

|  |
| --- |
| PROBLEM  STATEMENT  Versione 1.0  Anno accademico 2020/2021 |
|  |
| RISTOMANAGER  Ambrosio Salvatore  Costante Marco  Benitozzi Simone  Nappo Carla Alessia |



# PARTECIPANTI

|  |  |
| --- | --- |
| **NOME** | **MATRICOLA** |
| Salvatore Ambrosio | 0512106166 |
| Costante Marco | 0512105772 |
| Benitozzi Simone | 0512105742 |
| Nappo Carla Alessia | 0512105956 |

# PARTECIPAZIONI

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **DATA** | **VERSIONE** | **DESCRIZIONE** | **AUTORE** |
| 11/10/2020 | 1.0 | Prima stesura del template | Costante Marco |
| 14/10/2020 | 1.1 | Definizione di alcuni requisiti e scenari | Costante Marco |
| 15/10/2020 | 1.2 | Definizione di alcuni requisiti e scenari | Nappo Carla Alessia |
| 16/10/2020 | 1.3 | Definizione del Dominio del Problema, di alcuni requisiti e sceneri | Ambrosio Salvatore |
| 16/10/2020 | 1.4 | Definizione di alcuni requisiti e scenari | Benitozzi Simone |

INDICE

1. Dominio del problema 3

2. Scenari 3

3. Requisiti Funzionali 3

4. Requisiti non funzionali 3

4.1 Usabilità 3

4.2 Affidabilità 3

4.3 Performance 3

4.4 Supportabilità 3

4.5 Implementazione 3

4.6 Interfaccia 3

4.7 Operation 3

4.8 Packaging 3

4.9 Legali 3

5. Ambiente di destinazione 3

6. Consegne e scadenze 4

1. DOMINIO DEL PROBLEMA

Salvatore è un giovane gestore di una realtà di ristorazione locale, a seguito della diffusione del CoronaVirus ha notato una costante diminuzione nel numero dei clienti che si avvicendano nel suo ristorante.

Il ristorante è attualmente gestito alla vecchia maniera:

il cameriere porta il menù al cliente, prende l’ordine, porta l’ordine in cucina e quando l’ordine è pronto lo porta al cliente.

La “vecchia maniera” però aumenta esponenzialmente il rischio di contagio a causa delle interazioni tra cameriere e clienti.

Inoltre a causa delle disposizioni per contenere il contagio, Salvatore è costretto a mantanere il tracciamento dei clienti in forma cartacea portando ad un maggior dispendio di risorse e una probabilità di rischio più alta.

Salvatore ha, quindi, pensato di dare una svolta al locale e di informatizzare la gestione dello stesso attraverso un sistema che permetta non solo di ridurre al minimo le interazioni ma anche di tenere traccia della clientela per poi poter avvisare in caso di esposizione al contagio.

Il sistema pensato da Salvatore permette al cliente di accedere al menù, comporre il proprio ordine e mandare la comanda in cucina il tutto mediante il proprio dispositivo.

2. SCENARI

|  |
| --- |
| CLIENTE EFFETTUA REGISTRAZIONE |
| ATTORI: Marco e Angelica, clienti del locale |
| Marco e Angelica, una giovane coppia di 21 anni, amano passare i loro sabato sera cenando al risotrante.  A seguito dell’emergenza sanitaria dovuta al COVID-19, i due ragazzi temono, però, che andare a cena fuori possa metterli in pericolo, in quanto il contatto con il personale di sala e l’utilizzo di menú precedentemente utilizzati, potrebbe essere rischioso.  Un pomeriggio Marco, navigando sul proprio social network preferito, nota la sponsorizzazione di un locale che afferma di offrire al cliente un servizio totalmente sicuro, garantendo minimo contatto con il personale e condizioni sanitarie ottimali, decide così di proporre ad Angelica di cenare lì.  Giunti al locale, un gentile cameriere, a debita distanza e munito di dispositivi di protezione, porge alla coppia un codice alfanumerico e assegna loro un tavolo, dicendo di autenticarsi alla web app del ristorante, “RistoManager”, utilizzando il suddetto codice. Una volta seduti, Marco, con il proprio smartphone, accede alla piattaforma ‘RistoManager’.  La piattaforma mostra loro immediatamente una finestra, che invita ad inserire, oltre al codice univoco identificativo del tavolo e il numero di persone al tavolo, i dati personali di ognuno, ai fini di un pronto tracciamento qualora si verificasse un caso di positività al COVID all’interno del locale.  Una volta inseriti tutti i dati richiesti ,Marco, cliccando sul pulsante “ACCEDI”, riesce finalmente ad accedere al menú virtuale e effettuare le operazioni offerte dall’applicazione. |

