

Sistema per le ordinazioni presso ristorante

Si vuole definire un sistema per la gestione degli ordini dei clienti presso un ristorante. Il sistema permette al cameriere di raccogliere un'ordine tramite un touch screen. La conferma di un ordine deve generare uno scontrino che permette ai clienti al tavolo di ricordare quali siano i prodotti ordinati. Alla conferma dell'ordine le portate ordinate appariranno sugli schermi degli addetti alla cucina classificati tra primi e secondi (contorni). I secondi appariranno agli addetti alla cucina con un ritardo dipendente dal tipo di prodotto e dalla lista dei secondi già nella lista. Ogni piatto ha un tempo medio richiesto di preparazione. Tale informazioni permettono al sistema di ordinare i piatti nella lista. L'obiettivo è quello di ridurre al minimo il tempo di attesa dei clienti cercando per ogni tavolo di minimizzare il tempo necessario per portare tutti i primi. Lo stesso vale per i secondi(contorni) dove il tempo da minimizzare è la distanza temporale rispetto al momento in cui l'ultimo primo ad un tavolo è stato servito (comunque il minimo deve essere 15 minuti). Per ogni piatto prodotto dalla cucina il cameriere deve identificare il tavolo al quale è destinato. In ogni momento il cameriere deve poter rispondere al cliente con il tempo indicativo necessario restante al servizio di un piatto. Il cameriere è addetto al servizio e registrazione delle bevande.

Alla richiesta del conto il cameriere deve poter produrre direttamente lo scontrino fiscale da consegnare al cliente.

Il sistema deve potersi interfacciare con il sistema di gestione delle materie prime eliminando dunque dal listino i piatti non disponibili.