



ÇANAKKALE ONSEKİZ MART ÜNİVERSİTESİ

BİLGİSAYAR MÜHENDİSLİĞİ

Nesneye Dayalı Analiz ve Tasarım Dersi

Proje Adı: Lokanta Sipariş sistemi (Restaurant Ordering System : ROSys)

Rapor 1: Proje Vizyonu

Grup No: 06

Grup Adı: Firestone

Grup Üyeleri:

Amer Sawan (130401073)

Abdoul Karim Touré (130401078)

DANIŞMAN: Yrd. Doç. Dr. Ali Murat Tiryaki

Lokanta Sipariş sistemi

Restaurant Odering System : ROSys

ROSys Hakkında Vizyonumuz:

1. Giriş (Introduction):

Lokanta yönetimi ve yemek siparişi sistemi, batı dünyasındaki çoğu restoranın benimsediği en yeni servislerden biridir. Bu yöntemle restoran yönetimi ve yiyecek siparişleri kolaylaşır. Bu nedenle, bu projede tasarlanan sistem, müşterilerin yiyeceklerini otomatik olarak sipariş etmelerini sağlayacak bir sipariş sistemidir. Lokanta sipariş sistemi mevcut olan lokanta veya Restoran'da müşterilerin siparişleri alabilecek, gönderilen siparişleri yemek hazırlayan kişilere gösterebilecek, çalışan garsonlar yardımıyla hesabı ödeyebilecek, yönetimlere raporlar üretebilecek bir sistemdir.

İnternet bilinci ve onunla ilişkili teknolojilerdeki büyük artış nedeniyle, otomasyonda birçok fırsat ortaya çıkıyor. Pek çok restorasyon servis sağlayıcılar şimdi işlerine kolaylıkla giriyor. Teknolojinin getirdiği bu işlerden biri, gıda sipariş sisteminin otomasyonudur.

Bugünkü fast food ve online sipariş çağında , birçok restoran zengin bir yemek deneyimi sunmak yerine, hızlı hazırlama ve hızlı sipariş vermeye odaklanmayı tercih etti. Yakın zamana kadar, bu teslimat emirlerinin çoğu telefon üzerinden yapıldı ve garsonlara dayandı, ancak bu sistemin birçok dezavantajı var. Çalışan kadro sayısı az veya bazı saatlerde kalabalıktan dolayı oluşan yavaş tepki ve yanıtlama müşterileri rahatsız eden bir problemdir. Aynı zamanda garson veya çalışan kişi sözle iletişim kurulduğu için yanlış anlama veya bazı isteklerin unutulma imkânı daha çoktur.

Bu projede önerdiğimiz restoran sipariş sistemi ROSys'tir. Başlangıçta restoranlarda kullanılmak üzere tasarlanmış bir otomasyon sistemidir, ancak herhangi bir gıda dağıtım endüstrisinde de geçerlidir.Bu sistemin en büyük avantajı hem müşteriye hem de restorana yönelik sipariş sürecini büyük ölçüde basitleştirmesidir.ROSys, siparişlerin alınması sürecinin tamamı otomatik olduğu için, restoran yönetimi ekibindeki yükü de oldukça hafifletiyor. Bir sipariş, dizayn edilecek bir konsol veya terminal vasıtasıyla sisteme yerleştirildiğinde, veritabanına yerleştirilir ve daha sonra restoran sorumluları üzerindeki bir masaüstü uygulaması tarafından neredeyse gerçek zamanlı olarak alınır. ROSys içinde siparişteki tüm öğeler, ilgili seçenekler ve teslimat bilgileri ile birlikte, özlü ve okunması kolay bir şekilde görüntülenir. Bu, restoran çalışanlarının siparişleri hızla geçmesini ve gerekli öğeleri en az gecikme ve karışıklıkla üretmesini sağlar.ROSys'in en büyük avantajı esnekliğidir.

2. Tanıtlılar (Definition Of Terms):

- **Yemek:** İnsanın veya hayvanların yediğı ya da içtiğı ya da bitkiyi emerek yaşamı ve büyümeyi sürdürmek için besleyici herhangi bir maddedir.
- **Restoran veya lokanta:** (Yeme yeri), yemeklerin ve içeceklerin satıldığı ve müşterilere servis edildiğı bir yerdir.
- **Menu:** Bir restoranda bulunan yemeklerin veya bir restoranda veya bir yemekte servis edilen veya sunulacak yiyeceklerin bir listesi.
- **Kredi Kart:** ödeme sistemi olarak kullanıcılara verilen bir ödeme kartıymış. Kart sahibinin, sahibinin kendileri için ödeme yapma sözü üzerine mal ve hizmetler için ödeme yapmasına izin verir.
- **Müşteri:** Bazen müşteri, alıcı veya satın alan kişi olarak bilinir), bir satıcının, satıcının veya tedarikçinin parasal veya değerli bir bedel karşılığında elde ettiğı mal, hizmet, ürün veya fikir sahibidir.
- **Sipariş:** Bir şeyin yapılmasını, gönderilmesini, getirilmesini isteme.
- **Sipariş sistemi:** Bu, sipariş verme sürecinin işlenmesinde kullanılan ayrıntılı yöntemler kümesi olarak adlandırılır.

