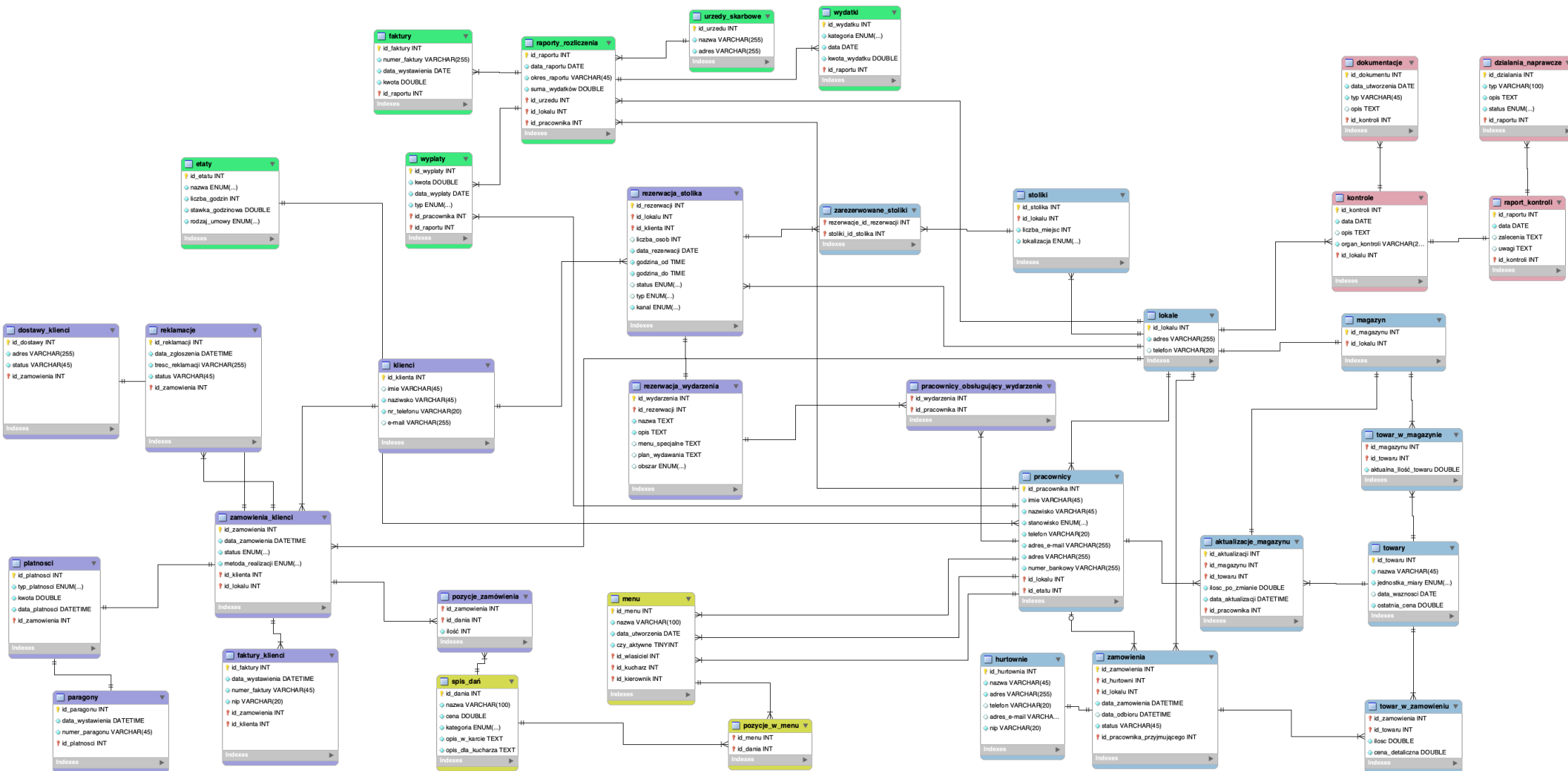


Olsztyn, 07.03.2025

Sprawozdanie 5

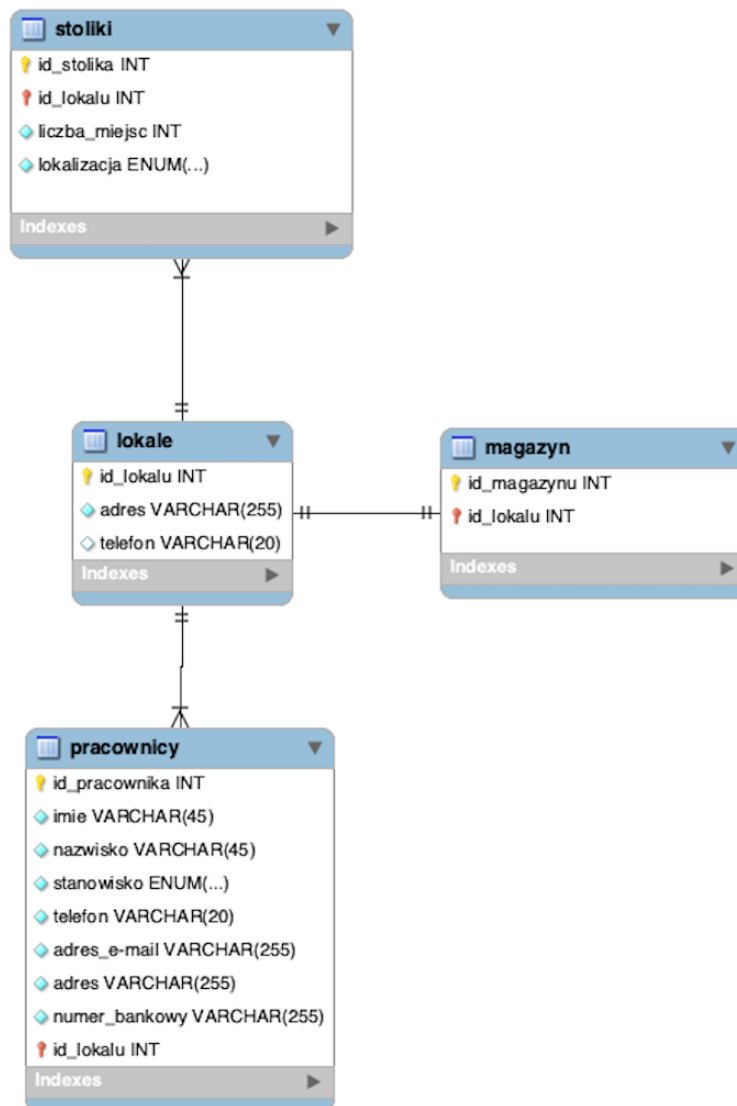
Schemat relacyjnej bazy danych
Sieć restauracji SlowFood

Autorzy:
Piotr Piotrowski
Jan Słabuszewski



Prezentowany diagram EER przedstawia model danych dla sieci restauracji „SlowFood” obejmującej kilka lokali. Model został zaprojektowany między innymi z myślą o wsparciu obsługi procesów