Flowchart – Chef

* Elk ingrediënt moet in een eigen eenheid bijgehouden kunnen worden
* Voor ingrediënten moeten leveranciersgegevens bijgehouden kunnen worden. Dit is van belang voor tracking & tracing.
* Voor tafels moet het mogelijk zijn om het tafelnummer, het maximum aantal gasten en het type tafel bij te houden. Een ronde tafel kan 12 gasten hebben, een vierkante tafel 4.
* Het moet mogelijk zijn om combinaties van tafels te maken, bijv. 2 vierkante tafels voor in totaal 8 gasten.

Flowchart – Floormanager

* Het beheren van reserveringen en tafels moet ook mogelijk zijn door receptionisten en obers
* Het moet mogelijk zijn om kinderstoelen aan tafels toe te voegen.

Flowchart – Gast

* Het moet mogelijk zijn om een restaurantreservering te koppelen aan een hotelreservering. Dit moet afgestemd worden met het hotelteam.
* De applicatie moet een alternatief tijdstip voorstellen aan een klant wanneer er geen tafel beschikbaar is op het gewenste tijdstip.
* Na bevestiging van de reservering moet het mogelijk zijn om een menu te kiezen
* Als de gast een menu aan het uitzoeken is, moet het mogelijk zijn om terug te gaan naar het overzicht met de menu’s.
* Er zijn verschillende combinaties mogelijk van reserveringen en bestellen:
  + Een gast reserveert via de applicatie en bestelt een menu tijdens de reservering
  + Een gast reserveert via de applicatie, maar bestelt pas in het restaurant
  + Een gast reserveert niet van tevoren en bestelt pas in het restaurant

Als een gast gereserveerd heeft, maar niet op komt dagen, dan moet de tafelreservering na een half uur komen te vervallen. De applicatie moet hiervan een melding geven.

De betaling in het restaurant moet mogelijk zijn via de hotelfactuur, of aan de kassa van het restaurant.

Verder is afgesproken:

* Elke vrijdag een klantmeeting
* Ureninschatting vandaag vóór 15:00 beschikbaar
* Bijgewerkte flowcharts maandag vóór 15:00 beschikbaar