

# Lastenheft Pizzaautomat

## Inhaltsverzeichnis

1	Ausgangssituation und Zielsetzung.....	
1.1	Ausgangssituation und Hintergründe.....	
1.2	Soll-Konzept.....	
1.3	Beteiligte.....	
2	Funktionale Anforderungen.....	
2.1	Anforderungspaket Geschäftsfälle.....	
2.1.1	Detailanforderung.....	
3	Beschreibung Schnittstellen.....	
4	Nichtfunktionale Anforderungen.....	
4.1	Qualität.....	
4.1.1	Benutzerfreundlichkeit.....	
4.1.2	Hygiene.....	
4.1.3	Zuverlässigkeit und Schutz.....	
4.2	Technische Anforderungen.....	
5	Systemarchitektur.....	
6	Abnahmekriterien.....	

# 1 Ausgangssituation und Zielsetzung

## 1.1 Ausgangssituation und Hintergründe

Der Kunde hat viel Geld und möchte dieses in ein Projekt investieren, weil er sonst nichts besseres zu tun hat. Dieses Projekt sind Pizzaautomaten.

## 1.2 Soll-Konzept

Um das Projekt der Pizzaautomaten zu verwirklichen, sollen Automaten aufgestellt werden, die die Pizza für die Kunden zubereiten. Die Kunden sollen die Möglichkeit haben, Ihre Pizza vor Ort oder online individuell zusammenzustellen und zu bezahlen. Zudem sollen die Automaten regelmäßig ihren Füllstand an das Backend übermitteln. Kunden sollen zusätzlich die Option haben, Konten anzulegen und Ihre Informationen und Lieblingspizzen zu hinterlegen.

## 1.3 Beteiligte

Ein reicher Kunde als Auftragsgeber.

# 2 Funktionale Anforderungen

## 2.1 Anforderungspaket Geschäftsfälle

<b>Geschäftsfall 1</b>	Pizza am Automaten bestellen
<b>Geschäftsfall 2</b>	Pizza online bestellen
<b>Geschäftsfall 3</b>	Konto anlegen
<b>Geschäftsfall 4</b>	Mitarbeiter überprüft Füllstände

### 2.1.1 Detailanforderung:

Jeder Kunde soll die Möglichkeit erhalten, vor Ort oder online seine Pizza zu bestellen und zusammenzustellen. Außerdem ist die Option gegeben, als Kunde ein Konto anzulegen.

Zusätzlich muss es möglich sein, als Mitarbeiter die Füllstände der Automaten zu überprüfen. Dazu werden die Füllstände farblich markiert dargestellt.

Die Farben sind folglich definiert:

- Grün: Genug vorhanden
- Gelb: Vorrat wird knapp
- Rot: Zutat ist leer

Wenn eine Zutat farblich rot markiert ist, darf der Automat keine Pizzen mehr produzieren, die diese Zutat nutzen würde.

### **3 Beschreibung Schnittstellen**

Die Kunden sollen die Automaten per "Touch" bedienen können, oder online über eine Website. Die Mitarbeiter sollen über eine Datenbank im Back-End die Füllstände überprüfen können.

### **4 Nichtfunktionale Anforderungen**

Ziel ist es, eine anwender- und wartungsfreundliche Umsetzung der Projektidee zu erstellen. Hierbei liegt ein hohes Augenmerk auf der einfachen und unkomplizierten Bedienung für die Kunden und der Möglichkeit, die Automaten nach Bedarf frühzeitig nachzufüllen.

