



Declaração do Problema

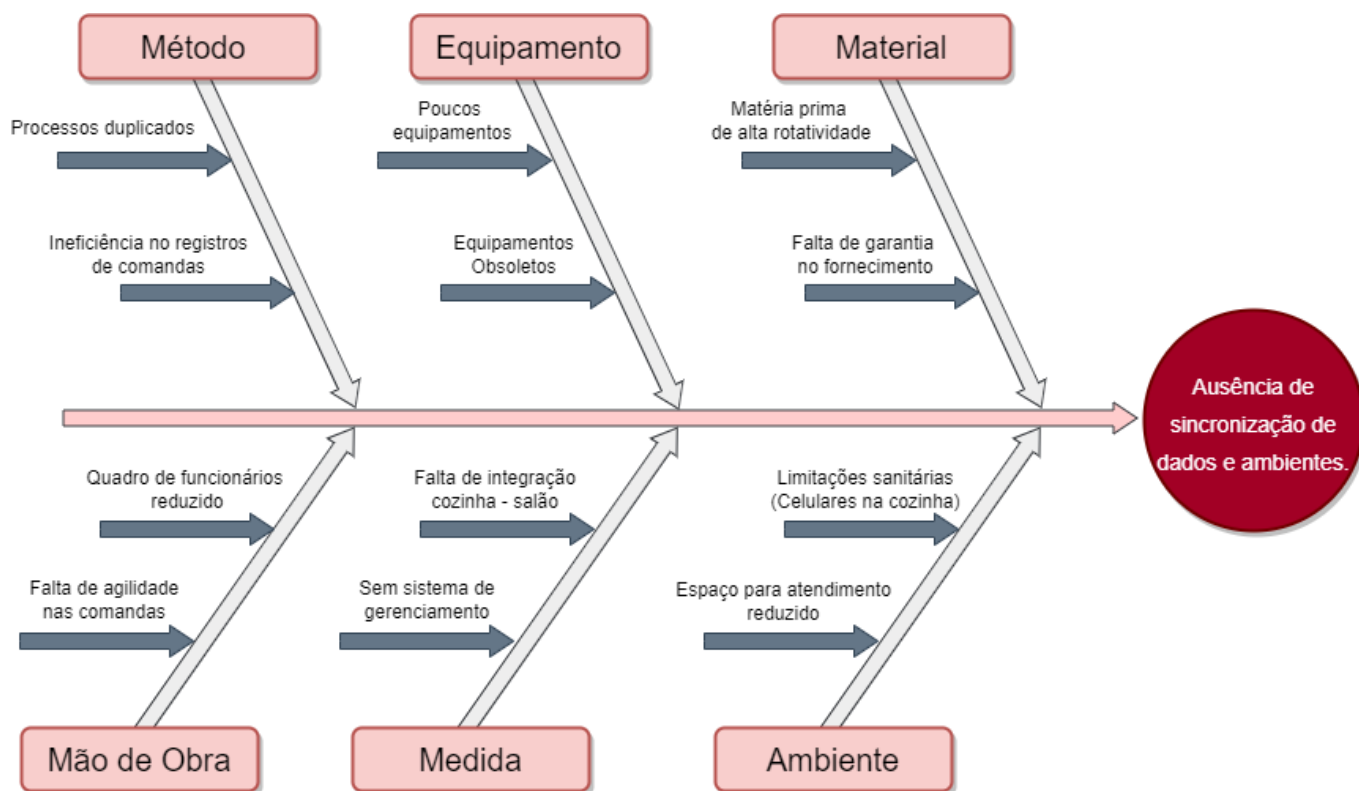
A alta demanda de pessoas, dificuldade de administrar o número de pedidos, alta quantidade de erros devido ao fator humano e o controle administrativo realizado através de planilhas simples afetam os setores administrativos, o saguão de atendimento e a cozinha devido a quantidade de erros humanos, perdas de pedidos e inconsistências no orçamento da empresa.

Sendo assim, os principais benefícios da sincronização de ambientes são:

- Melhor controle e rapidez nos processos relacionados aos pedidos, auxiliando assim o saguão e a cozinha;
- Armazenamento de dados para serem utilizados como histórico de orçamento e controle de gastos administrativos;
- Diminuição dos erros devido ao fator humano;

Análise das Causas Raízes

Representação gráfica das causas raízes como diagrama ishikawa.



