

Use Case для AI-агента для ресторанного бизнеса “Resto-Chef”

Заголовок	Формирование заказа продуктов для ресторана с учетом сезонности и остатков
Акторы	<ul style="list-style-type: none">- Управляющий рестораном- Шеф-повар- Система учета (1C/Excel/Google Sheets)- Поставщики продуктов
Предусловие	<ol style="list-style-type: none">1. В системе есть данные за прошлый год (накладные и акты инвентаризации)2. Определены минимальные запасы по каждому продукту3. Настроена интеграция с системой учета
Ограничения	<ol style="list-style-type: none">1. Расчет только для утвержденного списка продуктов2. Максимальный срок прогноза - 1 месяц
Триггер	Управляющий нажимает кнопку “Сформировать заказ на [текущий месяц]”
Основной сценарий	<ol style="list-style-type: none">1. Система загружает данные прошлых месяцев2. Рассчитывает средний расход для каждого продукта3. Применяет сезонные коэффициенты4. Проверяет текущие остатки на складе по актам инвентаризации5. Формирует отчет с рекомендациями6. Предлагает отправить заказ поставщику7. Управляющий подтверждает отправку8. Система сохраняет отчет
Альтернативный сценарий	<p>1А. Ручная корректировка заказа:</p> <ul style="list-style-type: none">- Управляющий редактирует таблицу- Система сохраняет изменения- Переход к отправке
Исключительный сценарий	<p>5А. Недостаточно данных за прошлый год:</p> <ul style="list-style-type: none">- Система показывает предупреждение: "Не хватает данных за [месяц]. Использую средние значения за 3 месяца"- Помечает расчет как "Предварительный расчет" <p>5Б. Ошибка проверки остатков:</p> <ul style="list-style-type: none">- Система не может получить актуальные остатки- Показывает: "Нет связи со складом. Использую данные последней инвентаризации от [дата]"- Предлагает ввести остатки вручную
Результат / Критерий успеха	<ol style="list-style-type: none">1. Заказ сформирован с учетом сезонности и остатков2. Данные корректно сохранены для будущего анализа3. Поставщик получил автоматизированный заказ4. Управляющий и шеф-повар получили уведомление