

Opdracht 'Horeca zelf-service applicatie'

Probleemstelling

Begin volgend jaar opent er een nieuw restaurant in de buurt, de naam ervan mag nog worden bedacht. De eigenaar van dit restaurant wil graag een innovatieve oplossing hebben voor zijn gasten om bestellingen door te kunnen geven. Een bestelling moet eenvoudig doorgegeven kunnen worden vanaf de tafel, zonder dat hierbij een personeelslid nodig is. De bestellingen kunnen door het personeel eenvoudig uitgelezen worden via het bijbehorende kassasysteem.

Er is onderzoek gedaan naar bestaande softwarepakketten met dergelijke functionaliteit, echter is er geen enkel pakket gevonden die volledig aan de wensen voldoet. De eigenaar heeft besloten om voor een maatwerkoplossing te gaan en hiervoor is hij op zoek naar een team van goede software ontwikkelaars. De applicatie moet gebruiksvriendelijk zijn voor zowel zijn gasten als het personeel, maar nog belangrijker is dat de applicatie stabiel en betrouwbaar is.

De opdracht

Om te beginnen wil de eigenaar in samenwerking met de softwareontwikkelaars een ontwerp maken, zodat alle wensen goed in beeld gebracht kunnen worden. Er dient functionaliteit te komen om een bestelling te kunnen plaatsen vanaf de tafel. Deze bestellingen kunnen weer uitgelezen worden door het keuken- en barpersoneel vanaf hun werkplek. Voor het barpersoneel dient er een bijbehorend kassasysteem ontwikkeld te worden, waar bestellingen op getoond worden. In dit kassasysteem horen basale functionaliteiten aanwezig te zijn zoals: bestellingen plaatsen, verwijderen en verplaatsen van items van een tafel en afrekenen (evt. met iDEAL). Het keukenpersoneel heeft een eenvoudig scherm waarin een overzicht van de bestellingen staat.

Een personeelslid moet een bestelling kunnen toe eigenen, zodat collega's weten dat er gewerkt wordt aan die bestelling.

Omdat het belangrijk is dat gasten in het restaurant snel hun eten en drinken krijgen, is het vereist dat de bestellingen die gedaan worden aan tafel, meteen zichtbaar zijn bij het keuken- en barpersoneel. Ook moet gezorgd worden, dat van de bestelling alleen de drank bij het barpersoneel terecht komt en de gerechten bij het keukenpersoneel. Dit betekent dat items gecategoriseerd kunnen worden.

Er is al buitenlands personeel aangenomen, dus het is belangrijk dat de applicatie in het Nederlands en Engels beschikbaar wordt. Natuurlijk is het ook van belang dat er eenvoudig en snel gewisseld kan worden tussen deze talen.

Daarnaast zou het mooi zijn als er een management dashboard beschikbaar is met alle bestellingen van de afgelopen tijd en eventueel statistieken hiervan. De voorraad van het eten en drinken kan door de geschiedenis van de bestellingen ook inzichtelijk worden gemaakt. Tevens dient er ook voor de boekhouding een dag-, week- en maandstaat uitgedraaid te kunnen worden.

Indien mogelijk is er ook nog een wens om de geschiedenis van alle acties in het systeem inzichtelijk te maken. Dit, zodat eventuele fouten opgespoord kunnen worden.

Het is goed om rekening te houden met de toekomstplannen van de eigenaar. Zo wil hij dit systeem bij meerdere restaurants van hem gaan integreren. Het is de bedoeling dat de restaurants in de toekomst allemaal op één management dashboard weergegeven kunnen worden.

Technische tips

Omdat er een realtime verbinding moet zijn voor de bestellingen is het een goede optie om naar websockets te kijken. Ook event sourcing zou een goede mogelijkheid kunnen zijn om alle acties in het systeem te administreren.