Descripción

Hablamos con el cliente y notamos que tiene una deficiencia en los procesos del hotel que se pueden agilizar.

Tiene problemas al hacer una reservación porque no se sabe cuando un cuarto está limpio o cuando está sucio por la descoordinación que existe entre la salida del cliente y el área de limpieza.

Otro de los problemas es que el área de cocina hace los pedidos y lleva el control de inventario a mano, esto resulta en un desorden porque es muy difícil llevar la cuenta exacta y que no se les olvide un producto al hacer el pedido semanal.

Para solucionar el problema de la coordinación de la salida del huésped con el personal de limpieza, cuando llegue la hora salida del cliente, se mandará una notificación al personal encargado de la limpieza para que inmediatamente acuda al cuarto y proceda a arreglar el cuarto, cuando termine va al sistema y notifica al área de recepción que ese cuarto ya está disponible para recibir nuevos huéspedes.

La cocina tendrá un sistema automático de pedidos e inventario, cuando se hace una comida automáticamente resta al inventario la cantidad de producto necesaria para hacer ese platillo. Cuando está cerca de acabarse un producto se añade a la lista de pedidos automáticamente.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Objeto | Atributos | Métodos |
| Cliente | Identificador  Fecha de entrada  Fecha de salida  Número de cuarto |  |
| Reserva | Fecha de entrada  Identificador  Estado de cancelación  Número cuarto |  |
| Personal | Trabajadores |  |
| Cocina | platillos | Hacer\_platillo |
| Inventario | Items |  |
| Recepción | Recepcionista  horario |  |

**Funcionalidad**

**Sistema Hotel:**

El sistema en general va a estar encargado de las habitaciones mediante un control de entradas, reservas y salidas, de la cocina mediante un sistema simple para cocina y pedidos y finalmente también tendrá un subsistema de estadisticas y control cada subsistema puede ser controlado dentro de la terminal de cada una de las zonas pertinentes y desde una terminal maestra.

**Subsistema habitaciones:**

Se encarga de las reservas de habitaciónes, controlar el horario de entrada y salida de los huéspedes y los request de limpieza.

**Subsistema cocina:**

Este sistema está cimentado sobre la cocina y se encarga de dar información sobre los pedidos e inventario.

**Subsistema estadística:**

El sistema encargado de mostrar la frecuencia de llegada de clientes recurrentes y la contabilidad general de los ingresos y egresos del dinero y el control de salarios del personal.

**Requerimientos**

-Capacitación al personal sobre el uso del sistema

-Implementación de terminales en el hote

-Desarrollo de la plataforma

-Desarrollo de un aplicación para celular pensado para los clientes

-Rentar/Comprar un servidor

-Realizar llamados para mantenimientos regulares

-Instalación de la redes necesarias