

Aplicație software de administrare a unui restaurant

Cristi Ionuț Cureliuc

Rezumat

Pentru a gestiona și a eficientiza cât mai bine timpul și resursele umane din cadrul unui restaurant este foarte importantă dezvoltarea unei aplicații software de administrare a acestuia, această aplicație fiind de un real ajutor pentru manageri și proprietari.

Aplicația web dezvoltată în cadrul acestei lucrări de diplomă prezintă un design simplu, accentul fiind pus pe partea funcțională.

În ceea ce privește implementarea aplicației am utilizat Java Server Page(JSP) pe o arhitectură asemănătoare celei Model-View-Controller(MVC), serverul web folosit a fost Apache Tomcat, acesta fiind cel mai recomandat în momentul de față pentru aplicații ce au la bază JSP-uri, iar design-ul aplicației a fost construit cu ajutorul limbajelor de marcare HTML și CSS. Design-ului pentru construirea conținutului responsive a fost realizat prin intermediul framework-ului Bootstrap, iar pentru încărcarea dinamică a conținutului am utilizat biblioteca javascript jQuery. Comunicarea și transmiterea parametrilor s-a efectuat cu ajutorului sintaxei de notare Json, iar informațiile au fost salvate într-o bază de date de tip MySql.

Un prim obiectiv urmărit prin intermediul acestei aplicații este acela de a veni în ajutorul managerului care astfel își va putea gestiona resursele umane mai eficient, având posibilitatea de a crea conturi fiecărui angajat specifice funcției pe care o ocupă. Astfel va putea urmări costurile privitoare la personal, precum și randamentul acestora, aplicația oferind și statistici. Suplimentar statisticilor oferite despre angajați, aplicația oferă și statistici cu privire la produsele cele mai cerute, mesele care sunt cel mai bine poziționate sau perioada din an în care restaurantul/localul prezintă creșteri substanțiale ale încasărilor.

Un alt obiectiv important pe care această aplicație îl urmărește este acela de a oferi utilizatorului informații despre evidența stocului. Astfel personalul va putea urmări mereu ce produse mai sunt pe stoc, dar și intrările și ieșirile, putând realiza în acest mod un inventar zilnic. Acest modul este strâns legat de cel de comandă, astfel că personalul poate verifica dacă un produs există sau nu în stoc și să anunțe direct clientul, eficientizând timpul de preluare a comenzilor. Un alt lucru important este reprezentat de faptul că personalul poate trimite comanda direct către bar, după ce aceasta este preluată de la client, astfel încât până ospătarul revine la bar produsele să fie pregătite și astfel timpul de așteptare a clientului să fie cât mai mic.

De asemenea aplicația ajută utilizatorul oferindu-i posibilitatea de a exporta toate informațiile utile din sistem în fișiere de tip pdf, excel sau csv, acest lucru ajutându-l să-și updateze foarte ușor produsele pe care le are în meniu.

Concluzionând putem spune că această aplicație reprezintă un factor extrem de util în managementul unui restaurant, oferind o multitudine de avantaje, cel mai important fiind reprezentat de eficientizarea timpului de lucru, dar și de o evidență mai bună a proceselor ce se desfășoară la nivelul restaurantului minimizând pierderile.