**Lista de Características**

Descrição das Características

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **N°** | **Característica** | **Descrição** |
| 1 | Numeração das mesas | A numeração das mesas garante um maior controle dos pedidos feitos, facilitando a troca de informações entre as áreas do Food Truck e a cobrança pelo consumo. |
| 2 | Controle de Pratos de acordo com o cardápio | Acompanhar as refeições servidas de acordo com o cardápio oferecido. |
| 3 | Check-up de entregas | Acompanhamento das entregas e comparando-as com os pedidos realizados do negócio. |
| 4 | Gestão de eventos, água, luz, produtos e limpeza | Visualização dos gastos com despesas recorrentes. |
| 5 | Controle de prejuízos por anotações | O sistema não possui um controle de entrada e saída de dados. |
| 6 | Tempo Médio de Atendimento (TMA) | Cálculo do tempo médio de atendimento e preparo dos pedidos que ficará armazenado em uma comanda, e quando o pedido estiver pronto, poderá ser entregue. |
| 7 | Controle de gastos e lucros | O gerente faz anotações em papeis, para despesas e manutenções do estabelecimento e os ganhos relativo as vendas. |
| 8 | Gerenciador de estoque | O Funcionário poderá consultar as mercadorias que possui em estoque, visualizar a quantidade de produtos separados por tipos e ser alertado quando o estoque chegar à quantidade mínima estabelecida. |
| 9 | Cálculo automático após inserção de valores | Após o cliente ter efetuado o pagamento, o programa será capaz de calcular o valor total a ser pago pelo cliente, de acordo com o consumo. |
| 10 | Anotações de afazeres do atendente | Agendamento de tarefas numa agenda |
| 11 | Controle de pagamentos aos fornecedores | Os pagamentos são realizados no momento que a compra é finalizada. |
| 12 | Anotar os pedidos | Controle de pedidos, onde os mesmos são lançados |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 13 | Cores diferentes no local de fundo das tarefas de acordo com o limite de tempo | De acordo com as cores do background onde o gerente tem cada tarefa especificada, cores mais fortes (vermelho) identificam tarefas pendentes e cores mais fracas (azul) tarefas finalizadas de acordo com o tempo de limite. |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 14 | Conclusão do pedido | Cliente realiza pagamento e recebe uma senha para retirada do alimento. |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 15 | Reserva de horário de atendimento | É realizado através de canais de comunicação como WhatsApp, Facebook e Email. |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 16 | Definição do tipo de evento | Local, data e horário, passa-se a compra dos ingredientes, alimentos e bebidas necessários para atender ao referido evento. |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 17 | Compra do material | As compras são feitas em mercados atacadistas e feiras livres. |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 18 | Produção dos alimentos | A produção dos alimentos são feitas conforme a expectativa de vendas pré calculada. |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 19 | Estimativa de vendas | É determinada pelo período do evento, sendo que são preparadas duas refeições a cada três minutos. |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 20 | Estoque de produto | É efetuado antes do início do evento, por meio da contagem dos produtos que serão levados para serem vendidos no dia |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 21 | Cozinha | Setor onde os alimentos são preparados. |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 22 | Cardárpio | Disponibiliza informações das refeições ao cliente. |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 23 | Painel de informações | 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. |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 24 | Comanda |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 25 | Automatização do processo | A automatização permitirá agregar várias funcionalidades à solução das questões oriundas dos processos que atualmente não são automatizados. |