

RESTAURACE+

system pro správu a fungování restaurace

VIZE PROJEKTU

verze 1.0

Obsah

1. Cíl projektu	3
2. Zainteresované osoby a instituce	3
2.1 Uživatelé systému	3
3. Současný stav	4
3.1 Nevýhody současného systému	4
4. Základní funkční požadavky	4
4.1 Správa systému	4
4.2 Evidence jídel	4
4.3 Evidence potravin	4
4.4 Evidence tržeb	4
4.5 Objednávka jídel	5
4.6 Proces feedbacku	5
5. Obecné (nefunkční) požadavky	5
6. Časový harmonogram a finance	5
6.1 Sankce za nedodržení termínů	5
6.2 Finanční odhad	6
7. Dokumentace.....	6

1. Cíl projektu

Cílem projektu je vytvořit funkční vnitřní systém větším restauračním a pohostinským podnikům. Díky tomuto produktu se zdokonalí jejich běh a sníží náklady na údržbu.

Většina těchto zařízení používá ještě papír a tužku na správu objednávek, jejich následné předávání do kuchyně, modernější verzí je elektronická pokladna, která tiskne sama účtenky. Nevýhodou je minimální propojení s ostatními prvky restaurace – skladem, kuchyní, kanceláří.

Z těchto důvodů je potřeba vytvořit SW, který zvládne automaticky přeposílat zadané objednávky do kuchyně, následně vše synchronizovat se stavem surovin ve skladu, při nedostatku dopředu informovat. Dále je kladen velký důraz na přehlednou správu systému jejím správcem (obvykle manažer) a dalšími uživateli, vytváření směn a na podpůrné funkce. Tou je automatické posílání soupisu nedostatkových surovin dodavateli a zpětná vazba od zákazníků skrze mobilní aplikaci.

2. Zainteresované osoby a instituce

Zákazníkem a zároveň zadavatelem je Restaurace Homér. Veškerá komunikace mezi zákazníkem a dodavatelem bude probíhat prostřednictvím těchto zaměstnanců:

Prostředníci zákazníka

- Juro Maďar **manažer**
- Věra Pohlová **technik**
- Masako Namiru **vedoucí číšník**

Dodavatelé

- Michal Stanke
- Piero Šesták
- Lukáš Toman
- Jan Vrátník

2.1 Uživatelé systému

Interní systém Restaurace+ (dále jen R+) bude používán výhradně zaměstnanci restaurace. Uživatele tohoto systému dělíme do několika základních skupin.

- **Číšník** vkládá přijaté objednávky od zákazníků do systému a vstupuje do pokladny při provádění platby.
- **Kuchař** připraví přijaté objednávky. Obě tyto skupiny mají přístup k přehledu směn.
- **Skladník** na základě stavu skladu objednává nové zásoby.
- **Manažer** má k dispozici přehled nad stavem skladu, pokladnou, objednávkami nového zboží. Dále může editovat směny zaměstnanců.

V případě zájmu o anketní systém bude R+ okrajově používán i návštěvníkem restaurace.

- **Návštěvník** při placení bude mít možnost ohodnotit svůj dojem z restaurace (jídlo, atmosféra, ceny, obsluha apod.) pomocí anonymní ankety zpracované do podoby jednoduché mobilní aplikace.

3. Současný stav

Přijaté objednávky zadané na pokladně číšníkem se přepošlou do kuchyně, ale chybí z velké části synchronizace se skladem. Inventura se dělá jednou za týden.

Manažer každý týden vyjíždí na pokladně tržby z pokladny načež pak každý měsíc na základě těchto informací rozděluje rovnoměrně bonusy mezi zaměstnance.

3.1 Nevýhody současného systému

- Jelikož se inventura musí dělat každý týden, ztrácí se ve výsledku mnoho času (každý týden minimálně práce na 3 hodiny pro 2 osoby). V průměru se každý týden musí vyškrtnou čtyři pokrmy z jídelního lístku, protože se na nedostatek zásob došlo pozdě a čeká se na dodavatele.
- Zaměstnanci nemají momentálně možnost zjistit si čas a datum směn z domova, musí kontaktovat pověřenou osobu restaurace.
- Manažer nemá žádnou zpětnou vazbu od zákazníků restaurace, která by mu mohla umožnit spravedlivější rozdělování měsíčních bonusů.

4. Základní funkční požadavky

Tento software je určen pro správu velkého množství větších restauračních zařízení, proto je zde uvedena základní funkčnost, ke které se přidají další funkce podle přání budoucích zákazníků.

4.1 Správa systému

Systém bude umožňovat uživatelům „Manažer“ spravovat zaměstnance, vytvářet rozpis služeb, procházet měsíční výkazy a vytvářet nákupní plány na další měsíce.

4.2 Evidence jídel

Systém bude mít databázi jídel, která se v restauraci připravují, s gramáží. Uživatel „Manažer“ tuto databázi bude moci upravovat, přidávat nebo odebírat jídla.

4.3 Evidence potravin

Systém bude evidovat množství potravin potřebné k výrobě jídla a zároveň stav potravin na skladu. Bude tedy odečítat zásoby podle připravovaných jídel a oznámí včas uživatelům „Skladník“ a „Manažer“ seznam potravin, které chybí nebo jim končí doba spotřeby.

4.4 Evidence tržeb

Systém bude evidovat jednotlivé tržby a zobrazí je uživateli „Manažer“.

4.5 Objednávka jídel

Systém bude komunikovat mezi počítači/terminály „Pokladna“, kam uživatel „Číšník“ zadá objednávku, a „Kuchyň“, kde uživatel „Kuchař“ objednávku přečte, připraví a poté systém pošle zpět na „Pokladnu“ upozornění o hotovém jídle.

4.6 Proces feedbacku

Při placení bude předán zákazníkovi tablet, do kterého zákazník vyplní hodnocení jídla, atmosféry, ceny apod., poté se odešlou informace do systému, ve kterém uživatel „Manažer“ bude moci toto hodnocení zobrazit.

5. Obecné (nefunkční) požadavky

Protože bude systém Restaurace+ používán v restauračním provozu, je důraz kladen na jeho ergonomii pro rychlé použití a snadné ovládání personálem. Nároky na infrastrukturu:

Nároky na infrastrukturu:

- zavedení LAN sítě v místě provozu pro propojení jednotlivých PC stanic/terminálů
- veškeré ovládání systému bude formou samostatného programu pro OS Windows případně jako webové rozhraní
- systém musí být schopný konzistentního provozu na běžném HW (tedy max. dual-core CPU a 2GB RAM, případně výkonově odpovídající terminál)
- centrální server je třeba dimenzovat dle odhadu zadavatele o počtu zákazníků jeho provozu a za tímto účelem předá dodavateli potřebná data případně po dohodě provede analýzu sám

6. Časový harmonogram a finance

K uzavření smlouvy o smlouvě budoucí a smlouvy o vypracování podrobné analýzy systému Restaurace+ dojde nejpozději 7. října 2013. Za zadavatele, za dodavatele Michal Stanke.

Nejpozději k tomuto datu dojde též ke schůzce obou stran (výše uvedených osob, pokud nebude sjednáno jinak) za účelem předání podkladů pro analýzu. Obě strany se rovněž zavazují po dohodě k minimálně dvěma informačním schůzkám. Termín pro předání první verze analýzy zadavateli je stanoven na 29. října 2013, její výsledná verze pak nejpozději do konce listopadu 2013.

Po každé schůzce a předání materiálů zadavatel provede bezodkladně jejich kontrolu a informuje dodavatele o termínu další schůzky za účelem projednání úprav/změn.

Po předání finální verze analýzy má zadavatel lhůtu 5 pracovních dnů na poslední připomínkování - po uplynutí této lhůty bude analýza a s ní spojené materiály považovány za dokončené.

6.1 Sankce za nedodržení termínů

Pokud zadavatel nedodrží termíny, případně se nedostaví k předem sjednané schůzce, má dodavatel nárok na posunutí všech následujících termínů o odpovídající počet pracovních dnů a uhrazení nákladů s tímto prodlžením prokazatelně přímo spojených.

V případě nedodržení termínů ze strany dodavatele, je zadavatel oprávněn požadovat slevu do výše 10% za každý kalendářní měsíc (maximálně však 35%).

6.2 Finanční odhad

Finanční odhad slouží výhradně pro orientační představu nákladů a je vytvořen na základě tarifů dodavatele a po prvním odevzdání analýzy musí být jakékoliv jeho jakékoliv změny zadavateli oznámeny předem a oboustranně potvrzeny. Odhad není nikterak závazný.

- Dokumentace 20
- Analýza 55
- Implementace 50
- Testování 24
- Nasazení 8
- Celkem 157 mm

Cena jednoho md (práce člověk/den) je v řádu 2 tis. Kč. Dodavatel počítá s dalším použitím tohoto systému a jeho veřejnou nabídkou a poskytování dalším zákazníkům. Součástí nejsou náklady na zřízení infrastruktury.

7. Dokumentace

Součástí projektu bude tištěná i elektronická verze dokumentace, která bude obsahovat:

- analýzu projektu
- implementaci a způsob nasazení aplikace
- instalační příručku aplikace
- uživatelskou příručku aplikace

Dále budou v aplikaci již zabudovány informativní „bubliny“ (týká se pouze takových částí programů, jež jsou přístupné uživateli skrze GUI), které pomohou v ovládání a pochopení všech funkcí programu i nezkušeným uživatelům.

Dodavatel SW kompletně zajistí instalaci, prvotní funkčnost a zaškolení předem určeného personálu. Dále bude poskytovat bezplatnou telefonickou a emailovou podporu. Náhlé výjezdy a opravy jsou placeny odběratelem.

Restaurace+

tým: Michal Stanke, Piero Šesták, Lukáš Toman, Jan Vrátník
datum: 2.11.13

Table of Contents

Restaurace+	1
BPM	8
ObjednaniZasob	8
Nahrazení položky v objednávce za novou alternativu	9
Odeslání objednávky	9
Ověření u dodavatele, že má zásoby k dispozici	9
Provést změny v jídelním lístku	9
Sestavení objednávky	9
Vyškrtnutí položky z jídelního lístku	9
Vyškrtnutí položky z objednávky	9
Automatické hlášení o nedostatku zásob	9
Přijetí hlášení skladníkem	9
<anonymous>	9
<anonymous>	9
<anonymous>	9
<anonymous>	10
<anonymous>	10
<anonymous>	10
<anonymous>	10
<anonymous>	10
<anonymous>	10
<anonymous>	10
<anonymous>	10
Objednávka od zákazníka	10
kuchyně	12
Potvrdit jako hotové	12
Potvrdit jako rozvařené	12
Příznak odepsání ze zásob	12
Uvařit	12
Lze pro jinou objednávku ?	12
nejsou suroviny	13
objednávka OK	13
odpis ze skladu	13
zákazník	13
Objednat si	13
Objednat účet	13
doplnit objednávku ?	13
žádost o zrušení položky na objednávce	13
příchod	13
číšník	13
Donést jídlo zákazníkovi	13
Donést pití zákazníkovi	14
Jídelní lístek zákazníkovi	14
Nalít pití	14

Zadat do terminálu	14
<anonymous>.....	14
plnění odpovídající objednávky	14
proces platby	14
PřijetíZasob	14
Object1	16
Přijetí zásob od dodavatele	16
<anonymous>.....	16
Manažer.....	16
Zaslání objednávky novému dodavateli.....	16
Kontaktování dodavatele	16
Objednání zboží u jiného dodavatele	16
Vystavení dobropisu	16
Zaplacení faktury	16
Zaúkolování personálu k upravení jídelního lístku vzhledem k chybějící položce	16
<anonymous>.....	16
<anonymous>.....	17
<anonymous>.....	17
<anonymous>.....	17
<anonymous>.....	17
<anonymous>.....	17
<anonymous>.....	17
<anonymous>.....	17
Skladník	17
Kontrola data spotřeby.....	17
Kontrola čerstvosti	17
Kontrola jednotlivých položek.....	17
Kontrola neporušeného balení	18
Nahlášení problému manažerovi předáním seznamu závad	18
Oznámení manažerovi o nezávadnosti zboží	18
Uložení položek do skladu.....	18
Zadání položek do databáze.....	18
Zapsat položku na seznam závad	18
Zařazení nezávadného zboží do oběhu	18
<anonymous>.....	18
<anonymous>.....	18
<anonymous>.....	18
<anonymous>.....	18
<anonymous>.....	18
<anonymous>.....	19
<anonymous>.....	19
Seznam závad.....	19
<anonymous>.....	19
<anonymous>.....	19
Proces feedbacku.....	19
Vyplnění dotazníku	20

