

# #3 APP PIZZA HOME-DELIVERY IMD EFZ

Empfehlung Anteil am Gesamt-Aufwand in Stunden

Position 1: **80 Stunden**

Position 2: **40 Stunden**

Geplanter Gesamt-Aufwand: **120 Stunden**

### #3 INHALTSVERZEICHNIS

	Seite
<b>1 Übersicht Projekt</b>	3
<b>2 Aufgabenbeschrieb</b>	4
<b>3 Spezielle Anforderungen (an Projekt)</b>	5
<b>4 Projektabgrenzung</b>	5
<b>5 Lieferobjekte</b>	6
<b>Briefing</b>	7 - 9
<b>Bewertungskriterien Position 1 (Stand 2018)</b>	10 - 12
<b>Bewertungskriterien Position 2 (Stand 2018)</b>	13 - 15

**#3 APP, MOBILE ANWENDUNG**

# 1 ÜBERSICHT PROJEKT

**Titel der Aufgabenstellung**

Gestaltung und Konzept des Bestell-Apps für die Pizzeria Il Sogno: <http://www.il-sogno.ch>

**Übersicht Aufgabenstellung**

Gestaltung und Konzept des Bestell-Apps «Il Sogno» mit mehreren Unterseiten.

Der Fokus liegt dabei auf der Konzeption und Gestaltung des Bestellvorgangs bis zur Beendigung des Kaufprozesses.

### #3 APP, MOBILE ANWENDUNG

## 2 AUFGABENBESCHRIEB

Die bestehende Pizzeria Il Sogno möchte ihr Angebot erweitern, indem sie eine App zur Verfügung stellen möchte. Mit der App können Kunden ihre Pizzen direkt nach Hause liefern lassen.

Für die zu gestaltende App ist eine Informationsarchitektur (Navigation und Inhalt) die Basis. Parallel dazu wird eine Informationsarchitektur für eine Desktop-Anwendung definiert und die Gemeinsamkeiten/Ergänzungen entsprechend herausgearbeitet.

Als Ergebnis der Analyse und Recherche ist eine User Journey abzuleiten und eine primäre Persona zu definieren.

Mit klickbaren Wireframes wird das User Interface der App visualisiert. Ein visuelles Konzept ist für die App zu erstellen. Der gesamte Bestellvorgang wird visualisiert und zur Veranschaulichung als Design-Prototyp umgesetzt.

Ein zentrales Element ist das interaktive Menu und eine individuelle Zusammenstellung eine Pizza, inkl. gesamten Bestellvorgang.

Die Gerichte können mittels Illustrationen oder Fotografien umgesetzt werden - hierfür wird ein stimmiges und appetitliches visuelles Konzept benötigt.

Das visuelle Konzept wird mittels der Design-Prototypen mit einem Styleguide so zusammengefasst, dass als weiterführende Arbeit die restlichen User Interfaces des Apps gestaltet werden können.

**#3 APP, MOBILE ANWENDUNG****3 SPEZIELLE ANFORDERUNGEN**

- Es gibt keine Vorgaben für das Design, die Schriften oder Farben.
- Wichtig: Logo kann modellhaft schnell definiert werden, wird allerdings eher als Platzhalter gesehen.

**4 PROJEKTABGRENZUNG**

*(Was wird definitiv nicht Bestandteil dieser Projektarbeit sein?)*

- Mobile First, daher wird die Ausgestaltung der Desktop-Anwendung nicht berücksichtigt.
- Programmierung der App.
- Logo ist nicht neu zu entwickeln.
- Farben und Schriften der bestehenden Website müssen nicht berücksichtigt werden.
- Foto-Shooting der Gerichte oder Pizzen, es darf auf Stock-Bilder zurückgegriffen werden.

