

PROBLEM STATEMENT

1. PROBLEM DOMAIN

Sono Massimiliano, il titolare della paninoteca “Menù Maxi” in Via dei Tribunali (Napoli), ho sempre utilizzato per le ordinazioni un sistema classico (i camerieri prendevano manualmente gli ordini) e gestivo la contabilità su carta. Per rendere innovativo il mio ristorante ho deciso di adottare un sistema digitale per permettere ai clienti di consultare il menù, effettuare le ordinazioni direttamente dal tablet, e che permetta al mio staff di tenere traccia in tempo reale delle ordinazioni per velocizzare il servizio. Il software dovrà avere, inoltre, un’area specifica che permetta a me la gestione della contabilità.

2. SCENARIOS

Scenario Cliente

Gianfranco dopo una dura giornata di lavoro, affamato, si reca nella paninoteca “Menù Maxi”. Una volta che il cameriere Giovanni lo ha fatto accomodare al tavolo 3, nota una novità: invece del solito menù cartaceo, davanti a lui c’è un tablet! Inizia a consultarlo, i piatti sono divisi per categoria (panini, fritti, dolci e bevande), e per ogni piatto può visualizzare il nome, la foto, gli ingredienti e il prezzo. Gianfranco tra tanti buoni panini decide di ordinare il “Bufalotto (Hamburger di scottona, provola affumicata, melanzane fritte, patate al forno e ragù di bufala)”, clicca quindi sul pulsante “Aggiungi”. Proceda poi con la scelta di una buona birra da abbinarci, e senza esitare seleziona una “San Miguel”. Preme il tasto di conferma e con pochi click la sua ordinazione è già in cucina. Dopo pochi minuti, Giovanni ha già il panino pronto da servire.

Non ancora sazio Gianfranco decide di procedere ordinando un’altra portata: riprende il tablet, apre il menù e si dirige spedito alla categoria “Fritti”. Tra i tanti piatti disponibili rimane colpito da “Patatine fritte con bacon e provola”, ma decide di sostituire il bacon con un altro ingrediente, quindi clicca sul tasto “Modifica piatto”, elimina il bacon e, tra i vari ingredienti disponibili, seleziona la salsiccia. Esattamente come successo poco prima, Giovanni dopo pochi minuti ha già la portata pronta da servire al suo cliente.

Gianfranco, dopo aver mangiato, soddisfatto del servizio, direttamente dal tablet clicca sul pulsante “Richiedi il conto” e si trova davanti a due opzioni: pagamento in contanti o pagamento con carta, per comodità seleziona il pagamento in contanti e dopo pochissimi minuti Giovanni si reca, munito di scontrino, al tavolo di Gianfranco.

Scenario Staff

Silvio, cuoco veterano della paninoteca “Menù Maxi”, ha appena terminato la preparazione dell’ultima comanda, quando all’improvviso una notifica compare sullo schermo in cucina: al tavolo 3 hanno ordinato un “Bufalotto”. Senza perdersi d’animo, Silvio, inizia la preparazione. Una volta completato lo squisito panino, Silvio rimuove dallo schermo l’ordine cliccando l’apposito pulsante “Rimuovi”. Dopo poco, appare sullo schermo un’altra notifica: il tavolo 3 ha richiesto la preparazione delle “Patatine fritte con bacon e provola”, ma con la sostituzione del bacon con la salsiccia. Di nuovo Silvio si mette all’opera e dopo aver terminato clicca sul pulsante “Completato” rimuovendo il piatto dalla lista dei piatti da preparare. Successivamente, Annalisa dal portatile alla cassa riceve una notifica che la

avverte che il cliente al tavolo 3 ha terminato la sua deliziosa cena ed è pronto a pagare in contanti, quindi preme sul pulsante “Stampa il conto” e lo dà a Giovanni per consegnarlo. Automaticamente le informazioni relative ai piatti acquistati vengono salvate permanentemente per permetterne poi la consultazione da parte del titolare.