Nahrání kódu účtenky do smartphone	20
Požadavek na zaplacení	20
Sojení objednávky s hodnocením	20
Systém.....	21
Poslání dat na server	21
Výpis chybového hlášení, odeslání dat na technickou podporu	21
Poslání dat na server	21
Zobrazování hodnocení, statistik oprávněnému uživateli.....	21
<anonymous>.....	21
Úspěšně?	21
Zobrazování hodnocení, statistik oprávněnému uživateli.....	21
Uložení dat na server	21
Uložení do databáze hodnocení	21
Uložení do databáze hodnocení	21
Vytvoření účtenky.....	22
Zaplacení.....	22
Zákazník.....	22
Proces placení	22
Číšník	22
Resetování čísla objednávky.....	22
Správný kód	22
Proces směn	22
Manažer.....	23
Uložení rozvrhu	23
Úprava rozvrhu	23
Vytvoření rozvrhu směn	23
Ostatní uživatelé.....	24
Nahlášení dovolených.....	24
Oznámení vedení	24
Potvrzení směn.....	24
Příchod do práce	24
<anonymous>.....	24
<anonymous>.....	24
Zaplacení.....	24
Vedení.....	25
Vymáhání pohledávek	25
Zákazník.....	26
Nedostatek peněz	26
Proces feedbacku	26
<anonymous>.....	26
<anonymous>.....	26
Žádost o placení	26
Číšník	26
Kontaktování vedení	26
Odeslání výkazu do databáze.....	26
Předání platebního terminálu	26

Převzetí hotovosti.....	26
Vrácení peněz.....	27
Vystavení účtenky.....	27
Bezhotovostní platba.....	27
Platba v hotovosti.....	27
<anonymous>.....	27
<anonymous>.....	27
Uzavření účtu.....	27
<anonymous>.....	27
BDM.....	27
Adresa	28
Bar	28
Dodavatel	29
Faktura.....	29
Kuchař	29
Kuchyně	29
Manažer	29
Objednávka	29
Položka	29
Sklad.....	29
Skladník	29
Stůl.....	29
Zákazník	29
Číšník	29
Use Case.....	30
kuchař	30
manažer.....	30
skladník.....	30
správce jídelního lístku.....	31
uživatel	31
číšník.....	31
Objednávka od zákazníka.....	31
Evidovat předpokládané zásoby potravin	35
Potvrdit přijetí objednávky	35
Potvrdit uvaření objednávky	35
Procházet seznam zadaných objednávek	35
Přidat informaci pro číšníka.....	35
Přidat položky na objednávku.....	35
Připravit platbu.....	35
Rezervovat stůl.....	35
Rozdělit objednávku na více dílčích	35
Stornovat položku	36
Vytisknout účtenky	36
Zadat objednávku do terminálu	36
Zadávat speciální požadavky	36
Změnit položky na objednávce	36

Proces feedbacku.....	36
Dodat zařízení s aplikací zákazníkovi.....	37
Editovat hodnocení	37
Nahrát kód účtenky do smartphone	37
Resetovat hodnocení	37
Smazat hodnocení	37
Upravit hodnocení vybrané objednávky	37
Vytvořit účtenky	38
Změnit číslo objednávky (paragonu)	38
Zobrazit hodnocení, statistiky	38
Zrušit hodnotící proces	38
Proces směn	38
Manažer.....	39
Uživatel.....	39
Odebrat uživatele	39
Potvrdit rozvrh	39
Přidat uživatele.....	39
Upravit rozvrh.....	40
Vytvořit rozvrh směn	40
Změnit heslo.....	40
Zobrazit rozvrh.....	40
Seznam položek skladu.....	40
Duplikovat položku.....	41
Pojmenovat seznam položek	41
Přejmenovat položku	41
Smazat položku.....	41
Upravit položku	41
Vložit položku.....	42
Vytisknout obsah skladu	42
Vytisknout seznam položek	42
Vytvořit seznam položek	42
Změnit množství položky	42
Správa dodavatelů	42
Přidat dodavatele.....	43
Přiřadit dodavatele k objednávce	43
Smazat dodavatele	43
Upravit údaje o dodavateli	43
Vytisknout údaje o dodavateli	44
Vytvořit objednávku	44
Správa jídelního lístku.....	44
Exportovat jídelní lístek do PDF.....	44
Přejmenovat podsekcí	45
Přidat položku	45
Smazat podsekcí.....	45
Smazat položku.....	45
Upravit položku	45

Vybrat podsekcí	45
Vytisknout jídelní lístek	45
Vytvořit podsekcí	45
Změnit množství	45
Změnit přiřazenou podsekcí	45
Správa objednávek zásob	45
Duplikovat již existující objednávku	46
Exportovat do PDF	46
Přiřadit objednávku k dodavateli	46
Schválit objednávku	46
Upravit objednávku	46
Vytisknout objednávku	46
Vytvořit objednávku	47
Zaplacení	47
Číšník	47
Provést platbu(uzavřít otevřený stůl)	48
Uzavřít účet	48
Vytvořit feedback	48
Znovuotevřít stůl	48

