Contexto

**1. Sistema de Toma de Comandas**:

* + El sistema permitirá a la caja registrar las órdenes de los clientes de manera eficiente y precisa a través de dispositivos móviles o terminales de punto de venta (POS).
  + Las comandas confirmadas se enviarán automáticamente a la cocina, donde el personal podrá visualizarlas en tiempo real y marcar los artículos entregados a medida que se preparen.

1. **Gestión de Pedidos para Usuarios**:
   * Se desarrollará un portal web accesible para los clientes, donde podrán visualizar el estado de sus pedidos y conocer su turno en la cola.
   * Los clientes podrán consultar el progreso de su pedido y recibir notificaciones en tiempo real sobre cualquier cambio en su estado.
2. **Control de Inventario Integrado**:
   * Se implementará un sistema de control de inventario en tiempo real que se actualizará automáticamente según se reciban y completen las órdenes.
   * Cada vez que se procese una comanda, se ajustarán los niveles de inventario correspondientes, lo que garantizará una gestión eficiente de los recursos y evitará la falta de stock.
3. **Página Web con Menú Interactivo**:
   * Se diseñará una página web intuitiva que presente el menú del restaurante de manera clara y organizada, permitiendo a los clientes explorar las diferentes categorías de platos y bebidas.
   * Se habilitará la funcionalidad de pedido en línea, donde los clientes podrán realizar pedidos directamente desde la web, los cuales se enviarán de forma instantánea a la cocina para su preparación.
4. **Integración entre Comandas y Pedidos Web**:
   * Se establecerá una integración fluida entre el sistema de toma de comandas y la plataforma de pedidos en línea, asegurando que todos los pedidos, independientemente de su origen, se gestionen de manera eficiente en la cocina.
   * Los pedidos realizados a través de la página web se sincronizarán automáticamente con el sistema de gestión de comandas, optimizando el flujo de trabajo y reduciendo los tiempos de espera para los clientes.

# Objetivos

1. **Optimización de la Toma de Pedidos**:
   * Agilizar el proceso de toma de pedidos mediante un sistema digitalizado, reduciendo los tiempos de espera y mejorando la precisión en la transmisión de las órdenes a la cocina.
2. **Mejora en la Gestión de Inventario**:
   * Mantener un control preciso del inventario en tiempo real, asegurando que los productos estén disponibles para satisfacer la demanda de los clientes y minimizando las pérdidas por falta de stock.
3. **Incremento de la Eficiencia Operativa**:
   * Optimizar los procesos internos del restaurante, desde la toma de pedidos hasta la preparación en cocina, para aumentar la productividad del personal y ofrecer un servicio más rápido y eficiente.
4. **Mejora en la Experiencia del Cliente**:
   * Proporcionar a los clientes una experiencia de servicio más fluida y personalizada, permitiéndoles realizar pedidos de forma conveniente tanto en el restaurante como a través de la plataforma en línea, y manteniéndolos informados sobre el estado de sus pedidos.
5. **Reducción de Errores y Pérdidas**:
   * Minimizar los errores en la toma de pedidos y la gestión de inventario, así como reducir las pérdidas asociadas con la falta de stock o la preparación incorrecta de alimentos.
6. **Aumento de la Competitividad**:
   * Mejorar la posición competitiva del restaurante en el mercado al ofrecer un servicio más ágil, conveniente y personalizado que satisfaga las expectativas de los clientes y fomente la fidelización.
7. **Incremento en las Ventas y la Rentabilidad**:
   * Estimular el aumento de las ventas al facilitar a los clientes la realización de pedidos y al garantizar la disponibilidad de los productos más demandados, lo que se traducirá en un incremento de la rentabilidad del negocio.

# Procesos de Negocio

1. **Recepción de un pedido**

Entradas: Pedido del cliente

Recursos: Dependiente de turno, sistema TPV,

Salidas: pedido realizado con ticket al cliente

1. **Realización de una comanda**

Entradas: Pedido enviado por el dependiente

Recursos: cocineros de turno, sistema de cocina, materia prima

Salidas: Entrega parcial o total de la comanda.

1. **Actualización de inventario por pedido**

Entradas: Pedido del cliente

Recursos: sistema de stock,

Salidas: inventario actualizado.

1. **Actualización de inventario por llegada de nuevo producto**

Entradas: Pedido del cliente

Recursos: sistema de stock,

Salidas: inventario actualizado.

1. **Anulación de pedido en caja**

Entradas: petición de cancelación

Recursos: sistema de caja, sistema de cocina

Salidas: aprobación o no de pedido cancelado y anulado en cocina, inventario actualizado.

1. **Pedidos por la web**

Entradas: Pedido enviado por el cliente desde la web

Recursos: cocineros de turno, sistema de cocina, materia prima, pagina web

Salidas: Entrega parcial o total de la comanda

1. **Mantenimiento de web**

Entradas: Actualización de productos/promociones

Recursos: sistema web, productos/oferta.

Salidas: Pagina actualizada

1. **Abrir Caja**  
   Entradas: dependiente de turno, cantidad en caja

Recursos: Sistema

Salidas: apertura del sistema

1. **Cierre de caja**  
   Entradas: dependiente de turno, cantidad en caja

Recursos: Sistema

Salidas: cerrado del sistema, ticket con informe de caja

1. **Anulación de pedido por la pagina web**

Entradas: petición de cancelación

Recursos: sistema de web, sistema de cocina

Salidas: aprobación o no de pedido cancelado y anulado en cocina, inventario actualizado.

# Stakeholder

El cliente : Taco Gos

Alfonso Sebastián Simorte Ramos

Álvaro Parra Rufo

Paulino Esteban Bermúdez Rodríguez

Kevin Alfonso Gomez Sandoval