- Sede del restaurante con menores ventas
- Clientes que cumplirán años el mes que empieza
- Meseros con mayores ventas en el día
- Meseros con mayores ventas en el mes

ATRIBUTOS DE CALIDAD**RESTRICCIONES GENERALES DEL PROYECTO**

- Arquitectura MVT
- Lenguaje de desarrollo: Python
- Herramienta de control colaborativo: GitHub
- Herramienta de control y planeación: Trello
- Manejador de bases de datos: PostgreSQL