08/29 Anwendung für Kunden

Friday, August 29, 2025

10:28 AM

AUFGABE FÜR DAS HALBJAHR:

Für einen Kunden, der in einer Gaststätte tätig ist, eine Anwendung erstellen, mit der Servicekräfte digital Bestellungen durchführen können.

Aufgabe 1:

In Gruppen aufteilen und eine Anforderungsanalyse erstellen (Bibox S. 20)

Anforderungsanalyse:

Rollen:

Jede Rolle hat eine eigene ID-Nr.

* Kellner
* Küche, Theke
* Kunde

Aufgaben:

* Kellner:
  + Weist Gästen Tischnummern zu, auch Änderungen
  + Bestellungen aufnehmen
  + Bestellungen stornieren
* Küche:
  + Nimmt Bestellungen entgegen
  + Bestellungen ablehnen und annehmen
  + Benachrichtigung des jeweiligen Kellners, wenn:
    - Bestellung fertiggestellt wurde
    - Nachfragen bestehen
    - Bestellung abgelehnt wurde
* (Administrator:
  + Zugriff auf Menükarte für Aktualisierungen
  + Zuweisen und Entfernen von IDs
  + Zugriff auf Bestellhistorien)

Ablauf:

* Kellner nimmt Arbeitshandy und startet die App
* Checkt sich mit seiner ID und Passwort ein
* Kunden setzen sich an einen Tisch und Kellner erstellt in seinem Dashboard einen Tisch, z.B. Tisch 10 \*
* Menükarte wird Kellner angezeigt und dieser kann die Bestellungen zum Warenkorb hinzufügen
* Kellner schickt Bestellungen ab
* Küche erhält Bestellung, welche angenommen oder abgelehnt wird
* Bei Annahme wird die Bestellung erledigt und bei Fertigstellung wird der Kellner benachrichtigt

Zusatz-Features:

Ausnahmefälle:

* Küche lehnt Bestellung ab:
  + Kellner kommt zur Küche und klärt die Ablehnung ab (bspw. ist Bestellung nicht mehr vorhanden) und Kellner nimmt eine neue Bestellung auf
* Tisch entscheidet sich nach der Bestellung um
  + In diesem Fall kann der Kellner die Bestellung stornieren, mit Angabe des Grundes, und eine neue Bestellung aufnehmen
  + Stornierungen werden in der Historie festgehalten

Hauptfokus solllte der eigentliche Bestellvorgang sein und es sollte nicht all zu sehr ins Detail gegangen werden, was organisatorische Angelegenheiten betrifft.

\*Alle Tische sollten vorher eine feste Nummer vom Betrieb zugewiesen bekommen haben, um Verwirrungen zu meiden