

Especificación de Requisitos

Usuario

Software para Cafetería

“Café Nostro”

Asignatura:	Taller de Ingeniería de Software
Código Asignatura:	INFO 264
Profesores:	Raimundo Vega Vega Cristian Rojas Pérez
Alumnos:	Esteban Huenumán Villarroel Manuel Lavín Brellenthin Daniel Molina Estefania Tomas Vera Jackson

ÍNDICE

1	<i>Introducción</i>	3
1.1	Organización de la cafetería	3
2	<i>Gestión de compras directas</i>	4
2.1	Situación actual.....	4
2.2	Requisitos	4
3	<i>Gestión de pedidos de clientes</i>	5
3.1	Situación actual.....	5
3.2	Requisitos	5
4	<i>Generación de cuenta</i>	6
4.1	Situación actual.....	6
4.2	Requisitos	6
5	<i>Administración de utilidad</i>	7
5.1	Situación actual.....	7
5.2	Requisitos	7
6	<i>Historial y estadísticas de flujo</i>	7
6.1	Situación actual.....	7
6.2	Requisitos	7

1 Introducción

Café Nostro es una cafetería de la ciudad de Osorno. La cafetería actualmente está creciendo, posee un local con suficientes mesas para generar un buen ingreso de personas y el personal adecuado. Los problemas surgen a la hora de realizar pedidos directamente en caja por que se pierden en los pedidos y en el cliente, esto ocurre principalmente en productos para llevar ya que actualmente se implementó un servicio de helados artesanales lo que hace que llegue mucha clientela de paso. Otro principal problema es que no tienen una gestión de inventario ya que no hay una completa gestión informática debido a que no cuentan con un software que agilice los pedidos en caja, el manejo de inventario y el conteo de dinero al final del día.

1.1 Organización de la cafetería

La cafetería está distribuida por las siguientes áreas las cuales son:

- Cocina: Lugar en donde se preparan los pedidos de mayor elaboración.
- Barra: Aquí se encuentra la máquina de expresos y es donde se preparan los pedidos que contienen café.
- Caja: Principalmente en donde se mueve el dinero, donde llegan las cuentas de las mesas, etc.
- Barquillera: Donde se encuentran y se sirven los helados, ya sea para consumir en el local o para llevar.
- Sector de mesas: Donde se encuentran las mesas ya sea dentro del local o en la terraza localizada fuera del mismo. En el interior existe una disponibilidad de 7 mesas y en la terraza otras 8 mesas (solo 4 de estas están bajo techo).

Las personas que componen esta cafetería son las siguientes:

- Dueño: Toma las decisiones principales que afectan al funcionamiento de la cafetería.
- Administrador: Esta encargado de realizar los pedidos del local, rendir cuentas de los dineros generados, entre otras tareas que debe realizar.

- Garzones: Estos trabajan por turnos y se dividen el resto del trabajo, por ejemplo uno queda en cocina mientras otro atiende las mesas y otro se ocupa de la barquillera, etc.

2 Gestión de compras directas

2.1 Situación actual

Cuando un cliente realiza una compra directa o un pedido para llevar a este no se le hace entrega de ningún comprobante de haber hecho una compra aparte de su boleta, solo se recordaba que cliente había realizado el pedido o compra directa, ya que no era muy frecuente este tipo de pedidos. Recientemente la cafetería ha incorporado helados artesanales, los cuales son muy demandados, por lo que la cantidad de compra directa a aumentado y próximamente será aún mayor, cuando hay más de 5 o 6 clientes no se tiene un orden claro, esto ocurre porque algunos clientes pagan antes de pedir y otros piden antes de pagar.

Por lo tanto lo mencionado anteriormente genera algunos grandes problemas como:

- Confusión al intentar recordar el pedido o compra de cada cliente.
- Saber si el cliente pago luego de haber retirado el producto.

2.2 Requisitos

El sistema a implementar deberá haber alguna ventana aparte de la principal o algún botón que lleve a esta, en donde aparecerán todos los productos sin tener que seleccionar alguna mesa. Aquí el que esté manipulando el sistema lo único que tendrá que hacer es seleccionar los productos demandados por el cliente e imprimir un voucher el cual servirá de comprobante para el cliente de los productos comprados y que posteriormente pueda hacer retiro de su compra con este papel. Y así no se generaran confusiones con los pedidos de los distintos clientes y tener un mayor orden de los pedidos.

