En una cadena de restaurantes intenta tener mejor control de su servicio por lo cual quieren tener registrado que mesero atiende que mesa y que ordenes llegan a la cocina.

* De la mesa se requiere tener el número de la mesa y el número de personas, los meseros son los encargados de atender las mesas, de estos se requiere su nombre y turno (en este restaurante no hay meseros con el mismo nombre).
* De cada orden se apunta el número de la mesa, el número la orden de esa mesa, los platillos y las bebidas, esta ordenes son surtidas por la cocina.
* El pago se realiza por mesa, no hay cuentas separadas, cada mesa debe pasar a pagar a la caja, de la caja se tiene el número de la caja y el nombre del cajero.
* Las cajas expiden un ticket por el consumo de cada mesa, el ticket expedido tiene Número de ticket, Fecha, RFC del establecimiento y total de consumo.
* Cuando el cliente lo solicite con su ticket puede realizar su factura, la factura contiene un folio fiscal que es único.