|  |
| --- |
| CLIENTE EFFETTUA OPERAZIONI SUL SITO |
| ATTORE: ANTONIO, CLIENTE DEL LOCALE |
| Antonio è un cliente che vuole pranzare/cenare nel locale.  All’entrata verrà fornito di codice QR per poter accedere al sito.  Una volta scansionato il codice verrà direzionato ad una pagina dove dovrà inserire i suoi dati personali per permettere il tracciamento del virus. Inserirà nome, cognome, numero di carta d’identità, numero di cellulare e quante persone lo accompagnano.  Alla fine dell’inserimento dei dati gli verrà mostrato il menù dove potrà aggiungere, modificare(aggiungere o rimuovere ingredienti) e rimuovere i prodotti al “carrello”. Inoltre, potrà visualizzare i prodotti in base alle categorie e generare un prodotto casuale ed eventualmente scegliere se aggiungerlo al “carrello” o no in base al suo gusto personale.  Alla fine della visione del menù e dell’inserimento dei prodotti al carrello, può accedere ad esso dove potrà innanzitutto visualizzare i prodotti che lui stesso ha scelto ed eventualmente aggiungere o rimuovere le quantità dei prodotti. Se Antonio, o le persone per il quale sta effettuando l’ordine, ha allergie o intolleranze alimentari potrà aggiungere richieste specifiche in un banner dedicato.  Quando pensa di aver finito l’ordine potrà visualizzare il totale e mandare la richiesta in cucina. |

|  |
| --- |
| CUCINA COMPLETA ORDINE |
| ATTORE: PASQUALE, AIUTO CHEF |
| Pasquale è l’aiuto chef del ristorante gestito da Salvatore e si occupa di gestire gli ordini che arrivano in cucina.  Sullo schermo presente in cucina arriva l’ordine del tavolo 5 e la comanda, visibile a schermo, richiede un “antipasto della casa” e “trofie con pesto”.  Pasquale clicca sulla comanda e accetta l’ordine che viene ingradito sullo schermo in modo che il personale di cucina riesca a leggere la comanda.  Il personale di cucina prepara l’ordine e intanto Pasquale scorre le altre comande per organizzare il servizio.  Una volta che l’ordine è pronto Pasquale clicca sulla comanda e la contrassegna come completata, un cameriere viene avvisato, l’ordine viene portato in sala e la comanda viene eliminata dalla schermata. |

|  |
| --- |
| GESTORE DEL CATALOGO EFFETTUA OPERAZIONI |
| ATTORE: Leonardo, gestore del catalogo del locale |
| Leonardo è il responsabile della gestione del catalogo dei prodotti offerti dal ristorante e dei menù presentati ai clienti.  Utilizzando le sue credenziali accede alla propria area riservata, dalla quale può selezionare le diverse operazioni di sua competenza.  Quando Pasquale, l’aiuto chef, gli comunica che alcuni ingredienti, tra cui il pesto e il tonno sono finiti, Leonardo provvede a rimuovere il prima possibile dal menù tutti i prodotti contenenti tali ingredienti, in maniera tale che i prossimi clienti in arrivo non li ordinino.  Successivamente dalla cucina gli arriva comunicazione che le tagliatelle ai funghi sono tornate a disposizione, sarà quindi compito di Leonardo provvedere ad aggiungerle al catalogo riempendo tutte le informazioni, tra cui nome, ingredienti, prezzo e una generica foto del piatto.  Sempre dalla sua interfaccia Leonardo può decidere di modificare prodotti già inseriti nel catalogo, andando a sistemare alcune delle informazioni inserite in fase di aggiunta del prodotto, basandosi, tra le altre cose, sulle statistiche provenienti dall’area marketing e quindi sull’indice di gradimento da parte dei clienti. |

