Stonks pizza

Bij Stonks-pizza kunnen onze klanten pizza bestellen. Onze bakkers gaan deze dan beleggen en bakken en onze bezorgers komen je bestelling vervolgens thuis brengen.   
  
Nu moeten klanten nog de winkel bellen om hun pizza te bestellen en word alle administratie nog op papier gedaan. Ook het menu is op het moment nog een folder.  
Wij bij Stonks-pizza willen dit hele systeem digitaliseren. Wij willen een mooie website waar onze klanten ons menu op kunnen zien en de pizza’s kunnen zien en deze in hun winkelmandje stoppen om deze vervolgens te bestellen. We willen dat de klant ook de ingrediënten op de pizza zelf kan aanpassen. Een klant moet bijvoorbeeld een tonijn pizza kunnen bestellen en kunnen aangeven dat hij er ook olijven en extra kaas op wil maar dat er geen ui op mag. De prijs van de pizza moet worden berekend door de prijs van de ingrediënten bij elkaar op te tellen en deze te vermenigvuldigen met de grote van de pizza. Voor een kleine pizza zou dit 0.8 zijn, bij een medium pizza zou dit 1 zijn en bij een grote pizza zou dit 1.2 zijn. Voordat een klant kan betalen moeten we eerst een aantal dingen weten om de bestelling te kunnen bezorgen. Als de klant een account heeft worden deze dingen automatisch ingevuld. De informatie die we van de klant moeten weten is: naam, adres, telefoon nummeren e-mail.  
Nadat een klant heeft betaald kan hij zien hoe zijn bestelling ervoor staat. En met een refresh knop update deze status. Een pizza kan bereid worden, in de oven zitten, onderweg of bezorgd zijn.

In de pizzeria willen we natuurlijk ook deze bestellingen ontvangen. We willen hiervoor graag een apart programma wat wij op de computers in de pizzeria kunnen zetten. De bakkers moeten bestellingen kunnen ontvangen en een van de bestellingen te kunnen kiezen. De gekozen bestelling moet dan bij de klant op “bereiden” komen te staan en de bakker kan dan alle pizza’s en behorende ingrediënten van de gekozen bestelling zien. Als de bakker klaar is met het maken van een bestelling moet hij/zij kunnen aangeven dat de bestelling in de oven gaat. Dit kan de klant dan ook zien.

Als de pizza in de oven gaat moet op het scherm van de bezorgers de bestelling in een lijst met “te bezorgen” bestellingen terecht komen. Als een bezorger een van deze bestellingen kiest ziet hij waar hij deze moet bezorgen en welke pizza’s er bij de bestelling horen. Als alle pizza’s van de bestelling uit de oven zijn kan de bezorger aangeven dat hij onderweg is.  
Op termijn willen we de functie dat klant de bezorger kan volgen via een “Track en Trace” systeem en als de bezorger bij het adres van de klant is komt de bestelling op bezorgd te staan. Voor nu mag de bestelling na vijftien minuten automatisch op bezorgd komen te staan.

Het assortiment van pizza’s en ingrediënten moet ook bijgewerkt kunnen worden door de manager van de winkel. Ingrediënten moeten met een unit (een grootte) kunnen worden aangegeven. Ingrediënten moeten aangepast, verwijderd en toegevoegd kunnen worden. Hetzelfde geld voor pizza’s.

De manager moet klanten en werknemers kunnen toevoegen verwijderen en aanpassen.