

מסמך אפיון למודל BI

שם הלקוח	
תחום הפעילות / מודל	ניהול מסעדה
תאריך המסמך	03/06/2023
אופיין מול	לין אלקובי
נכתב על ידי	פלג שובל-316485549 דין לין-302390968 אלמוג בורה-206295115 אלמוג סיסו-204307516
אתר החברה	www.mariposa.co.il



רקע על החברה

רקע כללי

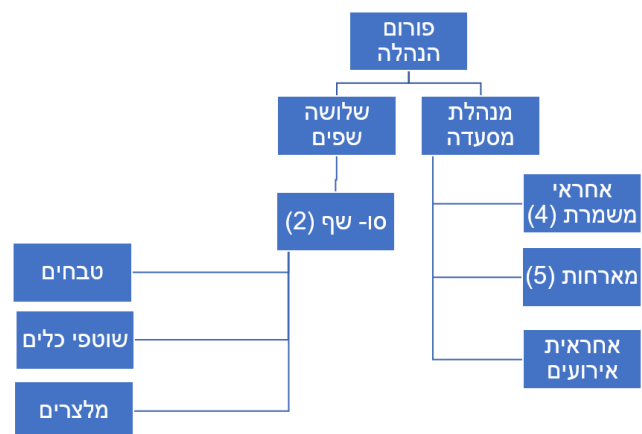
מסעדת מריפוסה היא מסעדה מובילה השוכנת במתחם מועדון הגולף שבקיסריה. המסעדה מתמחה במטבח כשר, מודרני ויצירתי שמשלב את הקפדה, חוצפה ומקוריות של שלושת השפים המוכשרים: מאיר אלאוף, חביב משה ויומי לוי. השפים המנוסים המצטרפים בשותפות יחדיו כבר שנים רבות במסעדות המובילות בארץ, ובמסעדת מריפוסה הם מביאים את התרבות הטעימה שלהם לחיי המסעדה. המקום מוקדש ליצירת חוויה אוכל ייחודית, כאשר האורחים מתפנקים באווירה משוחררת ועדכנית, עם אוכל משובח וקוקטיילים יצירתיים. מסעדת מריפוסה משקיפה נוף מרהיב של מגרש הגולף ותפאורה מושלמת, המשתלבת באופן מושלם עם הארוחה הנינוחה. המסעדה מציעה אוכל איכותי במיוחד, תוך הקפדה על פרטים וחומרי גלם איכותיים. נוסף על כך, תפריט היין הרחב של המסעדה מציע מגוון משובח של יינות איכותיים שמשלימים את החוויה הגסטרונומית.

מצב קיים

המצב הנוכחי הוא שהמסעדה משתמשת במערכת ניהול בשם TABIT, שפותחה על ידי הסטארט-אפ הישראלי TABIT. המערכת מתבססת על תשתית הענן של AWS ומסייעת למאות מסעדות בשיפור היעילות, הגברת הכנסות ושיפור הרווחיות. TABIT מציעה מגוון יכולות שונות, כולל אפשרות לניהול מלא של המסעדה. מערכת זו מאפשרת ניהול ומעקב אחר ההזמנות, ניהול המלאי, ניהול של מערכת התשלומים וניהול העובדים. היא מספקת גם דוחות מפורטים וניתוחים, אך אין בה יכולת לתחקור מעמיק והפקת דוחות לפי בקשת לקוח.

המבנה הארגוני

במסעדה יש את הפורום המוביל שהם שלושת השפים ומנהלת המסעדה. בכפוף למנהלת יש כ-4 אחמ"שים, 5 מארחות ואחראית אירועים אחת. בכפוף לשפים יש שני סו שפים האחראים על המשמרות במטבח ועל ניהול שטיפת הכלים. בדרג התחתון- מחלקת הטבחים, שטיפת כלים ומלצרים.



