

SISTEMA DE GESTÃO DE PIZZARIAS: INFOPIZZA

NOGUEIRA, Bruno

GODOY, Giovanni

PIRES, Gustavo

STANGUINI, João

BALDO, Renan

RESUMO

O aumento da busca e valorização de pizzarias aumenta a cada dia e os serviços de delivery estão cada vez mais sendo utilizados. É um mercado que ganha bastante atenção das pessoas que estão em busca de um tipo de alimento saboroso, rápido e barato. Porém, gerenciar e se destacar perante diversos outros estabelecimentos que também servem pizzas é bem difícil e, pensando assim, um sistema que consiga fornecer ferramentas ágeis e práticas para melhorar toda a administração de pedidos, funcionários e o estoque será um caminho para o sucesso, e é isto que o InfoPizza se compromete em realizar de forma exemplar.

Palavras-chave: Gestão; Vendas.

Objetivo:

Nosso projeto consiste em um sistema de gestão de uma pizzeria delivery, do qual iremos incrementar um controle de estoque, de pedidos e de funcionários. Visamos facilitar o serviço de entrega de pizza e a organização interna da pizzeria. Utilizaremos um sistema web que será estruturado na linguagem, com frameworks como: Bootstrap e Materialize, HTML5 e CSS3. Pretendemos desenvolver e adaptar o projeto para diferentes sistemas operacionais, portanto, no próximo semestre possuímos o objetivo de levar o InfoPizza para os smartphones.

1. INTRODUÇÃO

O InfoPizza consegue se envolver em pequenas e grandes pizzarias e contribuir para melhorar a qualidade geral dos serviços prestados, além de sempre manter uma ótima organização interna do local. O sistema foi desenvolvido para otimizar resultados, facilitar a gestão e controle do estabelecimento, além de facilitar o acesso entre a pizzeria e o cliente.

O sistema é interativo, fluido e simples de ser utilizado, portanto, o proprietário conseguirá explorar todas as funcionalidades de gestão de pedidos, funcionários e acompanhamento de estoque sem nenhum problema ou dificuldade.

Então, através do sistema online, é possível concentrar todo pedido que deverá ser preparado e depois entregue no domicílio do cliente. O gerenciamento e visualização dos pedidos é ágil e de fácil compreensão para os funcionários, assim, eliminando a necessidade de utilizar papel para anotar os pedidos e aumentando o desempenho de toda a equipe da pizzeria.

Também é possível acompanhar toda a movimentação do estoque do estabelecimento, vislumbrando os produtos e insumos essenciais para a confecção das pizzas. É um fator de extrema importância que irá auxiliar na tomada de decisões de futuras compras e reposições.

2. DESENVOLVIMENTO

✓ Requisitos funcionais:

- RF1 – Fazer a gerência de pedidos.
- RF2 – Mostrar os pedidos que foram feitos.
- RF3 – Fazer a transição de informações.

✓ **Requisitos não funcionais:**

- RNF1 – O sistema deve ser Web.
- RNF2 – O sistema deve ser feito em Node e React.
- RNF3 – O sistema deve utilizar o MySQL como banco de dados.

✓ **Regras de Negócio:**

- RN1 – O pedido só poderá ser aceito se os ingredientes estiverem no estoque.
- RN2 – Os preparos dos pedidos deverão ser realizados por ordem de chegada.
- RN3 – Antes de enviar o pedido para o sistema o pagamento deverá ser aprovado.
- RN4 – O pedido só deve ser finalizado se já tiver tudo ok para o cliente e o cliente tiver efetuado o pagamento.

✓ **Descrição de Casos de Uso.**

Consultar Estoque (DCU-1)

Sumário: Consulta-se o estoque.

Ator primário: Funcionário.

.

Ator secundário: -

Fluxo Principal:

1. Pedido é recebido.
2. Funcionário verifica o pedido.
3. Funcionário verifica se há ingredientes em estoque para realizar o pedido.
4. Funcionário diz que há estoque para fazer o pedido.

Fluxo(s) Alternativo(s):

1. Funcionário verifica que não há estoque para o pedido.

Fluxo(s) de Exceção: -

Pós-Condições: Dar a resposta se o pedido pode ser feito.

Regras de Negócio: RN1.

Digitar Pedido (DCU-2)

Sumário: É anotado o pedido do cliente.

Ator primário: Atendente.

.

Ator secundário: -

Fluxo Principal:

1. Cliente informa o que deseja.
2. Atendente acessa o sistema.
3. Atendente digita o pedido, incluindo os itens e quantidade.

