

Бизнес-требования к информационной системе.

1. Введение

Название: «RestaurantPRO»

Область применения программного продукта: предприятия, предоставляющие услуги общественного питания, организации потребления и обслуживания.

2. Назначение разработки

Программный продукт «RestaurantPRO» – это комплекс профессиональных средств для повышения эффективности работы ресторана, кафе, бара и других предприятий, оказывающих услуги общественного питания.

3. Требования к программе или программному изделию

3.1. Требования к функциональным характеристикам

3.1.1. Доступ к использованию ИС осуществляется путем авторизации с помощью ключ-карты. В зависимости от должности различные интерфейсы главного экрана.

3.1.2. Размещение клиентов

3.1.2.1. Просмотр и изменение карты размещения.

1. Администратор нажимает на главном экране на форму «Карта размещения».
2. На экране появляется карта размещения клиентов с соответствующими обозначениями: красный столик – занято, зеленый столик – свободно, желтый столик – резерв.
3. Администратор нажимает на столик, выбранный в соответствии с пожеланиями клиента, и выбирает опцию «Разместить клиентов».

3.1.2.2. Закрепление официанта за столиком, передача заказа другому официанту в связи с окончанием смены.

1. Официант нажимает на главном экране на форму «Карта размещения», нажимает на столик и выбирает опцию «Закрепить».

3.1.3. Оформление заказа(-ов)

3.1.3.1. Наличие электронной версии меню.

3.1.3.2. Прием заказов и дозаказов (в том числе отказы от блюд), формирование предстоимости заказа.

1. Официант нажимает на главном экране на форму «Карта размещения», выбирает соответствующий столик и опцию «Форма заказа».
2. Из электронной версии меню официант добавляет заказанные блюда в «Форму заказа».
3. Автоматически формируется предстоимость заказа на основе данных из электронного меню.

3.1.3.3. Разделение/объединение заказов.

1. Официант нажимает на главном экране на форму «Карта размещения», выбирает соответствующий столик и опцию «Объединить заказ с», выбирает столик для объединения на карте размещения.
2. Официант нажимает на главном экране на форму «Карта размещения», выбирает соответствующий столик и опцию «Разделить заказ» и формирует отдельные заказы на форме, представленной в виде таблицы (Старый заказ – Новый заказ), переносит блюда из столбца «Старый заказ» в столбец «Новый заказ» и нажимает «Готово». Теперь

при нажатии на столик можно выбрать какой из заказов изменить из выпадающего списка.

3.1.4. Выполнение заказа(-ов)

3.1.4.1. Оперативное подтверждение готовности блюд.

1. Повар на главном экране выбирает форму «Заказы», выбирает соответствующий заказ, нажимает на кнопку «Готово» у приготовленного блюда.
2. На экран официантов приходит оповещение о готовности блюда.

3.1.4.2. Оповещение о необходимости замены/невозможности приготовления блюда.

1. Повар на главном экране выбирает форму «Заказы», выбирает соответствующий заказ, нажимает на кнопку «Замена/Отмена» у заказанного блюда.
2. На экран официантов приходит оповещение.

3.1.4.3. Калькуляция стоимости блюда с учетом возможных замен недостающих продуктов.

1. Автоматический пересчет стоимости блюда с учетом замен с последующим изменением предстоимости заказа.

3.1.5. Заккрытие заказа(-ов)

3.1.5.1. Формирование итогового чека.

1. Официант нажимает на главном экране на форму «Карта размещения», выбирает столик и опцию «Закреть».
2. Происходит автоматический переход на страницу «Итоговый чек».

3.1.5.2. Печать счетов, чеков на сервисных принтерах и фискальных регистраторах.

1. На странице «Итоговый чек» официант нажимает на кнопку «Печать».

3.1.5.3. Использование дисконтных систем.

1. Официант нажимает на главном экране на форму «Карта размещения», выбирает столик и опцию «Применить скидочную программу».
2. Из выпадающего списка официант выбирает нужную скидочную программу.

3.1.6. Формирование отчетности

3.1.6.1. Отчетность формируется автоматически еженедельно.

3.1.6.2. Отчетность в разрезе продаж: популярность блюд, товаров, товарных групп; загруженность предприятия по дням, часам; эффективность работы сотрудников, посещаемость клиентов, другие финансовые и товарные отчеты.

3.1.6.3. Отчеты об отказах блюд.

3.2. Требования к надежности

3.2.1. Время реакции на ввод данных не должно превышать двух минут для любого 5-минутного периода. О любых неполадках следует сообщать службе поддержки для устранения инцидента.

3.2.2. Гарантируется, что услуга будет выходить из строя не чаще двух раз в год.

3.2.3. Время восстановления после отказа

Наименование уровня сервиса	Наличие удаленного доступа		Отсутствие удаленного доступа	
	Время реакции (в минутах)	Время устранения (в часах)	Время реакции (в минутах)	Время устранения (в часах)
Аварийный (Полный отказ ИС)	20	1 - 3	30	1,5 – 5
Средний (Частичный отказ ИС)	30	2 – 4	40	3,5 – 5
Низкий (Программные неисправности, не влияющие на работу ИС в целом)	60	По согласованию	60	По согласованию

3.3. Условия эксплуатации

3.3.1. Вид технического обслуживания: регламентированное (по специальному графику).

3.3.2. Квалификация персонала. Для работы с программным продуктом необходимы минимальные навыки работы с компьютером.

3.4. Требования к составу и параметрам технических средств

Windows 10 Корпоративная x86/x64 или Windows 8.1 Корпоративная x86/x64 и соответствующая аппаратура.

4. Требования к программной документации

4.1. Руководство по использованию программного продукта «RestaurantPRO».