**Eat&Reorder – Problem Statement**

**PROBLEMA**

La popolarità di internet ha spinto le persone ad approcciarsi ed utilizzare la rete. La rete, oggigiorno, viene utilizzata per effettuare una qualsiasi operazione e, di conseguenza, anche l’acquisto di pasti ordinandoli comodamente da casa propria. Si è sentita, quindi, la necessità di un sistema che informi le aziende aderenti riguardo gli ordini dei clienti.

Attualmente i locali offrono già un sistema a domicilio, la cui gestione implica un grande impiego di risorse a spese dell’azienda, sia a livello gestionale che a livello di personale. Può esser complicato, per l’azienda, tener conto anche di tutti gli ordini, sia interni che esterni, e di tutte le spedizioni effettuate.

Il cliente dovrà già conoscere l’azienda, possedendo magari contatti per prendere ordinazioni, le quali potrebbero anche esser fraintendibili (nel senso che qualcuno, magari, al telefono potrebbe fraintendere e prendere un’ordinazione errata). Inoltre, il cliente non ha a disposizione un menù nel momento dell’ordinazione, quindi non può valutare quanto il piatto sia economico ed eventuali alternative.

Nella maggioranza dei casi, l’azienda è conosciuta solamente nelle zone limitrofe alla sua sede, quindi può capitare che il pubblico sia ridotto.

**OBIETTIVI**

Il sistema Eat&Reorder tende a risolvere molteplici problemi dovuti dalla mancanza di un sistema che gestisca ordinazioni e spedizioni. Gli obiettivi di Eat&Reoder sono i seguenti:

* Offrire un gestore di ordini, visualizzabili e gestibili dall’azienda;
* Offrire un servizio di consegna, il cui fattorino non appartiene all’azienda, bensì al sistema;
* Offrire un sistema di ordinazione in cui i clienti possano visualizzare tutte le aziende e, per ogni azienda, possano effettuare ordinazioni inserendo nel carrello i prodotti desiderati, scelti dall’elenco dei piatti offerti dall’azienda;
* Offrire maggiore visibilità all’azienda, siccome verrebbe conosciuta da un pubblico più ampio quale è l’utenza che utilizza il sistema. Ciò implica il fatto che molti clienti conosceranno nuove aziende e potranno sperimentare nuovi locali nelle vicinanze.

**REQUISITI FUNZIONALI**

Eat&Reorder supporta cinque tipi di utenze:

* L’utente non registrato, il quale potrà solamente visualizzare le aziende aderenti al sistema e i piatti da loro offerti;
* L’utente registrato, il quale potrà usufruire di tutte le funzioni dell’utente non registrato, con la differenza che potrà anche effettuare ordinazioni;
* L’azienda, la quale potrà gestire gli ordini dei clienti ed il proprio menù, composto da molteplici piatti;
* Il fattorino, il quale recapiterà e contrassegnerà le consegne;
* L’amministratore gestisce le varie utenze del sistema.

**REQUISITI NON FUNZIONALI**

*\*DA AGGIUNGERE\**

**TARGET ENVIRONMENT**

Tutti gli utenti dovrebbero poter avere accesso al sistema tramite un browser che supporti cookies, Javascript e Java applets.

Abate Francesco 05354

De Martino Vincenzo 04790

Dello Buono Marco 05222

Gagliardi Rosario 05372