

Instant service

Isabel Martínez Gómez
David Moreno López
Javier García Jiménez





Objetivos

- ❖ Agilizar la toma de pedidos en un restaurante.
- ❖ Mejorar tareas de gestión del restaurante.
- ❖ Facilitar la labor de los cocineros.
- ❖ Recopilar datos y mostrar estadísticas.
- ❖ Gestión de precios, pedidos y suministros.
- ❖ Proporcionar ventajas competitivas al restaurante.



Descripción de los procesos del proyecto

- ❖ Negociación de la oferta
 - Este proceso consiste en una reunión con el cliente, la realización de un análisis de costes/beneficios hasta la firma del contrato.
- ❖ Análisis y especificación de requisitos
 - Se definen objetivos y prioridades, se especifican los requisitos y se definen hitos y puntos de control.
- ❖ Diseño
 - Se escoge una solución eficiente para el desarrollo del proyecto. Tras esto, se realizan diagramas UML y se selecciona el software y hardware a utilizar.
- ❖ Implementación
 - Se comienza a desarrollar la aplicación para las tablets y la base de datos. Por último se harían pruebas unitarias y finalmente de integración.
- ❖ Puesta en marcha del sistema
 - El técnico se encarga del montaje de dispositivos en el restaurante y de realizar una prueba de funcionamiento.
- ❖ Cierre
 - El sistema queda instalado en el restaurante de nuestro cliente.



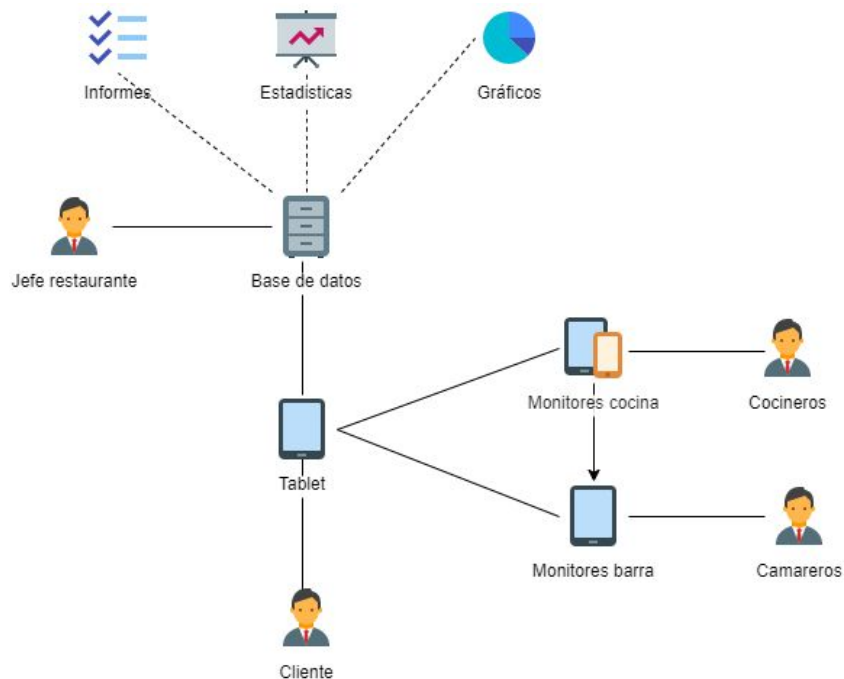
Estructuras humanas y técnicas

Estructuras humanas

- ❖ Tres programadores y analistas de la aplicación.
- ❖ Un técnico encargado del montaje de los dispositivos en el restaurante.
- ❖ Un diseñador UX UI.

Estructuras técnicas

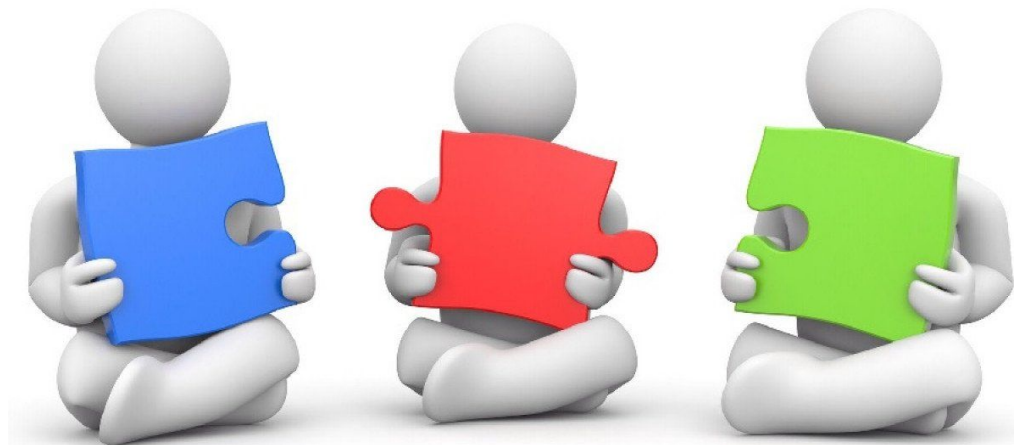
- ❖ Base de datos del sistema.
- ❖ Monitores de la cocina y de la barra.
- ❖ Tablets.