BPM

Created on 27.10.2013, Last Modified: 27.10.2013

ObjednaniZasob

Created on 27.10.2013, Last Modified: 27.10.2013

ObjednaniZasob - Activity

Created on 9.10.2013, Last Modified: 21.10.2013

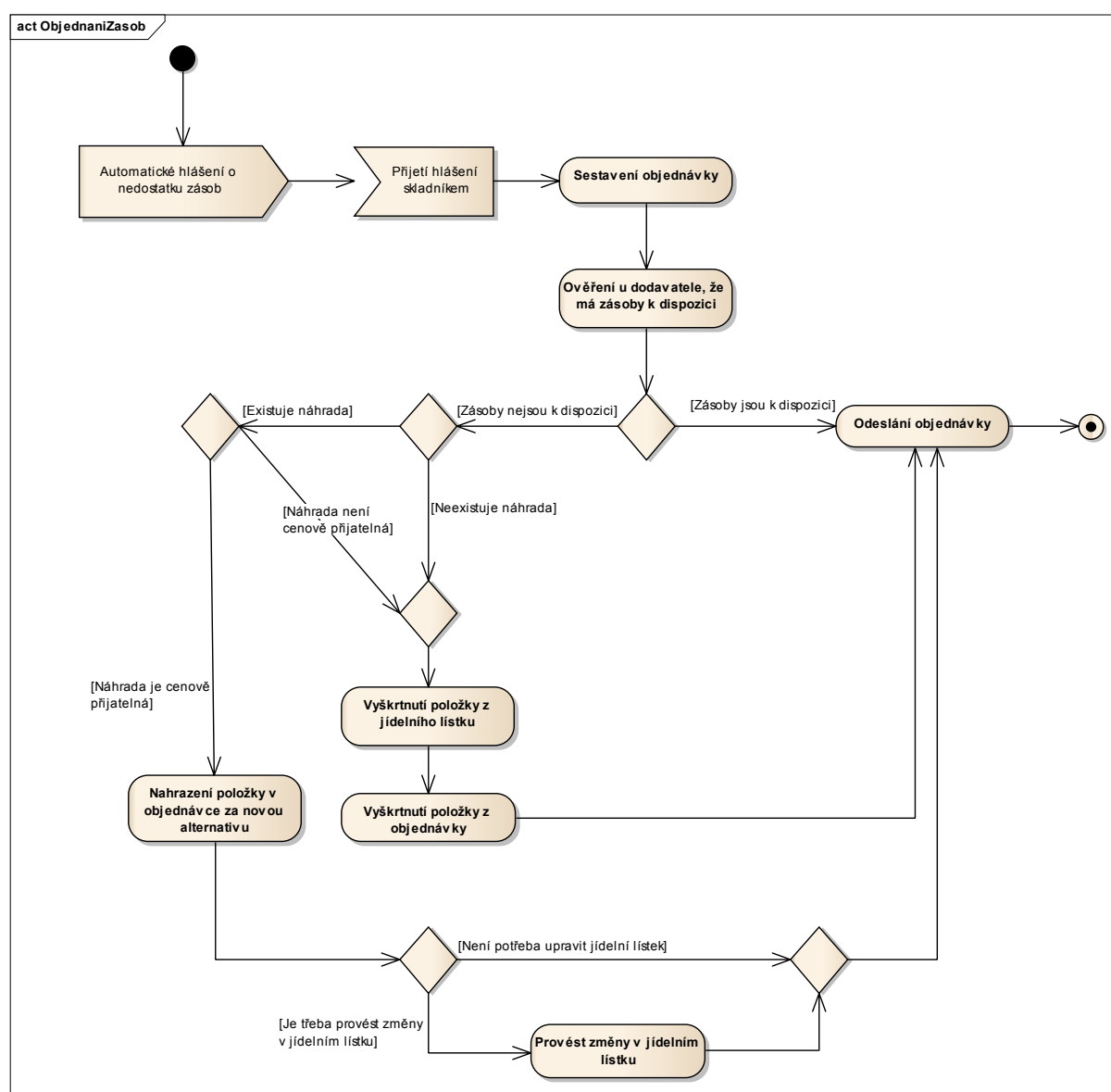


Figure: 1

Nahrazení položky v objednávce za novou alternativu

Odeslání objednávky

Ověření u dodavatele, že má zásoby k dispozici

Provést změny v jídelním lístku

Sestavení objednávky

Vyškrtnutí položky z jídelního lístku

Vyškrtnutí položky z objednávky

Automatické hlášení o nedostatku zásob

Přijetí hlášení skladníkem

<anonymous>

<anonymous>

<anonymous>

<anonymous>

<anonymous>

<anonymous>

<anonymous>

<anonymous>

<anonymous>

<anonymous>

<anonymous>

Objednávka od zákazníka

Created on 20.10.2013, Last Modified: 27.10.2013

Objednávka od zákazníka - Activity

Created on 10.10.2013, Last Modified: 20.10.2013

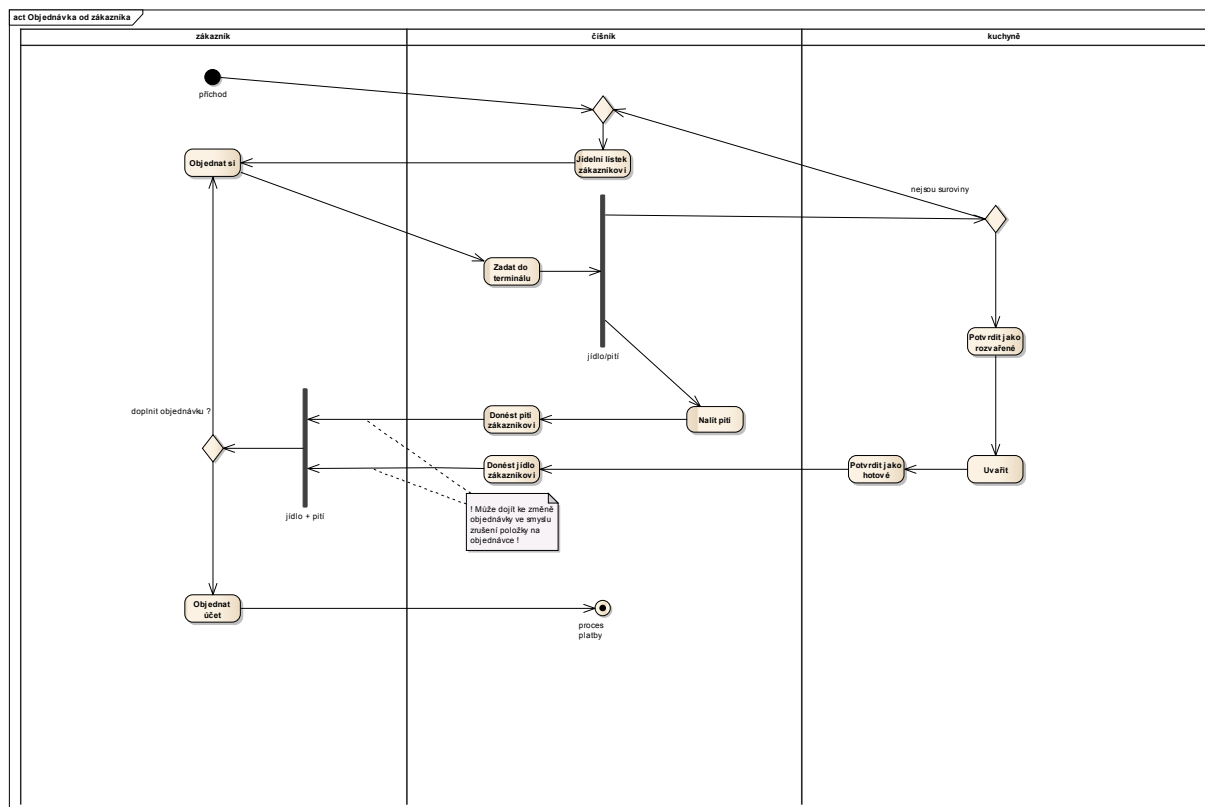


Figure: 2

Zrušení položky na objednávce - Activity

Created on 14.10.2013, Last Modified: 20.10.2013

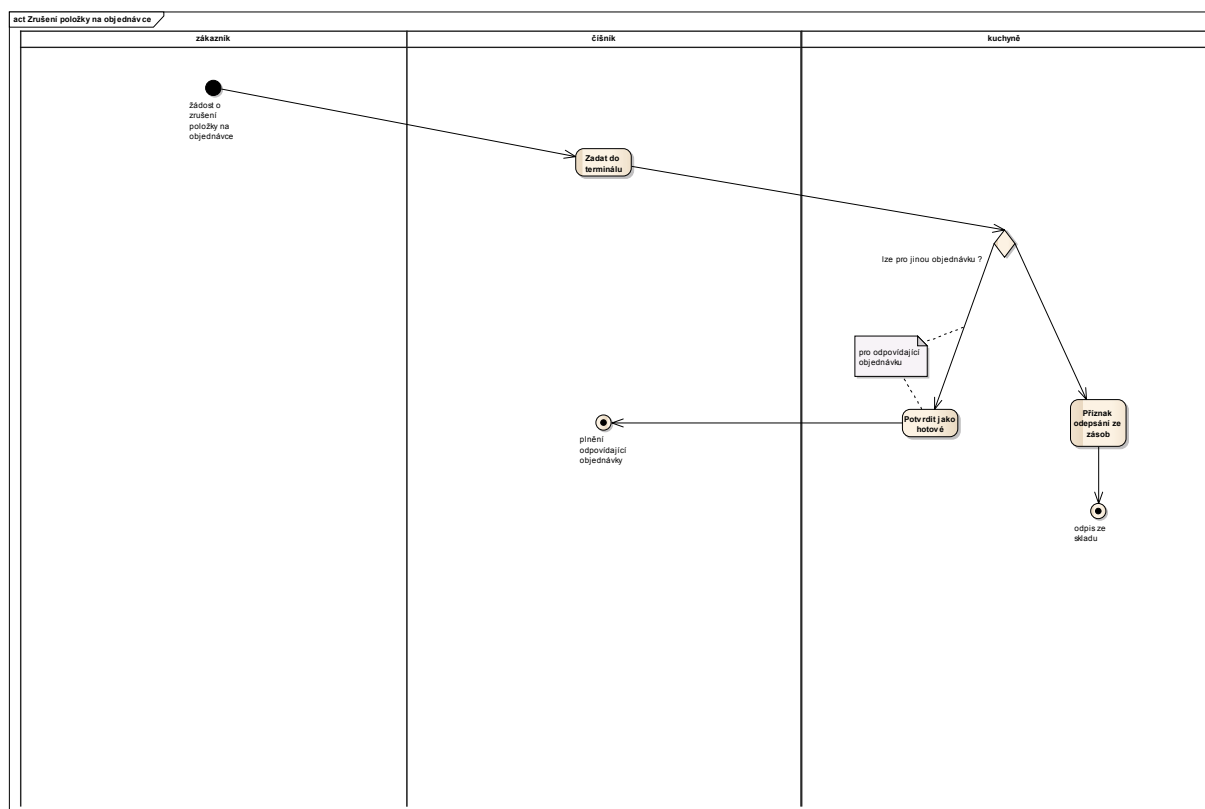


Figure: 3

kuchyně

Potvrdit jako hotové

(pro odpovídající objednávku)

Potvrdit jako rozvařené

Příznak odepsání ze zásob

Uvařit

Ize pro jinou objednávku ?

nejsou suroviny

objednávka OK

odpis ze skladu

zákazník

Objednat si

Objednat účet

doplnit objednávku ?

žádost o zrušení položky na objednávce

příchod

číšník

Donést jídlo zákazníkovi

Donést pití zákazníkovi

Jídelní lístek zákazníkovi

Nalít pití

Zadat do terminálu

<anonymous>

plnění odpovídající objednávky

proces platby

PrijetiZasob

Created on 27.10.2013, Last Modified: 27.10.2013

PrijetiZasob - Activity

Created on 12.10.2013, Last Modified: 21.10.2013

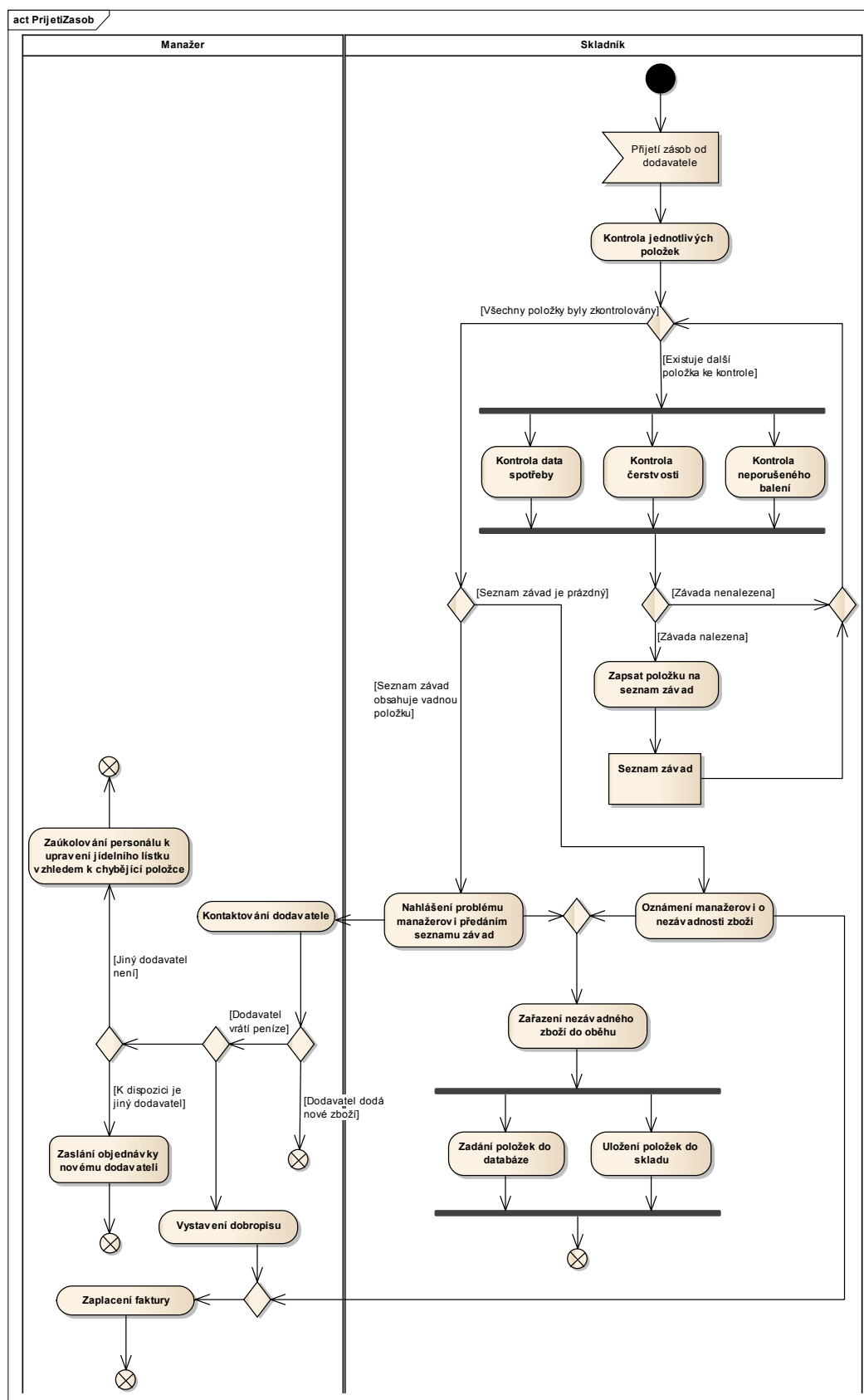


Figure: 4

Object1

Přijetí zásob od dodavatele

<anonymous>

Manažer

Zaslání objednávky novému dodavateli

Kontaktování dodavatele

Objednání zboží u jiného dodavatele

Vystavení dobropisu

Zaplacení faktury

Zaúkolování personálu k upravení jídelního lístku vzhledem k chybějící položce

<anonymous>

<anonymous>

<anonymous>

<anonymous>

<anonymous>

<anonymous>

<anonymous>

<anonymous>

Skladník

Kontrola data spotřeby

Kontrola čerstvosti

Kontrola jednotlivých položek

Kontrola neporušeného balení

Nahlášení problému manažerovi předáním seznamu závad

Oznámení manažerovi o nezávadnosti zboží

Uložení položek do skladu

Zadání položek do databáze

Zapsat položku na seznam závad

Zařazení nezávadného zboží do oběhu

<anonymous>

<anonymous>

<anonymous>

<anonymous>

<anonymous>

<anonymous>

<anonymous>

Seznam závad

<anonymous>

<anonymous>

Proces feedbacku

Created on 27.10.2013, Last Modified: 27.10.2013

Proces feedbacku - Activity

Created on 7.10.2013, Last Modified: 27.10.2013

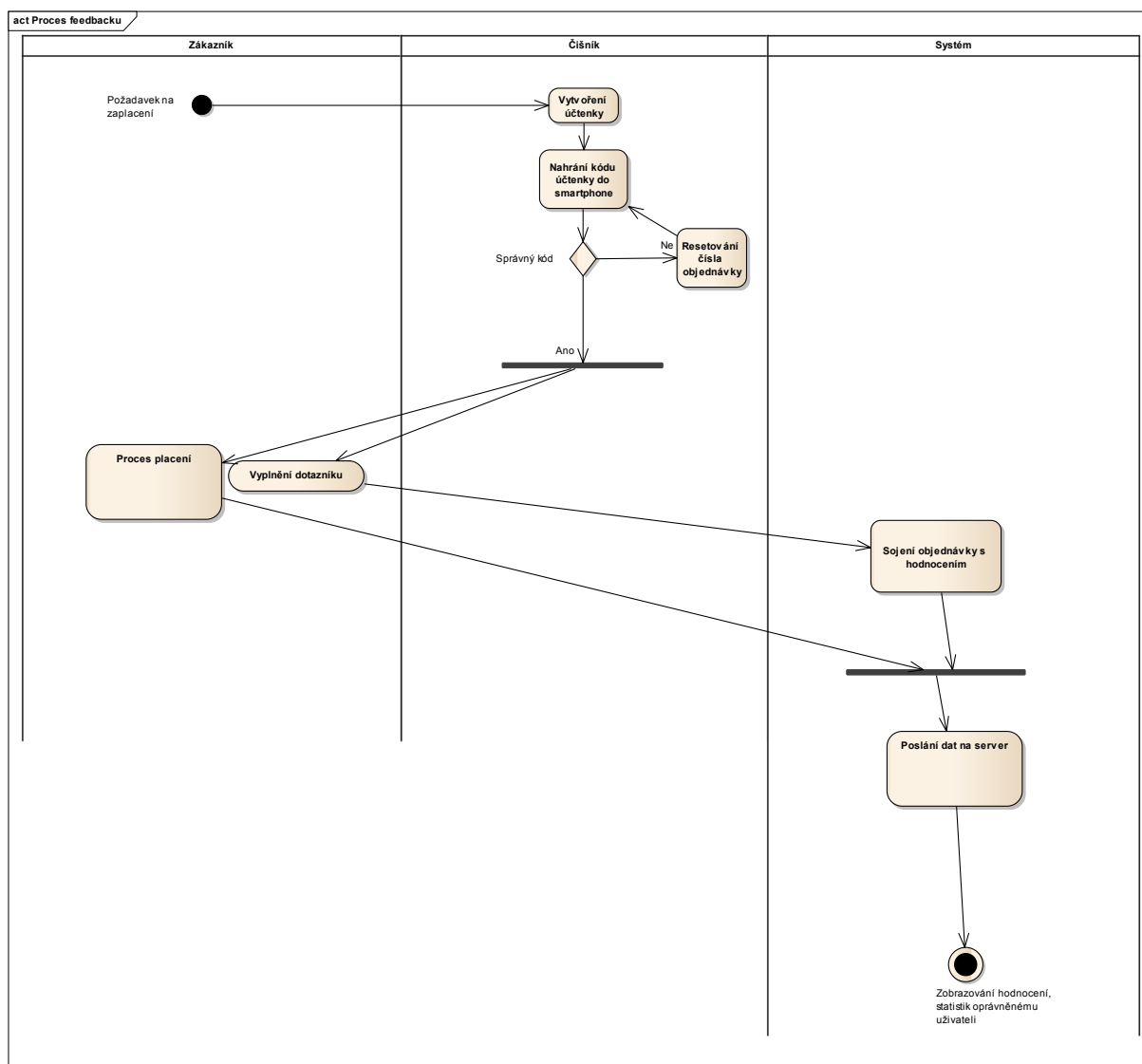


Figure: 5

Vyplnění dotazníku

Nahrání kódu účtenky do smartphone

Požadavek na zaplacení

Sojení objednávky s hodnocením

Systém

Poslání dat na server

Výpis chybového hlášení, odeslání dat na technickou podporu

Poslání dat na server

Zobrazování hodnocení, statistik oprávněnému uživateli

<anonymous>

Úspěšně?