במערכת (BI) (Business Intelligence) עבור מסעדה יכולה להיות תועלת רבה בבקרה וניתוח בתחומים הבאים :

1. **ניתוח ניהול פנים** : ניתוח הניהול הפנימי יכול לכלול את הניתוח של עובדים, כולל שעות עבודה, שכר לשעה, דוחות החזרת מנות לפי מנה, פינוקים שניתנים לעובדים על חשבון המסעדה, ומיקום גאוגרפי של העובדים. ניתוח זה יכול לספק מידע חשוב על ביצועי עובדים, ניהול שעות עבודה ויכולת לשפר את היעילות הארגונית.
2. **ניתוח מכירות** : באמצעות ניתוח המכירות, ניתן לקבל מידע על המכירות במסעדה לפי פרמטרים שונים, כמו סוגי המנות, שעות היום וימי השבוע. ניתוח מכירות מאפשר תמונה מקיפה של המכירות, ומאפשר לקבל תובנות שיכולות לתמוך בהחלטות עסקיות, כמו שיפור תפריט, ניהול שעות עובדים ושיפור יעילות תהליכים. ניתוח יכול לכלול גם מעקב וניתוח של הרווחים המגיעים מהמכירות.
3. **ניתוח שירות לקוחות** : ניתוח הנתונים הקשורים ללקוחות במסעדה יכול לספק תמונה מקיפה ניתוח השירות לקוחות במסעדה יכול לספק מידע ערך על התנהלות הלקוחות, כולל זמני המתנה, זמינות מקומות במסעדה, זמן שהייה ממוצעת במסעדה ועוד. באמצעות ניתוח זה, ניתן לזהות אזורים בהם ייתכן ויש צורך בשיפור השירות, לזהות את הטרנדים ולקבל מידע שיעזור בפתרון בעיות או בשדרוג החוויה של הלקוחות.

דרישות עסקיות

1. עובדים – ממזין לפי תפקיד ומחלקה

- המערכת תאפשר צפייה בנתוני ניהול העובדים . ניתן לראות נתונים כמותיים על מספר העובדים , ממוצע גיל, שכר, ותק, מגדר ומפה גאוגרפית של מקום המגורים.
- יהיה ניתן לבצע ניתוחים מעמיקים יותר ברמת הפרט בכל הקשור להתנהלות העובד ומקצועיותו של העובד ברמת הטעויות הקלדה, ביטולים, סך מכירות וכו.

2. מכירות – לפי קטגוריה

- המערכת תאפשר לראות נתונים כמותיים בכל הקשור למכירות, רווח נקי ממגוון הפריטים לפי קטגוריה, ניתן לראות נתונים ברמת השבוע, חודש, רבעון, שנה.
- המערכת תאפשר להראות ניתוחים מעמיקים בכל תחום, מנות הכי נמכרות, טופ מכירות שתייה, אלו שעות במשמרת הם רווחיות יותר, פילוג מכירות קטגוריאל, מנות חוזרות

3. סיטינג/ הושבה/ אירוח –

- המערכת תאפשר לראות נתונים בכל הנוגע לניהול מערך האירוח, שעות עומס, זמני חריגה בהושבה, נתונים כמותיים על כמות לקוחות וזמני שהות במסעדה, מקורות להזמנת מקום במסעדה.
- בנוסף המערכת תאפשר לראות אילו אזורים במסעדה הם מבוקשים יותר, רווחיים יותר ברמת המספר שולחן.

