# **Uitgebreide informatie: d’Einder Restaurant – User stories ++**

Belangrijke punten;

1. Reserveringssysteem automatiseren
2. Klanten via een webportaal laten reserveren
3. Hey systeem moet de juiste informatie geven aan de koks,restaurantpersoneel,eigenaar,etc.

**Doel**

De applicatie van d’Einder moet invulling geven aan de behoefte van het personeel om de reserveringen, producten en inkomsten te beheren en om klanten te laten reserveren

**De applicatie heeft de volgende doelen:**

1. Algemene informatie van restaurant d’Einder geven
2. Klantenwerven
3. Klanten een tafel laten reserveren
4. De kok inzicht geven in te bereiden gerechten
5. De medewerkers het opnemen van bestellingen vereenvoudigen
6. Het management **inzicht geven** in gereserveerde tafels
7. De eigenaren **inzicht geven** in financiële informatie

**Technische eisen/wensen**

* De applicatie dient per omgeving pagina’s qua vormgeving op dezelfde wijze te presenteren
* De applicatie dient op mobiele apparaten juist te werken
* De applicatie dient te voldoen aan de laatste security- en privacyrichtlijnen

# Eisen:

Hoge prioriteit

* Reservering systeem
* Menu’s kiezen tijdens het reserveren
* Tafel overzicht
* Bestelling overzicht voor de kok

Medium prioriteit

* Bestelling overzicht voor de kok
* Mederwerkers het opnemen van bestellingen vereenvoudigen

Lage prioriteit

* Menu CRUD
* Financieel overzicht
* NAW gegevents exporteren

# **Uitgebreide informatie: User stories ++**

**Emma Pontius, 19 jaar student en serveerster bij restaurant d’Einder**

**Sterke punten;**

* Bestellingen opnemen via een app
* Klanten zitten gemiddeld **twee uur**
* Begintijd invoeren en dat de eindtijd dan **standaard twee uur later is**.
* **Menukeuzen** kiezen bij het reserveren
* Zodat de werknemers bij het afrekenen **alle gegevens** bij de hand hebben
* Tafel bestaat uit **4 personen**

**Zouhair Binaissa, Kok**

**Sterke punten;**

* Reservaties en menu’s kiezen moet **tegelijkertijd** doorgegeven worden
* Klanten kunnen geen eigen menu’s samenstellen
* Je moet nieuwe menu’s kunnen **adden via CRUD**
* Als ingrediënten op zijn tijdens het reserveren geef aan **MENU IS NIET BESCHIKBAAR**

**Carla de Breij, Manager**

**Sterke punten;**

* NAW gegevens opslaan in database bij reservering
* Manager ROLE; moet de NAW bestand kunnen exporteren

**Henry ter Goedertijd, Eigenaar**

* Maximum reserveren voor 50 gasten en minimaal 4 per tafel.
* Pagina van orders met reserveringen showen aan de admins
* **Gefactureerde** bedragen koppelen aan boekhoudpakket