Zobrazování hodnocení, statistik oprávněnému uživateli

Uložení dat na server

Uložení do databáze hodnocení

Uložení do databáze hodnocení

Vytvoření účtenky

Zaplacení

Zákazník

Proces placení

Číšník

Resetování čísla objednávky

Správný kód

Proces směn

Created on 27.10.2013, Last Modified: 27.10.2013

Proces směn - Activity

Created on 7.10.2013, Last Modified: 27.10.2013

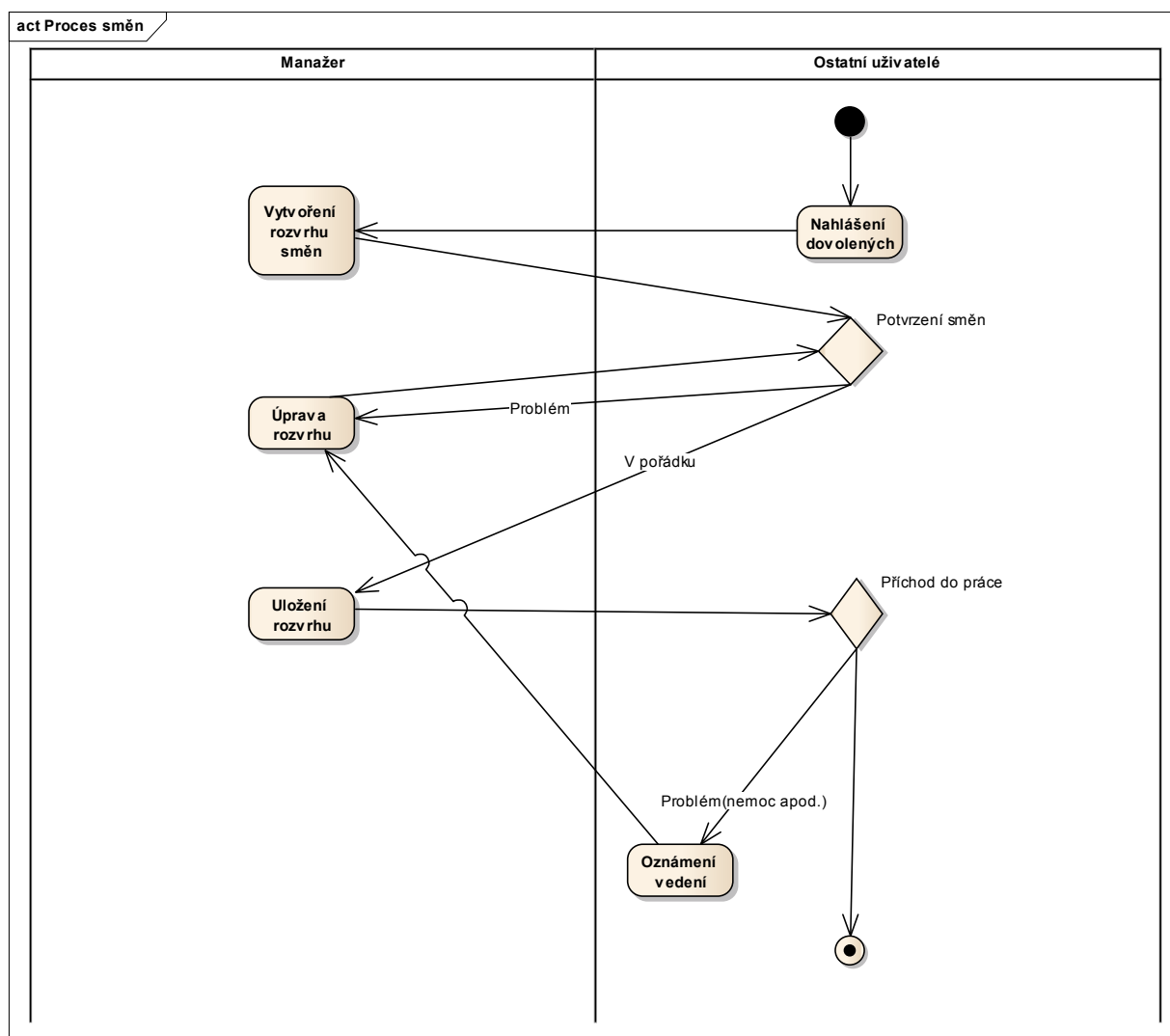


Figure: 6

Manažer**Uložení rozvrhu****Úprava rozvrhu****Vytvoření rozvrhu směn**

Ostatní uživatelé

Nahlášení dovolených

Oznámení vedení

Potvrzení směn

Příchod do práce

<anonymous>

<anonymous>

Zaplacení

Created on 27.10.2013, Last Modified: 27.10.2013

Zaplacení - Activity

Created on 7.10.2013, Last Modified: 21.10.2013

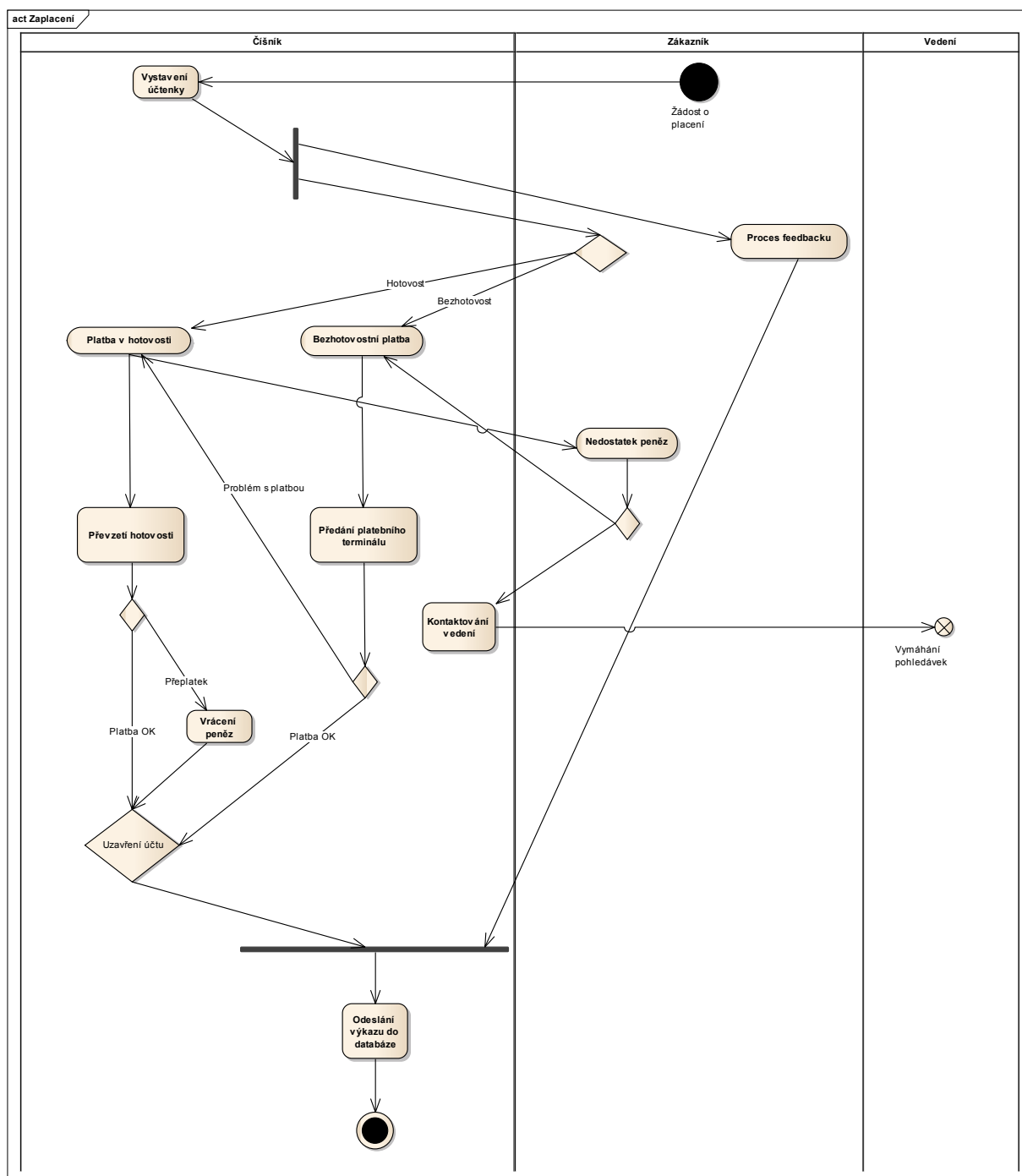


Figure: 7

Vedení

Vymáhání pohledávek

Zákazník

Nedostatek peněz

Proces feedbacku

<anonymous>

<anonymous>

Žádost o placení

Číšník

Kontaktování vedení

Odeslání výkazu do databáze

Předání platebního terminálu

Převzetí hotovosti

Vrácení peněz

Vystavení účtenky

Bezhotovostní platba

Platba v hotovosti

<anonymous>

<anonymous>

Uzavření účtu

<anonymous>

BDM

Created on 1.11.2013, Last Modified: 1.11.2013

BDM - Class

Created on 1.11.2013, Last Modified: 1.11.2013

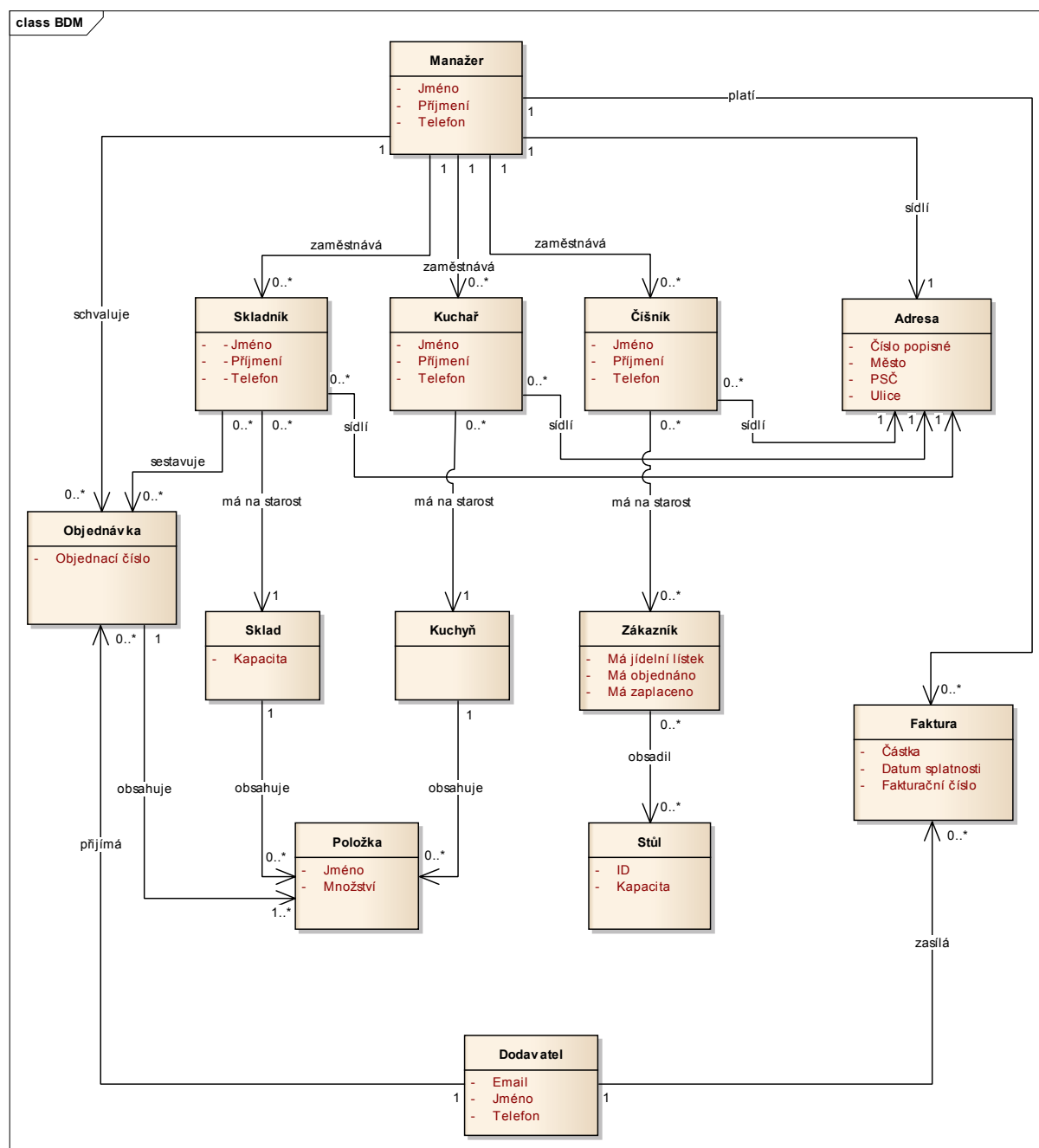


Figure: 8

Adresa

Bar

Dodavatel

Faktura

Kuchař

Kuchyň

Manažer

Objednávka

Položka

Sklad

Skladník

Stůl

Zákazník

Číšník

Use Case

Created on 27.10.2013, Last Modified: 27.10.2013

Diagram účastníků - Use Case

Created on 1.11.2013, Last Modified: 1.11.2013

