

Requisitos - Casa Fióri Busa

Descrição do negócio

Somos um restaurante de colônia em Farroupilha. Todos os nossos funcionários são membros da família, da cozinha, até o bar e o atendimento aos clientes.

Trabalhamos sextas, sábados e domingos e temos uma capacidade para 40 pessoas em 8 mesas. Aos finais de semana também servimos almoço, e durante as tardes abrimos como cafeteria. Normalmente nosso maior movimento acontece aos domingos.

Prezamos pelo acolhimento e relacionamento com as pessoas que passam por lá, pois causar um sentimento a elas de estarem em casa.

<https://www.instagram.com/casafioribusa/>

Problemas para serem solucionados

Precisamos de uma solução para que possamos nos organizar com as comandas dos clientes. Hoje usamos comandas de papel, isso tem alguns problemas para nós:

- A informação é passada muito de forma verbal e os pedidos só ficam marcados na comanda.
- Cada pessoa escreve na comanda em um padrão diferente.
- O cálculo para o fechamento da comanda é demorado.
- Não conseguimos registrar muito bem os produtos vendidos, e o faturamento ao fim do dia.

Também, temos pessoas que trabalham em vários ambientes diferentes:

- Cozinha: onde são preparadas as comidas
- Bar: onde são preparadas as bebidas e onde é feita a cobrança dos clientes

- Salão: onde estão as mesas

Termos Comuns

- Comanda
- Produto
- Dia de Trabalho: Momento desde a abertura do restaurante até o fechamento
- Mesa: São 8 mesas, cada mesa é identificada por um número
- Atendente, funcionário, etc: Usuários do sistema

Casos de Uso

Imagina-se um sistema simples que auxilie na operação e na coleta de métricas para o restaurante.

NÃO entra no escopo desse sistema:

- Integração com meios de pagamento
- Geração de notas e declaração de imposto
- Cadastro de funcionários e clientes

Casos de Uso:

1. **Precisamos poder abrir e fechar o Dia de Trabalho.**

Iniciamos o dia de trabalho registrando quanto dinheiro temos no caixa. Ao final do dia, fazemos o fechamento, para saber nosso faturamento

2. **Precisamos que todos os funcionários possam ver os pedidos abertos em cada mesa, a qualquer momento.**

Enquanto alguém estiver atendendo uma mesa, essa pessoa vai registrar o pedido e passar a informação para a cozinha e/ou o bar.

Exemplos:

- O atendente é solicitado uma água. Quem estiver no bar deve poder ver o pedido (não precisa ser notificado no sistema, isso pode ser feito verbalmente, mas ele deve poder rever e conferir o pedido quantas vezes quiser, tanto o atendente quanto o garçom)

3. Precisamos poder identificar as comandas livremente, pela mesa e pela pessoa, pois algumas mesas dividem as comandas separadamente.

Exemplo:

- Título: Mesa 2 - Luiz

4. Precisamos poder adicionar, alterar e remover produtos do menu. De maneira simples: Produto X, preço X

5. Precisamos poder adicionar, alterar e remover produtos e quantidades das comandas.

6. Precisamos poder fazer o fechamento da comanda. Ela deve sair do status de ABERTA e ir para o status FECHADA, nessa hora, o sistema deve calcular o total da comanda e pedir a forma de pagamento. O funcionário vai indicar que a comanda foi paga e informar o valor pago (total da comanda é o padrão, mas pode ser editado por descontinhos ☺).

OBS: O pagamento **NÃO** precisa acontecer no sistema, ali só deve haver o registro que a comanda foi paga e o total pago.

7. Precisamos poder cadastrar comandas de outros dias. A comanda deve ter uma data, que por padrão deve ser a do Dia de Trabalho, mas podemos cadastrar comandas vendidas em outros dias, definido a data.

8. A cada Dia de Trabalho, precisamos manter registro de:

- Faturamento total
- Faturamento por produto vendido

- Quantidade vendida por produto

Aqui queremos saber:

- Quanto foi faturado?
- Qual produto faturou mais?
- Quantos produtos foram vendidos?
- Qual produto vendeu mais?