明确问题: \*要保留

P1 食堂阿姨很难推广新菜品

\* 1.没有很好的宣传途径 : 线上+线下=>公众号+校园名人宣传

2...

P2.学生的反馈~~并对菜品改进~~

\*1.反馈途径有限 : 提供短信,电话,投等反馈途径; 食堂经理走访

\*2.有同学不知道有反馈途径 : 线上+线下宣传; 公众号,表白墙

3.学生没有反馈的热情

P3 不知道某些菜品销售量不好的原因

\*1.价格高(成本高) : 促销策略

\*2.口味不好 : 厨师奖惩机制

3.地点偏僻

4.上菜时间不合适,太早或太晚

5.原料不够好

6.宣传不够好

7.窗口阿姨的服务态度不好

8.窗口的卫生状态不好 : 打分考核

9.窗口名字不合适

--------

P4 找不到符合自己的窗口

0.没有获取适合自己口味的窗口信息的途径

~~1.宣传不够好~~

~~2.窗口名字不对应~~

3.同学之间没有分享的途径

~~4.食堂菜品覆盖不广 : 厨师交流, 外聘优秀厨师~~

~~5.菜品更新慢 : 扩大菜品种类获取途径(网络等)~~

~~P5 学生之间不能对菜品进行分享以及点评~~

~~1.没有分享途径 :~~

~~P6~~ 难以管理伙食费用 ==>待和用户讨论

1.价格信息不透明

2.没有消费数据的管理渠道

发现业务需求:

BR1 在系统使用1个月后, 新菜品销量高于所有菜品销量平均值的20%

BR2 在系统使用1个月后, 反馈量比之前提高100%

BR3 在系统使用2个月后,相应菜品销售量提高30%

\*BR4 在系统使用2个月后, 用户对菜品的满意度达到80%

\*BR5 在系统使用1个月后, 用户对分享情况的满意度达到80%

BR6 待定

\*待讨论

解决方案:

1.