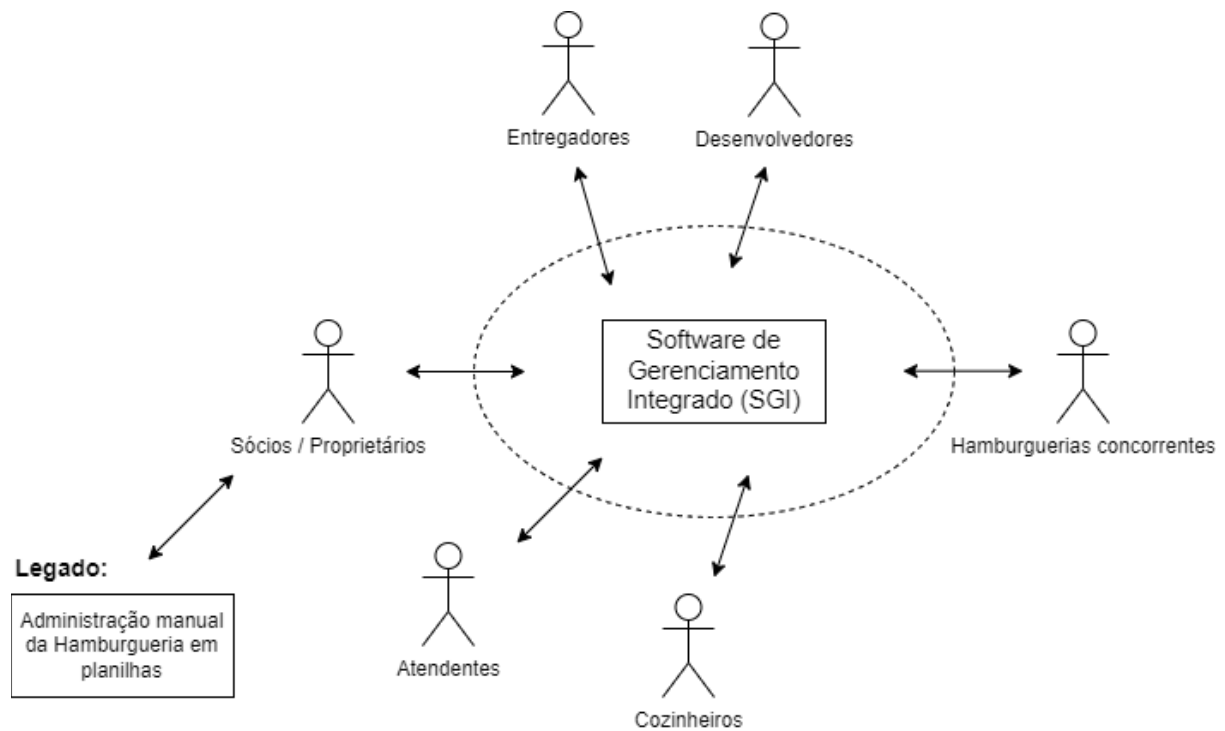


Usuários e Outros Stakeholders

| Usuários | Descrição |
|----------------|--|
| Atendente | Utiliza o sistema para: <ul style="list-style-type: none">• Anotar e organizar os pedidos;• Enviar o pedido para cozinha. |
| Cozinheiro | Utiliza o sistema para: <ul style="list-style-type: none">• Receber os pedidos;• Agilizar e priorizar em ordem;• Sinalizar como concluído para removê-los da fila. |
| Administrativo | Não há necessidade de sincronização manual de números de estoques, finanças, informações de clientes, apenas conferências e considerações finais. |

| Outros Stakeholders | Descrição |
|----------------------------|---|
| Clientes | Diminui o tempo de espera para chegada do pedido, a informação chega imediatamente à cozinha, agilizando a produção do mesmo. |
| Entregadores | Diminui o tempo e a probabilidade do entregador ficar aguardando a cozinha finalizar o pedido para entregá-lo. |
| Desenvolvedores | Desenvolvem a solução de integração da hamburgueria. |
| Hamburguerias concorrentes | Serão afetados pela solução que ajudará na captação de clientes, pela agilidade na entrega do pedido. |

Fronteira Sistêmica





Lista de Restrições

| Restrição | Razão (lógica) |
|--|--|
| O aplicativo deverá ser criado com base na engenharia das empresas que fornecem os sistemas IOS e Android. | Devido ao fato de que os usuários utilizam ambos sistemas operacionais. |
| A hospedagem do sistema deverá ser em nuvem. | Para economizar com a compra de equipamentos. |
| O sistema da cozinha não pode ser celular. | Restrições da vigilância sanitária de manuseamento de equipamentos na cozinha. |
| O sistema deverá manter o modelo de comandas impressas. | Auxiliará a cozinha no controle dos pedidos. |