**SUSHI WEB APP**

**Analisi Funzionale**

**INDICE**

[1. SPECIFICHE FUNZIONALI](#_Toc178153729)

[2. STORIA E APPROVAZIONE](#_Toc178153730)

[3. Glossario e Acronimi](#_Toc178153731)

[4. Autorizzazioni per Ruolo](#_Toc178153732)

[5. Determinazione/Parametri del Sistema](#_Toc178153733)

[6. Link e Riferimenti](#_Toc178153734)

[7. Analisi](#_Toc178153735)

# SPECIFICHE FUNZIONALI

|  |  |
| --- | --- |
| Progetto: | Prysmian FastTrack Program |
| Status: | Approvata |
| Posto: | Milano – Via TEST 100 |

Tabella 1: Specifiche funzionali

# STORIA E APPROVAZIONE

| **Versione** | **Tipo** | **Data** | **Sommario** | **Autore** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 1.0 | Functional | XX-XX-2024 | Documento Creato | Daniele Cantoro |
| 1.0 | Functional | XX-XX-2024 | Documento approvato dal negozio | TEST\_NAME\_MANAGER\_SUSHI |

Tabella 2: Approvazione

# GLOSSARIO E ACRONIMI

| **PAROLA** | **DESCRIZIONE** |
| --- | --- |
| SS | SUSHI STABIIMENTO |
| FA | ANALISI FUNZIONALE |
|  |  |

Tabella 3: Glossario e acronimi

# AUTORIZZAZIONI PER RUOLO

| **Ruoli** | **DESCRIZIONE** |
| --- | --- |
| XXXX | XXXXXXXX |

Tabella 4: Autorizzazioni per ruolo

# DETERMINAZIONE/PARAMETRI DEL SISTEMA

| **Parametri** | **DESCRIZIONE** |
| --- | --- |
| **XXXXXX** | **XXXXX** |

Tabella 5: Determinazioni/Parametri del Sistema

# LINK E RIFERIMENTI

| **File** | **Link** |
| --- | --- |
| Fit Gap Documento | XXX |

Tabella 6: Link e Riferimenti

# ANALISI

* **Introduzione**

L’app "All You Can Eat" è stata progettata per ottimizzare l’esperienza al ristorante, consentendo a **clienti** e **personale** di gestire in modo semplice ed efficace gli ordini al tavolo. L’applicazione permette di ordinare, monitorare lo stato dell’ordine, effettuare il pagamento e raccogliere feedback senza la necessità di scaricare alcuna app mobile. Utilizzando una **web app** accessibile tramite QR code, l’intero processo diventa più rapido e intuitivo.

* **1. Accesso e Navigazione da Parte del Cliente**
* **1.1 Accesso tramite QR Code**

Al ristorante, ogni tavolo è dotato di un **QR code**. Il cliente, una volta seduto, scansiona questo QR code con il proprio smartphone, il quale lo reindirizzerà automaticamente alla **pagina web** del ristorante. Non è necessario scaricare nulla: l'app si avvia direttamente nel browser.

* **Obiettivo**: Consentire un accesso rapido senza dover scaricare applicazioni.
* **Cosa accade**: Il cliente accede alla pagina personalizzata per il proprio tavolo.
* **1.2 Visualizzazione del Menu**

Una volta aperta la pagina, il cliente vede il **menu digitale** del ristorante. Questo menu è organizzato in categorie (ad esempio: sushi, antipasti, bevande) e include per ogni piatto una **descrizione** dettagliata, gli **ingredienti**, le informazioni sugli **allergeni** e il **prezzo**.

* **Obiettivo**: Fornire tutte le informazioni necessarie per una scelta consapevole.
* **Cosa accade**: Il cliente può esplorare ogni piatto, visualizzando anche immagini e dettagli nutrizionali.
* **1.3 Selezione e Personalizzazione dei Piatti**

Il cliente ha la possibilità di selezionare i piatti che desidera ordinare e di aggiungerli a un **carrello** virtuale. Ogni piatto può essere **personalizzato**: ad esempio, può richiedere piatti "senza salsa di soia" o "con extra wasabi".

