

Report Database

Federico Diotallevi

2023/2024

Contents

1	Analisi dei requisiti	3
1.1	Intervista	3
1.2	Estrazione dei concetti principali	4

1 Analisi dei requisiti

Si vuole realizzare un database a supporto dell'automazione della gestione di un esercizio commerciale attivo nella ristorazione (bar/ristoranti). Il database dovrà quindi memorizzare le informazioni riguardanti i tavoli con le relative comande, prodotti e scontrini. I dipendenti del bar potranno visualizzare le comande associate ai tavoli e compilare gli scontrini, mentre l'amministratore potrà visualizzare i dati relativi al fatturato.

1.1 Intervista

Un primo testo ottenuto dall'intervista è il seguente:

Si vuole tenere traccia delle comande e della gestione del magazzino di un bar/ristorante memorizzando i prodotti e le comande. Ogni prodotto è caratterizzato da un nome, una descrizione, un prezzo di vendita o, eventualmente, un prezzo di acquisto per la gestione del magazzino.

Al momento della creazione di una comanda, vengono registrati i prodotti associati, la quantità di ciascun prodotto e il tavolo a cui la comanda è destinata. I tavoli possono essere identificati sia da un indice numerico sia da un nome scelto al momento (ad esempio "Tavolo 1" o "Tavolo Pippo").

Il sistema permette di redigere uno o più scontrini per ogni tavolo, consentendo di dividere la spesa tra più clienti se necessario. Gli scontrini riportano il prezzo di ogni prodotto e il totale della spesa.

Il database mantiene uno storico di tutti i pagamenti riscossi, consentendo la generazione di grafici per monitorare il fatturato sia annuale che mensile, o l'andamento delle vendite di ciascun prodotto.

Il bar/ristorante dispone di uno o più amministratori con la possibilità di aggiungere nuovi utenti e visualizzare i dati sul fatturato. Gli utenti possono essere suddivisi nei seguenti ruoli:

- Camerieri: possono redigere le comande per i tavoli.
- Baristi/Cuochi: possono visualizzare le comande in arrivo e segnarle come pronte una volta preparate.
- Magazzinieri: possono stilare la lista dei prodotti presenti in magazzino, annotare i prodotti da ricomprare e gestire il loro prezzo di acquisto.

Ogni comanda viene registrata con la data e l'ora in cui è stata creata e può essere modificata solo da utenti autorizzati fino a quando non viene chiusa con l'emissione di uno scontrino.

Gli amministratori possono anche visualizzare report dettagliati che comprendono:

- Elenco dei prodotti più venduti.
- Analisi del fatturato su base giornaliera, settimanale, mensile e annuale.
- Monitoraggio delle scorte di magazzino, inclusi avvisi per i prodotti che stanno per terminare.

Il sistema supporta anche la gestione delle promozioni sui prodotti, consentendo di applicare sconti temporanei che verranno automaticamente riflessi nei prezzi di vendita durante la loro validità.

In sintesi, il compito dello staff del bar/ristorante è assicurarsi che le comande vengano redatte e gestite correttamente, che i prodotti siano sempre disponibili in magazzino, e che le vendite e il fatturato vengano monitorati e analizzati per migliorare la gestione complessiva del locale.

1.2 Estrazione dei concetti principali

Termine	Breve descrizione
Prodotto	Sono gli articoli venduti dall'esercizio, ognuno con un proprio costo
Tavolo	Oggetto a cui è possibile attribuire un nome e una data, rappresenta il gruppo dei clienti a cui si riferiscono comande e scontrini
Comanda	Una comanda è un ordine effettuato in un qualsiasi momento dai clienti di un tavolo, contenente uno o più prodotti
Scontrino	Oggetto in cui viene riportata una spesa effettuata da un tavolo, possono esserci uno o più scontrini associati ad un tavolo
Cameriere	Colui che compila comande e scontrini
Bartender	Colui che segna le comande come completate
Magazziniere	Colui che segna la disponibilità dei prodotti nel magazzino