

Analiza wymagań obsługa kelnerska

1. Opis kontekstu działania (dziedziny problemu)

Przyczyna problemu:

Rosnąca złożoność procesów obsługi klientów w restauracjach, szczególnie w zakresie rejestrowania zamówień, zarządzania stolikami oraz komunikacji z kuchnią. Tradycyjne metody zarządzania są czasochłonne i podatne na błędy, co obniża efektywność i satysfakcję klientów.

Definicja problemu:

Potrzeba wdrożenia wszechstronnego systemu obsługi kelnerskiej, który umożliwi:

- Szybkie i bezbłędne rejestrowanie zamówień.
- Skuteczną komunikację między kelnerami a kuchnią.
- Generowanie rachunków i analiz w czasie rzeczywistym.
- Pracę offline z synchronizacją danych w lokalnej sieci.

Udziałowcy:

- Kelnerzy** – Użytkownicy systemu, rejestrują zamówienia i wystawiają rachunki.
- Kuchnia** – Realizatorzy zamówień.
- Kierownik restauracji** – Osoba zarządzająca menu, raportami i efektywnością personelu.
- Klienci** – Odbiorcy usług, oczekujący szybkiej i bezbłędnej obsługi.

Ograniczenia:

- Budżet:** Wdrożenie systemu musi być opłacalne.
- Czas implementacji:** System powinien być gotowy w krótkim czasie, aby ograniczyć zakłócenia pracy restauracji.
- Wymogi techniczne:** System musi działać offline z synchronizacją w sieci Wi-Fi.
- Skalowalność:** System musi obsługiwać restauracje różnej wielkości.

2. Lista aktorów i uczestników

Aktorzy:

- Kelner** – Rejestruje zamówienia, monitoruje realizację, wystawia rachunki.
- Kuchnia** – Przyjmuje zamówienia, realizuje je i informuje o statusie.
- Kierownik restauracji** – Zarządza systemem, generuje raporty, aktualizuje menu.
- Klient** – Otrzymuje zamówienie i dokonuje płatności.
- System** – Zarządza synchronizacją danych i komunikacją między użytkownikami.

Lista aktor – cel:

- Kelner** – Rejestrowanie zamówień, monitorowanie realizacji, wystawianie rachunków.
- Kuchnia** – Realizacja zamówień i informowanie o ich statusie.
- Kierownik restauracji** – Zarządzanie menu i generowanie raportów.

- 4. **Klient** – Szybka i bezbłędna obsługa.
- 5. **System** – Synchronizacja danych i automatyzacja procesów.

3. Lista przypadków użycia z przydzielonymi aktorami głównymi

Przypadek użycia	Aktor główny
Rejestrowanie zamówienia	Kelner
Przekazanie zamówienia do kuchni	System/Kelner
Monitorowanie statusów zamówień	Kelner
Wystawienie rachunku	Kelner
Zarządzanie menu	Kierownik restauracji
Synchronizacja zamówień offline	System
Generowanie raportów	Kierownik restauracji
Realizacja zamówienia	Kuchnia

4. Sześć wybranych przypadków użycia na poziomie celu użytkownika

1. Rejestrowanie zamówienia

- **Zakres:** Rejestrowanie zamówienia przez kelnera.
- **Aktor główny:** Kelner.
- **Scenariusz główny:**
 1. Kelner loguje się do systemu.
 2. Wybiera stół i wprowadza zamówienie.
 3. Zatwierdza zamówienie.
 4. System zapisuje zamówienie i przesyła je do kuchni.
- **Rozszerzenia:**
 - **3a:** Jeśli brak połączenia z kuchnią, zamówienie jest zapisywane lokalnie.

2. Przekazanie zamówienia do kuchni

- **Zakres:** Automatyczne przysyłanie zamówień do kuchni.
- **Aktor główny:** System.
- **Scenariusz główny:**
 1. System odbiera zatwierdzone zamówienie.
 2. Przesyła zamówienie do kuchni.
 3. Kuchnia potwierdza odbiór.
- **Rozszerzenia:**
 - **2a:** W przypadku błędu przesyłu, system zapisuje dane lokalnie.

3. Monitorowanie statusów zamówień

- **Zakres:** Kelner sprawdza status zamówień.
- **Aktor główny:** Kelner.
- **Scenariusz główny:**
 1. Kelner otwiera panel zamówień.
 2. System pokazuje statusy zamówień (w trakcie, gotowe).
 3. Kelner odbiera gotowe zamówienie.

4. Wystawienie rachunku

- **Zakres:** Generowanie rachunku przez kelnera.
- **Aktor główny:** Kelner.
- **Scenariusz główny:**
 1. Kelner wybiera stół w systemie.
 2. System generuje rachunek na podstawie zamówień.
 3. Kelner drukuje rachunek.
- **Rozszerzenia:**
 - **2a:** Klient prosi o podział rachunku.

5. Zarządzanie menu

- **Zakres:** Aktualizacja pozycji w menu.
- **Aktor główny:** Kierownik restauracji.
- **Scenariusz główny:**
 1. Kierownik loguje się do systemu.
 2. Dodaje, edytuje lub usuwa pozycje w menu.
 3. System zapisuje zmiany.

6. Generowanie raportów

- **Zakres:** Tworzenie raportów sprzedaży.
- **Aktor główny:** Kierownik restauracji.
- **Scenariusz główny:**
 1. Kierownik wybiera zakres dat.
 2. System generuje raport.
 3. Kierownik eksportuje raport do PDF.

5. Trzy przypadki na poziomie streszczenia

1. Obsługa zamówienia

- **Zakres:** Rejestracja i realizacja zamówienia.
- **Poziom:** Streszczenie.
- **Scenariusz główny:**
 1. Kelner rejestruje zamówienie.
 2. System przesyła zamówienie do kuchni.
 3. Kuchnia realizuje zamówienie.

2. Finalizacja transakcji

- **Zakres:** Wystawienie rachunku i płatność.
- **Poziom:** Streszczenie.
- **Scenariusz główny:**
 1. Kelner generuje rachunek.
 2. Klient dokonuje płatności.
 3. System zapisuje dane o transakcji.

3. Zarządzanie restauracją

- **Zakres:** Zarządzanie menu i raportami.
- **Poziom:** Streszczenie.
- **Scenariusz główny:**
 1. Kierownik aktualizuje menu.
 2. Kierownik generuje raporty sprzedaży.