**Università degli Studi di Salerno**

Simone Cristiano 0512105070

Mario Offertucci 0512105184

Valeria Santarpia 0512105232

Smart Restaurant   
Problem Statement

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Data** | **Versione** | **Descrizione** | **Autore** |
| 10/09/2019 | 1.0 | Prima stesura del documento | Simone Cristiano  Mario Offertucci  Valeria Santarpia |
| 26/11/2019 | 1.1 | Revisione [Contenuti] | Simone Cristiano |

# Panoramica

La ristorazione è uno dei settori commerciali più attivo. Questo perché la fame è uno dei bisogni primari dell’uomo. Anche la necessità di socializzare e di uscire di casa influisce positivamente su tale settore. Inoltre, mangiare al ristorante è comodo per chi lavora fino a tardi o, semplicemente, non ha voglia di cucinare.

Osservando i dati statistici dell’ISTAT è emerso come tale settore è in crescita anche in periodi di crisi e recesso economico. Infatti, per motivi di lavoro, studio o interesse turistico, negli ultimi decenni sono aumentati in modo considerevole i pasti consumati fuori casa.

Ed ora è il momento che uno dei settori commerciali più importanti incontri un altro settore in costante sviluppo: l’informatica.

Attualmente nel mondo della ristorazione vige questa procedura:

* Un cliente entra nel locale viene accolto da un cameriere;
* Il capo cameriere dovrà controllare se ha tavoli disponibili e fa accomodare il cliente;
* Il cliente leggerà il menu e dovrà scegliere i piatti per poi richiamare il cameriere per effettuare l’ordinazione;
* ll cameriere porta la comanda in cucina, dove un executive chef dovrà organizzare l’uscita dei piatti;
* Una volta pronti i piatti l’executive chef chiamerà un cameriere per servire il piatto al cliente.

Ma cosa succede se:

* Il capo cameriere non sa al momento i tavoli disponibili;
* Il cliente impiega molto tempo per decidere i piatti;
* L’executive chef non può realizzare un determinato piatto e quindi deve comunicare che non è disponibile al menu;
* L’executive chef prova a chiamare il cameriere per portare i piatti, ma quest’ultimo non sente e i piatti si raffreddano.

Questi e altri problemi porterebbero ad un enorme quantità di tempo perso!

Diminuendo notevolmente l’efficienza del locale e quindi anche di possibili guadagni.   
L’obiettivo di Smart Restaurant è quello di prevenire queste problematiche automatizzando digitalmente tutto il processo tramite un’app che gira sul sistema Android.

# Obiettivi

Gli obiettivi di Smart Restaurant sono:

1. Creare un sistema di semplice utilizzo per raccogliere e gestire gli ordini dei clienti;
2. Semplificare la gestione della sala;
3. Fornire al gestore del locale una rapida vista delle entrate economiche;
4. Dare la possibilità all’executive chef di gestire con comodità gli aggiornamenti del menù.

# Scenari

## Il cliente ordina

La comitiva Borghese si presenta al ristorante “L’Olimpo” dove vengono accolti dal capo cameriere Scarlett. Il capo cameriere chiede a Borghese in quanti sono e quest’ultimo risponde che sono in quattro. Scarlett controlla tramite il suo tablet se tra i tavoli disponibili è presente uno da quattro, nota che il tavolo 72 è libero e li fa accomodare, riprende in mano il suo tablet e contrassegna il tavolo 72 come occupato cliccando sull’identificativo del tavolo, dove si apre un alert di conferma.

Alessandro Borghese prende il tablet predisposto sul tavolo e visualizza il menù che si trova sulla schermata principale. Comincia a leggere gli antipasti e sceglie “Tartare di salmone e avocado” per quattro e, per uno di questi, specifica che dev’essere privo di avocado. Come primo Alessandro e Bruno scelgono “Tagliatelle ai funghi” mentre Carlo e Nadia “Risotto all’astice”.

Alessandro visualizza il riepilogo dove vengono mostrati tutti i piatti selezionati e conferma la comanda.

## L’Executive Chef riceve l’ordine

Gualtiero Marchesi controlla il tablet e nota un nuovo ordine.  
Scorre sul dispositivo e trova l’ordine del tavolo 72. Legge la comanda e ordina allo staff di preparare gli antipasti. Ogni volta che un piatto viene portato al pass l’executive chef lo contrassegna come pronto.

Finita la preparazione di tutti gli antipasti Marchesi chiama il capo cameriere.  
Comincia, allora, la preparazione dei primi e, una volta terminata, richiama il capo cameriere per farli servire.

## Fine del pasto

La comitiva di Alessandro decide di terminare il pasto. Legge il riepilogo del pasto, scrive una recensione generale e richiede il conto.

Il capo cameriere riceve la notifica di chiusura pasto e fa portare il conto al tavolo 72.

Una volta che la comitiva libera il tavolo, questo viene pulito e reso nuovamente disponibile dal capo cameriere.

# 

# Requisiti funzionali

## Smart Restaurant deve permettere di:

* Gestire la sala;
* Visualizzare gli incassi;
* Gestire il menù;
* Gestire le comande;
* Effettuare un’ordinazione dal tavolo;
* Specificare le eventuali allergie;
* Lasciare una recensione;
* Connettere i moduli tra loro.

# Requisiti non funzionali

* **Usabilità:**
  + L’interfaccia è essenziale poiché presenta solo gli elementi basilari.
* **Affidabilità:**
  + Il sistema è in funzione quando il locale è aperto;
  + La manutenzione può essere effettuata quando il locale è chiuso, quindi non crea problemi;
  + I dati vengono salvati in un database per essere consultati.