3 Gestión de pedidos de clientes

3.1 *Situación actual*

Cuando un cliente se sienta en una mesa a este se le lleva la carta para que pueda elegir lo que se desea servir, luego el mesero le toma su pedido y lo anota en una comanda, una vez obtenido todo lo que se desea consumir en la mesa la comanda queda en el mesón junto a la caja, si el pedido es muy extenso se hace una copia de las preparaciones hechas en cocina y otra en la cafetera. Si en la mesa piden algo más esto se anota en la misma comanda anterior ya que esta será utilizada para calcular el total de la cuenta a pagar.

3.2 *Requisitos*

A lo que el cliente a elegido que consumirá, en el sistema aparecerá una pantalla con todas las mesas del local, el mesero selecciona la mesa, ingresa el pedido, cuando se termina de ingresar el pedido se imprimen dos copias del pedido de las cuales una va a la cocina pero en esta copia solo irán las preparaciones que se realizan en la cocina y la otra copia se ira a la máquina de café en donde el barista hace solo de los pedidos de café.

Cuando en el sistema una mesa tenga ya un pedido asignado esta deberá cambiar de estado para saber que esa mesa ya no está disponible.

Otros problemas que también tendrán que tenerse en cuenta en el sistema serán los siguientes:

- Cuando el cliente requiere un cambio de mesa.
- Se requiere juntar dos mesas por la cantidad de personas.

4 Generación de cuenta

4.1 *Situación actual*

Para generar la cuenta de una mesa es necesario tener la comanda del pedido, luego hay que anotar los precios de cada producto y calcular la suma correspondiente. Esto conlleva bastante tiempo sin mencionar que también puede ocurrir que la comanda no se encuentre teniéndose que anotar los productos nuevamente y en este caso no siempre el mesero se podría acordar de todo el pedido por lo que genera confusión consumiendo más tiempo de lo normal. Otro problema que puede suceder es que haya un error en la comanda con algún producto y habría que calcular la cuenta nuevamente.

Finalmente el cliente decide si pagara en efectivo o con tarjeta, si este paga con tarjeta el mesero tendrá que llevar la maquina a la mesa del cliente y en este caso no se hace una boleta, por el otro lado si decide pagar en efectivo se debe hacer boleta y llevar el vuelto indicado.

4.2 *Requisitos*

Lo que debe realizar el sistema en este punto ya teniendo el registro del pedido de una mesa específica y que va a pagar la cuenta, el sistema le calcula el total del monto sumando el precio de todos los productos e imprime el voucher con los detalles del pedido y el monto a cancelar, se lleva a la mesa para que este sea verificado por el cliente, si este encuentra algún error en el total de su cuenta es mucho más fácil y rápido corregirlo y que el sistema vuelva a calcular nuevamente el total de la cuenta.

También en el total de la cuenta el sistema debe calcular el 10% adicional de propina sugerida y así ahorrar tiempo en el cálculo de esta por parte del mesero.

Al finalizar la venta después de que el cliente haya pagado y retirado de la mesa el sistema debe guardar el registro de la venta, en este registro se debe incluir si esta cuenta fue pagada en efectivo o con tarjeta para posteriormente cuadrar la caja.

5 Administración de utilidad

5.1 *Situación actual*

Actualmente las utilidades del negocio se calculan sumando las boletas de las ventas y descontando las facturas, pero no es muy eficiente ya que solo se puede saber un total del negocio. El dueño del local por su lado no tiene como saber que productos son los que le dejan mayor utilidad y cuáles son los productos en los que su utilidad no es la esperada.

5.2 *Requisitos*

El cliente lo que espera del sistema es que además de calcularle la utilidad total del día, semana, mes y año, también sea capaz de calcular la utilidad generada de cada producto de la carta de esta cafetería y así se tendrá una relación ganancia vs costo de cada producto.

6 Historial y estadísticas de flujo

6.1 *Situación actual*

En este punto el cliente no está usando ningún mecanismo para poder hacer algunas estadísticas que para el negocio serian de gran importancia.

6.2 *Requisitos*

El sistema a implementar debería ser capaz de abarcar una cierta cantidad de tareas para poder realizar algunas estadísticas respectivas para cada situación.

Para comenzar el software debería almacenar cada pedido realizado por cada cliente, y todos los productos de los pedidos deben ser contabilizados para saber la cantidad vendida de cada producto. Así esta información será utilizada posteriormente para realizar estadísticas sobre cada producto y mostrarlas al usuario del sistema a través de gráficos que podrán mostrar la información de mejor manera y más entendible para el usuario.

Otro punto clave es el flujo de personas o clientes en la cafetería, esta información es necesaria para saber con claridad los horarios que se necesitan más o menos personal según los horarios en los que flujo de clientes sea mayor o menor respectivamente, además servirá para poder comparar la cantidad de clientes entre un mes y otro.