* **Obiettivo**: Consentire una scelta libera e personalizzata, per soddisfare ogni preferenza.
* **Cosa accade**: Il cliente aggiunge i piatti desiderati e li personalizza, confermando l'ordine.
* **1.4 Monitoraggio dell'Ordine**

Una volta che l’ordine è stato inviato, il cliente può monitorare il **stato dell'ordine** in tempo reale. Sullo schermo apparirà un messaggio che indica se l'ordine è "In preparazione" o "Pronto per essere servito".

* **Obiettivo**: Offrire maggiore trasparenza e informazione sullo stato dell'ordine.
* **Cosa accade**: Il cliente riceve aggiornamenti in tempo reale, evitando incertezze su quando il cibo arriverà.
* **1.5 Pagamento dell'Ordine**

Al termine del pasto, il cliente può procedere al pagamento direttamente tramite la web app, utilizzando uno dei metodi di pagamento disponibili, come **PayPal**, **Stripe**, o **Apple Pay**. Il cliente può anche lasciare una **mancia** se desiderato.

* **Obiettivo**: Facilitare il pagamento in modo sicuro e veloce.
* **Cosa accade**: Il cliente paga direttamente dal proprio dispositivo, senza dover aspettare il conto fisico.
* **2. Gestione e Monitoraggio da Parte del Personale**
* **2.1 Ricezione e Gestione degli Ordini**

Gli ordini ricevuti dal cliente vengono visualizzati immediatamente in una **dashboard** interna, che è accessibile sia dal personale di sala che dalla cucina. Il personale può vedere in tempo reale i piatti ordinati, il tavolo da cui proviene l’ordine, e se sono state fatte delle personalizzazioni.

* **Obiettivo**: Garantire un flusso ordinato e efficiente per la preparazione e il servizio.
* **Cosa accade**: Ogni ordine viene visualizzato dal personale in tempo reale, consentendo di avviare la preparazione.
* **2.2 Monitoraggio degli Ingredienti e Scorte**

La dashboard permette anche di monitorare le **scorte** degli ingredienti. Quando le scorte stanno per esaurirsi, il sistema avvisa automaticamente il personale, permettendo di pianificare eventuali acquisti o modificare il menu.

* **Obiettivo**: Prevenire il rischio di esaurimento degli ingredienti e ottimizzare la gestione del magazzino.
* **Cosa accade**: Se un ingrediente scarseggia, il sistema invia una notifica al personale per informare della necessità di rifornire.
* **2.3 Comunicazione e Notifiche tra Sala e Cucina**

Il personale di sala può visualizzare lo stato di avanzamento degli ordini in tempo reale, mentre la cucina riceve le notifiche quando l’ordine è pronto per essere servito. Questo permette al personale di sala di essere sempre aggiornato sullo stato dei piatti.

* **Obiettivo**: Ottimizzare la comunicazione tra cucina e sala.
* **Cosa accade**: Il personale di sala viene avvisato quando un ordine è pronto per essere servito, migliorando la fluidità e la velocità del servizio.
* **2.4 Report e Analisi dei Dati**

Il sistema backend offre anche la possibilità di generare report sulle performance del ristorante, come ad esempio i **piatti più ordinati** o il tempo medio di preparazione. Questo permette al ristorante di monitorare e migliorare il servizio.

* **Obiettivo**: Fornire dati utili per il miglioramento continuo del servizio.
* **Cosa accade**: Il ristorante può utilizzare i dati per ottimizzare l’offerta e migliorare l’esperienza complessiva.
* **3. Considerazioni Generali**
* **3.1 Vantaggi dell'App**
* **Semplicità di utilizzo**: Il cliente non deve scaricare nulla, basta scansionare il QR code.
* **Rapidità nell'ordinazione**: Il processo di ordinazione è intuitivo e veloce, riducendo i tempi di attesa.
* **Pagamenti rapidi e sicuri**: Il cliente può pagare in modo semplice e sicuro, senza dover interagire direttamente con il personale.
* **Feedback per migliorare il servizio**: Il sistema raccoglie feedback e recensioni, dando al ristorante l'opportunità di migliorare continuamente.
* **3.2 Considerazioni per il Personale**
* **Gestione degli ordini in tempo reale**: Gli ordini vengono ricevuti immediatamente e gestiti senza ritardi.
* **Monitoraggio delle scorte**: Il sistema aiuta a prevenire carenze negli ingredienti, migliorando l'efficienza operativa.
* **Migliore comunicazione tra sala e cucina**: Le notifiche in tempo reale migliorano la coordinazione e l’efficienza.