**Gegeven de case “Pizza Domino”**

Pizzeria Domino heeft problemen met de bereiding- en bezorgtijden van de pizza's. Klanten klagen over de lange tijd dat ze moeten wachten tussen de telefonische bestelling en de uiteindelijke bezorging van de pizza. Mario Guiseppe, de eigenaar van Pizzeria Domino, besluit om de interne processen in zijn pizzeria te modelleren en te analyseren. Stel het procesmodel op van zijn bestel-, bereiding- en bezorgproces, gebaseerd op onderstaande procesbeschrijving.

Het proces start wanneer een klant het gratis telefoonnummer van Pizzeria Domino belt en een bestelling plaatst op basis van de menukaart. De baliemedewerker noteert de telefonische bestelling en noteert vervolgens of de pizza wordt afgehaald of moet worden bezorgd. Indien de pizza moet worden bezorgd, worden het adres en het telefoonnummer van de klant genoteerd. Het adres wordt gecontroleerd door ook het postcodenummer te vragen en via een navigatiesysteem te bekijken of beide bij elkaar passen. Vervolgens geeft de baliemedewerker de bestelling op een formulier door aan de kok. Na ontvangst van de bestelling bepaalt de kok eerst de noodzakelijke ingrediënten van de bestelde pizza. Pizzeria Domino heeft namelijk twintig verschillende soorten pizza’s op het menu, verdeeld in twee categorieën: standaardpizza's (zeventien soorten) en specialiteiten (drie soorten). Voor een standaardpizza zijn de ingrediënten in de keuken zelf aanwezig. Ingrediënten voor de specialiteiten liggen opgeslagen in een vriezer die in de bergruimte van de pizzeria staat. Als alle ingrediënten aanwezig zijn, stelt de kok de pizza samen en zet hem in de oven.

Wekelijks wordt de voorraad door een grossier aangevuld. De producten in de koelkast worden dagelijks gecontroleerd op houdbaarheidsdatum. Indien voedingsmiddelen over de datum zijn moeten ze worden weggegooid in een container. Helaas is de steenoven behoorlijk oud, soms wordt de oventemperatuur veel te hoog, zodat de pizza verbrandt. In dat geval moet de kok de pizzabereiding overdoen vanaf het moment van het uit de koelkast halen van de ingrediënten.

Als de pizza klaar is en niet verbrand, draagt de kok hem samen met de bestelbon over aan de baliemedewerker. Deze verpakt snijdt de pizza met een rolmes in punten en verpakt de pizza in een doos. Klanten kunnen ook ervoor kiezen om de pizza zelf te snijden en daartoe voor een klein bedrag een pizzavork te bestellen. De baliemedewerker maakt van de bestelbon een factuur die via het kassasysteem wordt verwerkt. Dankzij dit boekhoudkundig systeem weet de eigenaar wat de wekelijkse omzet is en welke pizza's het meest populair zijn. Als de pizza moet worden bezorgd, draagt de baliemedewerker de pizza en de bijbehorende factuur over aan de pizzakoerier. Deze pakt vervolgens zijn brommer en overhandigt de pizza en de factuur aan de klant op het betreffende adres. Na ontvangst van de betaling gaat de koerier terug naar de pizzeria. Bij terugkomst wordt de betaling verwerkt door de baliemedewerker in het boekhoudsysteem. Hiermee stopt het proces voor deze klant. Als de klant de pizza ophaalt bij de pizzeria, overhandigt de baliemedewerker de pizza samen met de factuur aan de klant waarna de baliemedewerker de betaling verwerkt.

1. **Teken het contextdiagram van deze case**
2. **Teken het business use case model/diagram van deze case**
3. **Maak een zo volledig mogelijk domeinmodel met een alfabetisch gesorteerde verklarende woordenlijst van de gekozen domeinklassen**