1. Abstract
2. Analisi dei requisiti
   1. Descrizione testuale dei requisiti e operazioni tipiche
3. Progettazione concettuale
   1. Descrizione entità e relazioni
   2. Schema concettuale(ER)
4. Progettazione logica
   1. Ristrutturazione dello schema
   2. Schema relazionale
5. Implementazione dello schema logico
6. Query e Indici

1.**Abstract**

PaduPizza è una catena di pizzerie d’asporto che operano nella città di Padova e provincia.

La società nasce nel 1969 da un giovane pizzaiolo di origini siciliane, Giovanni Messina, il quale, dopo aver aperto la prima pizzeria nella periferia padovana, ha riscosso un grande successo tra i cittadini patavini.

L’organizzazione aziendale prevede una sede amministrativa, il centro che gestisce tutte le transazioni con i fornitori degli ingredienti, occupandosi poi della distribuzione di essi alle pizzerie della catena. Le singole pizzerie vengono supervisionate dai titolari, appartenenti anch’essi all’amministrazione, contengono forza lavoro che si divide in pizzaioli, aiuto-pizzaioli, cassieri e domiciliari. Questi ultimi sono composti da due gruppi: chi utilizza i furgoni aziendali e chi utilizza la propria macchina, ai quali vengono riconosciuti €0,30 per Km percorso durante il servizio.

La catena vanta un menù fisso per tutte le pizzerie, composto da pizze preparate con la gli stessi ingredienti, in modo tale da poter fornire consistenza nel gusto e nella qualità delle pizze, fattori che contraddistinguono PaduPizza, a tutti i clienti in qualsiasi pizzeria della catena decidessero di ordinare.

Per ciascun cliente verrà archiviato il nome e cognome sul campanello, il numero di telefono e la via di residenza, il tutto volto a velocizzare le prenotazioni dei clienti e le consegne nel caso in cui uno stesso cliente decida di ordinare da una diversa pizzeria della catena, ad esempio nel caso in cui una pizzeria sia chiusa.

2.**Analisi dei requisiti – da sistemare**

La società PaduPizza è una catena di pizzerie d’asporto che opera nella città di Padova e provincia.

L’**Amministrazione** della società si occupa di gestire le transazioni con i **Fornitori** degli **Ingredienti** e della distribuzione di tali materie prime dal magazzino centrale dell’azienda(**Deposito**) a ciascun magazzino proprio delle pizzerie(**Retro-bottega**)

La gestione delle pizzerie singole è invece affidata a dei **Titolari** facenti parte dell’**Amministrazione**, i quali possono prendere in gestione più **Pizzerie** allo stesso tempo.

In ogni Pizzeria lavorano:

* **Titolare**
* **Pizzaioli**
* **Aiuto-Pizzaioli**
* **Cassieri**
* **Domicilari** – coloro che si occupano delle consegne a domicilio

I **Domiciliari** si dividono tra chi utilizza il **Furgone**(aziendale) e la **Macchina**(propria del Domiciliare), a chi utilizza la propria macchina vengono riconosciuti €0,30 per Km percorso. Inoltre possono consegnare più **Ordini** nello stesso giro di macchina prima di ritornare alla Pizzeria a prendere gli Ordini successivi.

I **Clienti** di ogni Pizzeria hanno la possibilità di scegliere se passare di persona a prendere il proprio Ordine(Consegna può essere NULL) o farsela consegnare direttamente a casa fornendo il proprio indirizzo e numero di telefono. Vengono accettati pagamenti sia con contanti che con carta, nel secondo caso verranno salvati i dati della carta e dell’intestatario per tracciare il **Pagamento**.

L’Ordine è corredato con lo **Scontrino** fiscale emesso dalla pizzeria con descritte le pizze ordinate e il totale dell’ordine.

Il **Menù** è comune a tutte le Pizzerie, contiene il nome, gli Ingredienti e il prezzo di ciascuna pizza, per ciascuna modifica ad una pizza del Menù vengono aggiunti €1,00.

Ogni Pizzeria ha un **Calendario** con specificato il giorno di chiusura settimanale, l’orario di apertura e chiusura giornaliero.

Il Retro-bottega di ogni pizzeria viene rifornito dal Deposito principale ogni mattina e deve bastare fino a fine serata.