מקורות מידע

טבלאות

רוב הנתונים נלקחו ממערכת ה Tabit של המסעדה

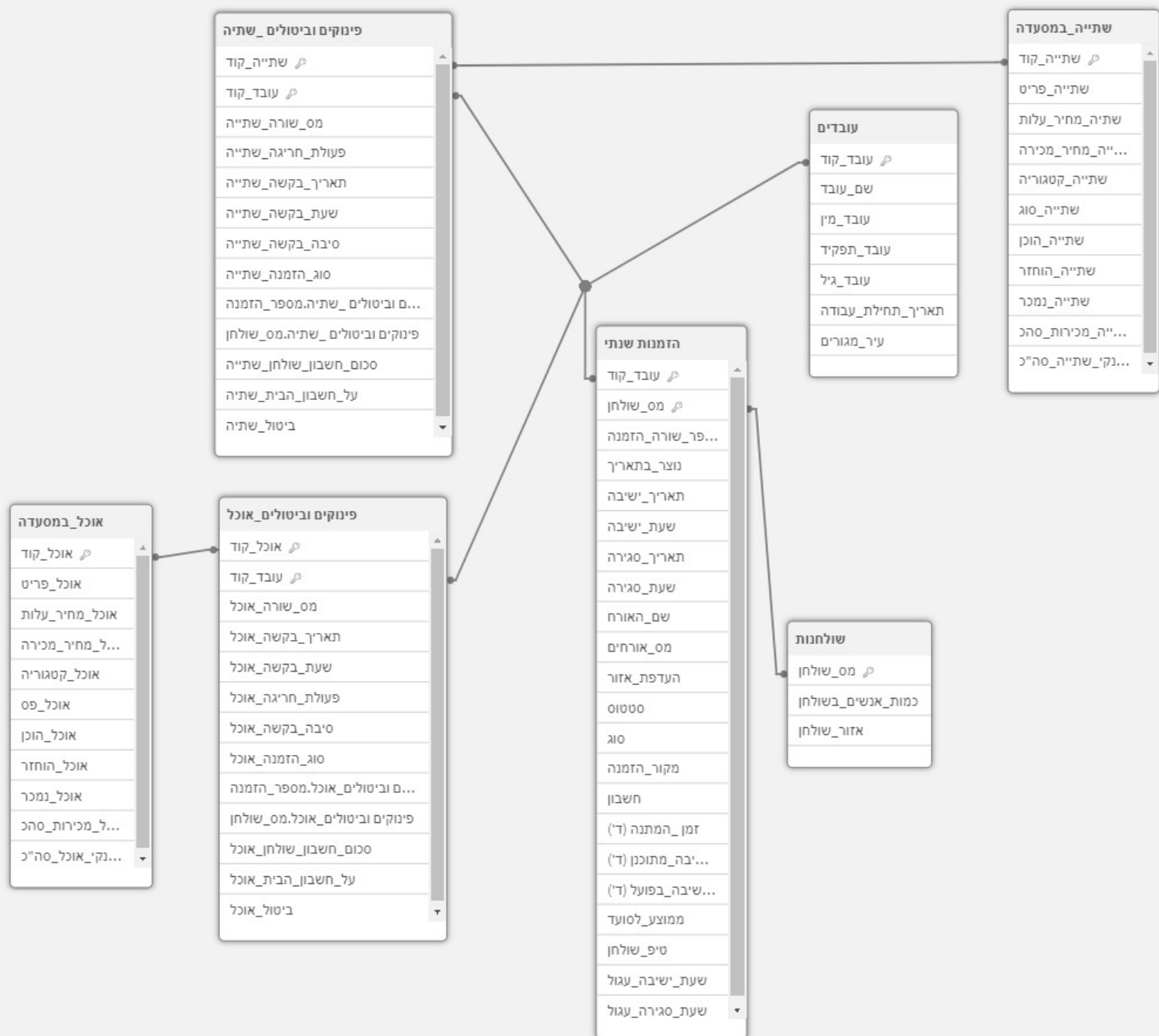
שם הטבלה	מערכת	תיאור הטבלה	סוג	הערות
הזמנות		הזמנות במסעדה	FACT	של שנת 2022-2023
שולחנות		שולחנות במסעדה	DIM	
אוכל במסעדה		פריטי אוכל	DIM	
שתייה במסעדה		פריטי שתייה	DIM	
פינוקים וביטולים אוכל		פינוקים וביטולים אוכל	DIM	
פינוקים וביטולים שתייה		פינוקים וביטולים שתייה	DIM	
עובדים		עובדים במסעדה	DIM	

