

A lanchonete “Quase Três Lanches” está em fase de crescimento em seu delivery e atendimento e pretende expandir seu funcionamento. Porém, os donos sempre operaram utilizando planilhas do Excel e ferramentas bastante simples, sendo assim, nenhum sistema personalizado foi criado e você pretende automatizar o trabalho desse estabelecimento. Na entrevista com os donos do estabelecimento você começou a questioná-los sobre o funcionamento do estabelecimento. Alguns detalhes foram surgindo durante a conversa:

1. A lanchonete possui 3 principais itens de venda: pizzas, lanches e salgadinhos. Inicialmente, o sistema será testado para controlar as vendas desses 3 itens apenas.
2. Todos os itens vendidos devem conter: preço de venda, data de validade e peso.
3. O sistema da nossa lanchonete deverá criar um pedido, esse pedido será composto pelo nome do cliente, itens que foram consumidos e taxa de serviço.
4. O sistema deve permitir gerar a nota fiscal para entregar ao cliente.
5. O vendedor poderá inserir o valor recebido em dinheiro e o sistema calcula e mostra o troco do cliente na tela.

Para o seu cliente, é imprescindível que o sistema tenha algumas funções. O dono descreveu essas funções dizendo:

“Gostaríamos de oferecer em nosso cardápio virtual, pizzas com diferentes recheios bordas e molhos. Também queremos oferecer opções para o cliente escolher qual o tipo de recheio, bordas recheadas ou não e o molho que vai ser usado.”

“Os pedidos de lanches precisam conter algumas informações essenciais, são elas: tipo do pão, recheio e molhos obrigatoriamente.”

“Os salgadinhos possuem grande saída, queremos controlar sua venda. Gostaríamos que os pedidos contivessem: o tipo (frito ou assado), massa e recheio.”