



Tema:

Desarrollo e implementación de Sistema para el Manejo del Restaurante Doña Pula,
República Dominicana 2020

Formulación del problema

¿Cómo desarrollar un sistema para la gestión de los servicios de reservaciones y generación de facturas del restaurante Doña Pula, República Dominicana 2020?

Sistematización del tema de investigación

- ¿Cómo se realizan las facturas actualmente?
- ¿Cómo se realiza el proceso de reservación actualmente?
- ¿De qué manera se registran las órdenes?
- ¿Cómo mejorar el proceso de reservación?
- ¿Cómo mejorar el proceso de emisión de las facturas?

Objetivo General

Desarrollar e implementar un sistema capaz de realizar las tareas de facturación, reservación y gestión de órdenes para el restaurante Doña Pula.

Objetivos Específicos

- Conocer cómo se lleva a cabo la manera en que se realizan las facturas.
- Conocer cómo es llevado a cabo el proceso de reservación de mesas.
- Conocer cómo se lleva a cabo el manejo de inventario.
- Determinar cómo es la forma de registrar y llevar control de las órdenes emitidas por los clientes.
- Analizar y determinar cuáles mejoras se le puede aplicar al proceso de reservación.
- Determinar cómo optimizar y mejorar el proceso de emisión de las facturas.

Planteamiento del problema

En el restaurante Doña Pula, actualmente el proceso de reservación y facturación se hace de manera manual mediante anotaciones y hojas para factura de talonario, en las cuales se describen detalladamente los productos que son solicitados con los clientes para posteriormente realizar la factura con dichos productos solicitados.

El restaurante Doña Pula se ha visto con la necesidad de un sistema automatizado para la facturación y reservación de mesas. Esto debido a que se está evidenciando pérdidas significativas en sus ventas y de su clientela, esto producto a los errores que se cometen al momento de hacer las reservaciones y las facturas. Como este sistema se maneja de manera manual suele hacer más lento los procesos y hace esperar demasiado tiempo a los clientes lo que genera descontento en los mismos.

Justificación

Con la finalidad de lograr los objetivos propuestos se elabora una propuesta de implementación de un sistema automatizado para el control de facturación y reservaciones del restaurant Doña Pula.

Este sistema ofrecerá a los usuarios y a los clientes una mejor calidad en los servicios brindados por el restaurante Doña Pula, mediante la automatización de la generación de las facturas, lo que traería como mejora: la eliminación de errores en los precios de los productos, dificultad para la eliminación de productos que ya el cliente no quiera o modificación de los mismos; En la parte de reservaciones traería como mejora: eliminación de errores en nombre del cliente que reservó, el número de mesas y la cantidad de personas.

Alcance

Los alcances que sé que se proponen en este sistema a desarrollar se pueden destacar una mejor eficiencia para la reservación de mesas en el cual sería capaz de modificar los estados de las mismas si se encuentran reservadas, ocupadas o libres tomando en consideración el día y las horas durante la labor, manejo en el inventario teniendo en cuenta el manejo de productos que se utilizaran para la creación de platos y sucesivamente para la creación, modificación y eliminación de combos especiales según deseé el restaurante, agilización en las emisiones de las facturas de las órdenes, manejo de facturas individuales y en conjunto por mesa, y permisos de usuario tales como: administrador, el cual se estaría modificando tanto la información sobre el personal del restaurante, como por igual por platos o servicios que se ofrezcan en dicho restaurante, mediante un panel de administrador.

Sistema Actual

Descripción del sistema actual

El restaurante Doña Pula es un establecimiento que consiste en el servicio de consumo de comida y bebidas, destinado para las familias, dicho establecimiento maneja procesos, tales como: de facturación, ventas, inventario y reservaciones. Los procesos que se llevan a cabo dentro del restaurante son realizados manualmente y consta de cierta deficiencia para la reservación de mesas para los clientes.

El proceso de reservaciones de mesas se realiza mediante llamada telefónica de parte del cliente, al cual se le solicitan sus datos, la cantidad de personas, la hora en que desean asistir y la fecha, dicha petición actualmente se ve afectada a la hora de que restaurante consta de mucha clientela y se imposibilita la reservación.

El proceso de ventas y facturación del restaurante consiste en tomar el pedido de los clientes en forma de anotaciones detallando cada uno de los productos solicitados por los clientes, detallando en las anotaciones los costos de los productos individual y el costo a pagar en total por los mismos. Frecuentemente este proceso al ser realizado manualmente produce inexactitudes en el detalle de los productos solicitados, que como consecuencia ralentiza en cierta medida este proceso.

El proceso de inventario es realizado conjunto al reporte de cierre de caja, donde se tienen enlistados físicamente las cantidades de productos que han salido de inventario, con lo cual el encargado se hace responsable de emitir los pedidos de los productos que a medida que van agotándose.

Levantamiento de Información

Entrevista al dueño de restaurante.

1. ¿Cuáles procesos son llevados a cabo de manualmente actualmente?

Los procesos que el restaurante lleva a cabo manualmente son: los de facturación, inventario y reservaciones anotando los datos en una libreta.

2. ¿Cómo califica usted el manejo de los productos dentro del inventario? ¿Por qué?

Poco eficiente, porque el encargado hace los pedidos según los reportes de cierres de caja, que posiblemente no son muy exactos.

3. ¿Existe un ambiente labora sano para sus empleados?

Si, existe una buena comunicación entre ellos.

4. ¿Siente usted que los procesos son llevados eficientemente dentro del restaurante?

No, a veces los procesos se han notado ralentizados

5. ¿Por qué le gustaría que el sistema sea automatizado y que funciones vería factibles que dicho sistema tenga?

Porque me gustaría que el restaurante tenga un mejor control a nivel de inventario, para que nunca haga falta nuestros productos primarios, realizar facturas con datos precisos, llevar un control de ventas y que cada uno de los procesos sea menos laborioso, para que exista más eficiencia dentro de estos.

Cuestionario:

Preguntas al encargado del restaurante:

1. ¿Cuenta el negocio con reservas de mesas?

- Si
- No

Respuesta: Si, sin embargo, no podemos manejar las reservaciones cuando tenemos muchos clientes.

2. ¿Tiene un control para saber cuándo un producto se está agotando?

- Si
- No

Respuesta: No.

3. ¿En alguna ocasión se le ha agotado algún producto prioritario?

- Si
- No

Respuesta: Si.

4. ¿El responsable de reponer el inventario, lo repone a tiempo?

- Si
- No
- A veces

Respuesta: A veces.

5. ¿Al llegar al cierre de caja falta dinero?