**#3 APP, MOBILE ANWENDUNG**

## 5 LIEFEROBJEKTE

**Konzeption**

- Recherche
- Site-Struktur
- 2 Persona
- 2 User Journeys
- Wireframes der App

**Design**

- Startseite der App
- Das Menu-Angebot
- Gesamten Bestellvorgang (auf Beispiel primärer Persona)
- Klickbarer Prototyp (ohne Mikrointeraktionen)
- Styleguide (Schriften, Farben, Bildkonzept)

## #3 APP, MOBILE ANWENDUNG

# BRIEFING

### Ausgangslage

Il Sogno ist ein junges Unternehmen, welches weit über die Grenzen des Knonaueramtes für seine bekömmlichen und wohlschmeckenden Speisen bekannt ist. Das Essen wird nach original italienischen Rezepten hergestellt.

Eine Erweiterung des Angebots stellen die indischen Gerichte dar, nach original indischen Rezepten zubereitet.

Siehe: [www.il-sogno.ch](http://www.il-sogno.ch)

The screenshot shows a web browser window with the URL "Nicht sicher — il-sogno.ch". The website header features the logo "il sogno pizza & pasta" and a navigation menu with links: Home, Kurier, Anlässe, Speisekarte, Über uns, and Kontakt. The main content area contains the following text:

Wir sind ein junges Unternehmen, welches weit über die Grenzen des Knonaueramtes für seine bekömmlichen und wohlschmeckenden Speisen bekannt ist.

Unser Essen wird nach original italienischen Rezepten hergestellt.

Auch verwöhnen wir Sie mit Gerichten nach original indischen Rezepten Montag bis Freitag Mittagsbuffet à Discretion für nur CHF 19.50 und abends à la carte.

Wir verarbeiten nur qualitativ hochstehende Ware und es wird alles täglich frisch zubereitet.

Von Montag bis Freitag bieten wir jeweils 6 verschiedene, genussreiche Mittagsmenüs sowie 5 verschiedene Wochenhits an, welche alle Ihre Sinne betören und Ihnen das Gefühl von Ferien und Freiheit vermitteln.

Kommen Sie vorbei und überzeugen Sie sich selber von unseren schmackhaften und preiswerten Gerichten.

Wir freuen uns auf Sie und heissen Sie von Herzen Willkommen im Il Sogno!

Below the text is a gallery of five photographs showing the interior of the restaurant, including the dining area with tables and chairs, and the bar area.

