Lista eventi/attività

1. Arrivo cliente
2. Controllo prenotazione
3. Se no controllo disponibilità tavoli
4. Portare cliente (w)
5. Impostare menu (w)
6. Arrivo ordine (c 🡪 k)
7. Smistaggio bevande/cibo/dolci
8. Il cibo è pronto?
9. Si
10. No
11. Ingredienti sotto il limite
12. Se ingredienti sotto il limite controllo magazzino
13. Magazzino vuoto?
14. Contatto fornitori
15. Restock
16. Cibo pronto 🡪 messaggio cameriere
17. Cibo non pronto 🡪 inizio preparazione
18. Andare in cucina per cibo pronto (w)
19. Leggere numero del tavolo (w)
20. Portare ordine al tavolo (w)
21. Evento campanellino (c) quando vuoi che il cameriere si sbrighi perché hai fame!
22. Notifica al cameriere
23. Cameriere va al tavolo
24. Lentezza/cibo manca/problemi con il cibo
25. Notifica cucina lentezza
26. Cambio priorità ordini
27. Notifica cibo che manca
28. Aggiunta ordine alla lista
29. Notifica Problemi con il cibo
30. Riporta cibo in cucina
31. Notifica problema
32. Riorganizzazione preparazione
33. Notifica al cameriere per bevande e dolci
34. Se bevande va al frigo
35. Se dolci va reparto dolci
36. Porta a tavola
37. Evento cliente conto
38. Emissione check (w)
39. Invio scontrino al cliente
40. Ricezione pagamento
41. Emissione scontrino

Note: sia ingredienti sotto il limite sia cibo non pronto, consideriamo di averli gli ingredienti per la preparazione di quell’ordine.

Exception: cibo arrivato ma non ordinato