Scenario Titolare

Massimiliano, titolare della paninoteca, dopo la chiusura della sua attività apre il suo portatile e avvia il software di gestione, si autentica inserendo la propria password, e si trova davanti a tre possibilità: “Modifica menù”, “Ricavi giornalieri” e “Popolarità delle portate”. Clicca quindi su “Ricavi giornalieri”, seleziona la data odierna e gli si presenta davanti una lista dei vari piatti acquistati durante la giornata con le relative quantità e il totale incassato. All’improvviso la chef Deborah lo interrompe, ha ideato un nuovo panino: il “Pistacchiotto”, composto da hamburger di scottona, provola affumicata, mortadella IGP, patate al forno, rucola e pesto di pistacchio. Subito Massimiliano lo assaggia e ne è entusiasta, quindi riapre il suo pc e insieme a Deborah decide di aggiungerlo al menù tramite l’apposita sezione “Modifica menù” e successivamente cliccando su “Aggiungi piatto”: ne inserisce il nome, gli ingredienti, il prezzo, la foto e clicca su “Conferma inserimento”. In seguito, Massimiliano decide di consultare la sezione “Popolarità delle portate” per verificare quali sono i piatti più venduti, gli si apre una lista di piatti con relativa quantità venduta nell’ultimo mese ordinati per il più venduto, nota inaspettatamente che in fondo alla lista c’è il “Blu Ginz (hamburger di scottona, cipolla soffritta, mayo allo jalapeno, cheddar, salame piccante, uovo all’occhio di bue)” che ha zero vendite, modifica in alto il mese da visualizzare e mette il mese precedente attraverso un menù a tendina e nota che anche nel mese scorso il piatto non è stato venduto, quindi a malincuore decide di eliminarlo dalle portate, entra in “Modifica Menù” e ha subito una lista di tutti i piatti presenti, seleziona la categoria “Panini” e cliccando sul pulsante “Rimuovi” e poi dando conferma elimina il panino dal menu.

3. FUNCTIONAL REQUIREMENTS

Funzionalità del cliente:

- Consultare il menù;
- Effettuare un’ordinazione;
- Aggiungere in seguito altre portate all’ordine;
- Aggiungere/rimuovere ingredienti dalle portate se previsto;
- Richiedere il conto.

Funzionalità dello staff:

- Visualizzare gli ordini in arrivo;
- Rimuovere i piatti dalla lista una volta completati;
- Visualizzare il tavolo che richiede il conto.

Funzionalità del titolare:

- Visualizzare i ricavi giornalieri;
- Aggiungere/rimuovere una portata dal menù;

- Visualizzare la popolarità dei piatti.

4. NONFUNCTIONAL REQUIREMENTS

Usabilità:

il sistema deve essere semplice ed immediato nell'utilizzo sia dal punto di vista del cliente che dal punto di vista dello staff.

Affidabilità:

il sistema deve essere sempre affidabile anche a fronte di numerose ordinazioni e quindi deve garantire sempre buone prestazioni.

Sicurezza:

il sistema deve rendere accessibili tutte le informazioni sulla contabilità e la possibilità di modificare il menù solo al titolare del ristorante. Inoltre, deve impedire che dispositivi non autorizzati possano inviare ordini in cucina.

5. TARGET ENVIRONMENT

Il software è rivolto ai clienti, ai dipendenti e al titolare della paninoteca Menù Maxi.

Il software si sviluppa in un'applicazione installata su un Tablet Android, e un sito web che si appoggia sul server Apache Tomcat.

6. DELIVERABLE & DEADLINES

- Requisiti e casi d'uso: 25 ottobre 2019
- Requirements Analysis Document: 8 novembre 2019
- System Design Document: 29 novembre 2019
- Specifica delle interfacce dei moduli del sottosistema da implementare: 13 dicembre 2019
- Piano di test di sistema e specifica dei casi di test per il sottosistema da implementare: 13 dicembre 2019