

PROYECTO GICS



Gestión integrada de carta y servicios

Autores

Daniel Arredondo Martínez

Juan Giménez Aguilar

OBJETIVOS DEL PROYECTO

- El objetivo de GICS es la creación de una versión reducida pero completamente funcional de una aplicación capaz de automatizar toda la gestión de pedidos y carta en establecimientos de hostelería y hoteles.
- En este documento se presentan las funcionalidades que soporta esta versión las cuales se ampliarán en la versión final con funcionalidades que aportarán un mayor aprovechamiento de las ventajas de esta aplicación.
- Frente a otras aplicaciones del mercado GICS aporta la novedad de que el cliente en vez de ver la carta de manera tradicional puede ver la carta en su dispositivo móvil y tiene la posibilidad de realizar el mismo el pedido.
- El pedido genera órdenes tanto para cocina y barra que una vez finalizadas encienden alertas en el dispositivo móvil del camarero.

PRESENTACION DE GICS

Interface de clientes (Productos y alta de pedidos)



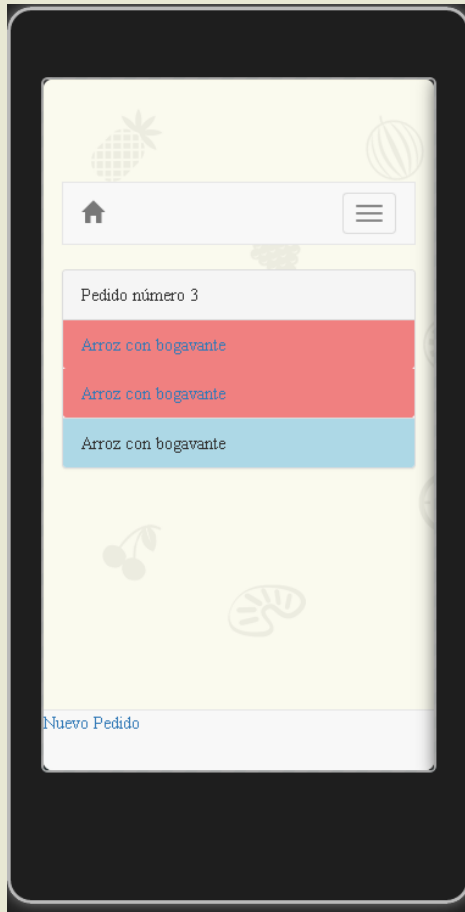
- Los clientes se identificarán en el sistema, también se permite que se puedan fácilmente en el momento de utilizar el servicio.
- También identificarán mediante número y código para minimizar el riesgo de equivocaciones. En la versión final de GICS está previsto identificar las mesas mediante código QR.
- Mediante la pantalla inicial del interface de cliente podrá consultar los productos y ofertas de la carta del establecimiento. Esta pantalla está diseñada para ser utilizada desde un dispositivo móvil o tablets proporcionadas por el local como en el caso de hoteles.
- Una vez escogidos los productos el cliente confirma el pedido y la aplicación le dirige a la pantalla otra pantalla en la que podrá consultar el estado de todos los pedidos de esa mesa pudiendo observar en que fase se encuentran.
- En la versión final también se incluirá la carta en varios idiomas y la posibilidad de adjuntar notas de pedido a cocina.

Interface de camareros (Control de mesas)