|  |
| --- |
| CASSA EMETTE FATTURA |
| ATTORE: ROSALIA, CASSIERA DEL LOCALE |
| Rosalia è l’addetta alla cassa del locale e si occupa di emettere fatture e di gestire la disponibilità dei tavoli nel locale.  Il cliente del tavolo 5, dopo aver consumato, si reca in cassa con il suo smartphone che esegue il sistema e mostra a Rosalia il codice relativo al proprio tavolo.  Rosalia inserisce il codice del tavolo sul suo terminale che esegue il sistema di gestione.  Mediante lo schermo del terminale Rosalia visualizza la fattura con il riepilogo dell’ordine e il prezzo da pagare e la mostra al cliente per procedere al pagamento possibile con Carte o contanti.  Il cliente decide di finalizzare il pagamento con contanti.  Rosalia incassa il denaro e il cliente riceve la fattura sulla mail [antonio2739@libero.it](mailto:antonio2739@libero.it) inserita al momento dell’inserimento dei dati per il tracciamento. |

3. REQUISITI FUNZIONALI

3.1 GESTIONE UTENTI

* [Registrazione]: il sistema dovrà fornire al cliente la possibilità di accedere al menú e poter effettuare un ordine, solo dopo aver fornito i propri dati personali necessari al tracciamento e il codice univoco del tavolo fornito dal locale;
* [Modifica dati]: il sistema dovrà offrire al cliente di modificare i propri dati qualora abbia commesso un errore nella sottomissione originale;
* [Eliminazione utente]: il sistema dovrà dare la possibilità di eliminare un qualsiasi utente dalla piattaforma;
* [Login]: il sistema dovrà offrire la possibilità ai membri dello staff e ai gestori del locale di potersi autenticare con le apposite credenziali precedentemente fornite;
* [Log out]: il sistema dovrà offrire la possibilità ai membri dello staff e ai gestori del locale di effetturare il log out;
* [Visualizzazione dati]: il sistema dovrà offrire la possibilità di visualizzare tutti i clienti ricevuti in un dato intervallo temporale o in una determinata data;

3.2 GESTIONE “CARRELLO”

Questa funzionalità comprende tutte le operazioni che permettono al cliente di ordinare i prodotti.

ATTORE: cliente.

* [AGGIUNGI PRODOTTO]: questa funzionalità permette di aggiungere il prodotto dal menù al carrello. [priorità: media]
* [RIMUOVI PRODOTTO]: questa funzionalità permette di rimuovere il prodotto dal carrello. [priorità: media]
* [VISUALIZZA PRODOTTI]: questa funzionalità permette di visualizzare i prodotti nel carrello. [priorità: alta]
* [VISUALIZZA TOTALE]: questa funzionalità permette di visualizzare il totale da pagare. [priorità: alta]
* [AGGIUNGI RICHIESTE SPECIFICHE]: questa funzionalità permette di aggiungere o rimuovere ingredienti al prodotto, e di specificare allergie o intolleranza alimentare. [priorità: media]

3.3 GESTIONE ORDINE

* [Conferma Ordine]: il sistema dovrà fornire al cliente la possibilità di visualizzare il riepilogo dell’ordine e di confermare lo stesso in modo da inviare la comanda in cucina.
* [Visualizzazione statistiche ordine]: il sistema dovrà offrire all’area marketing del locale di visualizzare le statistiche riguardo lo storico degli ordini al fine di capire quali sono stati i piatti più ordinati per poi modificare il menù in base al gusto dei clienti.

