背景資訊&目標:

許多餐飲業目前都還在以紙筆的方式營運餐廳，缺乏自動化，此外在記錄維護紙張上會耗費太多人力與時間。此專案的目標受眾為傳統經營方式的中小型餐廳，透過引進此餐飲管理系統，來達到餐桌管理、點餐的自動化，進而提高餐飲人員的服務效率以及餐廳的營收，並且將所有數據自動儲存到資料庫，以利於做營運分析。

–使用人員:領檯人員、服務生、廚師、雜工、經理

–功能:

依照各自的職位登入各自的帳號，使用不同功能

領檯人員:

1. 查看各餐桌狀態、修改餐桌狀態(入座、可使用、需清潔、已訂位)

服務生:

1. 查看各餐桌狀態
2. 查看各餐桌訂單狀況
3. 新增/修改訂單(點餐、取消餐點)

廚師:

1. 查看各餐桌訂單狀況(以先入先出方式顯示訂單)
2. 修改菜單餐點(已賣完，菜單上去掉該餐點)
3. 通知服務生出餐

雜工:

1. 查看各餐桌狀態(是否需要清潔)

經理:

1. 查看各餐桌狀態
2. 增加/減少桌數
3. 查看所有員工檔案(員工資訊及其負責工作、雇用時間、人員效率)
4. 創建/修改員工檔案(紀錄、授權限制員工的活動)
5. 查看各種銷售報表(營業額、銷售分析、熱門單品)

\*銷售分析像是: 周轉率(或平均周轉時間)、庫存追蹤紀錄、詳細收入詳細資訊、人均消費