## #3 APP, MOBILE ANWENDUNG

<b>Pizza (Ø ca. 32cm)</b>			
01	<b>Margherita*</b> Tomaten, Mozzarella, Oregano	14.00	
02	<b>Napoli</b> Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Kapern, Oregano	16.00	
03	<b>Funghi*</b> Tomaten, Mozzarella, Champignons, Oregano	16.00	
04	<b>Prosciutto</b> Tomaten, Mozzarella, Schinken, Oregano	17.00	
05	<b>Fiorentina*</b> Tomaten, Mozzarella, Spinat, Oregano	17.00	
06	<b>Calabrese</b> Tomaten, Mozzarella, Salami (scharf), Oregano	17.00	
07	<b>Hawaii</b> Tomaten, Mozzarella, Schinken, Ananas, Oregano	18.00	
08	<b>Il Sogno</b> Tomaten, Mozzarella, Ei, Speck, Champignons, Oregano	18.00	
09	<b>Capricciosa</b> Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons, Peperoni, Artischocken	17.00	
10	<b>Quattro Stagioni</b> Tomaten, Mozzarella, Schinken, Meeresfrüchte, Oliven, Artischocken	18.00	
11	<b>Calzone farcito</b> Tomaten, Mozzarella, Knoblauch, Pilze, Schinken, Ei, Oregano	18.00	
12	<b>Calzone dottore</b> Tomaten, Mozzarella, Schinken, Knoblauch, Peterli, Peperoncino, Oregano	18.00	
13	<b>Siciliana</b> Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons, Ei, Oregano	18.00	
14	<b>La Tonnara</b> Tomaten, Mozzarella, Thon, Zwiebeln, Oregano	18.00	
15	<b>Pollo</b> Tomaten, Mozzarella, Pouletfleisch, Peperoni, Oregano	18.00	
16	<b>La Norvegese</b> Tomaten, Mozzarella, Lachs, Zwiebeln, Rucola, Oregano	18.00	
17	<b>Ai Formaggi</b> Tomaten, mit 4 verschiedenen Käsesorten, Oregano	18.00	
18	<b>Frutti di Mare</b> Tomaten, Mozzarella, Meeresfrüchte, Oregano	19.00	
19	<b>Gorgonzola</b> Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Oregano	17.00	
20	<b>Parma</b> Tomaten, Mozzarella, Parmaschinken, Parmesan, Oregano	19.00	
21	<b>Vegetariana*</b> Tomaten, Mozzarella, mit verschiedenen Gemüsen, Oregano	18.00	
22	<b>Toscana</b> Tomaten, Mozzarella, Steinpilze, Kalbfleisch, Oregano	21.00	
23	<b>Alpi*</b> Tomaten, Mozzarella, Auberginen, Zucchini, Parmesan, Rucola, Oregano	19.00	
24	<b>Capri</b> Tomaten, Mozzarella, Schinken, Salami, Speck, Zwiebeln	18.00	
25	<b>Wunschkäse</b> * = Vegi Pizza	20.00	
<b>Insalate / Salate</b>			
30	<b>Verde</b> grüner Blattsalat	5.50	
31	<b>Mista di Stagione</b> gemischter Saisonsalat	7.00	
32	<b>Pomodoro</b> Tomatensalat	7.00	
33	<b>Caprese</b> Tomaten, Mozzarella mit Basilikum	8.50	
34	<b>Formentino</b> Nüsslsalat	7.50	
35	<b>Mimosa</b> Nüsslsalat mit Ei	10.00	
36	<b>Rucola con Parmigiano</b> Rucola mit Parmesan	11.00	
<b>Pasta / Teigwaren</b>			
40	<b>Spaghetti Napoli</b> mit Tomatensauce	14.50	
41	<b>Spaghetti Bolognese</b> Tomaten und Rindstückenfleisch	16.00	
42	<b>Spaghetti al Pesto Genovese</b> Knoblauch, Basilikum, Öl und Parmesan	16.00	
43	<b>Spaghetti alla Carbonara</b> Ei, Speck, Rahm und Käse	17.50	
44	<b>Spaghetti Toscana</b> Tomaten, Kalbfleisch, Steinpilze und Zwiebeln	17.50	
45	<b>Penne all'Arrabbiata</b> an scharfer Tomatensauce mit Oliven	16.00	
46	<b>Penne alla Boscaiola</b> an Steinpilzsauce	17.00	
47	<b>Tortelloni alla Panna</b> mit Rahm, Käse, Schinken	17.00	
48	<b>Tortelloni al Buongustaio</b> Tomaten, Pesto, Rahm und Käse	17.00	
49	<b>Fettuccine al Salmone</b> an Lachsrahmsauce	18.50	
50	<b>Fettuccine Alfredo</b> Rahm, Trüffelrahmschinken, Erbsen und Käse	17.00	
51	<b>Fettuccine alla Calabrese</b> an scharfer Tomatenrahmsauce	17.00	
52	<b>Gnocchi alla Casareccia</b> Kartoffelgnocchi mit Hackfleisch, Tomaten, Rahm und Käse	17.00	
53	<b>Gnocchi al Gorgonzola</b> Kartoffelgnocchi an Gorgonzolarahmsauce	17.00	
54	<b>Risotto ai Porcini</b> mit Steinpilzen und Rohwein	17.50	
55	<b>Risotto Tomato</b> mit Tomaten und Parmesan	15.50	
56	<b>Risotto Costa Amalfitana</b> mit Meeresfrüchten	17.50	
57	<b>Lasagne Verdi al forno</b>	18.00	
<b>Carne / Fleisch</b>			
60	<b>Kalbschnitzel an verschiedenen Saucen</b> 28.50 Zitrone, Rahm, Steinpilze, Marsala und Weisswein, dazu 1 Beilage nach Wahl: Safranrisotto, Trockenreis oder Eidernuclein		
<b>Indische Spezialitäten</b>			
<b>Vorspeisen</b>			
65	<b>Samosa</b> knusprige Teigtaschen gefüllt mit Kartoffeln und grünen Erbsen, Serviert mit Chutney	7.50	
66	<b>Pakorras</b> knusprig fritiertes Gemüse mariniert mit Kichererbsenmehl und Gewürzen, serviert mit verschiedenen Chutney	8.50	
67	<b>Murg Tangri Tandoori (mit Knochen)</b> grillierte Poulet mariniert mit Joghurt und Gewürzen	9.50	



