

Un bar quiere informatizar su sistema de gestión

Por un lado tiene al personal. Personal de cocina: dos cocineros y un ayudante, el ayudante preparará los ingredientes y lavará los platos mientras los cocineros preparan las comidas

Dos camareros que se ocuparán de la sala y la terraza y de limpiar el restaurante una vez que este cierre.

Los clientes hacen los pedidos a los camareros y ellos introducen los pedidos en su móvil a través de una aplicación que se imprimirá en cocina y será el ayudante de cocina que lo recogerá y organizará con el resto de pedidos y les comunicará a los cocineros los platos a elaborar a la vez que preparará el mismo los ingredientes.

Por el otro cada noche los cocineros hacen inventario y actualizan el stock de ingredientes. Justo después contactarán con los proveedores de la manera adecuada para solicitar producto. El proveedor emitirá una factura a la entrega del producto que le pagarán en el acto, se actualizará el stock de cada producto y se almacenará dicha factura.

Todos los empleados ficharán al entrar y al salir del establecimiento lo que quedará registrado.