

# 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
オーダーをとる	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。 常に在庫の情報を確認できるようにする。
会計	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。 客の会計をとる。
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。
新規客情報入力	空いている状態のテーブルに入る客の年齢や人数などの情報を記録する。
メニュー追加	新たにメニューができて追加したいときにその情報を入力すれば在庫に追加される。
客情報・注文の変更	客の人数が変更したり、注文を変更したいときにその情報の取り消しや変更をするための機能。
バッシング中の状態解除	客が会計を済ませると画面にはそのテーブルはバッシング中（清掃中）と表示される。バッシングが終わったらその状態を解除するための機能。

## 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。

**T001** の端の方には赤丸のアイコンが表示されておりこれを押すと客情報の変更や注文の変更ができる。

注文画面は大きくわかりやすいフォントや写真を添えるなどしてできるだけ注文のミスがないようにする。

在庫管理画面も注文画面と同様に一目でどの商品がどれほどあるかがわかりやすいような表示になるように意識する。

タブレットでタッチ操作を想定しているためできるだけ項目の一つ一つは大きなものにする。

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。