Fluxo(s) Alternativo(s):

1. O pedido não é realizado.

Fluxo(s) de Exceção: -

Pós-Condições: Pedido segue para ser feito.

Regras de Negócio: RN1.

Selecionar Pagamento (DCU-3)

Sumário: é selecionado o meio de pagamento desejado.

Ator primário: Cliente

.

Ator secundário:

Fluxo Principal:

- 1 - o cliente seleciona qual vai ser a forma que ele deseja efetuar o pagamento.
- 2 - sistema gera a cobrança para tal forma.
- 3 - cliente efetua o pagamento.

Fluxo(s) Alternativo(s): -

Fluxo(s) de Exceção: -

Pós-Condições: É lançado o pagamento.

Regras de Negócio: RN1.

Atualizar Estoque (DCU-4)

Sumário: Após pedido, estoque é atualizado

Ator primário: -

.

Ator secundário: -

Fluxo Principal:

1. Finaliza o pedido.
2. Sistema calcula o que foi utilizado no pedido.
3. Sistema atualiza o estoque com os dados atuais.

Fluxo(s) Alternativo(s): -

Fluxo(s) de Exceção: -

Pós-Condições: Preparar os dados do estoque para próximos pedidos.

Regras de Negócio: RN1.

Finalizar Pedido (DCU-5)

Sumário: É realizado a finalização do pedido.

Ator primário: Entregador

.

Ator secundário: -

Fluxo Principal:

1. Finalizar o pedido
2. embrulhar o pedido

Fluxo(s) Alternativo(s): -

Fluxo(s) de Exceção: -

Pós-Condições: O cliente espera o pedido

Regras de Negócio: RN1.

Entregar Pedido (DCU-6)

Sumário: É realizado a entrega do pedido

Ator primário: Entregador

Ator secundário: -

Fluxo Principal:

1. É realizado a entrega do pedido

Fluxo(s) Alternativo(s): -

Fluxo(s) de Exceção: -

Pós-Condições: O cliente recebe o pedido

Regras de Negócio: RN1.

Login (DCU-7)

Sumário: Realização do login

Ator primário: - Funcionário

Ator secundário: -

Fluxo Principal:

1. Funcionário faz o login
2. Funcionário analisa a gestão da pizzeria como: pedidos e estoque.

Fluxo(s) Alternativo(s): -

Fluxo(s) de Exceção: -

Pós-Condições: Controle dos pedidos.

Regras de Negócio:

Processar Cartão (DCU-8)

Sumário: A empresa responsável processa o pagamento.

Ator primário:

Ator secundário: -

Fluxo Principal:

1. O cartão é aceito pela empresa.

Fluxo(s) Alternativo(s):

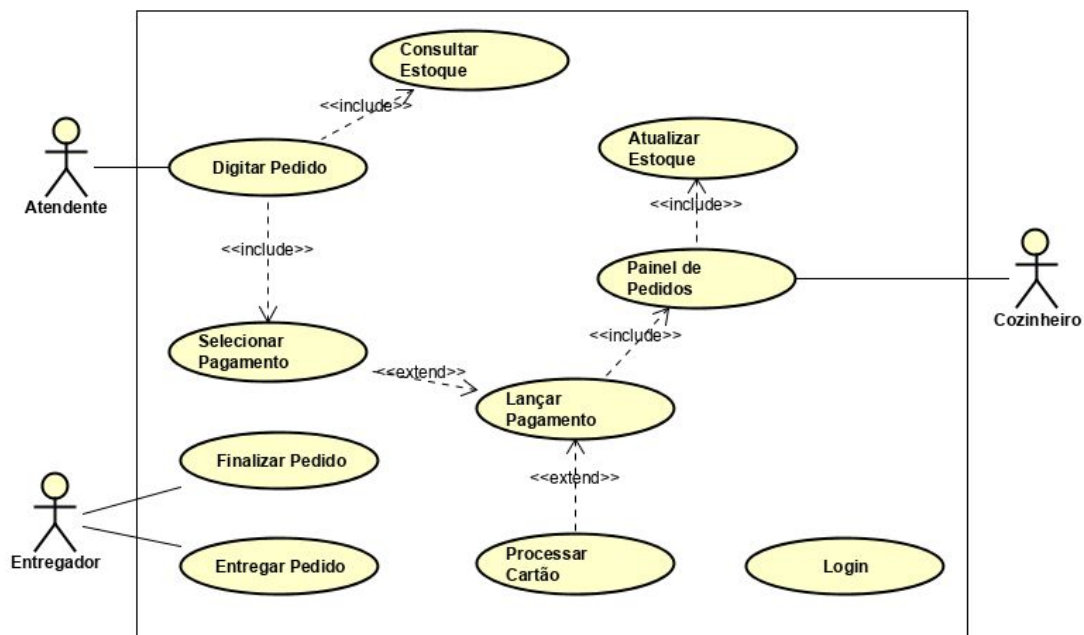
2. O cartão não é aceito pela empresa.