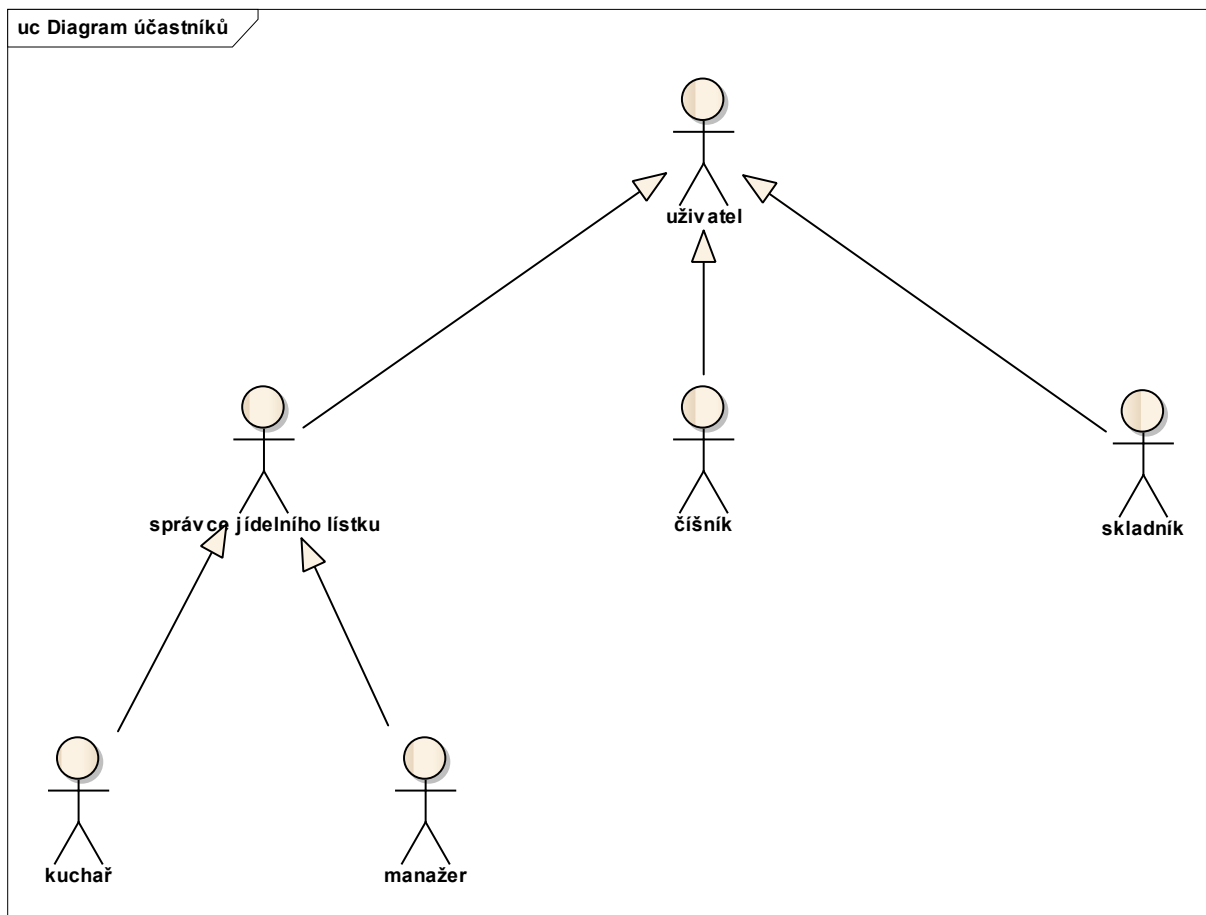


Figure: 9

kuchař

manažer

skladník

správce jídelního lístku

uživatel

číšník

Objednávka od zákazníka

Created on 20.10.2013, Last Modified: 27.10.2013

Objednávka od zákazníka - Use Case

Created on 20.10.2013, Last Modified: 1.11.2013

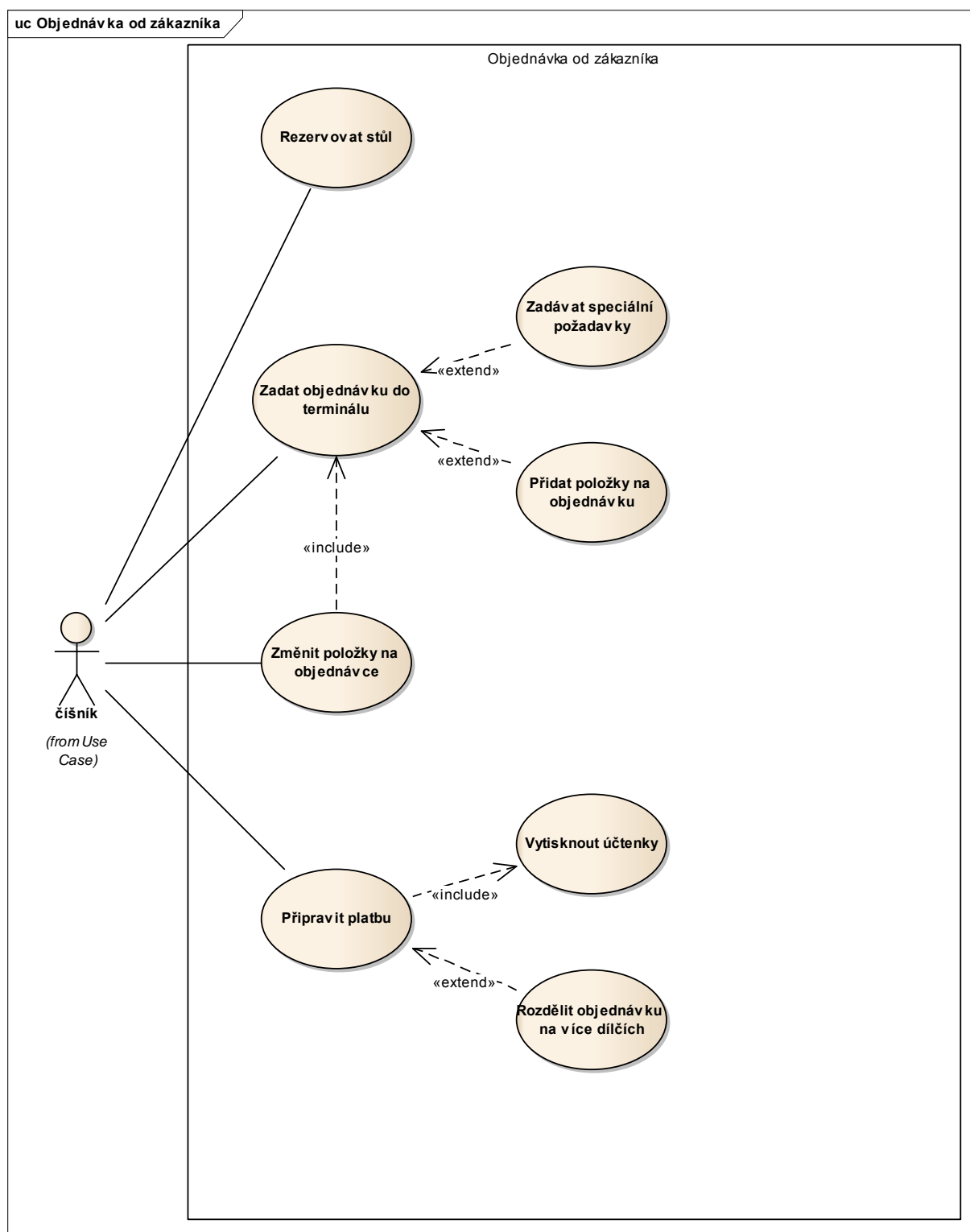


Figure: 10

uc Zpracování objednávky v kuchyni

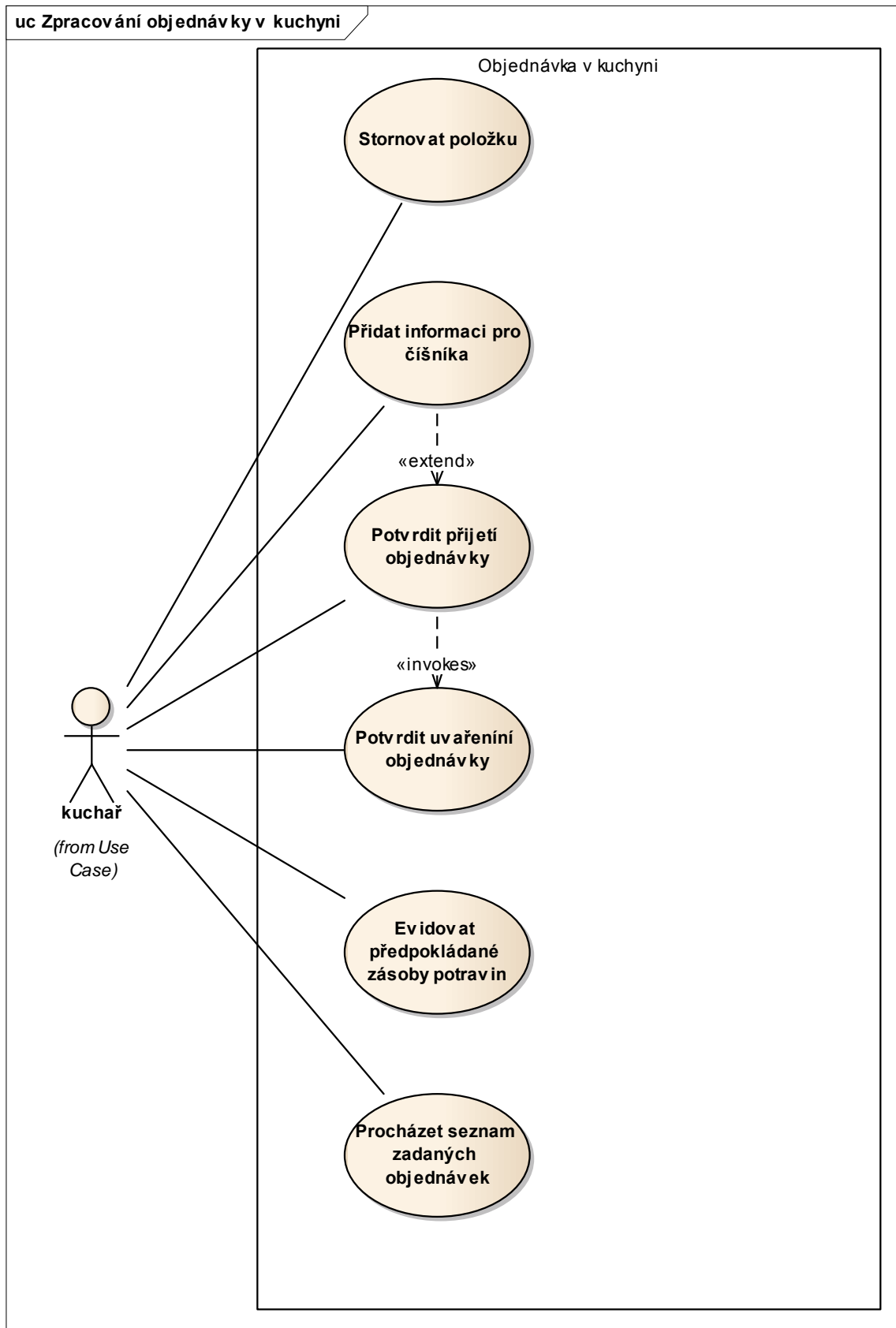


Figure: 11

Evidovat předpokládané zásoby potravin

Potvrdit přijetí objednávky

Systém bude odlišovat stav položek k objednávce – objednáno, vaří se v kuchyni, příznak zdržení/nedostatku surovin, poznámka, stornováno, doneseno, zapláceno, ...

Potvrdit uvaření objednávky

Procházet seznam zadaných objednávek

Systém bude upozorňovat kuchaře na dlouho čekající položky.

Systém bude v kuchyni zobrazovat u každého jídla zobrazovat počet jeho objednávek – pro možnost vaření ve větším množství nebo použití uvařeného jídla pro jinou objednávku v případě storna.

Přidat informaci pro číšníka

Systém umožní k položkám na objednávce přidávat samostatnou poznámku pro číšníka, např. „z důvodu ... zdržení x minut“.

Systém bude v jídelním lístku v terminálu automaticky označovat položky, které byly z kuchyně onačeny příznakem zdržení.

Pokud objednávka obsahuje poznámku z kuchyně, systém stůl na terminálu výrazně označí (např. jasně červenou barvou) .

Přidat položky na objednávku

Připravit platbu

Rezervovat stůl

Systém bude umožňovat označovat stoly jako rezervované včetně konkrétního data a času (tedy i na jiné dny) .