מימדים

שם מימד	הערות
מימד עובדים	פירוט על עובדי המסעדה
מימד אוכל	פירוט על פריטי אוכל במסעדה
מימד שתייה	פירוט על פריטי שתייה במסעדה
מימד ביטולים ופינוקים	פירוט על ביטולים ופינוקים של פריטים במסעדה
מימד שולחנות	שולחנות ואזורי אוכל במסעדה

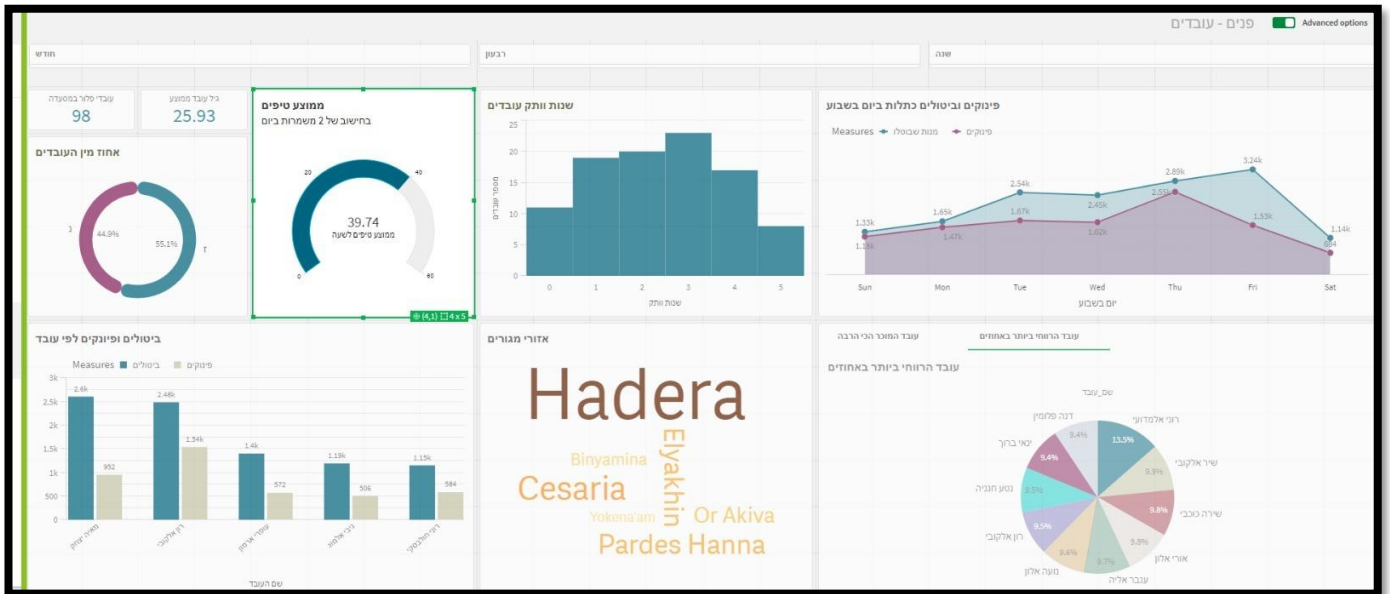
שם מדד	חישוב	הערות
כמות הזמנה	Sum(orders)	ספירה לפי ID
ותק	Age(today(),(תאריך תחילת עבודה,	שנות ותק
רווח למוצר	מחיר_מכירה-מחיר_עלות	מחשב את הרווח לכל מוצר
יום ההזמנה	WEEKDAY([תאריך_בקשה_אוכל])	היום שבוצעה הזמנה
כמות עובדים	Count([עובד_קוד])	סופר מספר עובדים
חישוב טיפ ממוצע	(round(sum([tip])/2*(count(distinct[code])))/364	חישוב טיפ ממוצע לעובד, 2 משמרות ביום
סכום אוכל	Max([אוכל_מכירות_סהכ])	כמה נמכר הכי הרבה
אוכל מוכן	Sum([אוכל_הוכן])	כמה אוכל הוכן
שתיה הוכן	Sum([שתיה_הוכן])	כמה שתיה הוכן
זמן ישיבה	Avg([זמן_ישיבה_בפועל (ד')])	זמן ישיבה ממוצע
זמן חריגה	Avg=([זמן_ישיבה_מתוכנן (ד')]) - [זמן_ישיבה_בפועל (ד')])	בממוצע חריגות במהלך השבוע
מקור הזמנה	Count([מספר_שורה_הזמנה])	מאיפה הגעו ההזמנות
ממוצע לשולחן אוכל	Avg([חשבון])	חשבון ממוצע לשולחן