Fluxo(s) de Exceção: -

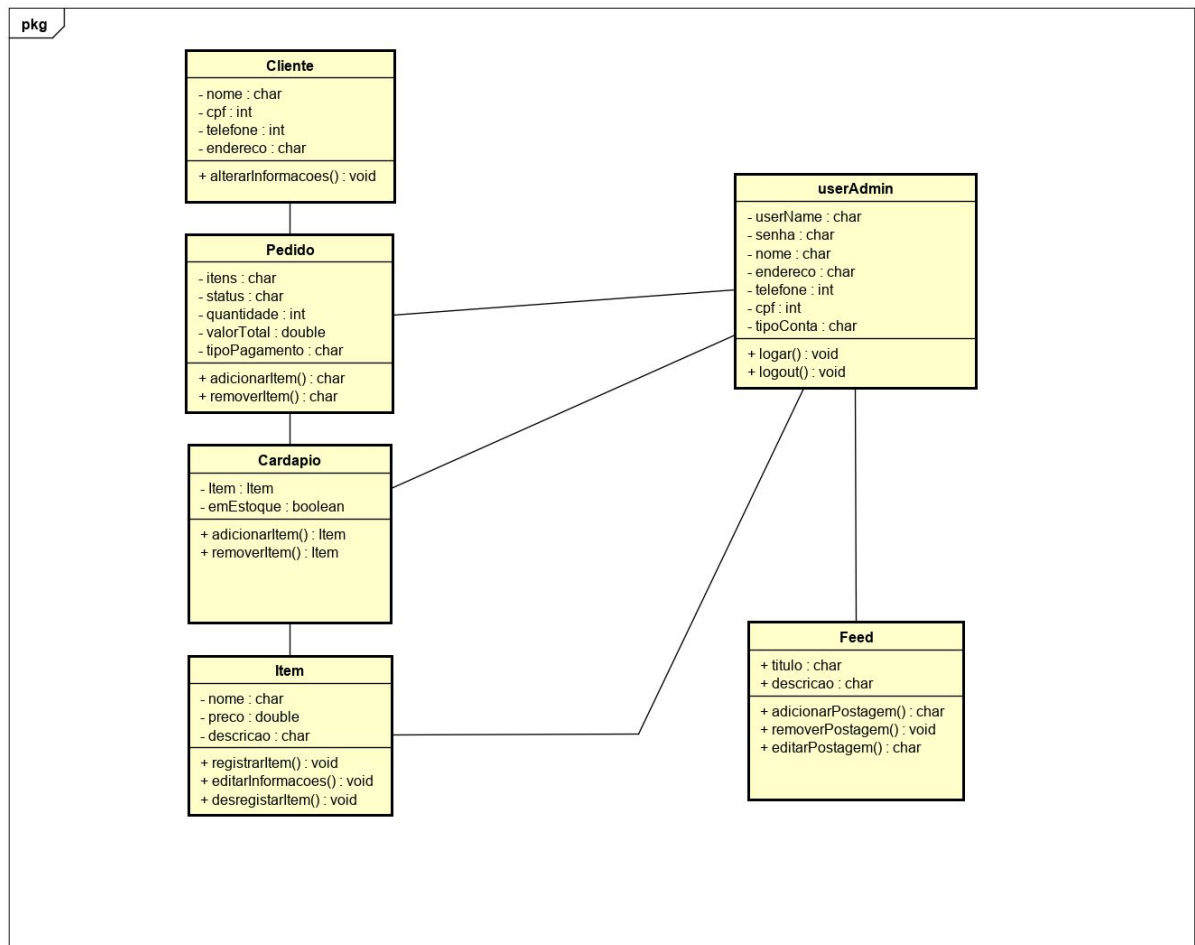
Pós-Condições: Lançar pagamento.

Regras de Negócio: RN1.

✓ Diagrama de casos de uso



✓ Diagrama de classes do domínio



3. CONCLUSÃO

Concluimos que é essencial que todo tipo de comércio possua um sistema igual o InfoPizza que consiga controlar a gestão do estabelecimento de maneira rápida e fácil. Por se tratar de uma solução online não há mais o desgaste de anotar pedidos de forma manual (que ainda, se for feita de maneira incorreta, pode arruinar um comércio).