3.4 GESTIONE CUCINA

* [Visualizzazione ordini]: il sistema dovrà fornire al personale di cucina di visualizzare tutti gli ordini che vengono mandati in cucina
* [Accettazione ordine]: il sistema dovrà fornire al personale di cucina la possibilità di prendere in carico l’ordine che verrà visualizzato ingrandito a schermo
* [Conclusione ordine]: il sistema dovrà offrire al personale di cucina di notificare al personale di sala che l’ordine è pronto per essere portato in sala

3.5 GESTIONE CASSA

* [Emissione fattura]: il sistema dovrà consentire al personale di cassa di emettere la fattura relativo al tavolo richiesto mediante l’inserimento del codice univoco associato

3.6 GESTIONE PRODOTTI/MENÙ

L’insieme delle funzionalità che consentono la visualizzazione e la modifica del menù offerto dal locale

ATTORE: gestore del catalogo.

* [Visualizza per categoria]: Il sistema dovrà fornire la possibilità di visualizzare i prodotti, differenziati per la loro categoria di appartenenza [priorità: media]
* [Visualizza per filtro]: Il sistema dovrà fornire la possibilità di visualizzare i prodotti attraverso opportuni filtri [priorità: media]
* [Genera prodotto casuale]: Il sistema dovrà fornire la possibilità di mostrare un prodotto scelto in maniera casuale dal catalogo [priorità: bassa]
* [Aggiungi prodotto]: il sistema dovrà fornire al gestore del catalogo la possibilità di aggiungere nuovi prodotti da esporre nel menù [priorità: alta]
* [Modifica prodotto]: il sistema dovrà fornire al gestore del catalogo la possibilità di modificare prodotti precedentemente inseriti [priorità: alta]
* [Rimuovi prodotto]: il sistema dovrà fornire al gestore del catalogo la possibilità di rimuovere prodotti non più disponibili [priorità: alta]

4. REQUISITI NON FUNZIONALI

4.1 USABILITÀ

* Il sistema garantirà un’interfaccia semplice ed intuitiva attraverso l’ausilio di rappresentazioni grafiche che rendano di facile comprensione le varie funzionalità della piattaforma.
* Il sito dovrà essere responsive, in maniera tale da favorire l’accesso ai diversi clienti da diversi tipi di device.
* Il sito dovrà garantire la compatibilità con i browser più utilizzati per venire incontro alle esigenze di ciascun cliente.

4.2 AFFIDABILITÀ

* Il sistema dovrà fornire un corretto funzionamento nei periodi di tempo in cui il locale è aperto.
* Il sistema dovrà fornire un metodo di autenticazione sicuro, che garantisca la protezione dei dati sensibili inseriti dai clienti.

4.3 PERFORMANCE

* Il sistema dovrà garantire prestazioni ottimali anche nel caso in cui tutti i tavoli del locale siano occupati, per una quantità totale di circa 100 (\*?\*) utenti connessi simultaneamente.

4.4 SUPPORTABILITÀ

* Il sistema potrà essere ampliato in seguito con l’aggiunta di nuove funzionalità e sarà mantenuto nella sua interezza per 18 mesi dall’acquisto.

4.5 IMPLEMENTAZIONE

* Il sistema verrà implementato con tecnologie web, il backend sarà sviluppato in JAVA EE con utilizzo di tecnologie per gestire gli ordini in tempo reale (webSocket????) mentre il fronted verrà costruito con HTML, CSS e Javascript e relative librerie open-source (JQuery, Scss, Ajax etc). Il backend prevede un MySql come database relazionale.

4.6 INTERFACCIA

(non ho saputo cosa mettere qui perché non ci sono utilizzi legacy)

4.7 OPERATION

* Il sistema verrà gestito dalla direzione del locale. Ogni dipendente autorizzato riceverà le proprie credenziali con le quali potrà accedere alla propria sezione del sistema, attraverso la procedura di login;

4.8 PACKAGING

(non ho saputo cosa mettere qua perché non abbiamo definito come verrà installato il sistema)

4.9 LEGALI

RistoManager è realizzato in seguito agli sviluppi della diffusione del Coronavirus COVID-19 in maniera tale da garantire il rispetto**delle normative e delle disposizioni emanate dal Governo italiano. Sarà uno dei sistemi di sicurezza necessari per la tutela dei lavoratori e dei clienti.**

5. AMBIENTE DI DESTINAZIONE

Essendo un’applicazione di tipo Web, la piattaforma RistoManager potrà essere accessibile da smartphone o tablet connessi alla rete.

6. CONSEGNE E SCADENZE