- Si
- No
- A veces

Justifique: En ocasiones ha habido pedidas o faltas a la hora de cerrar la caja.

6. ¿Considera usted que existen debilidades en el área de caja o facturación?

- Si
- No

Justifique: Si, este procedimiento a veces ralentiza por inexactitudes de las anotaciones.

7. ¿Tiene un control para saber cuándo un producto se está agotando?

- Si
- No

Respuesta: No.

8. ¿Consideraría una mejora un sistema que maneje los servicios de facturación, de ventas y control de inventario?

- Si
- No

Respuesta: Si.

Preguntas a empleados de caja:

1. ¿Considera usted complejo manejar el sistema?

- Si
- No

Respuesta: Si.

2. ¿Tarda mucho el sistema al llevar acabo algún proceso?

- Si
- No

Respuesta: Si.

Preguntas a empleados de la cocina:

3. ¿Tienen un control de medida de los ingredientes a la hora de preparar algún producto?

- Si
- No

Respuesta: No.

4. ¿Tiene un control para saber cuándo un producto/ingrediente se está agotando?

- Si
- No

Respuesta: No.

Fecha: 23/01/20
Hora: 18:45
No. de Personas:
32

Preguntas para los clientes:

1. ¿Es razonable el tiempo de espera para ser atendido?

Respuesta:

- 21 (65%) clientes respondieron que Sí.
- 11 (35%) clientes respondieron que No.

2. ¿Calificaría del 1-10 la relación calidad-precio del servicio del restaurante?

Respuesta:

- 9 clientes, el (28%) dieron una valoración de 10.
- 11 clientes, el (35%) dieron una valoración de 9.
- 7 clientes, el (22%) dieron una valoración de 8.
- 2 cliente, el (6%) dieron una valoración de 6.
- 2 clientes, el (6%) dieron una valoración de 5.
- 1 cliente, el (3%) dieron una valoración de 3.

3. ¿Evalúe en una escala del 1 al 10 el servicio de la caja?

Respuesta:

- 23 clientes, el (72%) dieron una valoración de 10.
- 5 clientes, el (15%) dieron una valoración de 9.
- 4 clientes, el (13%) dieron una valoración de 8.

4. ¿Visualiza usted la reservación de mesas una necesidad para el restaurante?

- Si
- No

Respuesta:

- 30 (94%) clientes respondieron que Sí.
- 2 (6%) clientes respondieron que No.

Debilidades

Dificultades con el manejo de reservaciones de los clientes.
Un lento proceso de facturación.
Dificultad para facturar cuentas separadas.
Dificultad control de inventario de los productos.
No llevar registros de facturas.

Amenazas

Poca integridad de los productos solicitados por los clientes.
Errores de datos importantes al momento de realizar una reservación.
Facturaciones erróneas.
Problemas para llevar un control en la contabilidad del restaurante.
Pérdidas de documentos asociados con las ventas.



Sistema Propuesto

Descripción de Sistema Propuesto

A raíz del levantamiento y análisis de las informaciones suministrados se hace la proposición de un sistema compuesto por tres módulos fundamentales para la una eficaz operación de los procesos que serán llevados a cabo, los módulos fundamentales son los siguientes: facturación, reservaciones de mesa y manejo de inventario. Dichos módulos permitirán la recogida de la datos e información primaria, para su posterior uso en el área de manejo de facturación, reserva de mesas y manejo eficaz del inventario dentro del restaurante Doña Pula, dichos datos estarían alojados en una base de datos, ésta será administrada mediante un gestor de base de datos llamado SQL Server por la persona correspondida para dicha operación, dicho gestor nos permite, según el Lenguaje Estructurado de Consultas (SQL, en sus siglas en inglés), filtrar todas los datos e informaciones requeridos o específicos según el módulo para el que estén destinados.

Este sistema tiene como propósito fortalecer los servicios tanto administrativos como los adquiridos por los clientes, es decir, la composición de estos módulos ayudara a la agilización de los procesos, de tal manera que se denotara una mayor percepción de calidad, amplia la satisfacción del cliente e incrementar en eficiencia y productividad en los procesos del restaurante.

Nuestro Sistema consta con una interfaz gráfica amigable e intuitiva para así llevar de manera fluida los pasos que contienen cada uno de los procesos. Emisión de facturas electrónicas, las cuales antes de ser emitidas para la posterior entrega al cliente, son confirmadas de manera digital por el operador de caja en turno, estas facturas electrónicas constan de un estructura predefinida en formato XML, metalenguaje utilizado para almacenar datos en forma legible, el cual nos proporciona garantía en la reducción de errores humanos en facturación, incremento de productividad, alta seguridad y confidencialidad, y facilidad al acceso rápido, ágil y fácil a las facturas almacenadas.

Gestión en reservaciones de mesas, este módulo tiene como destino garantizarle un espacio dentro del restaurante a cada cliente que desee apartarlo, el cual consiste en que el cliente se comunique con el restaurante para la solicitud de una mesa, en dicho instante el operador se encarga de la validación de disponibilidad de mesas dentro del restaurante y en seguida se le asigna una mesa al cliente que realizó la solicitud.

Manejo de Inventario, el manejo de inventario será posible mediante la interfaz del usuario con la autoridad correspondiente para efectuar modificaciones dentro de la Base de Datos, nuestro sistema utiliza como gestor de todos los datos contenidos en la Base de Datos a SQL Server 2017 (Standard), en él se podrá visualizar la disponibilidad de platillos para evitar la facturación de un producto no disponible, del mismo modo permitirá visualizar todas las entradas y salidas de productos que se realicen desde el área de facturación, lo cual aumenta la rapidez en que se efectué el reporte de lo consumido al día. Será posible la adicionar, eliminar y/o la modificación de los platos y combos para la venta a clientes.

El sistema propuesto es la unión del sistema convencional con lo innovador y automatizado, de igual manera el presente sistema que proponemos tiene como objetivo aumentar la productividad y el acortar los procesos contraproducentes que afectan actualmente dentro del Restaurante Doña Pula.

Sistema Propuesto

Oportunidades del Sistema Propuesto

- Reducción del tiempo de facturación y servicio.
- Confiabilidad en los datos o informaciones arrojados en las facturas.
- Certeza en la facturación de cuentas separadas.
- Implementación de módulo de reservación de mesa para tener un mejor control de este.
- Mejor eficacia en el manejo y gestión de las reservaciones.
- Manejo eficiente en productos dentro del inventario.
- Manejo en los productos en agotamiento y con fecha próximas a expirar.
- Creación de nuevos combos y platillos.
- Incorporación de nuevas tecnologías para la buena administración del restaurante.
- El periodo de un cliente haciendo espera quedara reducido.
- Administración de acceso a usuarios e información de los contribuyentes.

