PizzaPoljest pizzerią, która oferuje pizzę na miejscu, na wynos lub na dowóz w obrębie centrum Katowic**.** Obecnie pizzeria nie posiada aplikacji internetowej.

W pizzerii pracują od jednej do trzech osób na stanowisku kelnera, co najmniej jeden dostawca pizzy, kilku pracowników kuchni oraz manager zarządzający pizzerią. W lokalu do dyspozycji kelnerów jest telefon stacjonarny oraz kasa fiskalna, ale właściciel pizzerii planuje zakup komputera stacjonarnego dla kelnerów i komputera z telewizorem do kuchni, a każdy dostawca pizzy zostanie wyposażony w smartphone z wykupionym pakietem na transmisję danych przez sieć komórkową. Dostawcy przewożą pizzę w torbie, która jednocześnie może pomieścić maksymalnie 4 pizze oraz sosy. Każdy z dostawców pizzy ma do dyspozycji skuter wyposażony w pojemnik na torbę.

Zadaniem kelnerów jest obsługa klientów w lokaluoraz przyjmowanie zamówień telefonicznych. Po przyjęciu zamówienia przez telefon kelner zapisuje adres klienta, telefon kontaktowy, listę zamówionych produktów oraz ewentualne informacje dodatkowe. Następnie kelner informuje kuchnię o nowym zamówieniu. Pracownik kuchni sprawdza, czy zamówienie można zrealizować (czy jest wystarczająca liczba składników, pudełka itd.), a następnie informuje o tym kelnera odpowiedzialnego za dane zamówienie. Jeżeli zamówienie wymaga dostawy, kelner weryfikuje czy jest możliwość zrealizowania zamówienia w oferowanym przez pizzerię czasie dostawy na podstawie ilości zamówień w kolejce, odległości adresu dostawy oraz dostępności dostawców. Jeżeli zamówienie nie może zostać zrealizowane lub może zostać opóźnione, klient jest o tym informowany i może zmienić lub anulować zamówienie, albo zgodzić się na dłuższy czas oczekiwania.

Klient może nie przyjąć dostarczonego zamówienia z powodu przekroczonego czasu dostawy gwarantowanego przez pizzerię, złej ilości składników lub gdy pizza jest zimna.

Koszt dostawy pizzy jest stały, menu pizzerii jest stałe a oferowane pizze mają jeden rozmiar.

Pizzeria współpracuje z dwiema zewnętrznymi firmami. Dostawca produktów spożywczych dostarcza wszystkie składniki na pizze.

Dostawca materiałów dostarcza pudełka na pizzę, plastikowe pojemniki na sosy, serwetki, plastikowe sztućce, papierowe talerze itp.

Materiały zamawiane są wedle potrzeby przez managera. Zamówienia na produkty spożywcze manager składa codziennie przez telefon przed określoną przez dostawcę produktów spożywczych godziną. Dostawca produktów spożywczych jest zobowiązany do dostawy zamówionych produktów przed otwarciem kuchni kolejnego dni.

Właściciel pizzerii wymaga, aby nowa aplikacja:

* umożliwiła składanie zamówień oraz płatność przez internet
* pozwoliła uzyskać informację zwrotną od klientów
* zminimalizowała błędy pracowników poprzez częściowe zautomatyzowanie procesu realizacji zamówień
* czasowo zoptymalizowała proces uzupełniania produktów spożywczych i materiałów
* umożliwiła generowanie raportów i statystyk dla właściciela, w tym definiowanie raportów generowanych automatycznie przez aplikację