#3 APP, MOBILE ANWENDUNG

## Indische Spezialitäten

### Chicken Spezialitäten

58 **Chicken Curry mit Basmatireis** 26.50  
traditionell nordindisches Chicken Curry mit Tomaten, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, frischem Koriander und Currygewürzen

59 **Chicken Korma mit Basmatireis** 27.50  
Pouletstücke gekocht in einer milden Safransauce aus Castelnüssen und Rahm

70 **Chicken Tikka Masala mit Basmatireis** 28.50  
Pouletstücke gebraten im Tandoor, in einer Tomatensauce mit wenig Rahm und Butter

### Lamm Spezialitäten

71 **Lamm Curry mit Basmatireis** 29.50  
Lammstückchen in einer Currysauce, gut gewürzt mit Ingwer und Koriander

72 **Gosht Safrani Korma mit Basmatireis** 29.50  
Lammfleisch in einer milden Safransauce aus Castelnüssen und Rahm

### Vegetarische Spezialitäten

73 **Daal Tarka mit Basmatireis** 22.50  
Gelbe Linsen mit einer Mischung aus Kümmel und Knoblauch

74 **Saag Paneer mit Basmatireis** 24.50  
Hüttenkäse-Würfel gekocht mit würzigem Spinatpuree

### Fish Spezialitäten

75 **Jhinga Curry mit Basmatireis** 32.50  
Riesencrevettencurry mit Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, Ingwer und Gewürzen

## Desserts

Tiramisù 6.50

Panna cotta mit Waldbeeren 6.50

Tartufo 5.50

Crème Caramel 5.50

**Bei Abholung: jede Pizza 2.- Rabatt**

## Wein

Chianti rot 75 cl 21.00

Montepulciano rot 75 cl 21.00

Cabernet Sauvignon rot 75 cl 21.00

Castelli romani weiss 75 cl 19.00

Sula (Nashik Wine of India) 75 cl 22.50

## Getränke

Mineral PET 50 cl 4.00

Chinotto / San Bitter 20 cl 4.00

Red Bull 250 ml 4.50

Eichhof Lagerbier 50 cl 4.00

Mineral PET 1.5l 6.00

## Liefergebiete und Mindestbestellung

Zone 1 Affolten am Albis, Hedingen, Obfelden, Zwillikon **ab Fr. 20.50**

Zone 2 Metmenstetten, Ottenbach, Aeugst am Albis, Aeugstertal **ab Fr. 22.50**

Zone 3 Bonstetten, Knonau, Rossau, Herferswil, Rifferswil, Wettswil **ab Fr. 40.50**

Zone 4 Maschwanden, Merenschwand, Hausen a. A. Kappel am Albis, Stallikon **ab Fr. 50.50**

Weitere Gebiete auf Anfrage

## IM RESTAURANT:

**Täglich preiswerte Mittagsmenüs ab 16.00 Fr. mit monatlich wechselnden Saisonspezialitäten**

Fleischherkunft:

Schwein, Kalb: aus der Schweiz, Poulet: aus der Schweiz, Brasilien oder Ungarn, Lammfleisch aus der Schweiz und Neuseeland  
alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. MwSt.

## Pizza-Kurier

# il sogno

**Pizza, Pasta & indische Spezialitäten**  
**Restaurant-Bar**

Zürichstrasse 135  
8910 Affolten am Albis

**Telefon 043 322 82 70**  
**Handy 076 490 82 61**

### Öffnungszeiten

Montag - Samstag: 09.00 - 14.00 und 17.30 - 24.00 Uhr  
Sonntag 17.00 - 22.30 Uhr

### Kurier

Montag - Samstag: 11.00 - 14.00 und 17.30 - 22.30 Uhr  
Sonntag 17.30 - 22.30 Uhr

