

Requisitos mínimos para o projeto de atendimento ao cliente de um restaurante

- ❶ Manter convênio com estacionamento, de modo que clientes não paguem.
(EXCLUÍDO)
- ❷ Fornecer opções de refeições à *La Carte* e *self-service*: valor por quilo ou fixo por pessoa (lembrar que crianças podem pagar menos). Tais opções podem ser oferecidas conjuntamente ou não, em horários estipulados pela Gerência.
- ❸ Deve haver a opção de venda de bebidas, já incluída ou não no preço das opções de refeições.
- ❹ Deve haver opção de compra de “miudezas” extras, como balas, chocolates, sorvetes, cigarros, etc.
- ❺ Oferecer serviços com *garçons*. Lembrar que é importante saber os horários de atendimento dos *garçons*, mas não se trata de um sistema de RH.
- ❻ Manter convênio com empresas, de modo que sejam concedidos descontos especiais e/ou que a conta vá diretamente para a empresa.
- ❼ Controle do estoque de alimentos perecíveis e não perecíveis, de modo que a baixa de itens no sistema gere relatórios de orientação para compras de reposição periodicamente. Podem incluir, ou não, orientação de fornecedores. Diferenciação de classes de usuários para acesso às informações do sistema.
(EXCLUÍDO)
- ❽ Deve ser permitido que sejam feitas reservas por Internet e por telefone, bem como entrega de itens a distância (*disk-restaurant* ou *click-restaurant*).
(EXCLUÍDO)