**Declaração do Escopo**

*Panquecas da Nona*

Fundada em 2017, a *Panquecas da Nona* iniciou suas atividades fornecendo diversos pratos da culinária italiana em um “Food Truck”.

Funciona em uma unidade que permite deslocamento, chamada popularmente de “Food Truck” que permite localização e horário de funcionamento flexíveis, em diversos momentos do dia e em diferentes lugares da cidade de São Paulo.

Trata-se de uma empresa de pequeno porte que conta apenas com dois funcionários mas que atende a um número de clientes bem variados. Isso se dá pois, desde o início de suas atividades, a *Panquecas da Nona* leva suas delícias a eventos corporativos de curta duração que acontecem dentro de empresas de grande porte. Dentre elas podemos citar o Grupo Volkswagen, a JBS, a Mercedes-Benz, a Comgás e o Grupo Bandeirantes de Televisão como clientes habituais.

Cronograma de atuação:

1. A reserva de um horário de atendimento da *Panquecas da Nona* em eventos corporativos pode ser realizada através de canais de comunicação como grupos de WhatsApp, Facebook e também por meio de email ou telefone;
2. Definidos o tipo de evento, a data e o local, passa-se à compra dos ingredientes, alimentos e bebidas necessários para atender ao referido evento. As compras são feitas em mercados atacadistas e feiras livres;
3. A produção e embalagem de massas e molhos são feitas conforme expectativa de vendas previamente calculada;
4. A aquisição de bebidas para fornecimento aos consumidores é realizada tomando como base certas informações prévias sobre o público, como restrição de idade, por exemplo. O clima também é um fator que influencia na quantidade e nos tipos de bebidas a serem oferecidas. Assim, muitas vezes a compra maior é de refrigerantes, outras de sucos, outras ainda de bebidas alcóolicas.
5. O controle do estoque é efetuado antes do início do evento, por meio da contagem dos produtos que serão levados para serem vendidos no dia.

Cronograma de atendimento:

1. O consumidor realiza o pedido no caixa e efetua o pagamento do mesmo. No momento do pagamento recebe uma senha.
2. O pedido realizado pelo consumidor é repassado à cozinha por meio de uma comanda de papel, com todas as informações sobre a refeição escolhida. Inicia-se, assim, o preparo da refeição solicitada.
3. Ao término do preparo do prato, o consumidor é avisado por meio de um painel eletrônico no qual a senha em sua posse é exibida.

Proposta de automatização de processos:

Uma das preocupações que nosso cliente relata é a falta de controle que ele possui sobre o caixa, pois este é controlado de forma manual. Essa falta de controle sobre o caixa dificulta muito no momento em que é necessário fazer o balanço diário, já que, atualmente, para fazer isso, o cliente soma comanda por comanda até obter o resultado do balanço. Um processo muito demorado e suscetível a falhas.

Outro problema apontado diz respeito ao controle de estoque do dia, já que as já referidas comandas de papel são a única forma de controle que o cliente possui. Assim, acabam por ocorrer alguns enganos quanto ao estoque, como por exemplo, o atendente nem sempre sabe quais ingredientes estão disponiveis para o preparo de pratos e possivel que ele faça uma venda de um prato que não pode ser preparado por falta de ingredientes.

Nesse sentido, a automatização permitirá agregar várias funcionalidades à solução das questões oriundas dos processos que atualmente não são automatizados.

Com foco em facilidade de uso, a automatização possibilitará que o nosso cliente tenha uma total visão de seu negócio de forma simplificada e com poucos cliques. O acesso a relatórios de vendas diários e visualização do estoque atual de produtos será feito diretamente no caixa, no momento do pedido.

Para o desenvolvimento teremos os seguintes stakeholders:

Equipe de Desenvolvimento:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Aluno | RA | E-mail | Celular |
| Rodrigo Garcia  Pereira Zampieri | 1801366 | [rodrigo.zampieri@aluno.facul](mailto:rodrigo.zampieri@aluno.facul) dadeimpacta.com.br | (11) 94542-6767 |
| Adriano Ferrari | 1800585 | [adriano.ferrari@aluno.faculd](mailto:adriano.ferrari@aluno.faculd) adeimpacta.com.br | (11) 99604-0987 |
| Yago Paneque Marques | 1802039 | [yago.marques@aluno.faculdade](mailto:yago.marques@aluno.faculdade) impacta.com.br | (11) 99855-4971 |
| Luccas Robert Godinho dos Santos | 1801912 | [luccas.santos@aluno.faculdad](mailto:luccas.santos@aluno.faculdad) eimpacta.com.br | (11) 98016-1318 |
| Gabriel Coelho pereira dos Santos | 1700204 | gabriel.coelho@aluno.faculdadeimpacta.com.br | (11) 95796-4878 |

Principais clientes que serão afetados pelo projeto:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Clientes | E-mail | Celular |
| Luciana Paneque Vianna | [acvianna@bol.com.br](mailto:acvianna@bol.com.br) | (11) 99865-5935 |
| Antonio Carlos Farigo | [acvianna@uol.com.br](mailto:acvianna@uol.com.br) | (11) 99659-1286 |