operacyjnych, zamówień, rezerwacji, zarządzania personelem i zaopatrzeniem.

1. Lokale, struktura lokalu i pracownicy



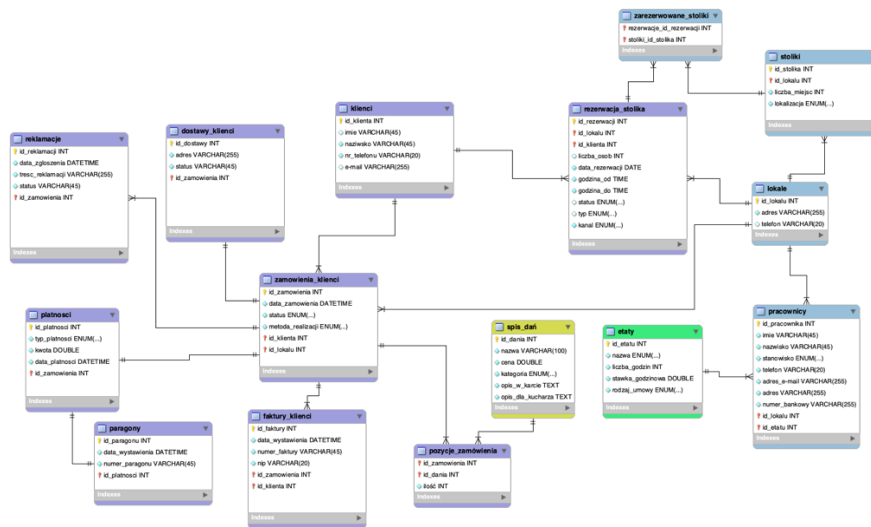
lokalne – reprezentują fizyczne punkty działalności sieci restauracji. Każdy z nich posiada unikalny adres oraz identyfikator. Dzięki tej strukturze możliwe jest przypisanie rezerwacji, pracowników, magazynów i stolików do konkretnego lokalu.

