**AVENTADOR**

**Grobkonzept**

**eCommerce - food customization platform**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| *Version* | *< Dokumentversion >< Dokumentversion >0.2* | | |
| *Datum:* | *11.03.2012* | | |
| *Status:* | *< Dokumentstatus >< Dokumentstatus >Planung* | | |
| *Autor:* | *Marcel Füssinger* | | |
| *Datei:* | *< Pfad >< Pfad >dropbox/AVENTADOR-grobkonzept.doc* | | |
|  | |  |  |
|  | |  |  |

***Historie***

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Version** | **Datum** | **Autoren** | **Änderungen** |
| 0.1 | 07.03.2012 | Marcel Füssinger | Erstellung |
| 0.2 | 11.03.2012 | Marcel Füssinger | Ergänzung |

**Inhaltsverzeichnis**

**Schritt 1: Alternativenauswahl**

**1 IST-Analyse**

**2 Ziele**

**3 Anforderungen**

**4 Sollkonzept für Kernprozesse / Kernbereiche**

**5 Lösungsalternativen**

**6 Lösungsvorschlag**

**Schritt 2: Grobkonzept**

**7 Sollkonzept (fachlich) für die gewählte Lösung**

**8 Sollkonzept Infrastruktur**

**9 Leistungsstufen / Teilsysteme**

**10 Rahmenbedingungen / Voraussetzungen**

**11 Wirtschaftlichkeit**

**12 Risikoanalyse**

**13 Offene Punkte**

**14 Projektplanung**

**Template Grobkonzept**

***Einführung***

*Das folgende Template gibt einen Rahmen für die Struktur und den Inhalt der Ergebnisse der Phase Problemanalyse, das Grobkonzept.*

**Schritt 1: Alternativenauswahl**

1. **IST-Analyse**

Geschäftprozesse:

* Nutritional protocol to see what your body needs
* Food based on the customer needs: loose weight, gain weight, keep weight, food for diabetics, pregnant woman, athletes, vip’s etc.
* Business solutions for companies and their employees
* White label food customization with preview

Schnittstellen:

Schnittstelle zu Easybill bgzl. Fakturierung?

Schnittstelle zu Restaurants ggf. über App lösen?

Schnittstelle zu Lieferdienste wenn Restaurant keine Lieferung betreibt

Schnittstellen zu Partnerportale wie z.b lieferando.de, willessen.at etc.

Schnittstellen zu Nährwerttabellen um immer aktuelle Nährwerte zum konfigurierten Produkt/Warenkorb zu haben

Altsysteme:

Gibt es Altsysteme wo wir jetzt profitieren können?

1. **Ziele**

Umsetzung von Erstbestellung mit folgenden Produkten bis August 2012

Salat (10 Zutaten)

Hauptmahlzeit (20 Zutaten)

Desserts (10 Zutaten)

Snacks/Obst (10 Zutaten)

Drinks (10 Stück)

Zutaten wie Ketchup etc. (5 Stück)

Workflow + Rückmeldung von Produktionspartner bis August 2012 (Test mit lokalen Restaurants)

Automatisierte Fakturierung (August 2012)

1. **Anforderungen (präzisiert)**

**Konsument Firma:**

Sollte die Möglichkeit haben monatliche Rechnungen zu erhalten oder per Kreditkarte bezahlen

Firmen sollten Mitarbeiter hinzufügen können und ein monatliches Budget festlegen z.b

Mitarbeiter können so das freigegebene Budget mit AVENTADOR konfigurieren

Mitarbeiter sollten mit anderen Mitarbeiter in kontakt sein (ggf. über Chat) um ggf. Sammelbestellungen auszulösen, Essensvorschläge um Anreiz für Bestellung auszulösen um Lieferkosten zu sparen (ggf. über Drupal lösbar wie Hiflex mit „Firmen Account -> Mitarbeiter“

**Konsument Privat:**

Kunde wählt über die Startseite mit Hilfe einer Karte oder per PLZ die Lieferadresse

Kunde kann sein Essen,Snacks,Getränke und Obst über AVENTADOR konfigurieren (Die Zutaten sollten am besten in jedem Restaurant vorhanden sein für den Start)

Kunde sollte die Möglichkeit haben Essen nach Thema zu wählen z.b ich will zunehmen, ich will abnehmen, ich will mich gesund ernähren, ich bin Diabetiker, ich bin schwanger, ich bin Sportler etc.

