

REQUISITI

REQUISITI UTENTE

Il cliente richiede un Software gestionale per ristorante contenente un'interfaccia grafica per comprendere lo stato delle ordinazioni dei tavoli in sala, in maniera veloce, attraverso dei simboli colorati che rappresentano le fasi di ordinazione e, per prendere le comande attraverso un menù rapido ed intuitivo.

Esso dovrà anche essere in grado di gestire gli ordini da asporto.

Il Software deve funzionare all'interno della rete locale e deve essere facilmente apprensibile anche da utenti inesperti. Il Software verrà usato sulla cassa touchscreen ed eventualmente portatile sui dispositivi mobili degli addetti di sala.

All'arrivo del cliente, il cameriere deve essere in grado, in maniera intuitiva e veloce, di visualizzare i tavoli liberi al momento e rendere occupato quello più adatto. Lo stato attuale dei tavoli deve essere facilmente comprensibile attraverso dei colori e una legenda.



Nel momento di assegnazione del tavolo, quando il cameriere prenderà gli ordini, il Software lo imposterà in stato "ordinato". Il cameriere si reca al tavolo per prendere le ordinazioni, potendolo fare in modo rapido. Per prima cosa deve selezionare il tavolo dal quale prendere le ordinazioni. Fatto ciò deve potersi riferire tramite un menù a tendina, a seconda degli ordini richiesti, direttamente alla sezione del ristorante corrispondente quali: cucina, pizzeria, bevande, dolci, caffè ed amari. In base alle richieste del cliente il cameriere deve essere in grado di selezionare il piatto desiderato e la sua quantità attraverso un pulsante, all'interno della sezione corretta, e deve poter apportare eventuali modifiche ad essi come: aggiunta/rimozione degli ingredienti, tipo di cottura, con/senza ghiaccio, ecc..

Ogni piatto, una volta aggiunto, deve essere visibile in una lista in modo da poter controllare l'ordine prima di inviarlo. Ogni elemento della lista deve essere selezionabile e devono essere possibili le seguenti operazioni: cambiare l'ordine (spostare sopra o sotto), aumentare e diminuire la quantità eventualmente rimuovendolo, aggiungere e rimuovere i modificatori.

Una volta raccolti gli ordini, le liste devono essere automaticamente riconosciute, divise, inviate al corretto settore del ristorante (e alla cassa se prese da mobile), dopo questa azione le ordinazioni sono modificabili solamente attraverso la cassa.

Una volta terminate le portate principali, il cameriere domanda una possibile ordinazione del dolce. Se questa viene effettuata il tavolo risulterà nello stato “ordinato dolce”, altrimenti sarà in “da pagare”. In ogni caso, una volta ordinato il caffè o richiesto il conto, il tavolo verrà impostato come “da pagare”. Successivamente al pagamento del conto, il tavolo sarà identificato come “libero”.

Se il cliente esegue un'ordinazione da asporto, viene posto in stato “ordinato” un tavolo fittizio presente nell'interfaccia software dedicato a questi ordini. La gestione delle comande funziona in maniera standard ma, una volta ordinato, il tavolo verrà liberato al saldo del conto.

Il cassiere è in grado di modificare o rimuovere gli ordini, oltre a poter eseguire tutte le azioni disponibili nell'applicazione mobile.

All'arrivo della comanda in cassa, o al suo invio dalla stessa, l'ordine deve essere suddiviso automaticamente secondo i settori di competenza e mandato in stampa correttamente indicandone il numero del tavolo di provenienza o se da asporto.

La cassa deve poter stampare le ricevute di pagamento indicando: le pietanze consumate, il prezzo di ciascuna, eventuali spese accessorie, il totale e data e ora della stampa.

La cassa deve anche contenere uno storico cronologico delle comande di tutti i piatti ordinati, fino al riavvio della piattaforma.



