

仕様書

メンバー

占部創太（３８１２１０１５） 樋口正輝（３８１２１０７５）

概要

飲食店の注文管理、商品の在庫管理、売上管理、商品別ごとの売上管理ができるソフト

機能説明

機能	機能説明
注文管理	どの卓のお客様にどの商品を配膳すればよいのかを、わかるようにする。 在庫がない商品はオーダーを受け付けない。未成年にはお酒を提供できない。 初めのオーダーの時間を記録する。これは客の回転する効率を配慮するため。
商品の在庫管理	営業開始前に在庫を入力する。 その在庫を基に、注文をする。
売上管理	卓ごとの現在の売り上げを表示できるようにする。また、その日の現時点での売り上げ額の合計も表示する。 商品別に売り上げを記録し、人気の商品を予測する。
発注管理	在庫を基に、発注が必要な商品を発注リストに入れる。

拡張性

メニューの変化に伴い、在庫のリストを逐一追加することができる。

また、テーブルの数も変更が可能。

GUI のイメージ

最初のページに、卓が用意されている。例えば、T001（テーブル１）、T002、K001（個室１）のように。

テーブル１にお客さんが来たとき、T001 をクリックして、客の年齢層、人数を入力。

するとオーダーがとれるようになり、オーダーは種類に応じて分けられており、また在庫も確認できる。

T001 をクリックしたときに会計をするかどうか也表示する。会計が済んだら、片付けがあるので、バッシング中という表示に切り替わり、そのテーブルにはお客さんが新たに入れなくなる。次のお客さんを迎える準備が整い次第、その表示が消え、通常通りになる。

在庫管理はその日の営業開始前に在庫リストに数字を入力。後から増やすこともできる。