

Sistem za preporuku restorana i hrane

Tim 11 - RA 232/2015 Nikola Petkovic

Motivacija

Zbog velikog broja restorana, razlicitih vrsta jela i namirnica koja se u njima nalaze, osobe u potrazi za obrokom bi se mogli naci u neodumici, sa druge strane restorani su uvek u potrazi za novim gostima kako bi prosirili svoj biznis. Aplikacija koja bi preporucivala resotrane bi olaksala izbor gostima i ujedno doprinela marketingu samih restorana.

Opis sistema

Glavni zadatka sistema je da svojim korisnicima daje preporuku za restornane koje bi mogli posetiti, kao i hranu koju bi mogli poruciti, uzevsi u obzir korisnikov ukus, istoriju njegovih predjasnjih obroka, ali i iskustva slicnih korisnika sa tim restoranima.

Pratece funkcionalnosti sistema bili bi komentari korisnika na jela koja su probali i odogovari restorana na te komentare.

Funkcionalnosti sistema

Registrovani korisnik - gost:

- Registracija i logovanje,
- Uredjivanje i pregled profila (osnovne informacije, alergeni, preferirana hrana),
 - osnovne informacije,
 - alergeni i postojece medicniske dijagnoze
 - ukus, preferirana hrana- kuhinja
- Pretraga preporucenih resotrana i rezervacija mesta u restoranu sa satnicom
- Ocenjivanje i komentarisanje hrane u restoranu,

Restorani:

- Registracija i logovanje,
- Uredjivanje i pregled profila - osnovne informacije o resotranu (naziv, adresa, broj mesta),
- Uredjivanje menija : tip, naziv, cena, sastojci i njihova kolicina,
- Odgovoravanje na komentare,
- Definisanje popusta i akcija za stalne goste ili odredjene grupe korisnika

Administrator sistema:

- Definicija dijagnoza i tipova hrane koji se preporcuju za ishranu ili ih treba izbegavati u slucaju da osoba pati od navedene dijagnoze
- Definicija osnovnih namirnica: nazivi, tip(meso, voce, povrce, testenine), kalorijska vrednost, jedinica mere, preporucen dnevni/nedeljni unos

Pravila:

Registrovani korisnik - gost:

1. Korisnik ne moze ocenjivati hranu u restoranu koju prethodno nije probao u istom.
2. Korisnik ne moze preferirati hranu koja bi mu u kombinaciji sa njegovim dijagnozama i alergenima negativno uticala na zdravlje. (npr. ako boluje od gastritisa za ne sme odabrati ljutu ishranu za preferencu).

3. U slučaju ručne pretrage i pregleda restorana korisnika treba upozoriti o jelima koja imaju namirnice koje se ne preporučuju korisniku.

Restorani:

1. Restoran ne može definisati dva jela sa istim nazivom,
2. Restoran ne može definisati dva jela sa identičnim sastojcima i identičnom količinom sastojaka
3. Jedan sastojak se ne može nalaziti dva puta u jednom jelu

Administrator sistema:

1. Administrator ne može definisati dve dijagnoze sa istim nazivom
2. Svaka dijagnoza mora imati barem jednu namirnicu koja se preporučuje ili ne preporučuje za konzumaciju.
3. Ne mogu se definisati dve namirnice sa istim nazivom,

Rezonovanje - preporuka restorana

1. Rezonovanje o korisniku - obrada korisnikovih ranijih jela i osatlih korisnikovih informacija
2. Rezonovanje o sličnim restoranima - Pronalazenje restorana sa sličnim jelima u odnosu na resotrane u kojima je korisnik ranije jeo,
3. Poređenje i traženje preseka sličnih predjasnjih restorana i sličnih korisnika,
4. Preporučivanje jela iz rezonovanih iz prethodnog koraka na osnovu ocena sličnih korisnika

* - Neregistrovanim korisnicama bi trebalo omogućiti ovu funkcionalnost pod uslovom da popune uprosćeni formular vezan za alergene i preferiranu hranu.

CEP pravila(ideje):

1. Obavestiti korisnika kada prekoraci preporučen dnevni/nedeljni unos određene namirnice,
2. Zahtevati osvežavanje korisnikovih podataka u slučaju prijavljivanja na sistem posle dužeg perioda neaktivnosti.
3. Preporučivanje potrebne količine namirnica na osnovu njihove predjasnje potrošnje
4. Kategorizacija gostiju unutar restorana:
 - Novi gost - korisnik je proteklih 30 dana prvi put posetio restoran
 - Stalni gost - korisnik je u proteklih 30 dana bio gost barem 10 puta, s tim da razmak između dve posete ne sme biti veći od 14 dana.