ERD

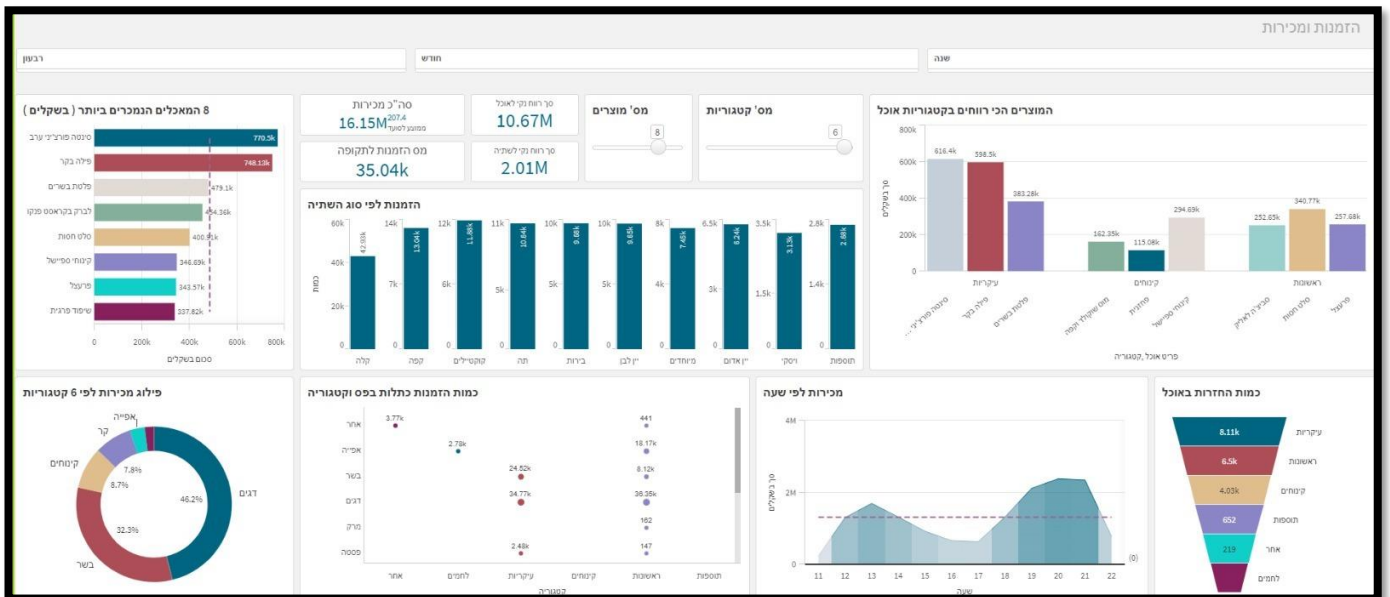


דוחות ותצוגות – ניתוחים עיקריים

עובדים - Sheet 1



הזמנות ומכירות - Sheet 2



אורחים, זמנים ושולחנות - Sheet 3