Rozdělit objednávku na více dílčích

Systém umožní rozdělit jednu objednávku (stůl) na více objednávek (pro více oddělených plateb) a vytisknout pro ně samostatné účty.

Systém umožní zaplatit jen část položek z objednávky (viz předchozí bod) a zbytek ponechat otevřený .

Stornovat položku

Systém umožní v případě nedostatku surovin pro objednávku apod. položku z kuchyně stornovat a označit odpovídajícím příznakem = signál pro číšníka.

Systém bude z jídelního lístku v terminálu automaticky označovat položky, které byly z kuchyně označeny příznakem nedostatku surovin.

Vytisknout účtenky

Systém umožní číšníkovi nastavovat individuální slevy pro objednávky v případě reklamací ze strany zákazníka na jednotlivé položky .

Zadat objednávku do terminálu

Systém bude umožňovat při objednávání více způsobů zadávání – výběr ze seznamu (jídelního lístku) včetně jeho filtrování psaním (části) názvu položky .

Zadávat speciální požadavky

Systém umožní manuální jednorázové úpravy ingrediencí položky na objednávce včetně poznámky pro kuchaře (např. „bez sýru“ nebo změna přílohy apod.).

U manuálně editovaných položek objednávky bude možné připočítat případné ingredience jako další položky, nebo je naopak odečítat .

Změnit položky na objednávce

Systém umožní průběžné úpravy objednávek – přidávání/odstraňování položek a bude tyto změny také aktualizovat na výstupu do kuchyně .

Proces feedbacku

Created on 27.10.2013, Last Modified: 27.10.2013

Use Case - Use Case

Created on 21.10.2013, Last Modified: 1.11.2013

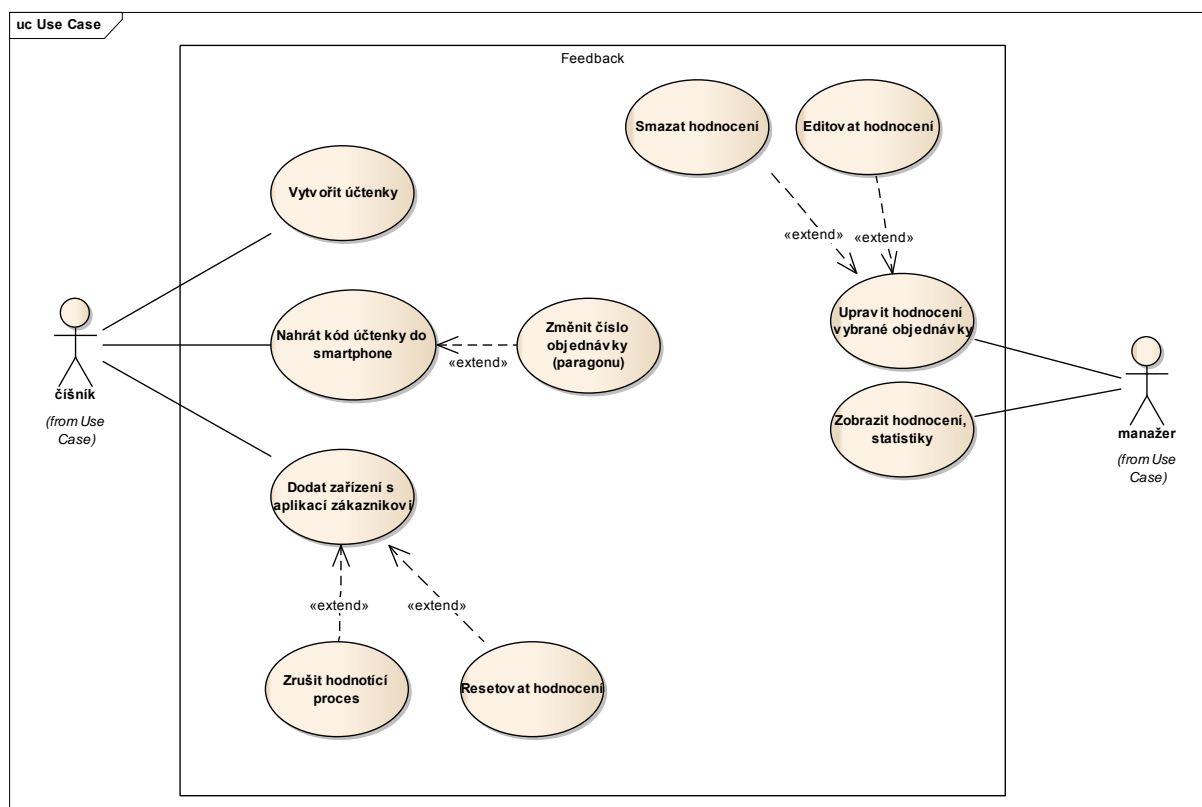


Figure: 12

Dodat zařízení s aplikací zákazníkovi

Editovat hodnocení

Nahrát kód účtenky do smartphone

Resetovat hodnocení

Smazat hodnocení

Upravit hodnocení vybrané objednávky

Vytvořit účtenky

Změnit číslo objednávky (paragonu)