Fortalezas del Sistema Propuesto

- Seguridad y confiabilidad en los datos emitidos y registrados desde caja e inventario.
- Acceso a la información de manera más rápida y eficaz.
- El usuario administrador tendrá totalidad de acceso a los procesos realizados dentro del sistema, tales como: consultas de reservaciones, ordenes, platillo y/o ordenes, información de clientes, consulta de inventario y emisión de facturas.
- Seguimiento de productos consumidos y sucesivamente faltantes, a través de la utilización de la contabilidad.
- Notable agilización en el proceso de reservaciones de mesas.
- El módulo de reservación constara con la captura de información del cliente y de los productos consumidos, lo cual fomenta la calidad del servicio al cliente y control de inventario.
- Diseño de Interfaz amigable con el operador.
- Implementación de módulos de seguridad para detección de ataques al sistema.

Diagrama de Sistema Propuesto

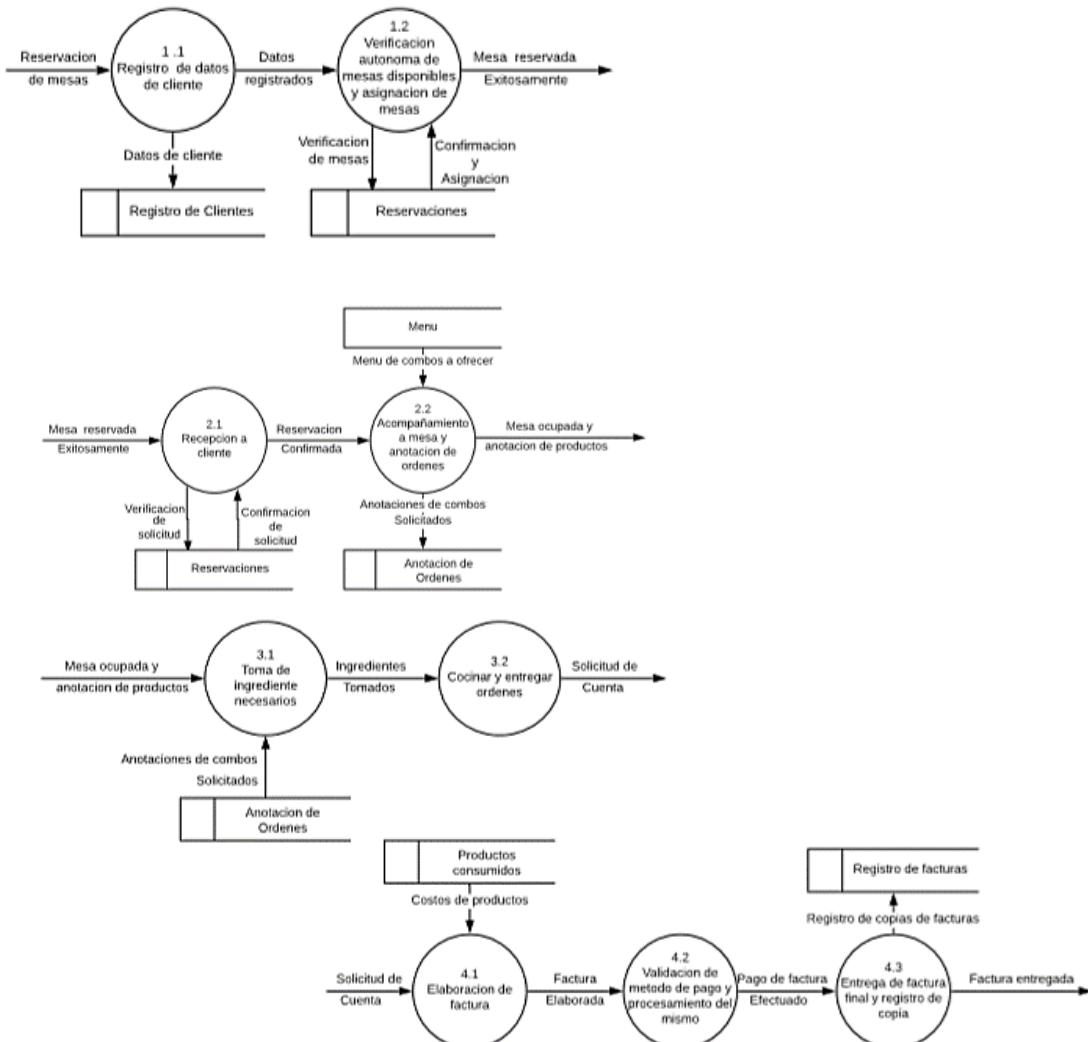
Nivel 0



Nivel 1



Nivel 2



Descripción detallada de procesos

1er Proceso		
Detalle de proceso		
Nombre de proceso	Reservacion de Mesas	
Descripción	Proceso donde se describe paso a paso las reservaciones	
Inicio	Cliente hace la solicitud de reservacion	
Fin	La mesa se reserva exitosamente	
Pasos	Detalles	Responsables
1	Cliente hace la solicitud de reservacion	Cliente
2	Se solicitan y registran los datos personales del cliente	Hostess
3	Se verifica la disponibilidad de mesas y se asigna	Hostess
4	La mesa se reserva exitosamente	Hostess

2do Proceso		
Detalle de proceso		
Nombre de proceso	Recepción y toma de órdenes a clientes	
Descripción	Proceso en que se reciben los clientes y se toma sus ordenes	
Inicio	Se confirma la solitud de la reservacion	
Fin	La mesa se reserva exitosamente	
Pasos	Detalles	Responsables
1	Se confirma la solitud de la reservacion	Hostess
2	Se les lleva a la mesa correspondiente	Hostess
3	Se toma la ordenes de los clientes	Hostess

3er Proceso		
Detalle de proceso		
Nombre de proceso	Manejo de combos	
Descripción	Proceso donde la cocina se encarga de preparar los productos	
Inicio	Se toma los ingredientes necesarios para la preparación	
Fin	Se despacha la comida y se le entrega al cliente	
Pasos	Detalles	Responsables
1	Se toma los ingredientes necesarios para la preparación	Cocinero/a
2	Se procede a cocinar dichos ingredientes para el platillo	Cocinero/a
3	Se despacha la comida y se le entrega al cliente	Camarero/a