#### **4.1 Qualität**

##### **4.1.1 Benutzerfreundlichkeit**

- Der Anwender soll eine übersichtliche und einfach bedienbare GUI präsentiert bekommen
- Der Anwender soll die Möglichkeit bekommen, ein Konto anzulegen, um wiederholte Nutzungen angenehmer zu gestalten

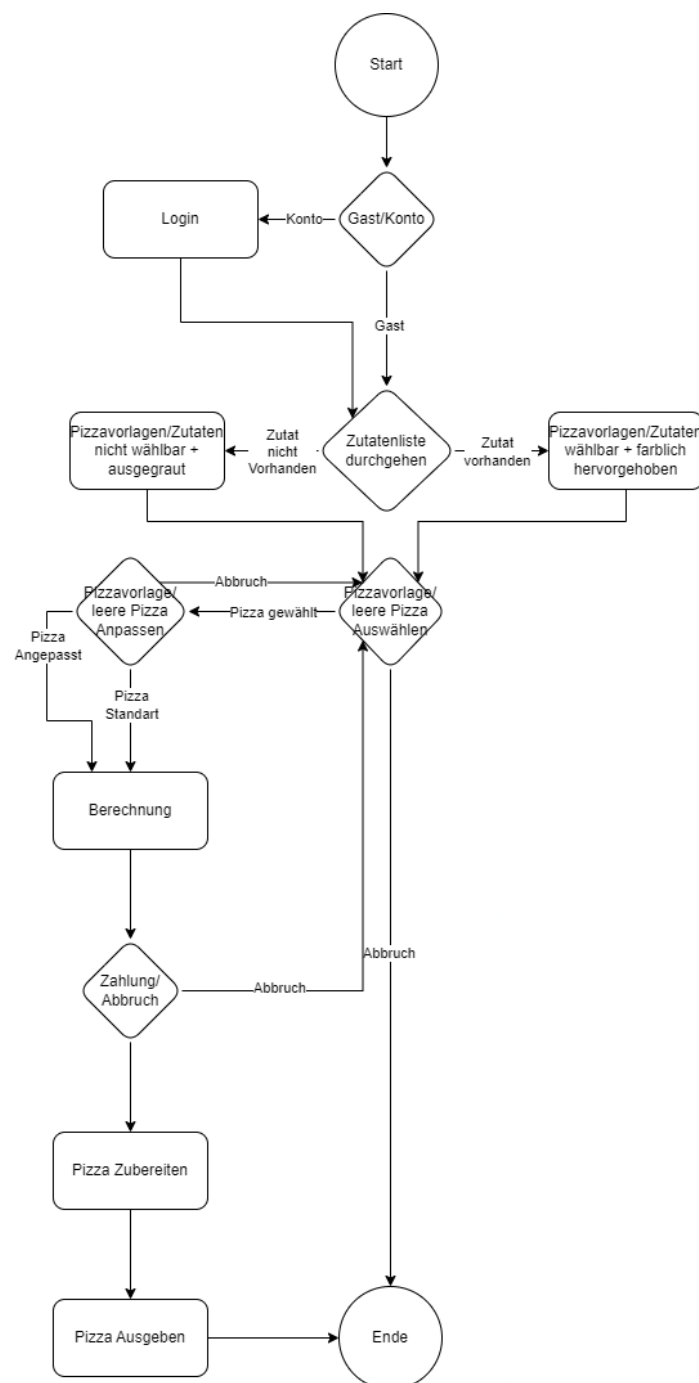
##### **4.1.2 Hygiene**

- Die Hygiene muss aus Gesundheitsschutz-Gründen durch regelmäßiges Überprüfung gewährleistet werden
- Bei den Automaten ist darauf zu achten, diese leicht reinigbar zu halten, ohne das Essensreste zurückbleiben

### 4.1.3 Zuverlässigkeit und Schutz

- Das System muss jederzeit zuverlässig reagieren. Es darf nicht zu unkontrollierten Systemabstürzen kommen
- Programme und Daten müssen gegen zufällige und unabsichtliche Veränderungen geschützt werden

## 5 Systemarchitektur



## **6 Abnahmekriterien**

Die Abnahme findet nach erfolgreicher Entwicklung und erfolgreichen Tests statt. Die Abnahme besteht vermutlich aus:

- Einer Abnahmeprüfung hinsichtlich Funktionalität
- Ein Probelauf hinsichtlich der Performance, Nutzerfreundlichkeit und Funktionalität

Voraussetzung für die Abnahme:

- Das Produkt soll funktionieren