pracownicy – przechowują dane osobowe i kontaktowe zatrudnionych osób. Każdy pracownik ma przypisane stanowisko (np. kelner, kucharz, księgowy) oraz etat, który określa wymiar godzinowy i rodzaj umowy. Pracownicy mogą być przypisywani do konkretnych zadań operacyjnych, takich jak tworzenie zamówień do hurtowni czy obsługa wydarzeń.

Magazyn – jest jednoznacznie przypisany do każdego lokalu i służy do ewidencji stanów towarów.

Stoliki – to elementy wyposażenia przypisane do lokalu. Posiadają informacje o maksymalnej liczbie osób, które mogą przy nich usiąść, oraz lokalizacji w obrębie sali (np. lewa strona, taras).

2. Rezerwacje i obsługa klienta



klienci – tabela zawiera dane kontaktowe i identyfikacyjne klientów korzystających z usług restauracji.

rezerwacja_stolika – umożliwia zapisanie daty, godziny, liczby osób oraz sposobu dokonania rezerwacji (np. telefonicznie, online, osobiście). Powiązane są z konkretnym lokalem i klientem.

zarezerwowane_stoliki – tabela wiążąca rezerwację z konkretnymi numerami stolików.

zamowienia_klient – zawierają datę złożenia, status realizacji oraz powiązanie z lokalem i klientem.

pozycje_zamowienia – szczegółowa lista dań wchodzących w skład zamówienia wraz z ilością.

dostawy_klient – dotyczą zamówień realizowanych z dostawą. Zawierają informacje o adresie dostawy oraz statusie realizacji.

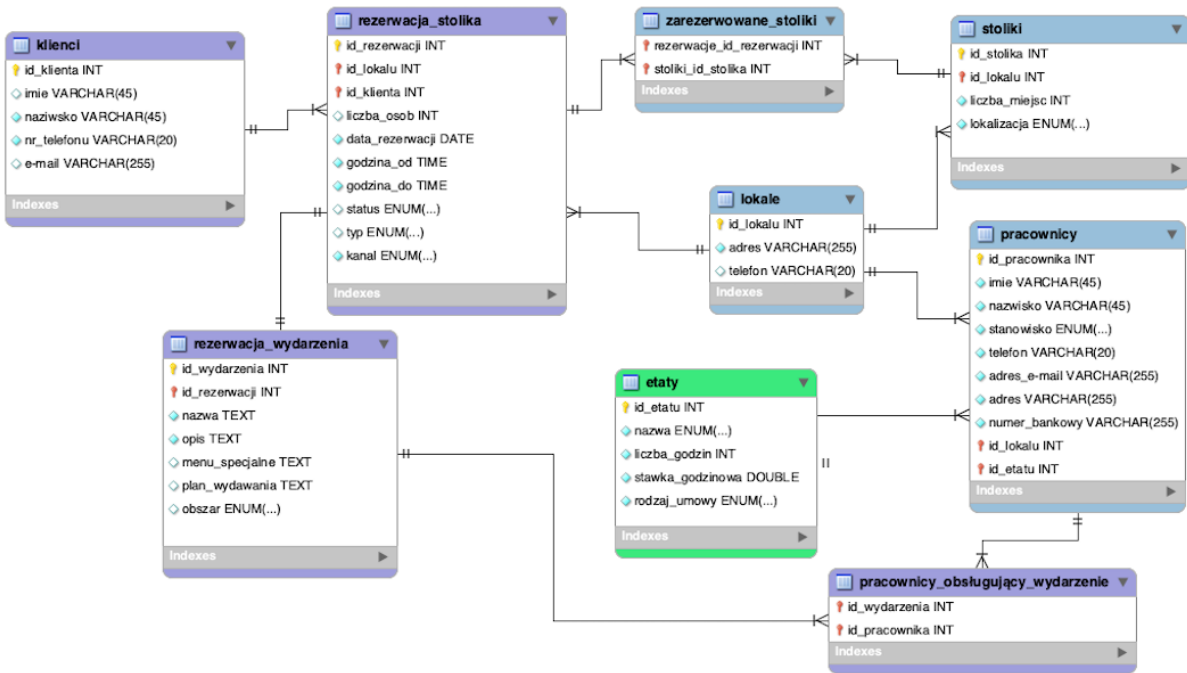
reklamacje – umożliwiają ewidencję zgłoszeń klientów, powiązanych z konkretnymi zamówieniami. Zawierają datę zgłoszenia, treść reklamacji oraz jej aktualny status.