3. Sistemden beklenen/Gereksinimleri (Business Needs/Requirements)

1. Müşteriler

Lokantadaki masa üzerindeki konsol üzerinden:

- Giriş yapabilmek.
- Menülerin tipleri ve fotoğraflar görebilmek ve herhangi birisini sipariş edebilmek.
- Yemek yerken siparişe ilave yemek ekleyebilmek.
- Yemek bittikten sonra müşteri memnuniyeti form doldurabilmek.
- Yemeğin faturası ödeyebilmek.
- Fatura öderken müşteri tarafından ayrı **bahşiş** miktarı seçebilmek.
- Sipariş hazırlarken hangi tabaklar hazır olup olmadığını takip edebilmek.
- Yeni hesap oluşturabilmek.
- Giriş yapıp önceki siparişler görebilmek.
- online olarak seçilen bir zaman içinde bir masayı rezervasyon edebilmek.
- Yediği yemeklerin hakkında istatistikler görebilmek (Kcal, Karbonhidrat, Protein ve yağ ... vb. gibi)
- Lokantanın hakkında bilgi görebilmek (açılış saati, menü çeşitleri...vb.).

2. Çalışan kadro

- Konsol üzerinden müşterilerin verdiği siparişler görebilmek, bir masa üzerinde hala müşteri var mı yok mu
- Müşterinin hesabı ödeyebilmek için masanın toplam hesap miktarı görebilmek ve ödeyebilmek imkânı (kredi kartı ile veya nakit)
- Ödenen faturaların fişleri kullanıcıya yazdırabilmek veya görüntüleme veya müşterinin hesabına bağlı olan e-mail'ine gönderebilmek.

3. Yemek hazırlayan kişiler:

- Müşteriler tarafından verilen tabak siparişleri girebilmek.
- Bir tabak bittiğinde sistemde bittiği belirlemek için konsol üzerinde imkânı sağlamak.

4. Raporlama Yöneticileri

- Günlük veya haftalık veya aylık veya seçilen 2 tarih arasında aşağıdaki raporlardan herhangi birisinden çıkartabilmek:
 - Satış hakkına raporlar (kullanıcılar, menüler, tabaklar, içecekler...vb.)
 - Sipariş gecikme ve sistemin performansı hakkında raporlar.
 - Müşterilerin memnuniyeti raporları.

5. Yöneticiler

- Sistem bulunan tüm lokanta hakkına bilgileri güncelleyebilmek (adres, menüler, tabaklar, içecekler...vb.)
- Lokantanın binasında bulunan masalar hakkında bilgiler ekleyebilmek (Numara, kişi sayısı, bulunduğu yeri...vb.).
- Çalışanlar yönetebilmek.

4. Sistem görünümü (Solution Overview)

Hemen hemen her alanda bilgisayar teknolojisinin hızlı gelişimi ve bilgi yönetimi ile ilişkili kullanımı göz önüne alındığında, firmaların müşterilerin talepleri doğrultusunda buluşmalarını sağlayan sipariş sisteminin geliştirilmesine bakmak önem kazanmıştır. Bu nedenle, gıda sipariş ve dağıtım sistemi, müşterilerin ve yönetimin şunları yapmasına yardımcı olacaktır: şirketlerinde mevcut yiyecekleri tanıtmak, mevcut sistemdeki iş yükünü azaltmak, veri işlemede boşa harcanan zamanı azaltmak, çevrimiçi satın alma ve fast food dağıtımı için bir platform oluşturmak, satın alınan sipariş ve teslimat hakkında doğru kayıt tutmak.

5. Kapsam ve Sınırlamalar (Scope & Limitations)

Zaman ve mali kısıtlamalar nedeniyle, geliştirilecek yazılım yalnızca Gıda sipariş etme ve ödemeler kapsıyor.

6. ROSys işlevsellikleri (Functionalities)

Bu çalışma, geliştirilecek yeni bir sistemin çerçevesini ortaya koyuyor ve müşterilerin ROSys'e giriş yapabilecekleri bir konsoldan bir arayüz oluşturmaya izin veriyor. İstedikleri mal veya gıdaları seçtikten sonra müşterilerin sistem üzerinden ücretlerini ödeyebilirler.

Bunun getireceği işlevler şunlardır:

1. ROSys, müşterilerin restoranın gerçekten ne yaptığı hakkında daha ve güvenilir bilgi toplayabilecekleri bir arayüz oluşturmaktadır.
2. Sunulan gıdalar ve hizmetler, müşterilere seçebilecekleri ve seçebilecekleri mevcut gıdaların farklı kategorilerini sağlayacaktır.
3. Bu, müşteri ve çalışan arasında dostça bir çevre sağlayacak ve böylece gıda sipariş sistemi verimliliğini artıracaktır.
4. Ayrıca müşteriler tarafından yapılan siparişlerin kolayca alınması için yardımcı olacaktır.