



Fakulteti i Shkencave Kompjuterike dhe Inxhinierisë

<Sistemi Për Menaxhimin e Restaurantit>

Studentët:

Arjana Sallauka,

Ermilinda Krasniqi,

Fatbardha Zogaj,

Manushaqe Behrami,

Diellza Avdyli

Profesori:

Ramiz Hoxha, Arber Kadriu

Mars, 2021

Prishtinë

Contents

[OBJ]

[OBJ]

[OBJ]

Historia e ndryshimeve të dokumentit

| Versioni | Kërkesa për ndryshim | Përshkrimi i ndryshimit | Data e aprovimit | Pjesa e afektuar | Anetari |
|----------|----------------------|-------------------------|------------------|------------------|---------|
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

1. Vështrimi mbi projektin (Project Overview)

Sistemi i menaxhimit të restaurantit është një ëeb aplikacion, I cili do të zhvillohet për nevojat e përditëshme të stafit në një restaurant. Ka për qëllim sigurimin dhe lehtësimin e shërbimeve për stafin e restaurantit, përdoret nga punonjësit e restaurantit për të trajtuar klientët, porosit e tyre, për gjetjen e tavolinave edhe sesionev përkatese, menagjimin e tavolinave dhe rezervimin nga klientet. Aplikacioni ndihmon menagjerin të jetë koherent me të gjitha zhvillimet që ndodhin brenda në restaurant ai do të ketë mundësi ti shoh të gjitha aktivitetet e secilit punonjës: faturat, pagesat, delivery. Keto do ti prezantohen si popup, cdo info qe do futet ne aplikacion me anë të email-it apo nga vet kamarierët. Secili punonjës do të ketë mundësi të bëhet log-in me emailat përkatës dhe të shohin aktivitetet qe do ti caktohen. Po ashtu qasje do të kenë edhe shankisti dhe kuzhinierët, për cdo porosi do të jen në cast të informuar me anë të mesazheve në desktopin e tyre.

2. Fushëveprimi I projektit (Project Scope)

Sistemi për menaxhimin e restaurantit ofrohet për

Restaurante,

Kuzhina,

Kafene,

Bare,

Piceri.

Dyqane ëmbëlsirash

Wine Bare

Ky sistem do ta bëj më të lehtë punën e të gjithë punonjësve në një restaurant, duke filluar nga kamarierët të cilët do të kenë mundësi të mbledhin porositë duke përdorur një tablet apo ipad duke vazhduar tek shankistat dhe kuzhinerët të cilët do të kenë mundësi të marrin porositë direkt nga inputi i kamarierëve në tabletat e tyre apo nga pc-t e tyre. Lehtësime do të sjellë edhe për menagjerin i cili do ta ketë më të lehtë të kontrolloj hyrje e daljet e porosive. Si rezultat ky sistem do të ndikojë në një organizim më të mirë të punës

Një porosi mund të mbledhet vetëm me një klikim. Ata nuk kanë pse të shënojnë asgjë ose të mësojnë përmendësh ndonjë detaj të porosisë. Të gjitha informacionet paraqiten në ekran.

Në të njëjtën kohë, menaxheri mund të menaxhojë të gjitha mjetet e marketingut dhe të ndjek statistikat e shitjeve. Vendosi se cili punonjës ka qasje në cilat tipare të sistemit të trajtimit të porosive. Për shembull, stafi i pritjes mund të shohë vetëm porositë hyrëse, menaxheri mund të trajtojë funksionet e marketingut dhe mund të ketë qasje në të gjithë informacionin. Kjo do të bëjë të mundur sigurimin e një shërbimi më të mirë për klientët në restorant. Shërbimi më i mirë ndaj klientit do të kontribuojë në më shumë shitje dhe këshilla të rritura për kamerierët, është një situatë fituese për të gjithë .

Ky aplikacion mund të përdoret vetëm nëse keni një llogari. Për të qenë në gjendje të përdorni këtë aplikacion, duhet të identifikoheni me emrin e përdoruesit dhe fjalëkalimin e dhënë në restorantin tuaj dhe të keni internet aktiv. Që ky aplikacion të zhvillohet i kompletuar me të gjitha vecorit e nevojshme ne si ekip do të na duhet hulumtim dhe një organizim i mjedisit të punës si dhe një komunikim i mirë me të gjitha palët e interesit. Si palë të interesit janë të identifikuar: investitorët, klientët(Restaurantet etje) dhe zhvilluesit e aplikacionit.