platnosci – rejestrują typ płatności (np. karta, gotówka), datę oraz kwotę przypisaną do zamówienia.

paragony – generowane automatycznie po dokonaniu płatności. Zawierają numer i datę wystawienia oraz referencję do płatności.

Faktury_klient – mogą być wystawione na życzenie klienta. Zawierają dane klienta, numer NIP, datę wystawienia, numer faktury i szczegóły zamówienia.

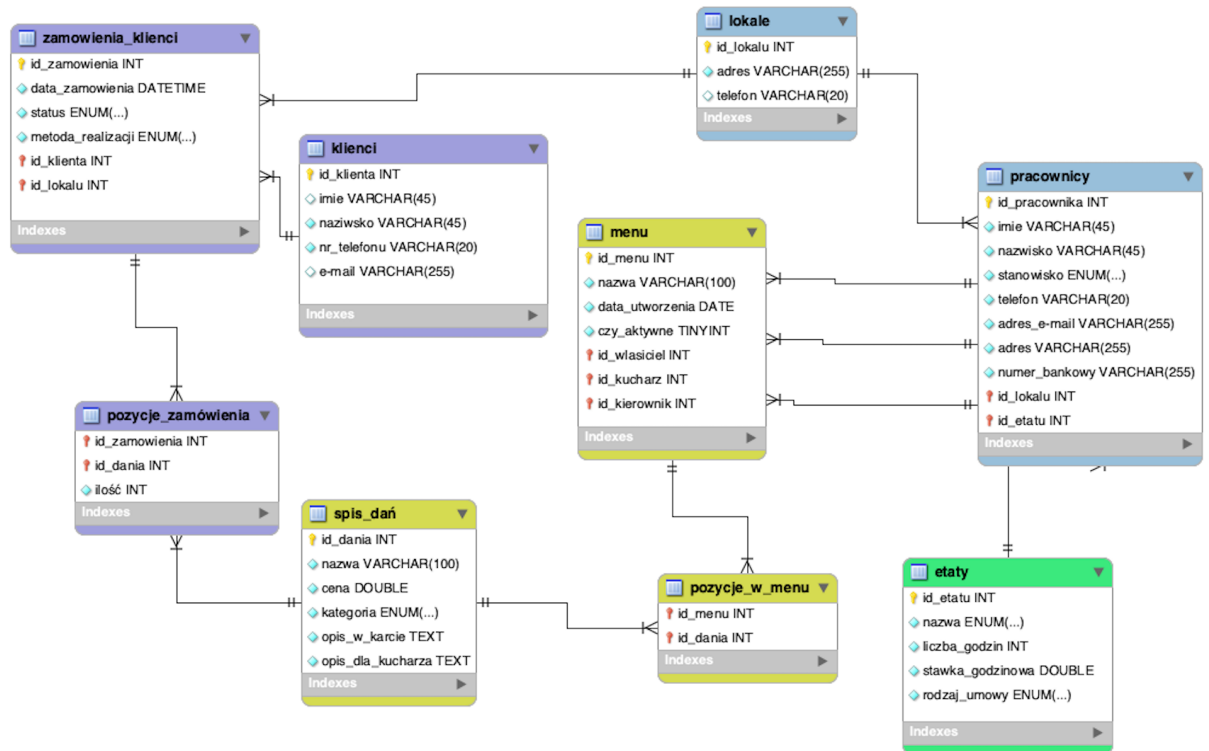
3. Wydarzenia



rezerwacja_wydarzenia – umożliwiają klientom organizację specjalnych okazji, takich jak komunie czy urodziny. Tabela zawiera dane klienta, numer rezerwacji, część sali przeznaczoną na wydarzenie, opis imprezy, dekoracje, indywidualne menu oraz harmonogram serwowania dań.

pracownicy_obsługujący_wydarzenie – wiązą osoby zaangażowane w przygotowanie i obsługę danego wydarzenia.

