Lista eventi/attività

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