Zobrazit hodnocení, statistiky

Zrušit hodnotící proces

Proces směn

Created on 27.10.2013, Last Modified: 27.10.2013

Směny - Use Case

Created on 19.11.2005, Last Modified: 28.10.2013

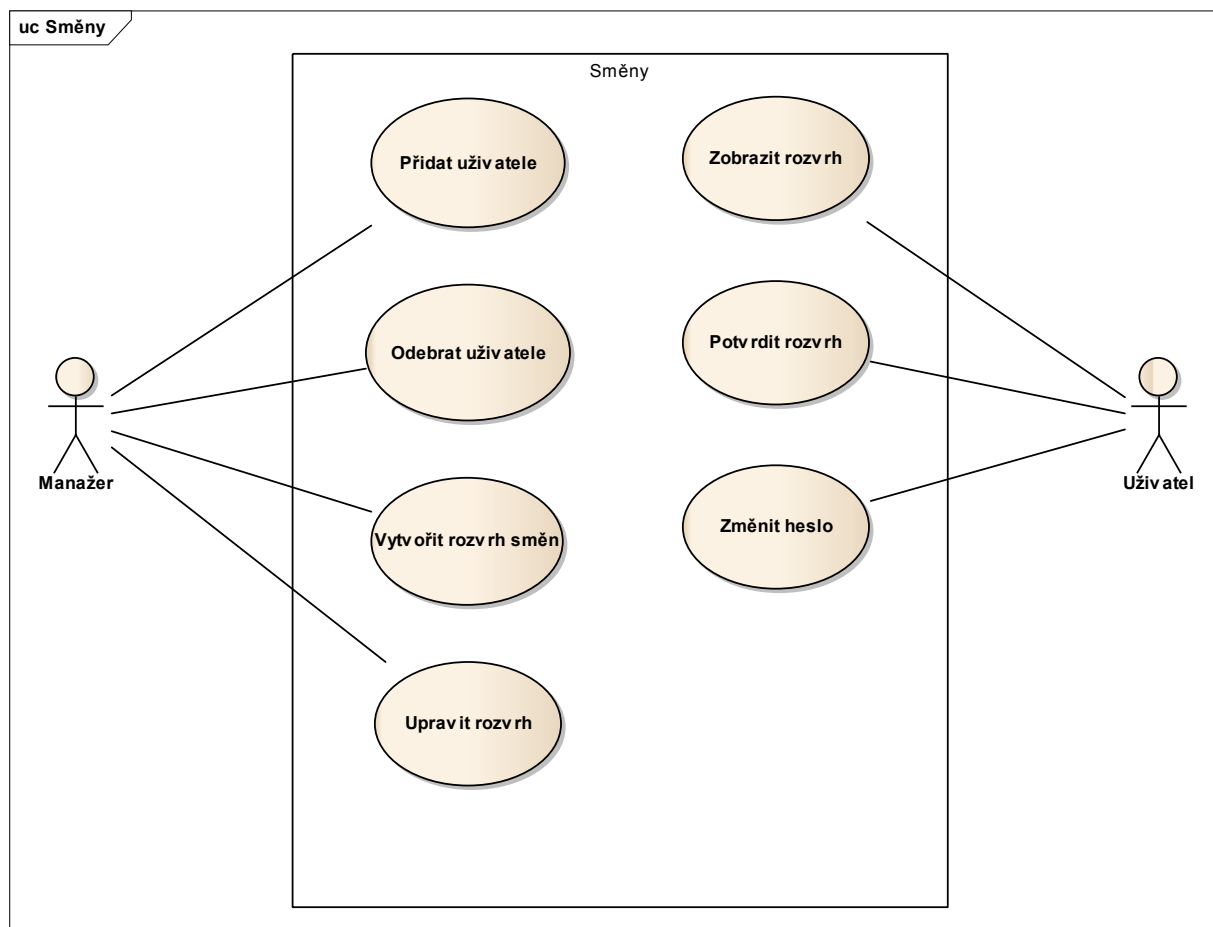


Figure: 13

Manažer**Uživatel****Odebrat uživatele****Potvrdit rozvrh****Přidat uživatele**

Upravit rozvrh

Vytvořit rozvrh směn

Změnit heslo

Zobrazit rozvrh

Seznam položek skladu

Created on 27.10.2013, Last Modified: 27.10.2013

Seznam položek - Use Case

Created on 20.10.2013, Last Modified: 1.11.2013

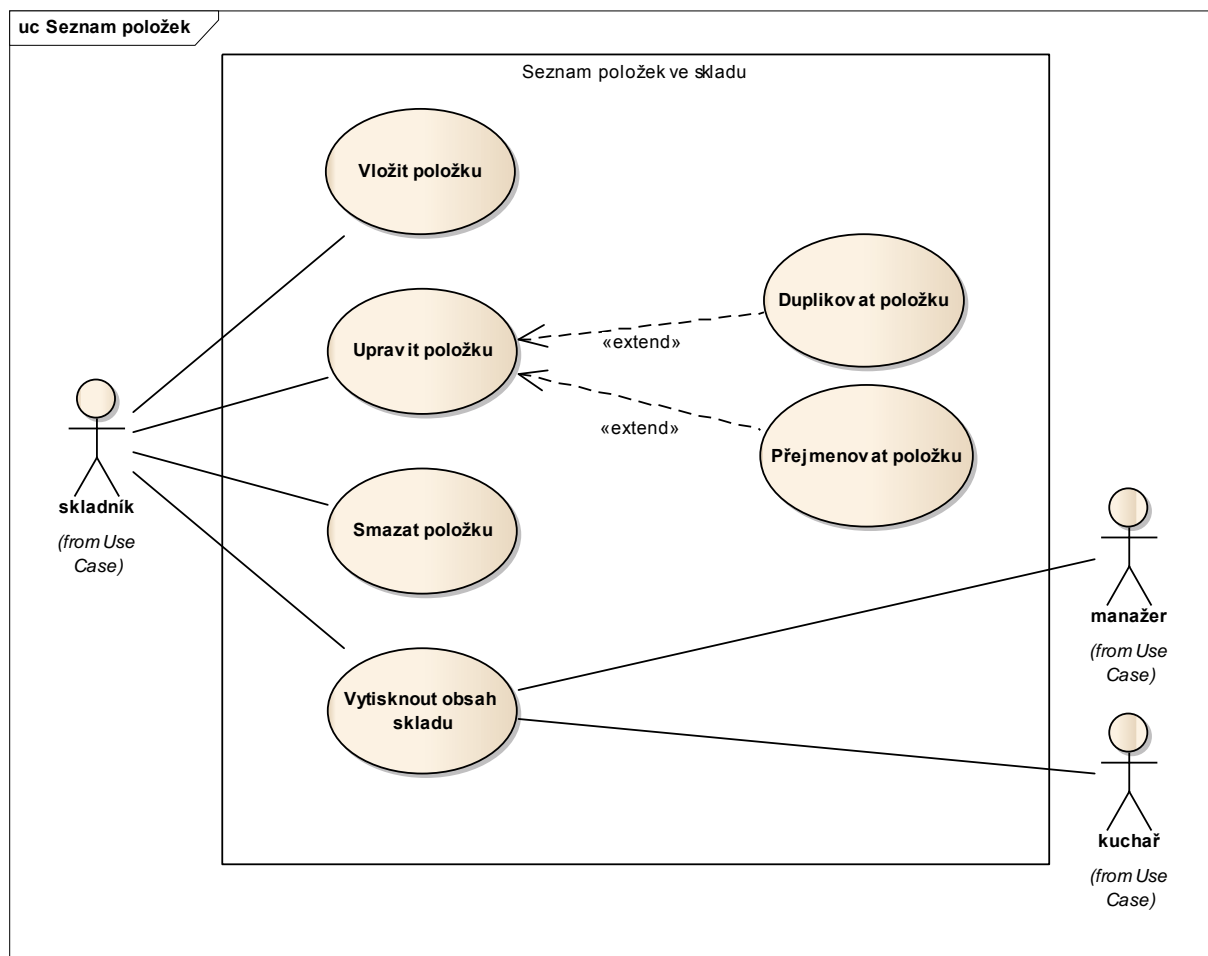


Figure: 14

Duplikovat položku

Pojmenovat seznam položek

Přejmenovat položku

Smazat položku

Upravit položku

Vložit položku

Vytisknout obsah skladu

Vytisknout seznam položek

Vytvořit seznam položek

Změnit množství položky

Správa dodavatelů

Created on 27.10.2013, Last Modified: 27.10.2013

Správa dodavatelů - Use Case

Created on 20.10.2013, Last Modified: 1.11.2013

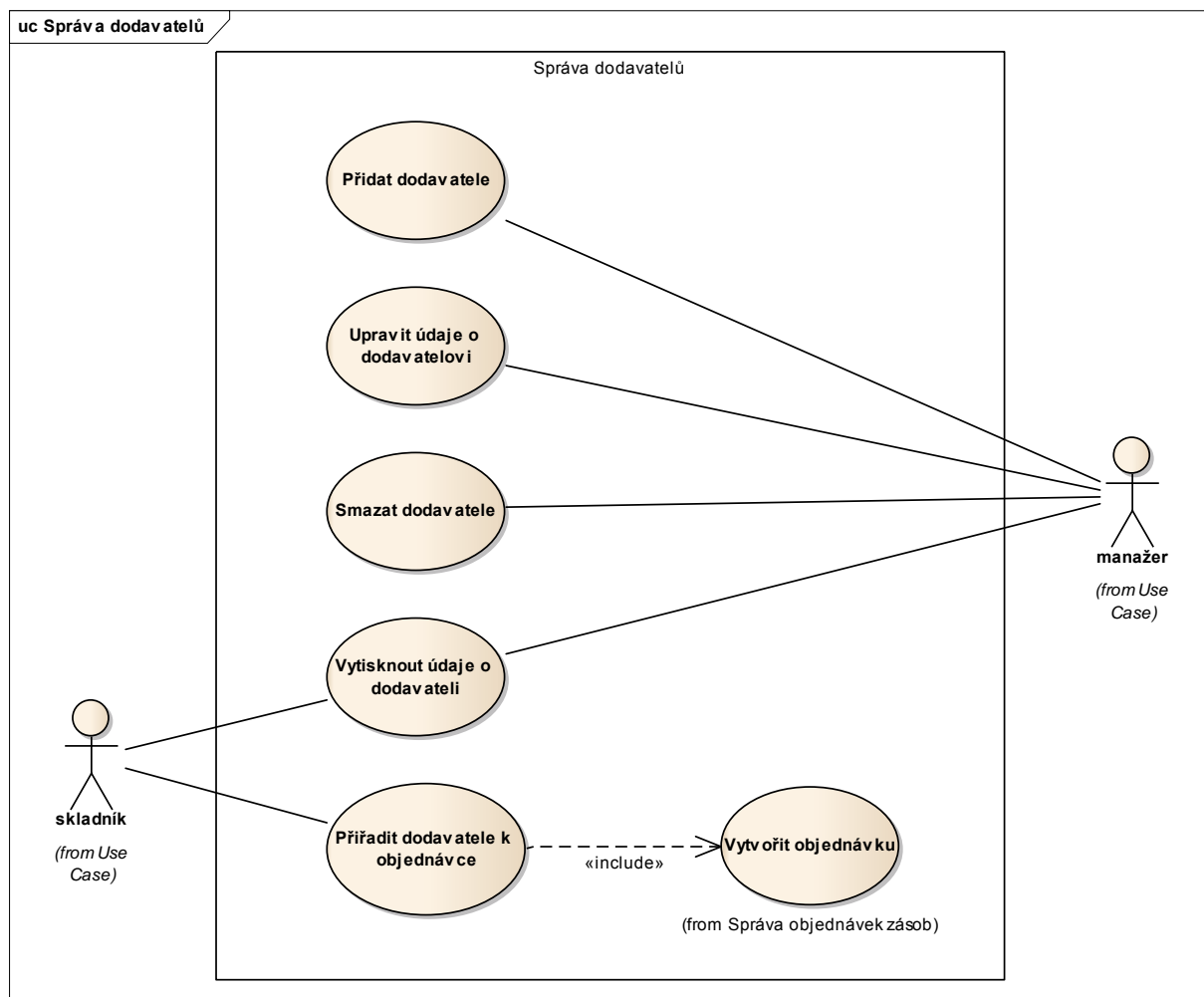


Figure: 15

Přidat dodavatele

Přiřadit dodavatele k objednávce

Smazat dodavatele

Upravit údaje o dodavateli

Vytisknout údaje o dodavateli

Vytvořit objednávku

(from Správa objednávek zásob)

Správa jídelního lístku

Created on 27.10.2013, Last Modified: 27.10.2013

Seznam položek jídelního lístku - Use Case

Created on 26.10.2013, Last Modified: 1.11.2013

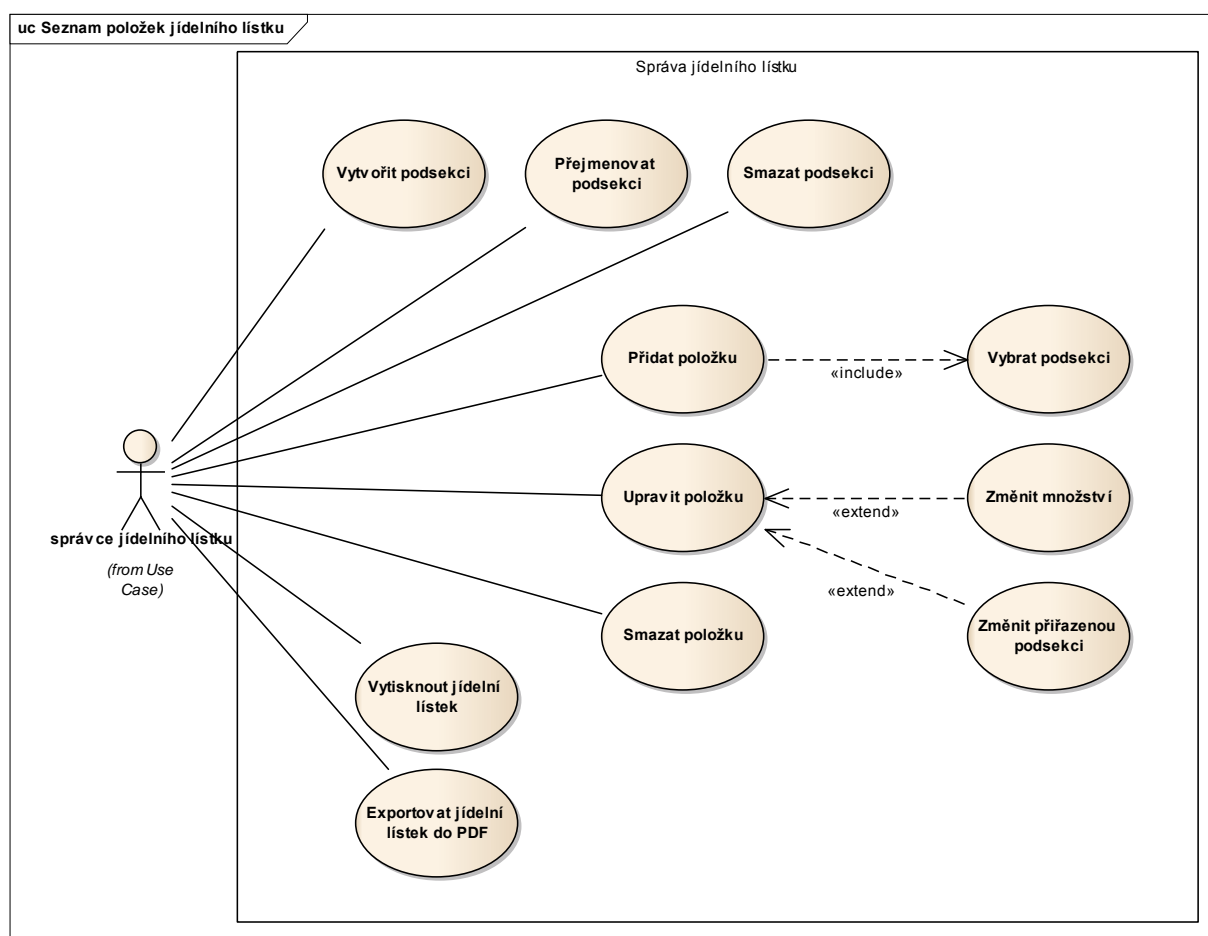


Figure: 16

Exportovat jídelní lístek do PDF

Přejmenovat podsekcí

Přidat položku

Smazat podsekcí

Smazat položku

Upravit položku

Vybrat podsekcí

Vytisknout jídelní lístek

Vytvořit podsekcí

Např. kuřecí pochoutky, nealkoholické nápoje atd .