4. Menu

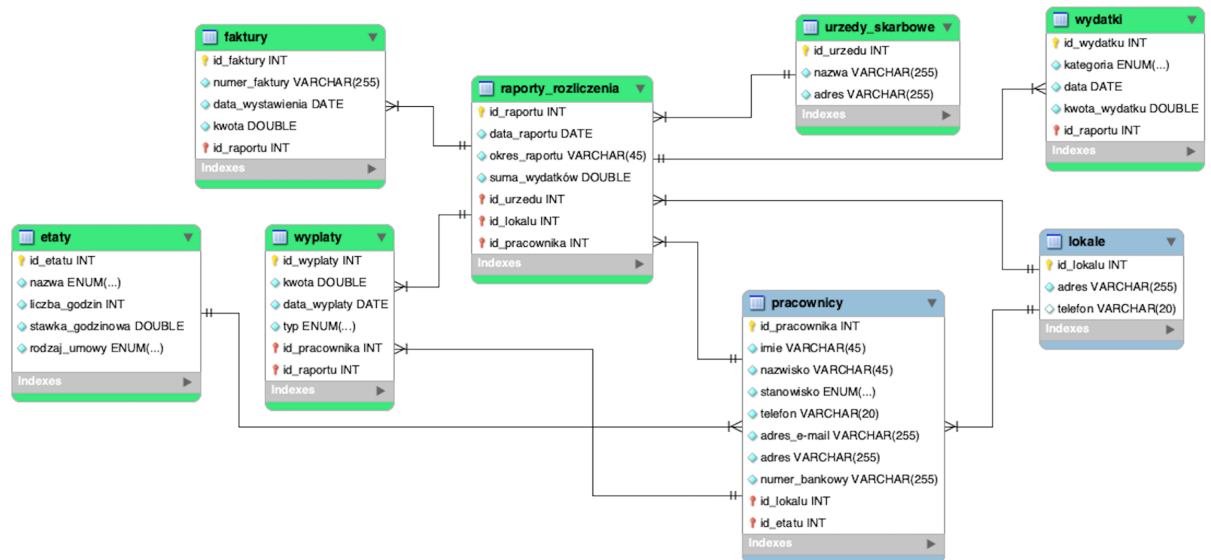


menu – zawiera wszystkie dotychczasowe wersje kart dań wraz z datą utworzenia, nazwą oraz statusem (czy menu jest aktywne). Za przygotowanie odpowiadają kucharz i kierownik, natomiast akceptacja należy do właściciela.

spis_dań – lista wszystkich pozycji, które kiedykolwiek pojawiły się w menu. Każde danie zawiera nazwę, cenę, kategorię (np. przystawka, danie główne), opis do karty oraz uwagi techniczne dla kuchni.

pozycje_w_menu – tabela łącząca dania z konkretnymi wersjami menu, umożliwiając powtarzanie tych samych pozycji w różnych kartach.

5. Rozliczenia



etaty – definiują warunki zatrudnienia pracowników: liczbę godzin, stawkę godzinową oraz typ umowy (np. zlecenie, umowa o pracę).