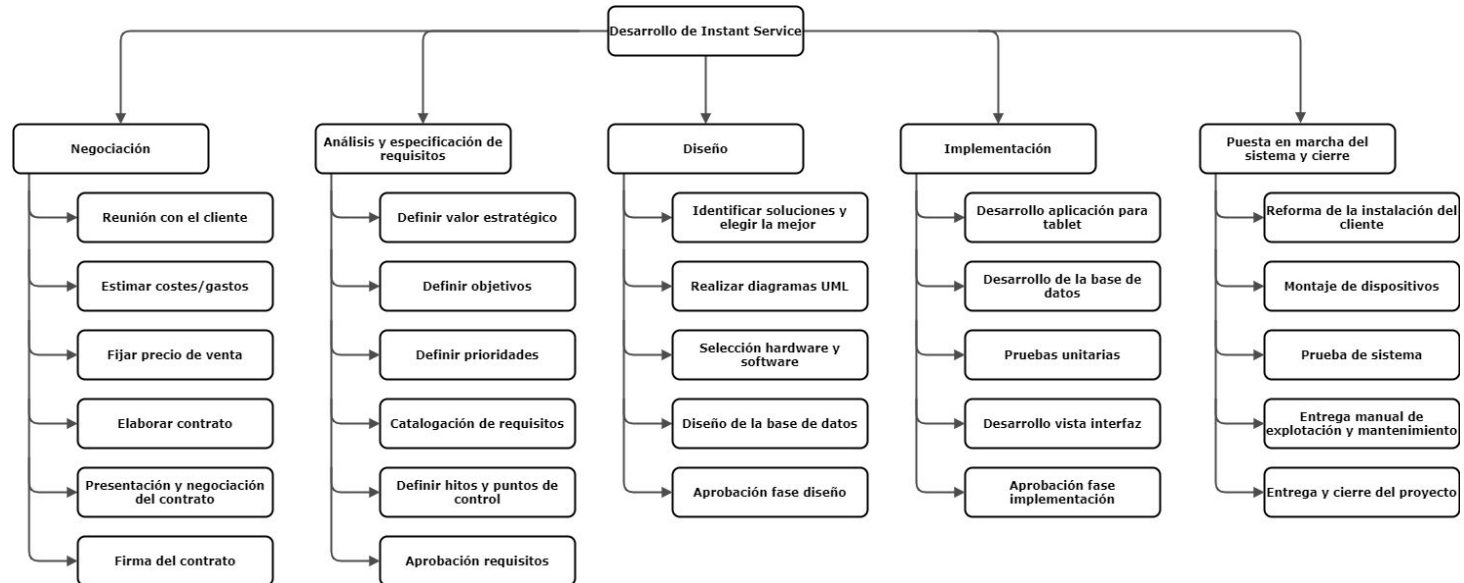
Fases

- ❖ Detección y decisión de realización.
- ❖ Realización.
- ❖ Explotación y cierre.



