**Requerimientos de Usuario para el Restaurante “Madam Tusan”**

La administración de restaurante requiere de un sistema que le permita la administración de diferentes locales del restaurante. Los locales actuales son los siguientes

Interfaz de usuario gráfica, Escala de tiempo

Descripción generada automáticamente con confianza media

Pero debería permitir agregar o retirar locales.

También debería permitir la administración de la carta, para que pueda aparecer en forma digital, con fotografías, descripciones y precios, así como combos o promociones que pudiésemos brindar. La carta actual es la siguiente:



Se desea que el sistema permita realizar reservas, para lo cual se debe indicar el nombre y apellido de la persona que reserva y de cuantos comensales se trata, así como la hora en que se apersonará al restaurante. El sistema debe considerar la disponibilidad de mesas para realizar la reservación teniendo en cuenta que cada mesa puede albergar a 4 comensales como máximo. Debe considerar la opción de unir mesas para poder acomodar a los comensales.

Si bien es cierto que no se tiene certeza del tiempo en que los comensales permanecen en el local, se tienen un promedio de 2 horas y este puede extenderse a 1 hora adicional si los grupos son mayores a 8 personas, según lo indican en su experiencia los dueños.

Cuando se acerque un cliente al salón, se le debe solicitar si tiene alguna reserva para ubicarlo en su mesa. En caso no tener reserva, se le recibirá siempre y cuando se tenga espacio o se le indicará la hora aproximada en que se desocuparía una mesa. En ambos casos se realizará la reserva en el sistema.

Se desea que los mozos puedan tomar los pedidos en línea a través de tablets que deben tener una aplicación que usted debe proporcionar, en donde se tomarán los pedidos que deberán viajar automáticamente a la cocina para la preparación de las comidas y al bar para la preparación de las bebidas. Cuando las comidas y bebidas estén listas, los encargados del bar y cocina deberán indicar que está listo al mozo. El mozo entregará el pedido a la mesa y marcará en su Tablet lo entregado para llevar un control de los faltantes. Se admitirán pedidos hasta como máximo una hora antes de la hora de cierre del local, hora en que la cocina y el bar inician su cierra y atienden los últimos pedidos.

Finalizada la comida y cuando el cliente lo solicite, el mozo irá a caja por la cuenta, la cual se cancelará con efectivo o tarjeta lo cual debe ser registrado en caja para llevar el cierre diario. Caja deberá contar el efectivo y sumar los váuchers de pago con tarjeta y los montos deben coincidir con lo expresado en caja. El cajero cerrará el sistema con todo cuadrado y luego de ello se procederá con el cierre físico del local.

También se le solicita que pueda proporcionar una app y/o página web para que los clientes puedan realizar sus pedidos por delivery, en los cuales se debe especificar si se le entregará a domicilio (delivery) o el cliente irá al local a recoger el pedido (to go/pick up); en ambos casos el cliente elegirá el local de donde desea que se le entregue el delivery o que recoja.

En caso de ser a domicilio, el cliente indicará la dirección y persona a la que será entregado el pedido, y la forma de pago; si es con tarjeta, la app cobrará automáticamente y si es efectivo; será pagado al motorizado. El pedido será enviado con un motorizado del local el cual llevará el perdido y el comprobante emitido por caja. Cuando el pedido sea entregado, el motorizado indicará en una app que el pedido fue entregado para que el sistema registre la entrega; y cuando retorne al restaurante, entregará el efectivo para que en caja se registre el pago.

En caso de ser para recoger, el cliente indicará el nombre de la persona a la que será entregado el pedido, y la forma de pago; si es con tarjeta, la app cobrará automáticamente y si es efectivo; será pagado en el local al momento de recogerlo. Cuando el cliente recoja el pedido, se registrará el pago en caso de ser efectivo y que el pedido ya fue recogido.