Descripción del negocio

Se va a desarrollar una aplicación dirigida a restaurantes cuya función es agilizar y modernizar el servicio prestado por la empresa hacia sus clientes.

Se busca que el cliente, a través de una aplicación instalada en una Tablet situada en cada mesa, pueda mirar la carta con todos los productos servidos en el restaurante y pedir aquellos que se deseen consumir sin necesidad de tratar con los camareros.

Para ello la aplicación debe integrar algunas funcionalidades tales como poder añadir productos a su comanda en cualquier momento, modificar (dentro de unos márgenes) algunos de los platos de la carta, poder cancelarlos si aún no están en preparación, o llamar a un camarero en caso de ser necesario.

También se busca que la aplicación ofrezca unos servicios de gestión para el restaurante; una lista de productos restantes, gestión de empleados y productos, así como datos de interés para el local, como puede ser la hora a la que se pidieron cada uno de los productos, cálculo de demanda de ingredientes, etc.

Requisitos:

Aplicación cocina:

- En cocina, cada plato se muestra con los ingredientes y condimentos que tiene (avisando de los eliminados), además de las opciones de preparado que haya elegido el cliente (poco hecho...) - Funcional
- Los platos se irán agrupando por mesas conforme vayan llegando a cocina. Funcional
- Cada plato tiene que tener información de cuando se pidió y cuando se entregó, y además ordenarse según el tiempo de cuando se pidió. - Funcional
- Si un plato de una mesa se pide más tarde que el resto, pero aún no se han entregado los platos de esa mesa, se adelantará el nuevo plato en la cola de preparación para poder entregarlo todos a la vez. – No Funcional

Aplicación cliente:

- El cliente tiene la elección de pagar en cualquier momento. Funcional
- La aplicación debe tener la opción de elegir entre varios idiomas: Español, Inglés, ruso, chino... - Funcional

- Los platos pueden ir siendo seleccionados con una serie de alternativas que ya vienen prefijas en la aplicación (hecho, poco hecho, con mucho picante o con poco, etc.).
 También habrá opciones para veganos, celiacos etc. - Funcional
- El pago puede realizarse en efectivo (llamando a un camarero) o por tarjeta de crédito.- Funcional
- Debe haber un botón para llamar a un metre (jefe de sala). Funcional
- En la aplicación se podrá ver el estado de todos los productos solicitados (pedido, en preparación o entregado). Funcional
- El cliente puede eliminar un producto pedido siempre que no se encuentre en preparación o entregado. Funcional
- En el exterior habrá una impresora en la que se podrá imprimir la factura si se desea.
 -Funcional

Aplicación gestión:

- En sala existen 2 tipos de empleados; los camareros que sirven y los metres (o jefes de sala) que se encargan de atender las necesidades de los clientes. Funcional
- Los jefes de sala (o metres) tienen permisos para modificar o eliminar una comanda. -Funcional
- Las mesas dispondrán de tres estados: disponible, ocupada y por limpiar. Estos nos indicarán el estado de cada mesa a la hora de gestionar el local. - Funcional
- Llevar un registro de clientes del local. Funcional
- A partir del registro de cliente, ofrecer información de tiempos que tarda en comer, tiempo que tarda en dejar la mesa libre una vez ha pagado (para hacer estudio estadístico por ejemplo de cuándo se va a ir para que llegue otro cliente). – Funcional
- Habrá un super usuario que se encargará de administrar las cuentas. Funcional