

Tavola dei Volumi

Considerando una base di dati di una catena di ristorazione dopo alcuni anni dal primo locale aperto, e supponendo che ogni ristorante stia svolgendo regolarmente, e continuamente, il proprio lavoro, senza presentare problematiche di alcun genere, si presenta la Tavola dei Volumi dell'**ultimo anno**.

3.1 Area Magazzino

Ogni magazzino può contenere almeno 1000 confezioni e rifornire almeno due ristoranti contemporaneamente.

Concetto	Tipo	Volume
Confezione	E	30000
Ingrediente	E	200
Magazzino	E	5
Ordine	E	3000
Sede	E	10
Acquisto	R	30000
Utilizzo	R	3000
Spedizione	R	3000
Rifornimento	R	20

3.2 Area Menu e Comande

Una sede sceglie un nuovo menù all'incirca ogni due settimane. Ogni menù contiene almeno 50 piatti.

Si presuppone una media di 20 clienti paganti al giorno, di cui 5 esclusivamente per il take-away, ognuno con due comande per ogni ristorante. Ad ogni comanda sono associati come minimo due servizi.

In un ristorante della catena lavorano 5 fattorini.

Le comande TA possono essere create sia attraverso il portale, loggando, sia telefonicamente, chiamando la sede del ristorante e fornendo tutte le informazioni all'operatore (domicilio, ecc...). A quel punto sarà l'impiegato ad inserire manualmente le informazioni nel DB attraverso un apposita maschera.

Concetto	Tipo	Volume
Comanda	E	109500
Comanda TA	E	36500
Fattura	E	54750
Fattura TA	E	18250
Menù	E	240
Offerta	E	2400
Piatto	E	300
Pony	E	50
Servizio	E	219000
Servizio TA	E	73000
Tavolo	E	100
Ordinazione	R	109500
Consegna	R	18250
Conto	R	109500
Conto TA	R	36500
Preparazione piatto	R	219000
Preparazione piatto TA	R	73000
Gestione	R	219000
Gestione TA	R	73000
Composizione	R	12000
Menu presente	R	2400
Emissione	R	54750
Emissione TA	R	18250
Lavoro	R	50
Ristorazione	R	2400

Concetto	Tipo	Volume
Ristorante	R	100

3.3 Area Account

Si ricorda che 'Prenotazione' contiene informazioni sia per prenotazioni effettuate attraverso il portale online, sia attraverso telefonate da casa.

Si ipotizza una media di una recensione e due votazioni al giorno.

Ipotizzando che ad ogni prenotazione corrisponde un tavolo.

Concetto	Tipo	Volume
Account	E	3000
Nuovo piatto	E	200
Prenotazione	E	1500
Recensione	E	300
Valutazione piatto	E	3600
Valutazione recensione	E	9000
Carrello	R	15000
Critica	R	300
Critica 2	R	100
Critica sede	R	300
Giudizio 1	R	9000
Giudizio 2	R	3600
Partecipazione	R	1000
Posizione	R	1500
Proposta	R	200
Servizio prenotazione	R	1500
Voto 1	R	9000
Voto 2	R	3600

3.4 Area Preparazione

Si ipotizza che ogni piatto possa essere preparato in almeno 20 "passaggi".

Ogni cucina del ristorante possiede circa duecento tra apparecchiature e attrezzi.

Le variazioni disponibili sono quelle per i piatti **attualmente** presenti nel menù della sede.
Ci sono al massimo 20 variazioni possibili per ogni piatto.

Si ricorda che un cliente non è costretto a modificare necessariamente il piatto, quindi solamente una minoranza ne farà richiesta.

Ad ogni attrezzo sono associate almeno due fasi.

Concetto	Tipo	Volume
Compito	E	50
Procedimento	E	6000
Attrezzatura	E	300
Strumento	E	2000
Variazione	E	10000
Modifica	R	10000
Cambio fase	R	10000
Cambio attrezzo	R	10000
Cambio procedimento	R	10000
Fase	R	600
Richiesta	R	50000
Richiesta TA	R	25000
Ricetta	R	6000
Preparazione	R	6000
Utilizzo	R	6000
Impiego	R	6000
Cucina	R	2000
Specifica	R	2000