Kunde sollte immer die Nährwerte zu jeder Zutat + Globalem Warenkorb sehen

Jede Zutat muss visualisiert sein

Kunde kann täglich, wöchentlich oder monatlich sein Essen bestellen

Kunde sollte seine Daten über Mein Konto wie z.b „Letzte Bestellungen, Rechnungsadresse und Lieferadresse ändern“ (Login per Facebook und Google ermöglichen)

Kunde sollte die Möglichkeit haben per Kreditkarte oder Bar zu bezahlen

Kunde sollte die Möglichkeit haben die Lieferungen zu bewerten z.b per Email nach erhalt der Lieferung

Kunde sollte über eine mobile Version der Webseite im Stande sein eine Bestellung zu tätigen und wichtige Informationen über mein Konto zu editieren

Foodtracker wie lösen? http://www.lieferservice.at/

**Produktionspartner ggf. Hausfrauen:**

Wie Zustellung von Bestellung?

Kann das ein Markt sein? In Indien wird das gehandhabt schon seit Jahren

Wie Lieferung?

Wie Fakturierung lösbar?

**Produktionspartner Restaurant:**

Sollte jeweils einen Bon bekommen

Sollte die Bestellung annehmen können für die Bestätigung an den Kunden

Sollte den Preis für das Essen bei Lieferung annehmen können

Sollte eine Statistik haben über die getätigten Bestellungen und zur Kontrolle von Rechnung

Sollte jeweils monatlich eine Rechnung bekommen über die getätigten Bestellungen

Sollten sehr einfach zur Lieferadresse finden

Sollte sich einfach anmelden können (Firmenname, Anschrift, Je nach Auswahl von Essensrichtung z.b Italienisch sollte das Restaurant die Möglichkeit haben die Zutatenliste durchzugehen und ggf. Zutaten zu streichen die nicht vorhanden sind – so wird gewährleistet das, dass Restaurant nur Menüs bekommt welche er erstellen kann (wie sonst lösbar?)

Sollten Lieferungen auch extern vergeben können -> am besten so wenig Aufwand wie möglich

1. **Sollkonzept für Kernprozesse / Kernbereiche**

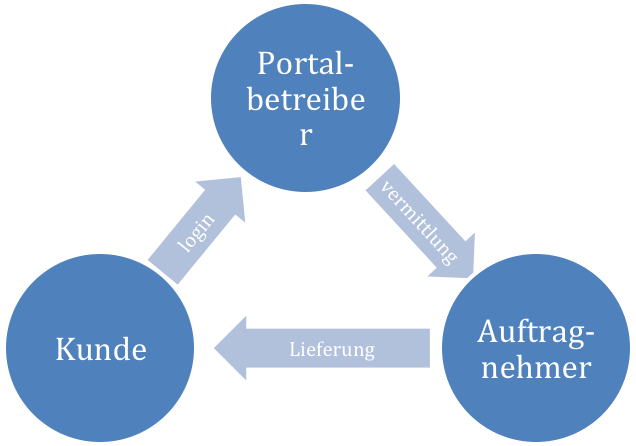
**Workflow für online Bestellungen für Restaurants**

Es braucht auf jeden Fall einen Bondrucker, besser noch wäre ein PC/notebook mit touchscreen plus Drucker plus interaktiver Account, wo der Auftragsnehmer eine Übersicht hat. 