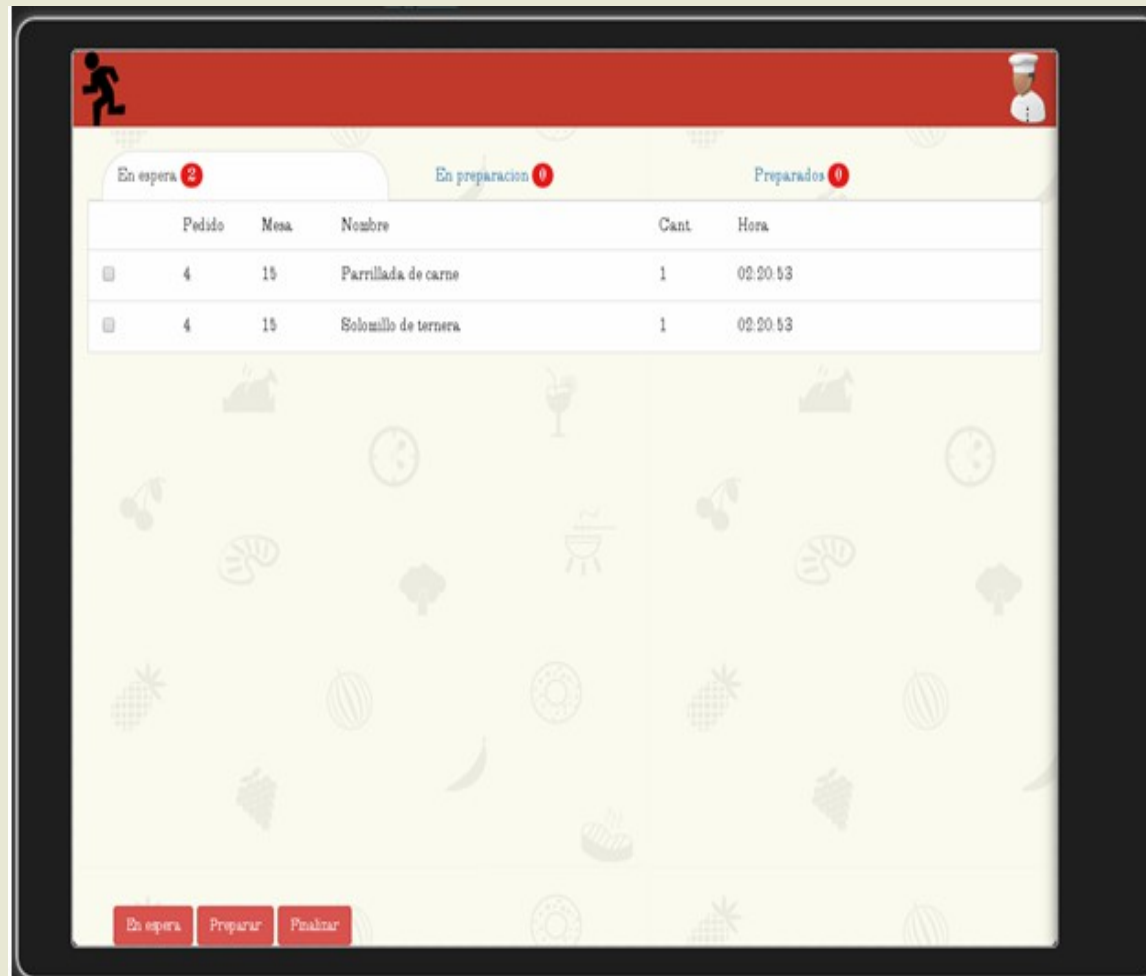
- Los camareros también podrán realizar pedidos desde su dispositivo y atender así a clientes que no quieran utilizar este servicio.
- Para los pedidos realizados directamente por el cliente, el camarero queda asignado automáticamente a esa mesa. GICS también prevé la asignación de camareros por turnos.
- Desde la interface de camarero también podrá controlar fácilmente, mediante la pantalla de mesas, el estado actual de cada mesa mediante la identificación en varios colores y acceder directamente a los pedidos de las mesas.
- El verde indica que la mesa está libre, azul que está ocupada y rojo si tiene acciones pendientes de realizar.
- Las acciones que alertan al camarero son la finalización de un plato desde cocina, el servicio de bebidas por parte de barra y la solicitud del cobro por parte del cliente.

Interface de camareros (Control de pedidos mesa)



- El camarero deberá indicar a la aplicación que ya ha servido las consumiciones o bien ha realizado el cobro. En la versión final el cobro se indicará desde la interface de CAJA.
- GICS también prevé la creación de pedidos por desde la barra.
- Cuando se realiza en cobro la mesa quedará en estado de libre dentro del sistema de notificaciones.
- El cliente tiene una interface similar para controlar el estado de sus pedidos y poder crear de nuevos.

Interface de cocina



- A la cocina le llegará en su pantalla táctil una orden de realización del pedido.
- El cocinero o chef marcará los platos al estado de en preparación según su criterio organizativo. Tanto el cliente como el camarero podrán observar este nuevo estado.
- Cuando el cocinero marque el plato como ya realizado GICS activará una alerta en el dispositivo del camarero para que vaya a recoger el plato.
- En la versión final de GICS cocina podrá ver la notas a cocina realizadas por el cliente, mediante las cuales se podrán indicar alergias, preferencias, etc.

Interface de barra

- El funcionamiento es similar a cocina pero con productos que no han de ser cocinados como bebidas, helados, cafés, etc.
- Para facilitar la utilización de la aplicación también está previsto que puedan pasar directamente de pendiente a finalizado puesto que según que productos no requieren una preparación.
- Cuando barra tenga las consumiciones preparadas la marcará como finalizadas y se activará la alarma en el dispositivo del camarero sobre la mesa correspondiente.

Otras funcionalidades previstas

En próximas versiones de la aplicación, están previstas las siguientes funcionalidades que darán valor añadido a la aplicación frente a posibles competidoras.

- ✚ Carta en diferentes idiomas.
- ✚ Encuesta de usuarios sobre la satisfacción de los platos, con el fin de eliminar los que no tienen buena aceptación.
- ✚ Adjuntar nota a cocina en el pedido en estas notas el cliente podrá hacer un comentario a cocina sobre posible alergias preferencias de cocinado, etc.
- ✚ Que el cliente pueda marcar platos como favoritos y aparezcan aparezcan en como otra pestaña en su interface.
- ✚ Interface de caja para que la aplicación se encargue de la gestión de caja.
- ✚ Informes estadísticos para el administrador
- ✚ Posibilidad de enlace con OPEN ERP.