Checker:

תיאור כללי :

מערכת לניהול המטבח במסעדה, דרכה יוכל המטבח להתנהל באופן היעיל ביותר וכן המטיב ללקוחות ביחס למצבי השונים האפשריים במסעדה.

לעובדי המטבח תהיה אפשרות לראות את הבונים והמנות על מסך בצורה מסודרת וברורה ובנוסף המערכת תיצור סדר עבודה בהתאם לאלמנטים שנציג בהמשך

בנוסף המערכת תנסה לשמור על מצב אופטימלי למסעדה ע"י תקשורת בין אגפי המטבח עצמו וכן אל מול הצוות הפרונטלי (שמייצר את הבונים)

מטרותיה העיקריות :

* הצגת המנות שיש להכין בצורה ברורה ובהירה
* ניהול סדר המנות בצורה מושכלת
* יצירת סנכרון בין אגפי המטבח (גם אם הם לא נמצאים באותו החלל)
* יצירת סטטיסטיקות למסעדה בנוגע לאיכות העבודה היומית / חודשית באופן שמאפשר לזהות נקודות חולשה (מנות שדורשות יותר מיני זמן בפועל )
* זיהוי מצבים בהם עתיד להיווצר מצבי לחץ גדולים מידי למטבח ותגובה תואמת על מנת להימנע ממצבים אילו

המערכת מציגה לכל פס במטבח מסך משלו עם המנות הבאות

(כולל ספירה של מנות כוללת על מנת לייעל את העבודה)

וכן מסך חיצוני בכל אזור ממנו יוצאות מנות

(המסך אינו סופר מנות אלא מציג אותן לפי המקור אליו צריכה להגיע המנה)

המלצרים יסמנו את המנות כאשר הם יוצאות מהמטבח המערכת דורשת תקשורת עם המשתמש וכך נקל על המטבח כדי שהתקשורת מולו תהיה מינימלית

נציין שבשלב זה עליה להניח שהיא מסונכרנת עם האפליקציה אשר בשימוש ע"י הצוות הפרונטלי (קלט פלט בלבד)

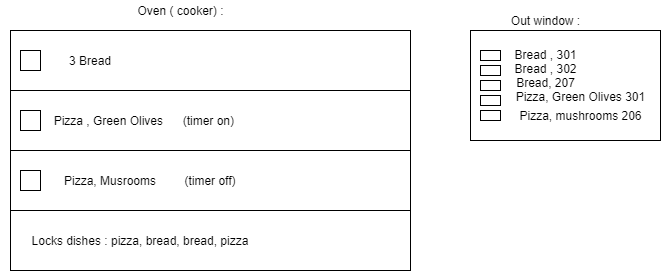
תיאור כללי לפריט (מנה) :

* סוג המנה (ראשונה / עיקרית קינוח )
* אגף אליו שייכת (פס חם, פס קר , תנור וכו..)
* זמן הכנה ממוצע
* זמן הכנה ממוצע בפיק
* שינויים
* תמונה (כוללת שינויים אפשרים במנה)

תיאור כללי לרשימת מנות יחידה (בון ) :

* סוג ( רק ראשונות / עיקריות/ קינוחים , מעורב )
* זמן כניסה
* חישוב זמן הכנה אופטימלי
* חישוב זמן הכנה אופטימלי בפיק
* מספר שולחן (שיוך)

תיאור כללי למסך :



הסבר :

משמאל מסך לדוגמא של הפס המתאר תנור

מציג יכולת לאחד מנות דומות – למשל להכניס מספר לחמים במקביל לתנור

וכן יכולת לפרק מנות מאחר ויש בהן שינויים

בנוסף האגף דורש עבודה עם טיימר – מתזמן את זמן המנות בתנור + מאפשר לטבח להתעסק במספר דברים במקביל

מימין מסך חיצוני מציג את כלל המנות שנקלטו לאגף

מפרק את המנות לפי סדר ההוצאה שלהן ופירוט שולחן , בעת הוצאת מנה על המוציא לסמן את המנה שלקח

(נשקול למיין את הפלט כדי לשפר את הקריאות , בונים עם מספר שולחן זהה צריכים להיות מאוחדים אבל יכול להיות שזה יקר)

פירוט פונקציונליות :

* הצגת המנות שיש להכין בצורה ברורה ובהירה :

לכל מנה יש הצגה ברורה על המסך , תמונה (אולי בלחיצה) וצבע לפי מצב (המתנה רבה?)

* ניהול סדר המנות בצורה מושכלת :

המערכת קולטת בונים מנתחת אותם , מקשרת אותם לתמונה , מסווגת אותם ובסוף מעבירה את המידע לכל אגף שקיים בה

בתוך כל אגף תתנהל רשימת המנות בהתאם – רשימה של פריטים שנמצאים בהכנה

- רשימת פריטים שנמצאים לפני הכנה(איחוד)

- רשימת פרטים נעולים (עיקרית מחכה לראשונה)

(נציין שגם מנה ראשונה תהיה תחילה ברשימת הפריטים הנעולים כדי לספק זמן קצר לחישוב וכן המתנה, לא מחושבת, לעריכת שולחן או שתיה)

כאשר מנה מסיימת את זמן הנעילה שלה היא מועברת לרשימת הפריטים שנמצאים לפני הכנה , שם היא תקבל מיקום הוגן ביחס לסוג שלה – ראשונה עיקרית וכו

בשלב זה המערכת מאחדת בין מנות המאפשרות איחוד שלהן (למשל לחם מאפשר ,פיצה לא)

כאשר מנה / מנות יוצאות מרשימת הפריטים בהכנה (כלומר סומנו) המערכת מעדכנת את רשימת הפריטים בהכנה לפי מגבלות שיגדרו מראש

* יצירת סנכרון בין אגפי המטבח :

המערכת שומרת על תקשורת בין האגפים שלה ומאפשרת ליצור סדר הוצאת מנות נכון , כל אובייקט מסוג מנה ידווח על עצמו כאשר הוא כבר לא במצב נעול ובכך יאפשר להכניסו לרשימת לפני הכנה , בהתאם לדרישות קדם שלה

* יצירת סטטיסטיקות למסעדה בנוגע לאיכות העבודה היומית / חודשית :

המערכת תנתח את הביצועים של המסעדה בזמן אמת על ידי איסוף הנתונים ושמירתם , כך שלפני סיום היום או בהתאם לבקשת המשתמש תציג ניתוח כולל : מנה , זמן ממוצע , זמן ממוצע בפיק

באופן דומה תוכל לעשות הסקה חודשית

* זיהוי מצבים בהם עתיד להיווצר מצבי לחץ גדולים מידי למטבח ותגובה תואמת :

המערכת תזהה מצבים בהם איזון עלול לצאת משליטה (למשל מגבלות תוכלת התנורים במסעדה) , בשלב הראשוני היא תדווח על כך לצוות הפרונטלי בבקשה להימנע כרגע מהוספת מנות מהסוג שלה (פיצות נוספות ) בשלב הבא תסמן את כלל מנות האגף

(דבר המאפשר גם להודיע ללקוח שמנות מהאגף עשויות להתעכב כרגע)

ובשלב שלאחר מכן תנעל אפשרות להכנסת פריטים נוספים לאגף (אופציונלי)