

WORKFLOW PIZZARIA

1. Abertura da Pizzaria

1.1 Cozinha

Os funcionários responsáveis preparam os insumos para a produção das pizzas:

- Preparo da massa;
- Cozimento dos ovos;
- Ralagem da muçarela;
- Fatiamento da calabresa e demais ingredientes;
- Organização dos insumos no local de montagem das pizzas.

1.2 Forno

O pizzaiolo responsável:

- Prepara o forno (pega a lenha e acende o fogo);
- Enquanto o forno aquece, boleia as massas.

1.3 Bar

Os funcionários responsáveis pelo bar:

- Organizam e preparam os ingredientes para os drinks e bebidas;
- Verificam e abastecem as geladeiras;
- Organizam o ambiente conforme o cardápio.

1.4 Salão

Os garçons:

- Preparam as mesas;
- Esterilizam pratos, talheres e copos;
- Organizam os utensílios.

1.5 Caixa

O responsável pelo caixa:

- Faz a abertura do sistema, informando a quantidade de troco disponível.

2. Funcionamento e Atendimento

2.1 Pedidos no Salão

- Os garçons realizam os pedidos pelo celular (pizza e bebida);
- O sistema divide os pedidos em duas vias:
- Forno (para produção da pizza);
- Bar (caso tenha bebida);
- O pedido contém a descrição da pizza e o número da mesa.

2.2 Pedidos para Retirada no Balcão

- Os pedidos podem ser feitos pelo celular do garçom ou diretamente no computador do caixa;
- O sistema gera duas vias:
- Forno (para produção da pizza);
- Bar (caso tenha bebida);
- O pedido indica que a retirada será no balcão e contém o nome do cliente.

2.3 Pedidos por Delivery

- O atendente solicita o número de telefone do cliente;
- Se for a primeira compra, faz o cadastro (nome, endereço, CPF);
- Nos pedidos seguintes, o sistema já exibe os dados do cliente para confirmação;
- O pedido é lançado no sistema, informando:
- Pizza e bebidas;
- Forma de pagamento (se informada no momento do pedido);
- Nome do motoboy responsável pela entrega.

2.4 Registro dos Pedidos no Sistema

- As pizzas e produtos têm códigos cadastrados no sistema;
- O garçom/caixa insere os códigos para registrar os pedidos;
- Exemplo:
- 1 pizza grande ½ portuguesa e ½ calabresa com borda de catupiry
- 66 (código da portuguesa)
- 58 (código da calabresa)
- 222 (código da borda de catupiry)
- O sistema identifica automaticamente a combinação de sabores.

3. Fechamento de Conta

3.1 Salão

- O garçom pode fechar a conta no celular;
- A conta permanece aberta no sistema até a confirmação do pagamento no caixa;
- Cada mesa tem o nome do garçom responsável vinculado.

3.2 Balcão

- Assim que o pagamento é recebido, a conta é baixada no sistema.

3.3 Delivery

- Existe um controle da saída das pizzas e do motoboy responsável;
- No final da noite, os motoboys apresentam os pagamentos ao caixa para fechamento.

4. Relatórios e Fechamento Diário

4.1 Relatório de Vendas

No final da noite, o sistema gera um relatório detalhado com:

- Quantidade de pizzas vendidas no balcão, salão e delivery;
- Sabores mais vendidos;

- Tamanhos mais pedidos;
- Bebidas mais consumidas.

4.2 Relatórios Mensais

- O sistema está integrado com o órgão público e contador para a geração das guias de recolhimento de impostos.

5. Fechamento do Expediente

5.1 Cozinha

- Armazena os ingredientes restantes;
- Guarda todos os utensílios;
- Limpa e organiza o ambiente.

5.2 Forno

- “Fecha” o forno;
- Envia os materiais de volta para a cozinha;
- Deixa o ambiente limpo e organizado.

5.3 Bar

- Lava todos os utensílios utilizados;
- Abastece as geladeiras;
- Limpa e organiza o ambiente.

5.4 Salão

- Limpa mesas e cadeiras;
- Guarda os utensílios;
- Organiza o ambiente.

5.5 Limpeza Geral

Durante todo o dia, há um funcionário responsável por:

- Lavar o chão;

- Limpar vidros;
- Lavar banheiros.