1 - Declaração do escopo

**- Visão Geral do Negócio da Empresa**

O Barão Hand Sushi é um restaurante especializado em comida japonesa que tem como principais serviços: delivery e eventos. Foi fundado por dois amigos artistas, Caio Albuka e Felipe Spinoza em meio à crise da pandemia do Coronavírus. É o primeiro restaurante no Brasil que oferece o “Handroll”, um sushi frito que se come inteiro com as mãos, muito encontrado no Chile, como gastronomia de rua em feiras e vendedores ambulantes. Felipe conheceu o Handroll em Santiago, no Chile durante o mochilão pela América Latina. Na época, já desenvolvia seu trabalho como sushiman e resolveu trazer como novidade para o Brasil essa iguaria.

Com apenas uma filial localizadana Vila Comercial em Pirituba, Zona Oeste de São Paulo. A empresa, com dois funcionários, inaugurou em setembro de 2020. Tem aproximadamente 40 clientes cadastrados e um fluxo de volume de venda de 25 pedidos por mês. Seu principal parceiro é o Ifood que divulga em sua plataforma os principais produtos do restaurante: Sushi, Temaki e Handroll.   
A empresa ainda não tem site para divulgação dos serviços. Utiliza-se o Ifood, Instagram e Facebook como via de acesso para as divulgações.

Há uma pretensão em obter certa independência em serviços de entrega e gerenciamento. Para que isso aconteça, se depararam com a viabilidade de um sistema de gerenciamento de pedidos próprio.

Como solução para esse problema descrito acima, nosso grupo pensou na possibilidade de desenvolver um programa de gerenciamento de pedidos amplo e elaborado, de forma que os pedidos sejam processados em duas vias: um para cozinha (itens para preparo) e outro para o cliente (comanda).