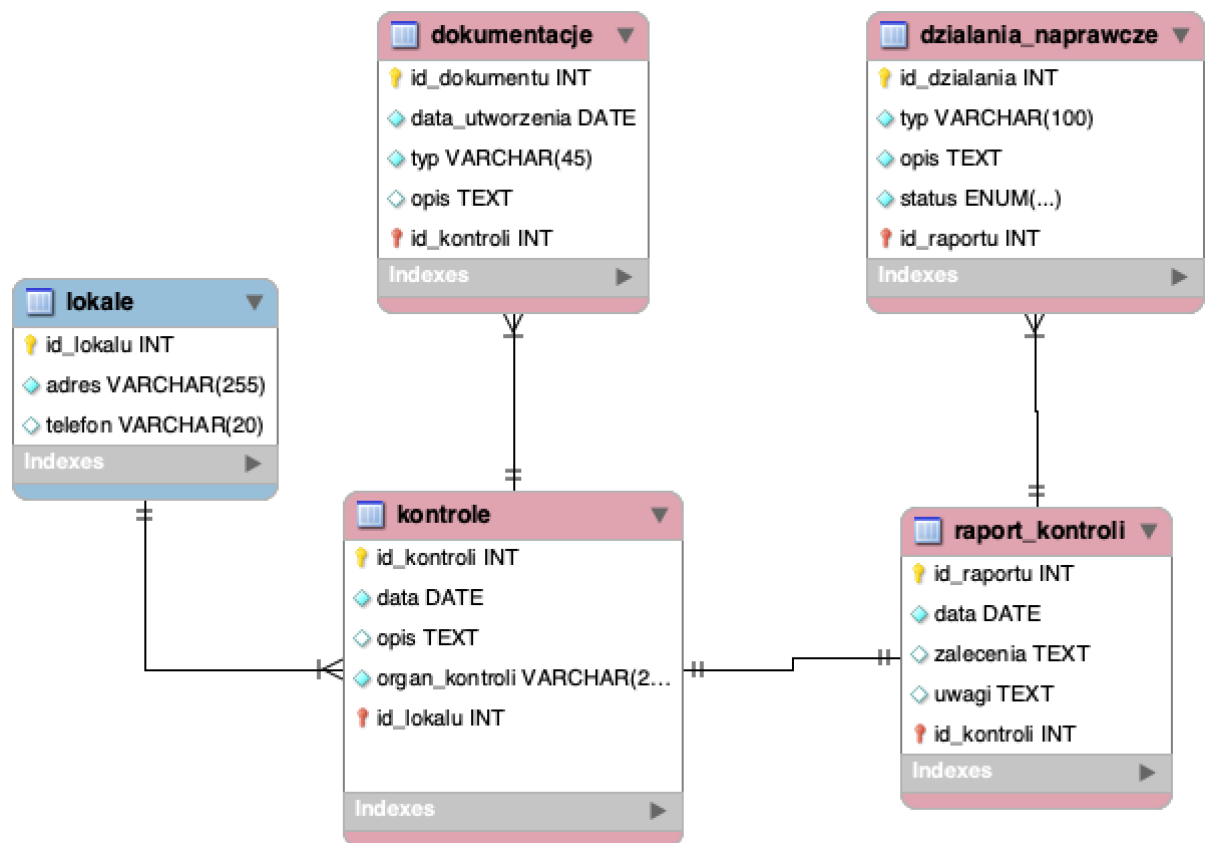
wypłaty – historia wszystkich wypłat przypisanych do pracowników, zawierająca kwoty, daty oraz typy wypłat (np. pensja, premia, nadgodziny).

urzedy_skarbowe – lista urzędów, z którymi rozliczają się poszczególne lokale.

wydatki, faktury – zawierają dane o kosztach operacyjnych i fakturach wystawionych przez firmę.

raporty_rozliczenia – zestawienia finansowe tworzone przez księgowego. Zawierają dane dotyczące lokalu, urzędu, osoby tworzącej raport oraz sumaryczne wydatki w danym okresie.