Změnit množství

Změnit přiřazenou podsekcí

Správa objednávek zásob

Created on 27.10.2013, Last Modified: 27.10.2013

Objednávky - Use Case

Created on 20.10.2013, Last Modified: 1.11.2013

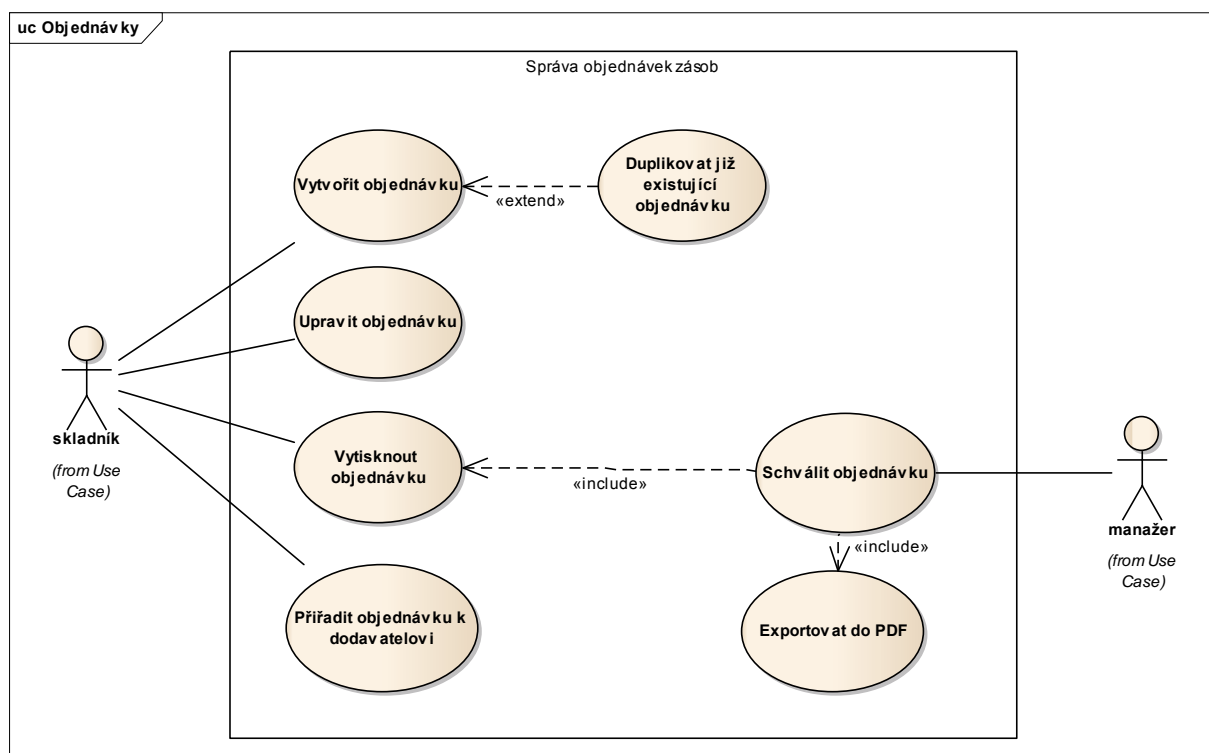


Figure: 17

Duplikovat již existující objednávku

Exportovat do PDF

Přiřadit objednávku k dodavateli

Schválit objednávku

Upravit objednávku

Vytisknout objednávku

Vytvořit objednávku

Zaplacení

Created on 27.10.2013, Last Modified: 27.10.2013

Zaplacení - Use Case

Created on 19.11.2005, Last Modified: 1.11.2013

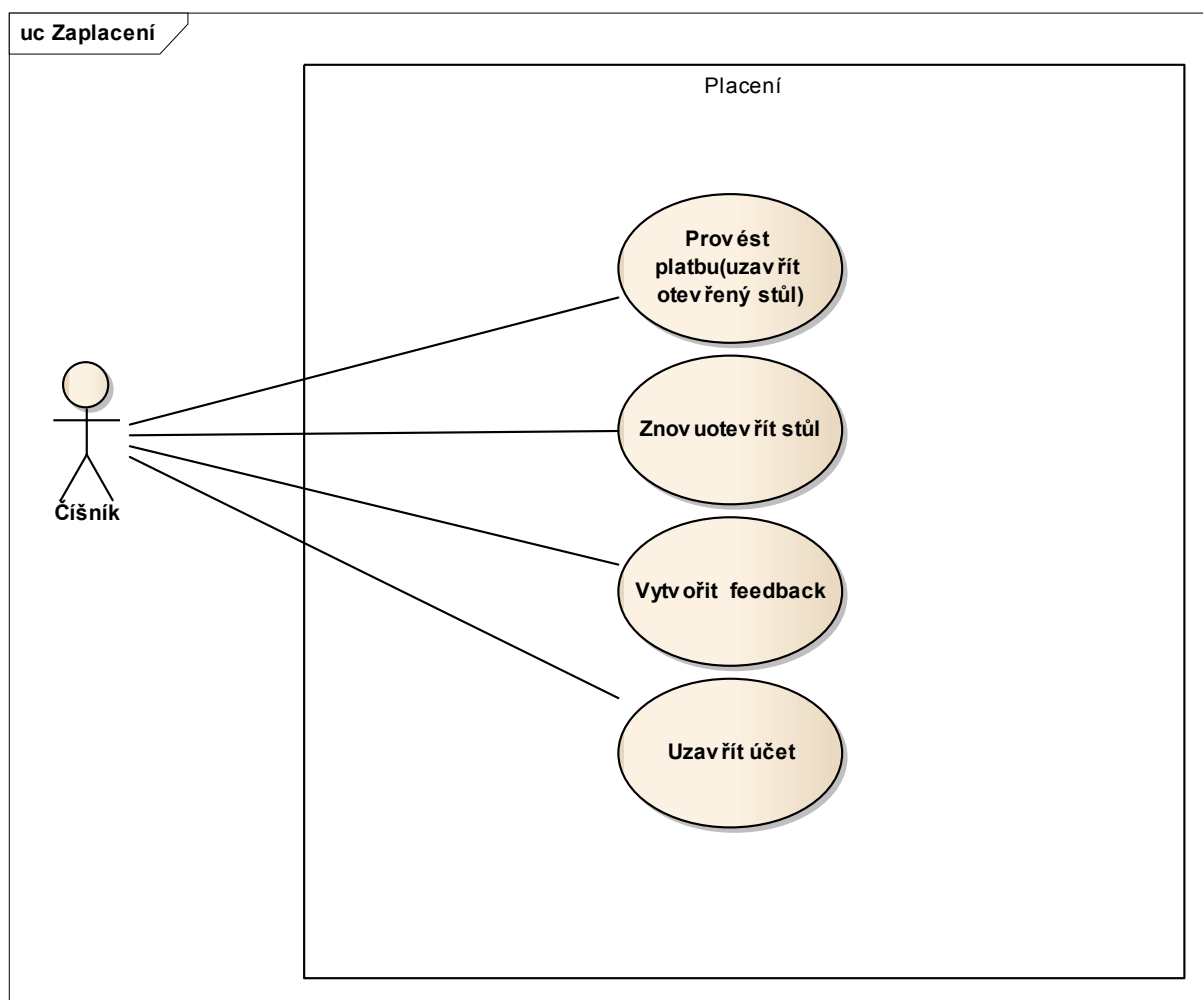


Figure: 18

Číšník

Provést platbu(uzavřít otevřený stůl)

Uzavřít účet

Vytvořit feedback

Znovuotevřít stůl

Kdo	Use Case	Požadavky
číšník	Rezervovat stůl	Systém bude umožňovat označovat stoly jako rezervované včetně konkrétního data a času (tedy i na jiné dny).
	Zadat objednávku do terminál	Systém bude na terminálu evidovat objednávky dle fyzických stolů v restauraci. Systém bude umožňovat při objednávání více způsobů zadávání – výběr ze seznamu (jídelního lístku) včetně jeho filtrování psaním (částí) názvu položky. Systém bude z jídelního lístku v terminálu automaticky označovat položky, které byly z kuchyně označeny příznakem nedostatku surovin. Systém bude v jídelním lístku v terminálu automaticky označovat položky, které byly z kuchyně označeny příznakem zdržení. Systém bude umožňovat současně využívání přes více terminálů, které budou mít k dispozici stejná data a informace o existujících objednávkách.
	Změnit položky na objednávce viz Zadat objednávku do terminálu (+ speciální objednávky)	Systém bude odlišovat stav položek k objednávce – objednáno, vaří se v kuchyni, příznak zdržení/nedostatku surovin, poznámka, stornováno, doneseno, zaplaceno, .. Systém umožní průběžné úpravy objednávek – přidávání/odstraňování položek a bude tyto změny také aktualizovat na výstupu do kuchyně. Systém umožní manuální jednorázové úpravy ingrediencí položky na objednávce včetně poznámky pro kuchaře (např. „bez sýru“ nebo změna přílohy apod.)- U manuálně editovaných položek objednávky bude možné připočítat případné ingredience jako další položky, nebo je naopak odečítat.
kuchař	Připravit platbu (+ účtenka)	Systém umožní rozdělit jednu objednávku (stůl) na více objednávek (pro více oddělených plateb) a vytisknout pro ně samostatné účty. Systém umožní zaplatit jen část položek z objednávky (viz předchozí bod) a zbytek ponechat otevřený. Systém umožní číšníkovi nastavovat individuální slevy pro objednávky v případě reklamací ze strany zákazníka na jednotlivé položky. Systém bude odlišovat stav položek k objednávce – objednáno, vaří se v kuchyni, příznak zdržení/nedostatku surovin, poznámka, stornováno, doneseno, zaplaceno, ..
	Přidat informaci pro číšníka	Systém umožní v případě nedostatku surovin pro objednávku apod. položku z kuchyně stornovat a označit odpovídajícím příznakem = signál pro číšníka. Systém umožní k položkám na objednávce přidávat samostatnou poznámku pro číšníka, např. „z důvodu ... zdržení x minut“.
	Potvrdit stav objednávky	Systém bude odlišovat stav položek k objednávce – objednáno, vaří se v kuchyni, příznak zdržení/nedostatku surovin, poznámka, stornováno, doneseno, zaplaceno, ..
	Evidovat předpokládané zásoby	Systém umožní v případě nedostatku surovin pro objednávku apod. položku z kuchyně stornovat a označit odpovídajícím příznakem = signál pro číšníka.
	Procházet seznam zadaných o	Systém bude upozorňovat kuchaře na dlouho čekající položky. Systém bude v kuchyni zobrazovat u každého jídla zobrazovat počet jeho objednávek – pro možnost vaření ve větším množství nebo použití uvařeného jídla pro jinou objednávku
skladník	Spravovat seznam položek ve	Systém bude mít seznam položek ve skladu. Tento seznam bude evidovat veškeré uložené potraviny a jiné zásoby jako jednotlivé položky. Systém bude schopen přidat položky do seznamu. Každé položce bude nastavit jméno a množství v kusech, gramech, kilogramech a litrech.
skladník, kuchař, manažer		Systém bude schopen do seznamu položek ve skladu jednotlivé položky přidávat, mazat a upravovat. Upravování umožní duplikaci položky nebo její přejmenování. Systém bude schopen vytisknout obsah skladu. Tištěná podoba bude obsahovat v hlavičce datum vytisknutí a v těle dokumentu na každém řádku jméno položky a její množs
manažer	Spravovat dodavatele	Systém bude mít seznam dodavatelů. Tento seznam bude evidovat dodavatele restaurace spolu s jejich údaji. Systém bude schopen do seznamu přidávat nové dodavatele. U každého nového záznamu musí být uvedeno jméno, adresa, faturační údaje a kontakt. Systém bude umožňovat upravení údajů jednotlivých dodavatelů. Každému dodavateli půjde změnit adresu, faturační údaje a kontakt.

manažer, skladník skladník	Systém bude umožňovat smazání dodavatele. Systém bude schopen vytisknout údaje o dodavateli. Tištěná podoba bude obsahovat všechny uložené údaje o dodavateli. Systém bude schopen přiřadit dodavatele k již vytvořené objednávce. Objednávání zboží bude mít na starosti skladník.	
skladník	Spravovat objednávky zásob	<p>Systém bude mít správu objednávek zásob. Ta se bude starat o objednávky nových zásob.</p> <p>Systém bude umět vytvořit objednávku.</p> <p>Systém bude umět upravit objednávku. Úprava umožní změnit dodavatele nebo seznam objednávaných položek.</p> <p>Systém bude schopen přiřadit vytvořenou objednávku konkrétnímu dodavateli ze seznamu dodavatelů.</p> <p>Systém bude schopen vytisknout objednávku. Ta bude v hlavičce obsahovat informace o dodavateli - jméno, fakturační údaje a kontakt. V tělu zprávy bude seznam objedná</p> <p>Systém umožní manažerovi schválení objednávky. Schválení bude doprovázeno vytisknutím kopie objednávky a exportování tohoto dokumentu do formátu .PDF.</p>
manažer		
číšník, kuch	Spravovat jídelní lístek	<p>Systém bude mít správu jídelního lístku. Ta se bude starat o obsah jídelního lístku.</p> <p>Systém bude spravovat jídelní lístek formou podsekci. Jídelní lístek bude obsahovat několik podsekci pro různé druhy jídel/nápojů. Každá položka musí být v právě jedné poc</p> <p>Systém bude umět vytvářet podsekke. Při vytváření bude třeba zadat jméno této nové podsekke.</p> <p>Systém bude umět upravovat podsekke. Úprava umožní změnit jméno této podsekke.</p> <p>Systém bude schopne smazat podsekke. Smazáním se z jídelního lístku odstraní i všechny položky, které byli přiřazené do dané podsekke.</p> <p>Systém bude schopen přidávat položky. Každá položka bude mít cenu, jméno a množství udávané v gramech, kusech, litrech nebo mililitrech. Přidání položky si bezpodmíne</p> <p>Systém bude umět upravovat položky. Úprava umožní změnu množství nebo přesunutí do jiné podsekke.</p> <p>Systém bude schopen smazat položky z jídelního lístku.</p> <p>Systém bude umět vytisknout jídelní lístek. Každá podsekke bude začínat na nové straně. V hlavičce stránky bude uvedeno jméno podsekke a v těle stránky budou jednotlivé</p> <p>Systém bude umět exportovat jídelní lístek do PDF ve stejné podobě jako při tištění. Každá podsekke bude začínat na nové straně. V hlavičce stránky bude uvedeno jméno p</p>
číšník, man	Feedback	<p>Sysém bude zahrnovat aplikaci pro feedback. Tato aplikace umožní návštěvníkům při placení zhodnotit různé aspekty restaurace pomocí stupnice 1 až 5 hvězdiček.</p> <p>Systém bude schopen data z aplikace odeslat ihned po vyplnění formuláře do vzdáleného uložště.</p> <p>Aplikace na feedback bude dostupná pro mobilní zařízení, a to na operační systémy iOS a Android.</p> <p>Aplikace na feedback se bude schopna přizpůsobit různým velikostem displejů.</p> <p>Systém bude hodnocení spojoval s konkrétní účtenkou pomocí identifikačního čísla účtenky. Před samotným hodnocením zadá obsluha toto číslo do aplikace pro feedback,</p> <p>Systém bude podávat hlášení o nových hodnoceních oprávněnému uživateli.</p> <p>Systém bude mít ochranu před několikanásobným hlasováním jedním zákazníkem. Každé identifikační číslo účtenky se může zúčastnit hlasování pouze jednou.</p> <p>Systém umožní resetovat celé hodnocení uživatelem, ovšem pouze před odesláním do vzdáleného uložště.</p> <p>Systém umožní pověřenému uživateli vstup do hodnocení, kde ho může upravovat.</p> <p>Systém bude mít zakomponovaný proces změn a půjde tedy zjistit jakákoliv zpětná změna hodnocení.</p> <p>Systém bude shromažďovat výsledky hodnocení a bude z něj tvořit grafy, statistiky a tabulky.</p>
manažer, č	Proces směn	<p>Systém bude mít správu směn, která bude mít na starost tvorbu rozvrhů pro zaměstnance restaurace.</p> <p>Systém umožní přidávat a odebírat uživatele směn. Při vytváření nového uživatele bude povinné jméno, příjmení, rodné číslo, uživatelské jméno, heslo a funkce v systému. L</p> <p>Systém umožní měnit uživateli jeho heslo. To půjde pouze skrz potvrzovací e-mail. Nové heslo musí obsahovat minimálně jedno velké písmeno a jednu číslici.</p> <p>Systém bude schopný zobrazit všechny směny nebo směny právě jednoho uživatele.</p> <p>Systém bude schopný generovat automatický rozvrh směn.</p> <p>Systém umožní pověřenému uživateli (manažerovi) editovat, mazat a přidávat směny uživatelům.</p> <p>Systém bude zahrnovat desktopovou aplikaci pro rychlý přehled směn uživatele. Aplikace musí fungovat na OS Windows XP a výš.</p> <p>Systém bude mít funkci na tisk rozvrhů a na ukládání rozvrhů do PDF.</p>