Il cliente si pone il seguente dubbio:

nel momento in cui il menù venga cambiato avrò necessità di modificare le voci all'interno del software, ad esempio delle pizze stagionali oppure delle birre artigianali differenti.

Viene richiesto quindi di poter modificare il menù e le voci senza dover ricontattare i produttori del software. Esso dovrà quindi risultare modificabile in maniera sufficientemente intuitiva.

REQUISITI DI SISTEMA

Funzionali

Il Software, nella sua schermata principale, deve avere l'elenco numerato dei tavoli presenti in sala. Ogni tavolo è caratterizzato da uno stato, identificato da un simbolo colorato, a seconda che sia:

- I. Libero (verde);
- II. Ordinato (rosso);
- III. Ordinato dolce (giallo);
- IV. Da pagare (blu).

Ogni tavolo deve essere selezionabile in modo da prendere le ordinazioni e, a seconda delle portate richieste, il Software aggiorna lo stato del tavolo.

E' possibile consultare una pagina di aiuto che comprende la legenda degli stati, con un pulsante "?".

Selezionando un tavolo è possibile accedere al menù.

Il menù è suddiviso in categorie quali: cucina, pizzeria, bevande, dolci, caffè ed amari.

Ogni portata del menù appartiene ad una delle categorie.

Ogni ordinazione può comprendere portate di più categorie e il Software deve suddividerle in automatico e mandarle in stampa nel settore opportuno: cucina, pizzeria e bar.

La cucina si occupa della preparazione di antipasti, primi e dolci; la pizzeria delle pizze, e il bar di bevande, caffè ed amari.

Ogni categoria possiede dei modificatori:

I. Cucina

- aggiungi/togli ingredienti,
- tipo cottura,
- senza glutine
- sale,
- spezie,
- salse;

II. Pizzeria

- aggiungi/togli ingredienti,
- doppio pomodoro,
- doppia mozzarella,
- tipo impasto,
- tipo cottura;

III. Bevande

- temperatura (fredda/ambiente),
- con ghiaccio,
- limone;

IV. Dolci

- no zucchero a velo,
- aggiungi panna,
- senza glutine;

V. Caffè

- lungo/corto/macchiato/corretto;

VI. Amari

- con ghiaccio,
- con mosca;

Ogni portata presenta due pulsanti: uno per accedere ai modificatori e uno per gestire le quantità.

Le comande devono essere riordinate dal Software con un determinato criterio e indicare la quantità per ogni piatto ordinato.

Sulla cassa è possibile: revisionare gli ordini eseguiti, eliminare delle portate dagli ordini, stampare il conto e visualizzare lo storico degli ordini esauriti.

Ogni ordinazione raccolta tramite il Software viene caricata in un DataBase relazionale contenente in tabelle separate:

- MENU
- ORDINI

Non Funzionali

Per quanto riguarda l'usabilità, il Software deve essere intuitivo e veloce da imparare, in maniera da formare gli addetti alla sala in massimo qualche mezz'ora.

Il Software deve essere efficiente, grazie alla sua semplicità e intuitività di utilizzo.

Il Software deve funzionare sul terminale della cassa e, essere potenzialmente portatile su dispositivi mobile per permettere il suo utilizzo non solo alla cassa ma anche dai camerieri direttamente in sala al tavolo.

In termini di affidabilità è necessario prevedere eventuali perdite di dati a causa, ad esempio, di mancanza di alimentazione, con salvataggi periodici delle ordinazioni prese.

Il tempo di consegna previsto per il Software è di circa due settimane.

L'implementazione del Software è realizzata con Java per il terminale in cassa e, per eventuali applicazioni mobile, con Java for Android.

Tutti i dati raccolti tramite il Software vengono registrati in un DataBase relazionale di tipo MySQL

Di Dominio

Il Software non può permettere l'inserimento di quantità negative negli ordini.

Un tavolo non può trovarsi in due stati contemporaneamente.