4to Proceso		
Detalle de proceso		
Nombre de proceso	Facturación de productos consumidos	
Descripción	Proceso donde se facturan todos los productos consumidos	
Inicio	Se elabora la factura a partir de los productos consumidos	
Fin	Registrar copia de la misma	
Pasos	Detalles	Responsables
1	Se elabora la factura a partir de los productos consumidos	Cajero/a
2	Validación de método de pago y procesamiento del mismo	Cajero/a
3	Entrega de factura al cliente	Cajero/a
4	Registrar copia de la misma	Cajero/a

1,1 proceso		
Detalle de proceso		
Nombre de proceso	Registrar datos del cliente	
Descripción	Proceso donde se solicitan y registran los datos del cliente	
Inicio	Se le pide información personal al cliente para su reservacion	
Fin	Se procede a guardar en la base de datos	
Pasos	Detalles	Responsables
1	Se le pide información personal al cliente para su reservacion	Hostess
2	Se procede a guardar en la base de datos	Hostess

1,2 proceso		
Detalle de proceso		
Nombre de proceso	verificación autónoma de mesas y asignación de la misma	
Descripción	Proceso en la cual el sistema es capaz de validar y asignar mesas	
Inicio	Verificación de mesas disponibles en el sistema	
Fin		
Pasos	Detalles	Responsables
1	Verificación de mesas disponibles en el sistema	Sistema Autónomo
2	Asignación de mesa para la reservacion	Sistema Autónomo
3	Se le informa al cliente sobre la reservacion exitosa	Hostess

2,1 proceso

Detalle de proceso

Nombre de proceso	Recepción de clientes	
Descripción	Proceso en que los clientes son recibidos al restaurante y validados	
Inicio	Verificación de la solicitud en el sistema	
Fin	Confirmación de la reservacion	
Pasos	Detalles	Responsables
1	Verificación de la solicitud en el sistema	Hostess
2	Confirmación de la reservacion	Hostess

2,2 proceso

Detalle de proceso

Nombre de proceso	Acompañamiento a mesa y anotación de ordenes	
Descripción	Proceso en que se acompaña los clientes a sus mesas y se toman sus ordenes	
Inicio	Se les acompaña a los clientes a la mesa correspondida	
Fin	Se procede a tomar la orden para llevarlo a cocina	
Pasos	Detalles	Responsables
1	Se les acompaña a los clientes a la mesa correspondida	Hostess
2	Se le hace entrega del menú	Hostess
3	Se procede a tomar la orden para llevarlo a cocina	Camarero/a

3,1 proceso

Detalle de proceso

Nombre de proceso	Toma de ingredientes necesarios	
Descripción	Proceso en que se toman los ingredientes necesarios para cocinar	
Inicio	Se verifica la orden	
Fin	Se toman las cantidades de los ingredientes necesarios	
Pasos	Detalles	Responsables
1	Se verifica la orden	Cocinero/a
2	Se toman las cantidades de los ingredientes necesarios	Cocinero/a

3,2 proceso

Detalle de proceso

Nombre de proceso	Cocinar y entregar las ordenes	
Descripción	Proceso en que la cocina despacha las órdenes para ser llevadas a clientes	
Inicio	Se despachan las ordenes listas desde cocina	
Fin	Se les entrega la comida a sus correspondidos clientes	
Pasos	Detalles	Responsables
1	Se despachan las ordenes listas desde cocina	Cocinero/a
2	Se les entrega la comida a sus correspondidos clientes	Camarero/a

4,1 proceso

Detalle de proceso

Nombre de proceso	Elaboración de factura	
Descripción	Proceso donde se elabora factura a partir de productos consumidos	
Inicio	Se verifican los productos consumidos y el costo de los mismos	
Fin	Se elabora la factura detallando los costos	
Pasos	Detalles	Responsables
1	Se verifican los productos consumidos y el costo de los mismos	Cajero/a
2	Se elabora la factura detallando los costos	Cajero/a

4,2 proceso

Detalle de proceso

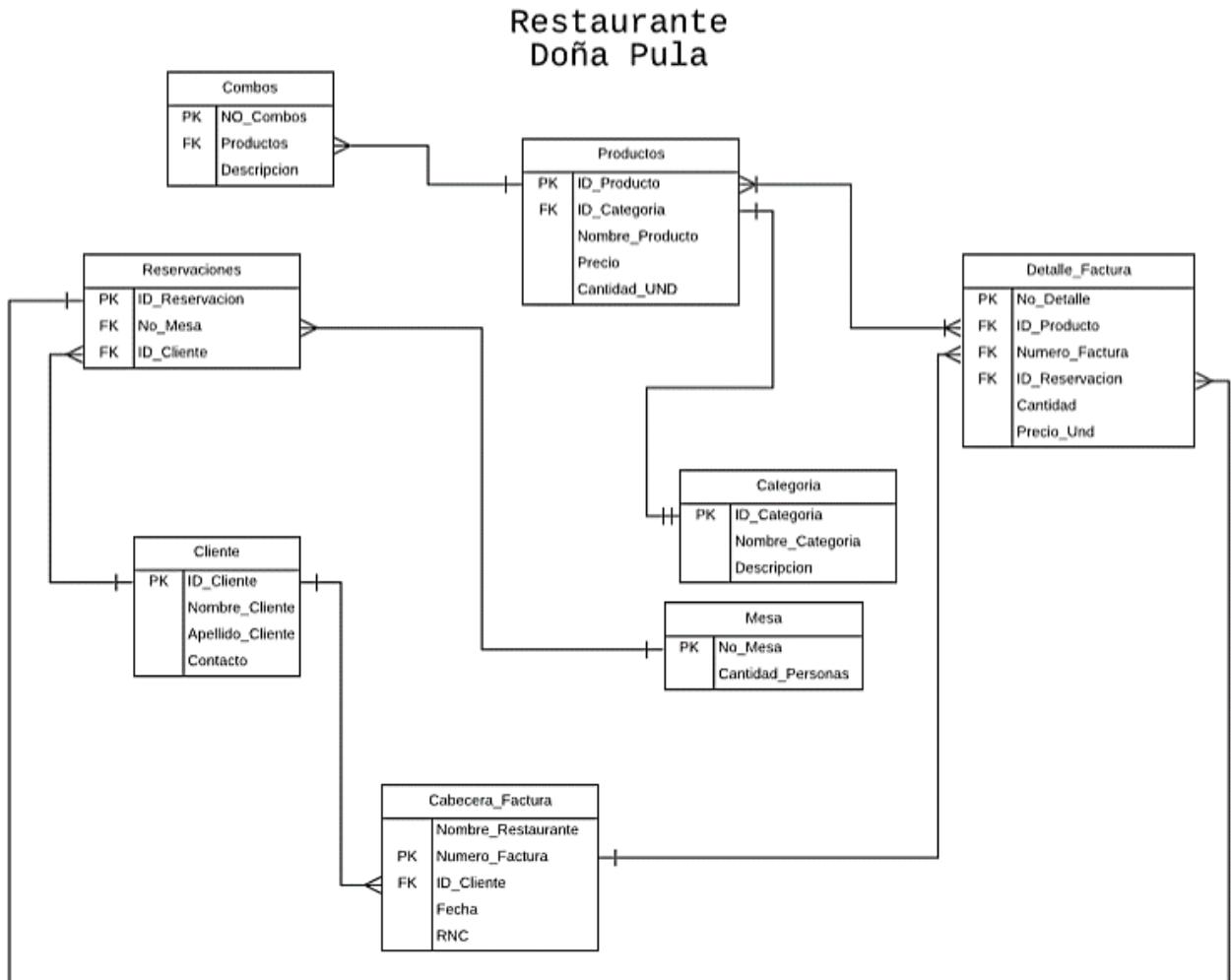
Nombre de proceso	Validación de métodos de pago y procesamiento del mismo	
Descripción	Proceso donde se validad como se pagará y se procede a ejecutar el pago	
Inicio	Cliente presenta su forma de pago preferida para pagar	
Fin	Se procede a efectuar el pago de los productos consumidos	
Pasos	Detalles	Responsables
1	Cliente presenta su forma de pago preferida para pagar	Cliente
2	Se procede a efectuar el pago de los productos consumidos	Cajero/a

