

Anteproyecto: Sistema de Gestión para Restaurante

Portada

Título: Sistema de Gestión Integral para Restaurante (Reservaciones, Pedidos y Facturación)

Autores:

Fausto Tavarez **Matricula:20170384**

Christ Louis Medina Ramos **Matricula: 20230278**

Fecha propuesta de inicio: 12 de septiembre del 2025

1. Planteamiento del problema

Actualmente el restaurante opera de forma manual: reservas en cuadernos y talonarios, control de salas y áreas (piscina, salón musical) a través de apuntes, pedidos tomados por meseros en papel y facturación manual en caja. Esto provoca:

- Errores en la toma de pedidos y facturación.
- Duplicidad o pérdida de reservas.
- Dificultad para controlar ocupación por áreas.
- Largas esperas y baja trazabilidad del consumo por cliente.
- Dificultad para generar reportes de ventas, inventarios y desempeño.

Se propone desarrollar una aplicación web/móvil y módulo de caja que permita gestionar reservas desde PC o celular, visualizar disponibilidad por áreas, tomar pedidos vinculados a mesas y facturar (factura única o por comensal), con la flexibilidad de mantener una factura abierta y seguir añadiendo cargos.

2. Formulación del problema

¿Cómo optimizar y automatizar la gestión de reservas, ocupación, pedidos y facturación en el restaurante, para reducir errores, disminuir tiempos de atención y aumentar el control operacional y la rentabilidad?

4. Objetivos

4.1 Objetivo General

Desarrollar e implementar un sistema de gestión integral para el restaurante que permita la gestión de reservas online, administración de mesas y áreas, registro de pedidos y facturación flexible para mejorar la eficiencia operativa y la experiencia del cliente.

4.2 Objetivos Específicos

- Implementar un módulo de reservas accesible desde PC y dispositivos móviles.
- Diseñar una interfaz para el recepcionista que muestre disponibilidad por mesas y áreas (piscina, salón musical).
- Integrar un módulo de toma de pedidos por mesa para meseros (app móvil/tablet o interfaz web responsive).

- Implementar un sistema de facturación que permita facturación única o individual, y mantener facturas abiertas para seguir facturando.
- Generar reportes de ventas, ocupación y control de inventario básico.
- Capacitar al personal y documentar procedimientos operativos.

5. Justificación

La automatización permitirá reducir errores, mejorar tiempos de atención, controlar mejor la ocupación y zonas del restaurante, ofrecer una experiencia moderna al cliente (reserva desde su dispositivo), optimizar la facturación y facilitar la generación de reportes para la toma de decisiones. A mediano plazo el sistema recuperará la inversión por mayor control y eficiencia.

6. Alcance

Incluye:

- Módulo de reservas web/móvil.
- Administración de mesas y áreas (piscina, salón musical, salón principal).
- Toma de pedidos vinculada a mesas.
- Módulo de caja y facturación flexible (factura única, por comensal, facturas abiertas).
- Panel de administración (usuarios, mesas, menú, precios).
- Reportes básicos (ventas diarias, consumo por mesa, ocupación por área).

Cronograma de trabajo del proyecto

Fase / Actividad	Fecha de Entrega	Responsable / Participantes
Análisis y diseño de sistemas	12 septiembre	Equipo de análisis
Anteproyecto y cronograma	1 octubre	Analista / docente
Sistema actual	3 octubre	Equipo de análisis
Sistema propuesto	7 noviembre	Equipo de diseño
Presentación final	5 diciembre	Equipo completo
Levantamiento de información	Continuo (sep-oct)	Entrevistas, encuestas y observación

