Sistema de Gestão – Pizzaria Estação do Forno.

* Cadastro
  + Tipo - (Massas, Bebidas, Lanches, Doces...);
  + Produto – (Pizzas, Rocamboles, Refrigerantes, Vinhos, Bolos, Tortas...);
  + Especificação – (Napolitana, Dacasa, Portuguesa, Coca-Lata, Coca-Garrafa, Vinho-Salton, Vinho-Chileno...);
  + Códificação: **1.23.456**
    - **1**- Tipo; **23**- Produto; **456**- Especificação;
  + Matéria Prima/Ingredientes – (Mussarela, orégano, presunto, tomate, palmito...), atualizando a cada compra ou venda;
  + Cliente – (Histórico de compras e valores);
  + Consulta de estatísticas e custos por logradouro;
* Sistema em execução:
  + Sistema em espera pela ligação do cliente;
    - Sistema identifica cliente pelo número de telefone;
      * Se não cadastrado;
        + Cadastro;
      * Se cadastrado;
        + Histórico do cliente com informações para entrega;
    - Anota pedido;
      * Imprime OS para cozinha;
      * Imprime NF (Com ou sem CPF);
      * Imprime OS para entregador;
    - Finaliza pedido;
      * Salva OS no histórico do cliente;
      * Desconta quantidade média de matéria prima do estoque, referente aos item especificados;
        + Se menor que minimo estipulado;

Alerta de baixo estoque;

* + - * Armazena no histórico interno dados estatísticos;
        + Custo e líquido da venda;
* Controle interno;
  + Cadastro de funcionarios;
  + Financeiro;
    - Custos;
      * Funcionários;
      * Aluguel;
      * Matéria prima;
    - Bruto;
      * Valor bruto;
      * Valor líquido (Líquido = (bruto – Custos));