4,3 proceso

Detalle de proceso

Nombre de proceso	Entrega de factura final y registro de copia	
Descripción	proceso donde se entrega la factura al cliente y se registra una copia	
Inicio	Se emite la factura correspondiente al cliente y se entrega	
Fin		
Pasos	Detalles	Responsables
1	Se emite la factura correspondiente al cliente y se entrega	Cajero/a
2	Se emite una copia en formato digital para registrarla en la B. D	Cajero/a

Diagrama Entidad Relación



Diccionario de Datos

TABLA: Combos			
CAMPO	DESCRIPCIÓN	TIPO	TAMAÑO
NO_Combos	Identificador del combo	int	-
ID_Productos	Identificativo del producto	int	-
Descripcion	Descripcion del combo	varchar	1000

TABLA: Productos			
CAMPO	DESCRIPCIÓN	TIPO	TAMAÑO
ID Producto	Identificativo del producto	int	-
ID_Categoría	Identificativo de la categoría a la que pertenecen los productos	Int	-
Nombre_Producto	Nombre del producto	Varchar	30
Precio	Precio del producto	Money	-
Cantidad_UND	Cantidades disponibles de un producto	int	-

TABLA: Reservaciones			
CAMPO	DESCRIPCIÓN	TIPO	TAMAÑO
ID_Reservacion	Numero de reservacion	int	-
No_Mesa	Numero de la mesa que se reservo	int	-
ID_Cliente	Numero identificador del cliente que reservo	DateTime	-

TABLA: Categoría

CAMPO	DESCRIPCIÓN	TIPO	TAMAÑO
ID_Categoría	Identificativo de la categoría a la que pertenecen los productos	int	-
Nombre_Categoría	Nombre representativo de la categoría	varchar	30
Descripción	Descripción de la categoría	Varchar	1000

TABLA: Mesa

CAMPO	DESCRIPCIÓN	TIPO	TAMAÑO
No_Mesa	Identificador de mesa	int	-
Cantidad_Personas	Capacidad de personas que puede albergar una mesa	Varchar	30

TABLA: Cliente

CAMPO	DESCRIPCIÓN	TIPO	TAMAÑO
ID_Cliente	Numero de cliente	int	-
Nombre_Cliente	Nombre del cliente	varchar	20
Apellido_Cliente	Apellido del cliente	varchar	20
Contacto	Numero de contacto del cliente que realiza una reservación	varchar	10

TABLA: Cabecera_Factura			
CAMPO	DESCRIPCIÓN	TIPO	TAMAÑO
Nombre_Restaurante	Nombre del negocio	varchar	30
Numero_Factura	Número de registro de la factura emitida	int	-
ID_Cliente	Numero de cliente atendido	int	-
Fecha	Fecha de emisión de la factura	datetime	-
RNC	Numero fiscal del restaurante	int	-

TABLA: Detalle_Factura			
CAMPO	DESCRIPCIÓN	TIPO	TAMAÑO
No_Detalle	Número de detalle de la factura emitida	int	-
ID_Producto	Número de Producto solicitado por el cliente	int	-
Numero_Factura	Número de factura	int	-
ID_Reservacion	Número de reservación	Int	-
Cantidad	Cantidad de cada producto solicitado	Int	-
Precio_Und	Precio unitario de cada producto emitido en la factura	float	-

Manual de Usuario



**Restaurante
Doña Pula**

**Sistema para
Manejo
de**



Prefacio del Sistema

A raíz de las necesidades observadas en el levantamiento de sistema del restaurante Doña Lupa. Surge este Manual que cuenta con la información complementaria y pasos para una buena práctica del software desarrollado.

Cuenta con el detalle de cada uno de las funciones del sistema. Tanto en el manejo del usuario Administrados, El manejo de mesas, inventario y facturación.

Información general del sistema

De manera general el sistema cuenta con 5 módulos que se derivan; Modulo de usuarios, módulo de productos, modulo para clientes, modulo para manejo de mesas, modulo para inventario. Al igual que cuenta con una propiedad de seguridad que cuenta con niveles de usuario y preferencias.

Visión general del sistema

El sistema tiene como visión general, lograr el control, buen manejo, progreso, desarrollo y crecimiento del restaurante Doña Pula.

