

Sistema de gestión de eventos sociales

Alumno: Galicia Torrez Miguel Angel

Materia: Base de datos B

Problemática

En la actualidad existen muchos salones de eventos sociales, que se ven en la necesidad de gestionar de una manera mas eficiente sus eventos. Ya que por lo regular la mayor demanda de eventos se llevan a cabo por temporadas y es algo complicado controlarlos. Desafortunadamente existen muchos salones que llevan sus registros de eventos de manera manual o cuentan con sistemas muy limitados.

Me he percatado que en la mayoría de los salones de eventos sociales, hay una cantidad finita de datos que se pueden controlar y pueden ser parte funcional para poder gestionar los eventos.

Todos los eventos sociales ya sean Bodas, XV años, Graduaciones, Bautizos entre otros, cuentan con elementos comunes que forman parte de él y algunos de ellos no se consideran para la administracion. Ovbiamente los eventos se planean, se organizan y se obtiene lo necesario para llevarlos a cabo, esto implica que el salon gestione sus recursos de una manera mas eficaz.

Los recursos a gestionar en la mayoría de los salones de eventos sociales son: Mesas, meseros, capitanes, Ingredientes a utilizar en la comida, Refrescos, Loza y cubiertos, Manteleria, Personal de montaje, Seguridad, Fotografos, Sonido o Grupo, Cocinero y empleados de oficina.

Posible solución

Considerando el proceso que se lleva a cabo para hacer un evento, es necesario llevar un registro del evento donde se especifica la cantidad de personas y el tipo de comida. Asi como el capitan y coordinador que seran los responsables del evento y posteriormente registrar los meseros ya que estos son externos al salon.

El sistema tendra la capacidad de generar informacion relevante al evento, una parte sera dirigida a cocina donde ellos necesitaran saber la cantidad de ingredientes a utilizar en la preparación de la comida, si hay algun ingrediente que esta por agotarse, el sistema enviara una petición al proveedor.

Otro reporte sera dirigido al personal encargado de preparar el salon, mostrando una lista de la cantidad de mesas y sillas a ocupar, el umero de fantasmas, manteles y cubremanteles, la cantidad de refresco, el total de cubiertos, charolas y descansos para los meseros, servilletas de tela, chalecos. Esto con la finalidad de tener todo preparado para el evento y llevar un buen registro.

La importancia del sistema es que se llevara un registro de todo lo que se necesitó para hacer el evento y asi el gerente sabra de todo lo sucedido obteniendo informacion importante donde podra tomar las desiciones correctas para los proximos eventos.