Ich stelle mit vor,d ass es zwei Varianten in der Bestelltung gebe kann – speziell bei organic food: die gezielte Anfrage oder die offene Anfrage – eventuell stellt das sogar einen Wettbewerbsvorteild dar.

gezielte Anfrage: Auftragnehmer wird bewusst gewählt.

Offene Anfrage: der Auftrag wird online gestellt und wer immer sich im Stande sieht zu liefern zu den ganannten Konditionen (Preis, Zeit, etc.) nimmt den Autrag an indem er auf der touchscreen einen button drückt – der Bon wir dgeneriert und der Auftrag läuft. Bei Zustellung wir dder kudne gebeten einen Knopf zu drücken auf seinem app ode online, um die Zeit zu messen- allenfalls auch die Zufriedenheit. Eventuell stellt man auch dem Auftragnehmer ein app zuf Verfügung, das ihn richtig (zum Kunden) führt und bei Zustellung wird dies registriert.









* Tragende Geschäftsprozesse   
  (fachliche Abläufe aus Anwendersicht)
* Grobdatenmodell für Kernbereiche

1. **Lösungsalternativen**

Wie Lieferung lösen wenn Produktion nicht liefert

Mehr Zutaten, exotische Zutaten so einfach wie möglich für das Restaurant bestellbar ggf. über die App welche direkt zu einem Nahrungsmittelgroßhändler

Workflow für Hausfrauen

* Vorschlag Geschäftsprozesse
* Schnittstellen
* Technische Umsetzung
* Machbarkeitsüberlegungen   
  [ inkl. Prototypen ]

Migrationsüberlegungen:

Zu Partner wie Lieferando etc.?

Wirtschaftlichkeit:

Wie können Abläufe verbessert werden?

1. **Lösungsvorschlag**
2. eindeutige Empfehlung für **eine** Lösungsalternative

Fakturierung (easybill)

Produktionsliste

Lieferung

Schnittstellen

**Schritt 2: Grobkonzept**

1. **Sollkonzept (fachlich) für die gewählte Lösung**
2. Geschäftsprozesse   
   (fachliche Abläufe aus Anwendersicht) inkl. Zuständigkeiten

Aufgabenhierarchie (strukturierte Aufstellung der verwendeten Aufgaben)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Marcel Füssinger | Herbert Scheffknecht | Steve Zimmer | Herbert Bischof |
| Management, Akquise, Planung, Testing | Programmierung, Architektur, Workflows | Design | Finanzen |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Simon Droste | Daniel Bickel | TBA | TBA |
| Vermarktung | Seo Umsetzung, Marketing ggf. Zusammenarbeit mit Herrn Droste | Reklamationen, Support, Feedback (Zendesk) | TBA |

Aufbauorganisation und Standorte (Änderungen an den Rollen und Zuständigkeiten aller Beteiligten)

Standort für Produktionspartner in Liechtenstein

Potenza

Standort für Produktionspartner in Österreich

Gasthof Löwen

Restaurant Feldkirch

1. Grobdatenmodell
2. Schnittstellenübersicht  
   Kontextdiagramm und Informationsflüsse (auf Entitätsebene)

1. **Sollkonzept Infrastruktur**

Eckpunkte für Systeminfrastruktur (Hardware, Netz, Basissoftware)

Fakturierung (Easybill.de)

Support (Zendesk)

Hosting (Hosteurope dann -> Amazon?)

Projektmanagement (Wrike)

Bitte ergänzen

Technische Ausrüstung für Geschäftsprozesse

Computer, Telefon, Internet etc. Bitte ergänzen

Betrieb

Firma in Liechtenstein, ggf. Lokalitäten bei PFI Office

1. **Leistungsstufen / Teilsysteme**

1. **Rahmenbedingungen / Voraussetzungen**

1. **Wirtschaftlichkeit**

1. **Risikoanalyse**

Konkurrenz kopiert uns

Preis wird nicht angenommen von den Kunden oder Restaurants

1. **Offene Punkte**

CMS oder Selbstentwicklung?

1. **Projektplanung**

Wrike