

Introduzione comune per i corsi di IS e BD

Il Pranzo di Babette



Il progetto riguarda un sistema software per semplificare la gestione delle mense aziendali. I dipendenti avranno accesso anticipato al menù della settimana successiva, e potranno prenotare i pasti in modo semplice. I dipendenti possono consultare il menù settimanale a partire dal venerdì precedente. Per ogni portata (primo, secondo, contorno, dolce) sono offerte diverse opzioni (da 3 a 5), con almeno un'opzione vegana per primo, contorno e dolce, e un'opzione vegetariana per il secondo. Per ogni opzione vengono indicati ingredienti, allergeni, calorie.

I menù settimanali vengono inseriti dal capocuoco, scegliendo da un ricettario che contiene tutte le informazioni da dare ai dipendenti, più dosi precise degli ingredienti per porzione e ricette. Il capocuoco può aggiungere o rimuovere ricette dal ricettario.

Le prenotazioni dei pasti devono essere effettuate al più tardi entro le 8:30 del giorno stesso. I dipendenti possono scegliere tra due tipi di pasto: normale e light. Il pasto normale comprende primo, secondo, contorno e dolce, attualmente ha un costo di 4 euro per il dipendente. Il pasto light comprende primo, contorno e dolce e ha un costo attualmente pari a 3 euro per il dipendente.

Il sistema offre un metodo di pagamento centralizzato, collegato agli account dei dipendenti. I dipendenti possono caricare il portafoglio virtuale collegato al loro account con una somma di denaro a piacere usando la carta di credito. Il portafoglio virtuale deve contenere denaro sufficiente per coprire i pasti prenotati. Il pagamento avviene automaticamente al momento della prenotazione, e il saldo dell'account viene aggiornato di conseguenza.

Il sistema invia una notifica ai dipendenti quando esce il menù settimanale e la mattina alle 8 per ricordare loro di effettuare la prenotazione entro l'orario stabilito, qualora non avessero ancora prenotato. Una notifica di conferma viene inviata dopo ogni prenotazione avvenuta con successo. I dipendenti possono modificare le prenotazioni effettuate, comunque entro le 8:30 del mattino. Alle 8:30 il sistema notifica il cambusiere che procede ad acquistare gli ingredienti necessari in base alle prenotazioni del giorno, alle ricette, e alle scorte in dispensa. Alle 10:00 il sistema distribuisce il lavoro tra i cuochi che, quando accedono al sistema a inizio turno, trovano le indicazioni necessarie.