Actividades del proyecto

❖ WBS del proyecto

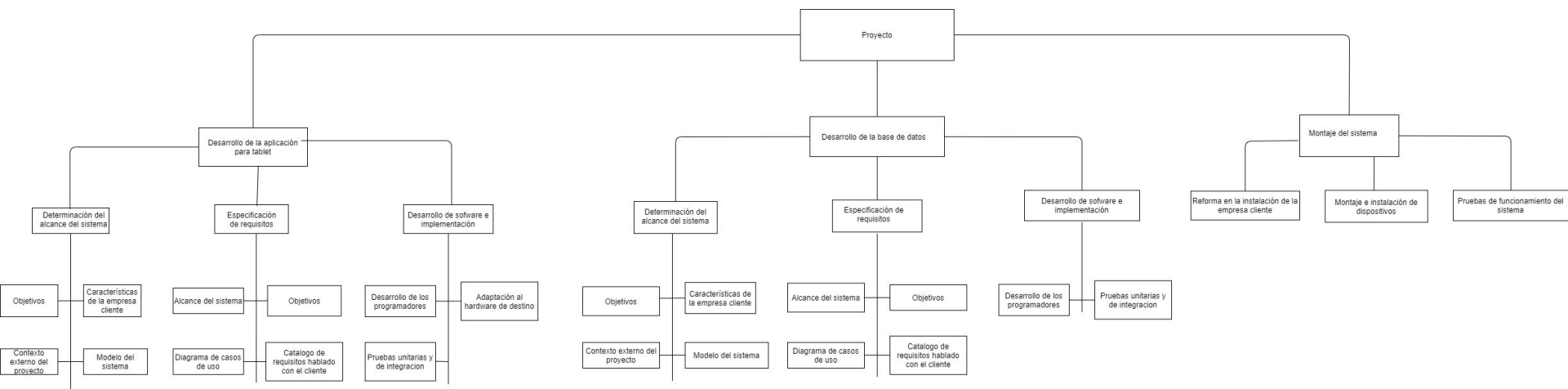




Actividades del proyecto



ORGANIZATION BREAKDOWN STRUCTURE (OBS)





Actividades del proyecto

❖ Cargas de trabajo

Nombre	Comienzo	Fin	Trabajo restante
Programador/Analista 1	lun 10/02/20	vie 14/08/20	633 horas
Programador/Analista 2	lun 10/02/20	vie 14/08/20	566 horas
Programador/Analista 3	lun 10/02/20	vie 14/08/20	412 horas
Técnico	vie 17/07/20	vie 14/08/20	135 horas
Especialista UX/UI	mié 20/05/20	vie 14/08/20	166 horas



Actividades del proyecto

❖ Duración y costes del proyecto

- Duración: 6 meses y 4 días
- Costes: 50.620€

❖ Hitos y entregables del proyecto

- Firma del contrato
- Aprobación del diseño
- Entrega del sistema

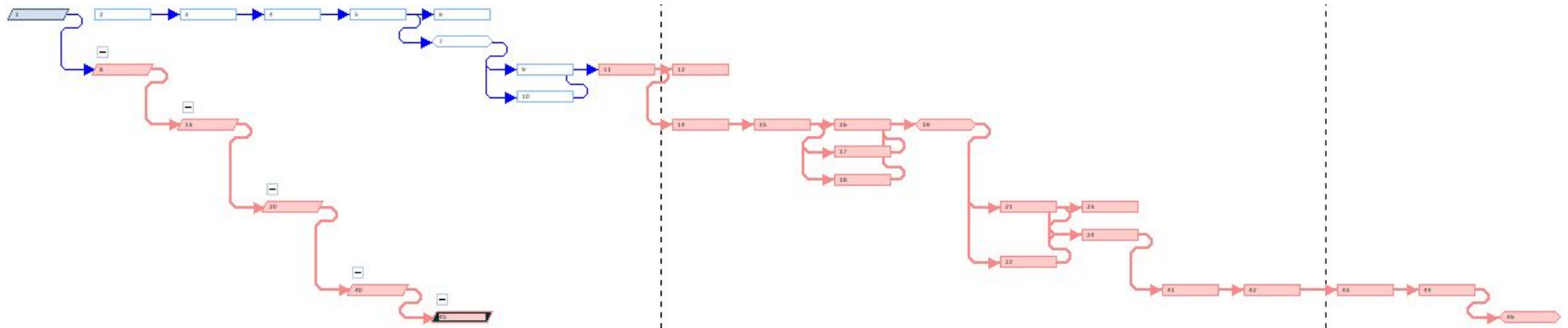
❖ Tareas críticas

- Pruebas unitarias
- Especificación de requisitos
- Selección de hardware y software



Actividades del proyecto

❖ Diagrama PERT





Conclusiones finales

En definitiva, nuestro proyecto consiste en un sistema compuesto por tablets y monitores que, mediante una aplicación informática, agilizan la toma de pedidos y la gestión interna de un restaurante, permitiendo al restaurante trabajar de manera más eficiente.

Al instalar este sistema, el restaurante ahorrará gastos en camareros. Por otra parte, al ser la novedad, más clientes van a querer visitar el restaurante.

Por último, gracias a la base de datos y un sistema de gestión de la misma, el restaurante tendrá mucha información referente a temas de stock, preferencias de los clientes, etc., que le permitirá llevar un control rutinario del movimiento de productos en su restaurante, así como ofrecer descuentos a clientes por fidelidad entre otras cosas.