Pasos para Instalación del programa

Pasos de Instalación:

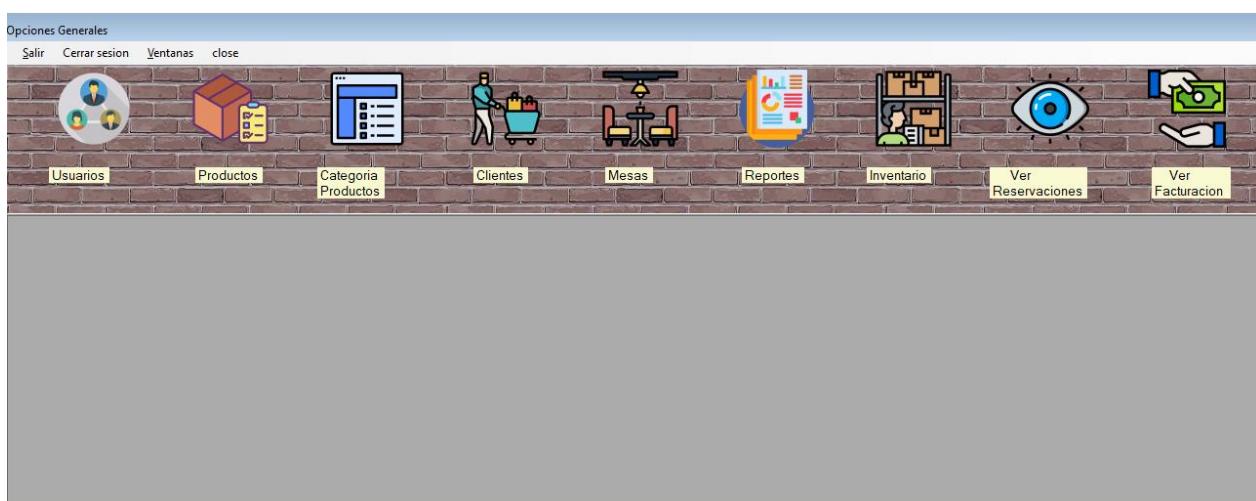
- 1. Paso:** ejecutar la herramienta de instalación, **Setup.exe**.
- 2. Paso:** Seguir las instrucciones del wizard (Interfaz de instalación) e inmediatamente le preguntara donde desea guardar la aplicación, de recomienda instalarlo en la dirección C:\Program Files.
- 3. Paso:** Al finalizar la instalación del sistema se le estará creando un acceso directo en su escritorio el cual puede abrir para ejecutar dicho sistema.

¿Por dónde Iniciar?

Luego de que se tiene la aplicación instalada y se procede a ejecutarla, en pantalla se le presentara el siguiente panel, en al usted como operador y/o administrador del sistema debe iniciar sesión con su respectivo usuario y contraseña.



Una vez ingresa al sistema se le presenta el panel de funciones generales, en la cual usted tiene rápido acceso a las diferentes funciones del sistema, tales como: manejo de usuario, productos, categorías productos, cliente, mesas, reservaciones, inventario, ver reservaciones y ver facturación.



Significado de Iconos del Sistema



Save / Guardar



Search / Buscar



Remove / Eliminar



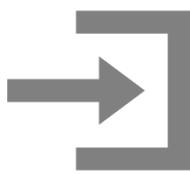
New / Nuevo



Add / Agregar



Refresh / Refrescar / Actualizar

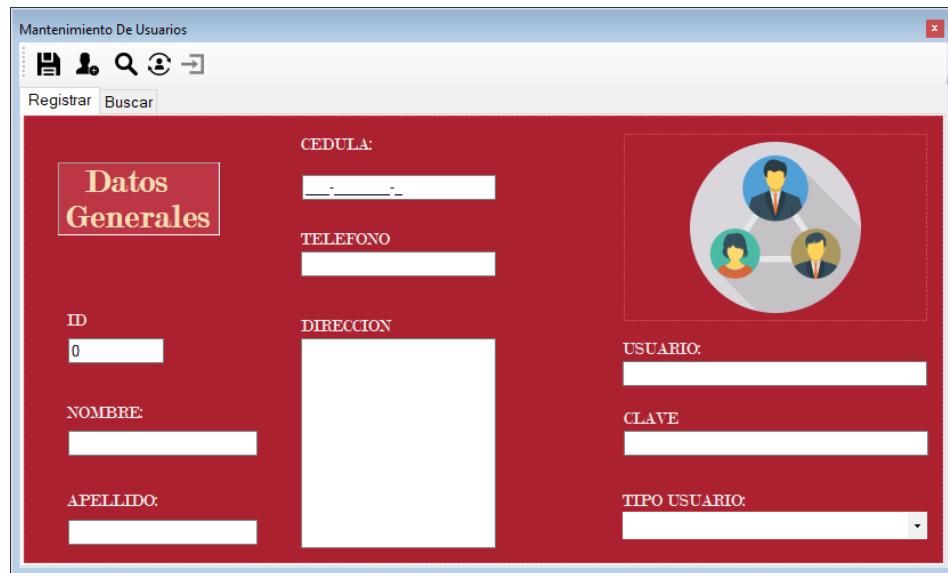


Exit / Salir

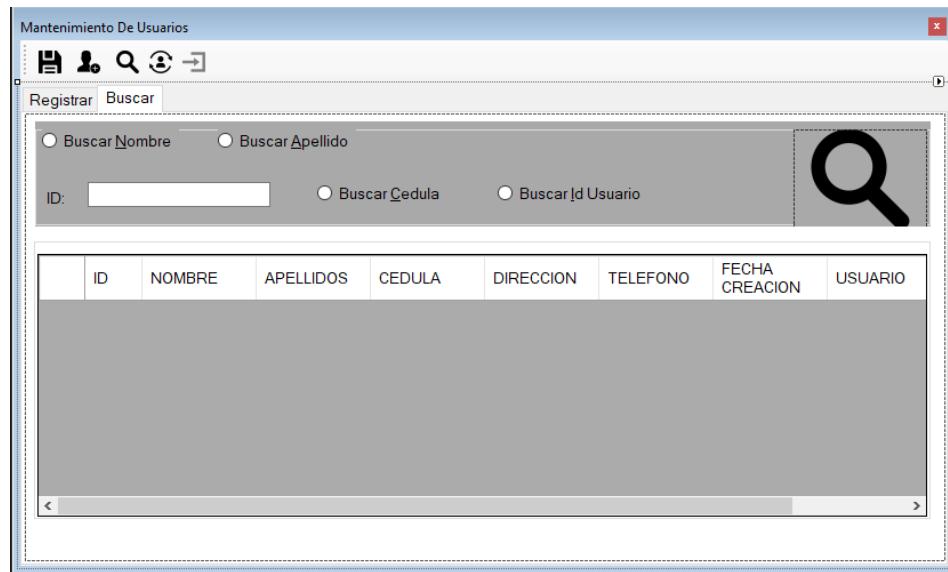
Manejo de Usuarios

La primera función que se nos presenta el software es la de manejo de usuarios:

Registrar:



Buscar:

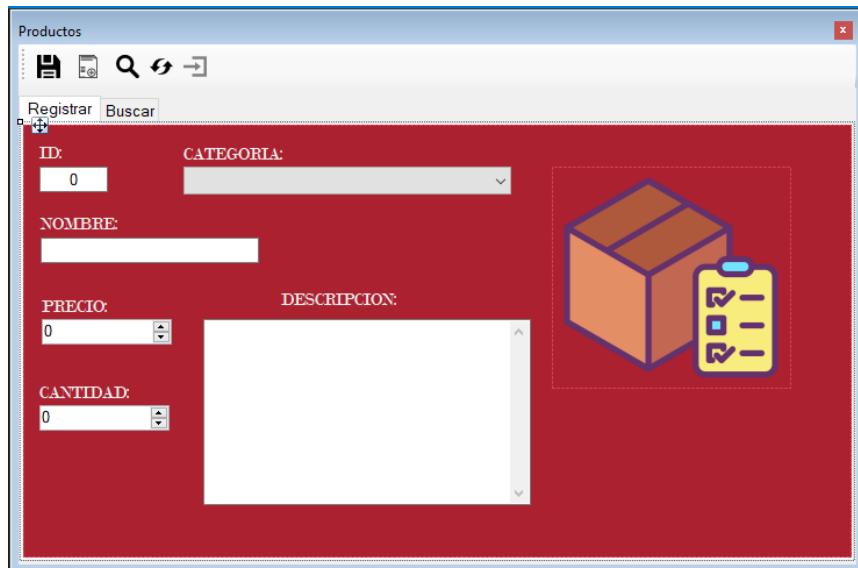


Este panel nos permite registrar, gestionar y buscar usuarios creados anteriormente. Con el hecho de tan simplemente completar los campos con sus respectivos datos. Luego de esto, tenemos como última opción. Darle al usuario el nivel de acceso que deseemos. El cual, dependiendo de la función que ejerza dentro del restaurante, tendrá acceso a diferentes opciones y funcionalidades del software.

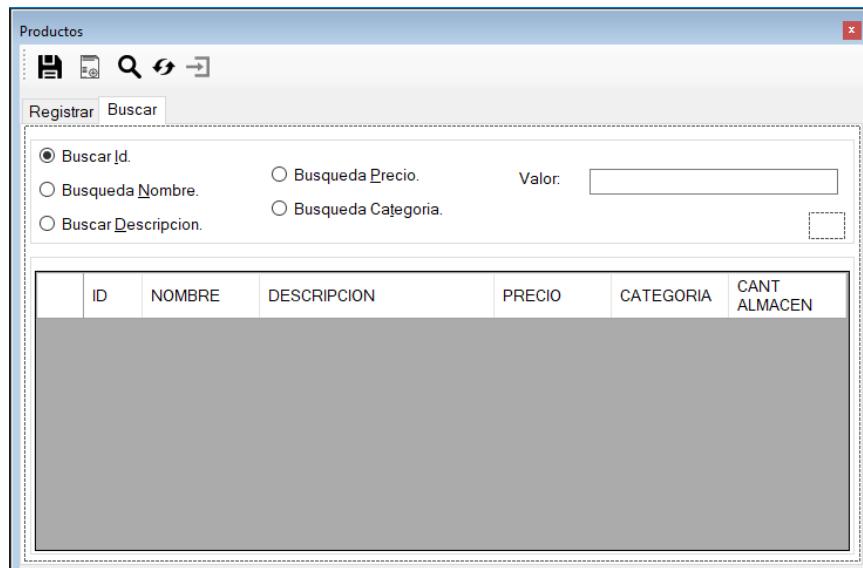
Manejo de Productos

Volviendo al panel principal, la próxima función disponible en el software es el registro y búsqueda de productos:

Registrar:



Buscar:



Para el registro efectivo de productos solo se deben ingresar los datos, tales como: el nombre del producto, precio el cual se utilizará para su venta, cantidad a registrar y descripción del mismo. Se aclara que cada producto o ítem registrado se identifica con un ID único, el cual este se genera de manera automática.

Para el panel de búsqueda, como su nombre lo indica, filtramos información sobre algún producto o ítem específico para su consulta, en el panel se encuentran los filtros de búsqueda por ID, Nombre de producto, Descripción de producto, Precio y Categoría.

La próxima modalidad disponible en el panel principal es la de mantenimiento de los productos o de categorías de productos:



En esta, la herramienta principal es la facilidad de consultar y registrar nuevas categorías de los productos creados en nuestro inventario de productos.

Manejo de Clientes

La siguiente de las funciones que ofrece este sistema es el manejo de clientes:

Registrar:

The screenshot shows a Windows application window titled "Mantenimiento de Clientes". At the top, there are icons for file operations (Save, Open, Print, Find, Refresh, Exit) and tabs for "Registrar" and "Buscar". The main area is titled "Información General". It contains fields for "ID" (with value "0"), "NOMBRE" (text input), "TELEFONO" (text input), "CORREO" (text input), and "DIRECCION" (a large text area with scroll bars). The background of the form is red.

Buscar:

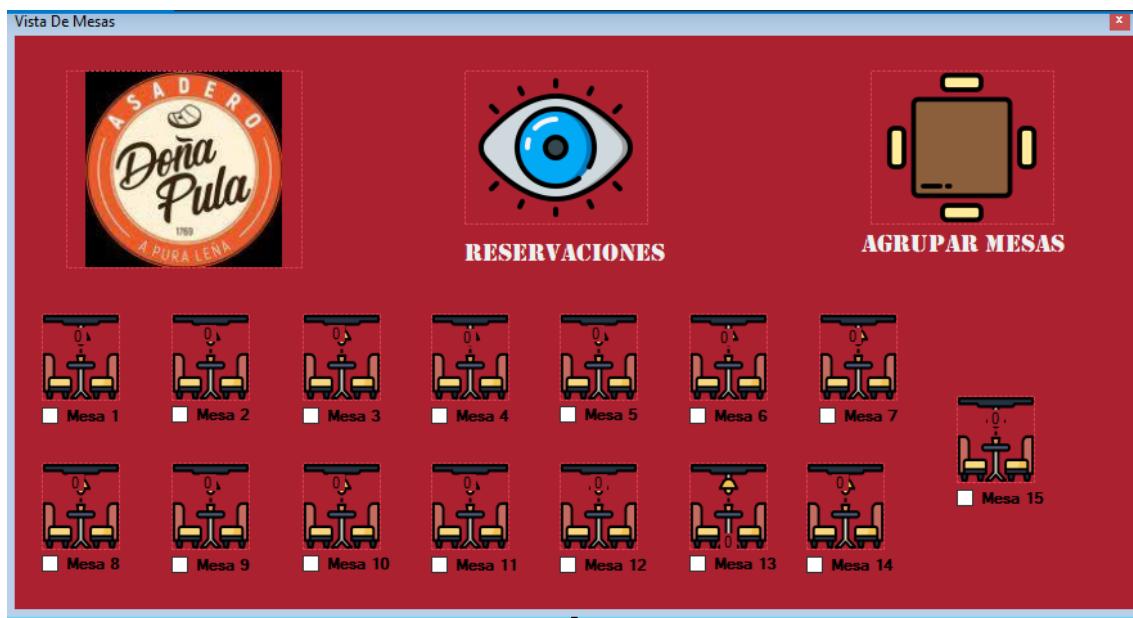
The screenshot shows the same "Mantenimiento de Clientes" application window. The "Buscar" tab is selected. It features search options: "Buscar Id." (radio button selected), "Buscar Correo.", "Busqueda Nombre.", and "Busqueda Telefono.". A "Valor:" input field and a "Búsqueda" button are also present. Below these, a table grid displays client information with columns: ID, NOMBRE, TELEFONO, DIRECCION, CORREO, and FECHA. The entire search interface is enclosed in a dashed border.

