Documentatie Jeco Sushi Groep 4

# Inleiding

Welkom bij de documentatie van onze applicatie voor het restaurant Jeco Sushi. In deze documentatie wordt kort en bondig uitgelegd waarvoor de applicatie gebruikt kan worden en hoe dit het restaurant gaat verbeteren binnen het bedrijfsproces.

Jeco Sushi is een bedrijf dat divers zijn werk doet. Het is niet alleen een All You Can Eat restaurant maar ook een A Lá Cart restaurant. Zowel de gasten als de medewerkers kunnen binnen het zelfde systeem snel en eenvoudig de dingen bestellen, facturen en afhandelen via de tablets die gebruikt worden. De applicatie is beveiligd voor gebruik.

## Hoe werk de applicatie?

### Het begin scherm

Na het opstarten van de tablet kan er worden ingelogd met het personeel ID en het daarbij horende wachtwoord. Als de gegevens kloppen wordt er ingelogd en gaat het door naar het volgende scherm.

### Het keuze scherm

Omdat de tablet zowel voor de gasten en de bediening wordt gebruikt moet de applicatie weten waarvoor de tablet gebruikt wordt op dat moment. Deze keuze maken hoort bij de medewerkers. Dus de tablet wordt nog niet meegegeven aan de gast.

### Keuze bediening

Als er voor wordt gekozen dat de tablet wordt gebruikt door een medewerker ziet de medewerker een overzicht van alle tafels en de keuken van het restaurant. Hierdoor kan de medewerker tafels selecteren, een reservering aan maken en de dranken bestellen. Ook aan het einde worden de geconsumeerde gerechten en drankjes gefactureerd wat later opgehaald kan worden. Mits wel er in ingelogd met een manager account.

### Keuze Tafel

Ook kan er voor gekozen worden dat de tablet op tafel wordt gelegd. Als zijnde dat dit voor gast gebruik is om de gerechten te bestellen. Als de tablet wordt meegeven aan de gast, wordt er aan het begin van het systeem een tafel nummer gevraagd. Dit geeft de medewerker mee, zo weet het systeem hoeveel volwassene en kinderen aan de tafel zitten. Dit wordt uitgevoerd voor de restricties van het maximum aantal gerechten per ronde.

Mocht de gast toch proberen om meer te bestellen dan mogelijk is, dan wordt dat niet toegestaan door het systeem.

### Het keukenscherm

De medewerkers uit de keuken kunnen ook deze applicatie gebruiken. Dit doen ze door de zelfde stappen te ondergaan als de medewerkers bediening. Als ze bij het restaurant overzicht zijn kunnen ze op het keuken icoontje klikken. Dan refereert het systeem het door naar een overzicht van de bestelling die geplaatst zijn vanuit het restaurant. Mocht het keukenpersoneel een bonnetje af hebben, kan dit worden verwijderd. Dan worden wel de gerechten gefactureerd.

### Management Informatie Scherm

Om de manager zo duidelijk mogelijk overzicht te geven wat er nou gefactureerd wordt, kan de manager terug in de tijd via een kalander een dag selecteren, en daar de facturen van opvragen. Alle facturen die op die dag zijn doorgestuurd staan in een tabel. Ook kunnen deze facturen worden uitgevouwen tot een specificatie met daarbij de behorende informatie.

## Tot slot

Door het gebruik van deze applicatie hoeven de medewerkers niet meer te werken met pen en papier. Daardoor is de foutgevoeligheid een heel stuk lager, de werkdruk gaat omlaag en de efficiëntie gaat omhoog.

Ook is er een overzichtelijk inzicht hoe de tafel bezetting is in het restaurant. Hierdoor kunnen de medewerkers een juiste inschatting maken hoeveel gasten er nog bij kunnen, om maximale omzet te kunnen behalen.

Voor de manager kan er altijd informatie terug opgevraagd worden. Hierdoor kunnen fouten door het personeel, of eventuele vraagstukken, worden ingezien, aangepast en verbeterd worden.

Wij wensen u veel plezier met uw nieuwe applicatie!