Par souci d’innovation, M. van der Westhuizen, chef acclamé et titulaire d’une étoile Michelin, cherche à diversifier son portefeuille gastronomique tout en préservant un aspect « élitiste » dans sa clientèle.

D’autre part, la popularité de la cuisine d’Europe Centrale a vu un pic de popularité au Proche-Orient. Bien que certains établissements ont pu captiver l’attention des consommateurs, ils ne présentent que des menus limités.

A cet effet, *Das Deutsche Bistro* souhaite entamer ses opérations à Beyrouth, pour sa première phase sous forme de bistrot à distance. D’une part, ce modèle permet de prendre en considération les diverses précautions et restrictions pandémiques. D’autre part, les frais d’établissement sont minimisés durant cette phase. Au cas où le bistrot ne retient pas le succès désiré, les coûts sont aussi minimisés.

Etant à distance, la gestion des commandes doit donc être effectuée sous forme d’une application Web, facilement maintenable. La contrainte élitiste est caractérisée par l’absence de registration en ligne. Durant cette phase, la base clientèle est retenue exclusivement par l’administration. Les clients retenus reçoivent leurs crédits d’accès à travers un réseau externe.

Pour cette première phase, aucun système de gestion de contenu CMS n’est prévu. L’administration a jugé préférable d’accepter cette mesure pour rapprocher les délais de lancement. L’application est limitée pour cette phase d’assurer les fonctionnalités suivantes :

* Authentification sur le système afin de pouvoir l’utiliser.
* Génération dynamique du menu.
* Gestion de panier.
* Commandes
* Historique des commandes.

En raison de la crise bancaire, le module de paiement en ligne est aussi ajourné vers la phase 2, avant laquelle la négociation avec les banques sera finalisée.