Esta función cuenta objetivamente con el registro de clientes nuevos o la modificación de ya existentes en la base de datos para más facilidad a la hora de la asignación de ordenes y/o reservación de mesas.

Asignándole informaciones puntuales y necesarias para el manejo fácil manejo de todos los empleados con sus referentes niveles de acceso.

Manejo de Reservación de Mesas

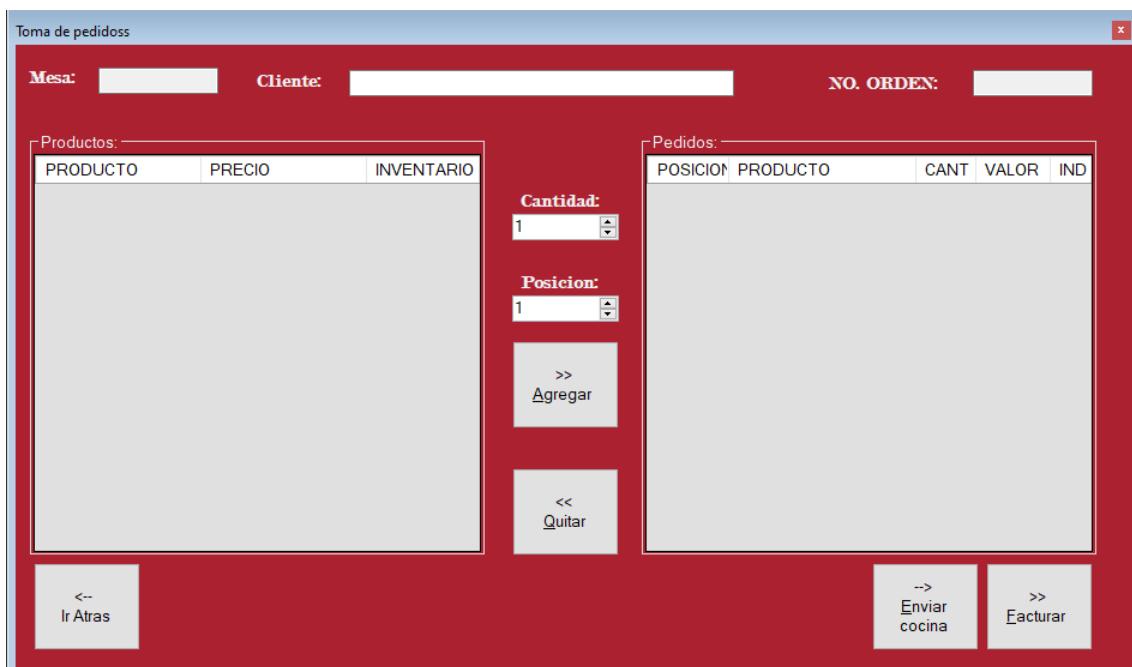
El panel a continuación es una de las funciones más que más promete a la hora de hacer sentir bienvenido al cliente, también forma parte de uno de los más atractivas y más novedosa que contiene este software la cual es el manejo de reservaciones y vistas de mesas:



En este podemos observar las mesas y su disponibilidad, al igual que agregarle pedidos y la opción de agrupar mesas, dependiendo del grupo que llegue al restaurante en ese momento.

Para efectuar la agrupación de mesas solo se necesita hacer clicks en las casillas de las dos mesas que se desee agrupar, una vez las casillas de las mesas estén seleccionadas, procedemos hacer click en la imagen del texto “Agrupar Mesas”.

Si hacemos click en el apartado de **Reservaciones** observamos nos permite agregarle pedidos a cada una de las mesas y comensales:



En esta ventana podemos agregar a cada mesa su pedido, al igual que destacar a cuál posición o comensal se dirigirá el plato.

Manejo de Inventario

El software cuenta con una pantalla de inventario general para buscar los ingredientes o alimentos por su categoría:



Este panel nos permite consultar una cantidad total de los productos y uno al igual del precio.

Reporte de Inventario

La siguiente opción que brinda el software es la de reporte de inventario:



En esta pantalla podemos ver la existencia del inventario, detallado por producto y el total de cantidades. También con la habilidad de imprimir esta lista para usos externo.

Visualización de Reservaciones

El software cuenta también con una disponibilidad aparte para ver las reservaciones que se hacen en el transcurso del día:

<< Atrás' (Back) button at the very bottom left."/>

The screenshot shows a software interface for managing reservations. The window is titled "Reservas". In the top right corner, there is a close button (X). The main header "Reservaciones" is centered above a table. The table has columns labeled "ID", "NOMBRE", "FECHA", "HORA", "MESA", and "NO. ORDEN". To the right of the table, there are four input fields: "NOMBRE" (name), "HORA" (time), "DIA" (date), and "MESA" (table). Below these fields is a "Guardar" (Save) button. At the bottom of the window, there are several buttons: "<< Atrás" (Back), "Eliminar" (Delete), "Editar" (Edit), and "Cancelar" (Cancel).

Esta vista de las reservaciones se encuentra en el panel principal, si en caso de llamadas se pueda acceder a este con mayor facilidad para crear reservas, modificar ya existentes o conjuntamente hacer una eliminación de la misma.

Cierre de Caja

La última función con la que cuenta nuestro sistema es un con cierre de caja:



Al igual que se necesita llevar un control de los alimentos, también se debe llevar uno de lo que se vendió en el día. Por eso con el cierre de caja se puede visualizar todo lo que se vendió en ese día con sus respectivas descripciones.