6. Kontrole



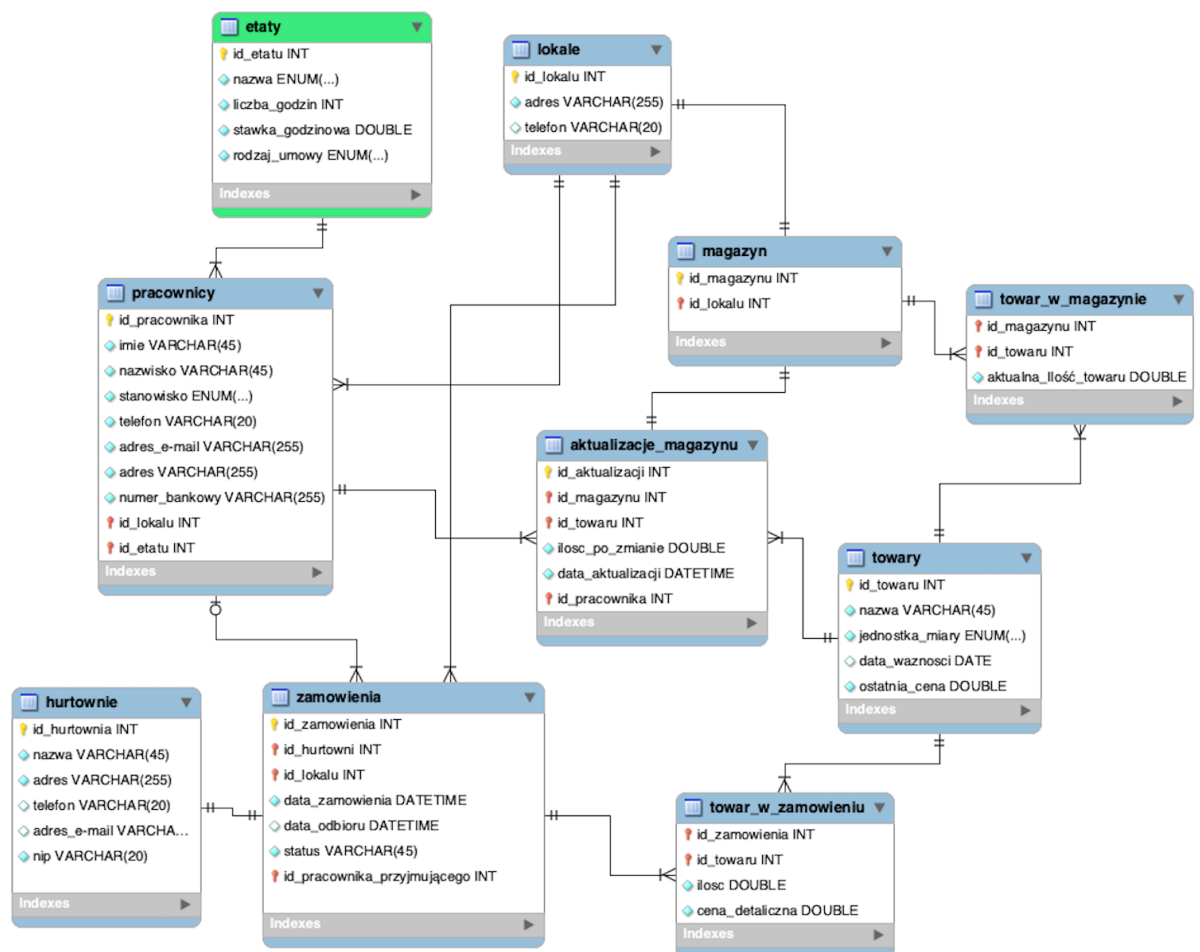
kontrole – dokumentują wizyty inspekcyjne w lokalach. Zawierają datę, opis kontroli oraz nazwę organu przeprowadzającego (np. Sanepid, audyt wewnętrzny).

dokumentacje – zbiór dokumentów przypisanych do lokalu.

raporty_kontroli – podsumowanie przeprowadzonych kontroli, zawierające datę raportu, rekomendacje oraz elementy wymagające poprawy.

dzialania_naprawcze – rejestr sugerowanych czynności do wdrożenia po kontroli, zgodnie z zaleceniami zawartymi w raporcie.

7. Zamówienia i dostawy towaru



zamowienia – lista zapotrzebowania wysyłana do hurtowni, zawierająca datę złożenia, datę odbioru, status realizacji oraz informację, kto odebrał towar.

hurtownie – dane kontaktowe i identyfikacyjne kontrahentów współpracujących z siecią restauracji.

towary – zbiór informacji o wszystkich dostępnych produktach.

towar_w_zamowieniu – szczegółowe dane o ilości i cenie towarów zamówionych z hurtowni.

towar_w_magazynie – lista zasobów przypisana do magazynów w konkretnych lokalach, zawierająca informacje o stanie ilościowym.

aktualizacje_magazynu – historia zmian w stanie magazynowym, wynikających np. z dostaw, ubytków czy korekt, dokonywanych przez kierownika lokalu.