

Uma lanchonete precisa fazer um sistema para gerenciar os seus funcionários e sua relação com seus fornecedores.

Os funcionários são identificados por seus RF's e possuem RG, RF, CPF, salário, nome e idade e podem ser apenas atendentes, cozinheiros, faxineiros ou gerente, cada um tem suas próprias características especiais como boa comunicação, curso técnico de culinária, atenção aos detalhes e curso superior em gerenciamento de negócios respectivamente.

Cada atendente pode atender nenhum ou várias clientes, assim como um cliente sempre possui nome e CPF e é atendido por apenas um atendente, já um cozinheiro pode preparar nenhum ou vários pratos, cada prato tem um nome, calorias, número do prato mas um prato pode ser preparado por um ou vários cozinheiros, já um faxineiro pode limpar um cômodo ou vários e um cômodo sempre possui espaço em metros e nome, além disso um cômodo pode ser limpo por um ou vários faxineiros, da mesma forma, um gerente pode gerenciar uma ou várias pessoas, mas várias pessoas podem ser gerenciadas por apenas um gerente.

A lanchonete que possui CNPJ, endereço e nome compra apenas de sua distribuidora, que possui CNPJ, nome e endereço nenhum ou vários ingredientes por um preço, data de entrega e número de pedido específico; e a distribuidora compra vários ou nenhum ingrediente de outras distribuidoras por um preço, data de entrega e número de pedido. Já as outras distribuidoras vendem para a distribuidora da lanchonete vários ou nenhum ingrediente, assim como a distribuidora da lanchonete vende para a lanchonete vários ou nenhum ingrediente.