1. Mūsu projekta mērķis ir izveidot ērtu kebabnīcu ar ļoti garšīgu ēdienu un saprātīgām cenām, lai cilvēki varētu labi pavadīt laiku un garšīgi paēst, bet tikmēr ar godīgu darbu nopelnīt daudz naudas.
2. Mūsu plānos ir izveidot turku stila kebabnīcu, skaistu un interesantu. Kebabnīcas atrašanās vieta būs ļoti izdevīga ikvienam, proti, tā atradīsies klusā un patīkamā vietā, bet tajā pašā laikā tur vienmēr būs cilvēki un būs ļoti viegli nokļūt. Būs iespēja arī ēst ārā pie galdiņiem. Kebabnīca tiks modernizēta ar plašākām iespējām. Pie katra galdiņa būs kontaktligzda, kur varēs uzlādēt telefonu. Būs arī liela ēdienkarte, kurā katrs atradīs kaut ko sev tīkamu. Mēs atradīsim labākos pārtikas piegādātājus ar kvalitatīviem produktiem. Pieņemsim darbā arī labus darbiniekus, kurus ievēlēs, un kebabnīcā būs noteikti noteikumi, kurus visi ievēros.
3. Veiksmīgai mūsu projekta īstenošanai mums ir jāizveido ērta vietne, piemēram, Python, kurā cilvēki var iepazīties ar mūsu pakalpojumiem, mūsu ēdienkarti, darbiniekiem, kontaktiem, sociālajiem tīkliem un svarīgu informāciju. Tāpat būs iespējams rezervēt galdiņu vai istabu un pasūtīt ēdienu iepriekš.
4. jā/nē jautājumi

1. Vai vēlaties ēdienkartē redzēt veģetāros ēdienus?

2. Vai uzskatāt par svarīgu, lai interjerā būtu Kebaba dzimšanas vietas detaļas?

3. Vai vēlaties saņemt ēdienu ar piegādi vai pašizņemšanu?

4. Vai nāksi uz atklāšanu, kur viss būs izpārdošanā ar atlaidi, ja esi +1 cilvēks?

Jautājumi ar personīgo viedokli

5. Aprakstiet savus iecienītākos ēdienus, kurus vēlētos redzēt kebabnīcā.

6. Aprakstiet interjeru, kuru plānojat redzēt.

7. Kur būtu jāatrodas kebabnīcai Jūsu apmeklējuma ērtībai?

8. Kādas papildu iespējas jūs vēlētos redzēt mūsu iestādē? (piemērs - bērnu istaba)

1. Uz pirmo jautājumu 80% cilvēku atbildēja "jā" un 20% "nē".

2. Uz otro jautājumu 66,7% cilvēku atbildēja "jā" un 33,3% atbildēja "nē".

3. Uz trešo jautājumu visi cilvēki atbildēja "jā".

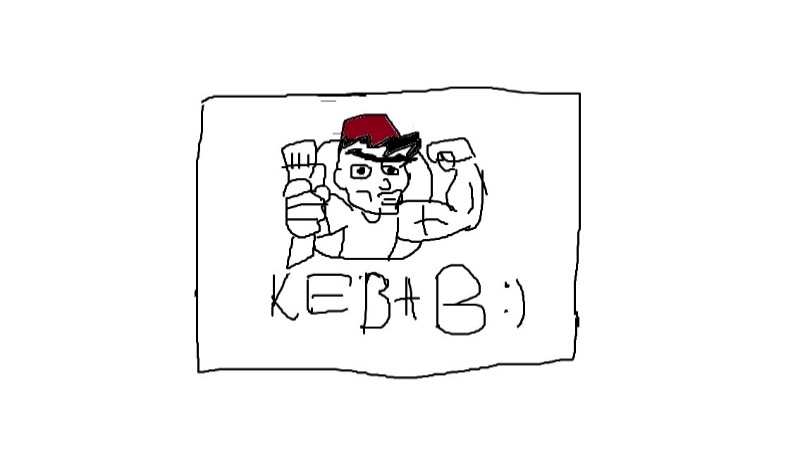
4. Uz ceturto jautājumu 93,3% cilvēku atbildēja “jā” un 6,7% cilvēku atbildēja “nē”.

5. Uz piekto jautājumu tika saņemtas ļoti dažādas atbildes, populārākie bija “Salāti”, “Kartupeļi” un “Deserti”. Bija arī tādas atbildes kā tīrradņi, gaļa.

6. Sestajā jautājumā populārākās atbildes bija “turku stilā” un “Man vienalga”. Bija arī tādas atbildes kā minimālisms, modernais stils, kristīgais stils.

7. Uz septīto jautājumu visbiežāk tika atbildēts “Imantā”, “Rīgas centrā”, “Pie skolas”. Bija arī tādas atbildes kā netālu no tramvaja līnijas, klusā vietā.

8. Uz astoto jautājumu visbiežāk tika atbildēts ar “Tualete”, “TV un mūzika”, “Atpūtas istaba”. Bija arī tādas iespējas kā bērnu istaba, telefona lādētājs un psihologs.

1. Mūsu projekts izskatīsies kā turku kebabu veikals, kurā apmeklētāji būs turki, bet logotipā - turks. Iekšpusē būs mierīgs un skaists turku dizains ar kontaktligzdām pie katra galda.  
   
2. Īstenošana: uzskaitiet darbības, kas jāveic, lai izveidotu projektu; iekļaujiet visus nepieciešamos resursus vai rīkus.
3. Izpēte un plānošana:
   * Pētījums par tirgu un konkurentiem
   * Izstrādāt biznesa plānu
   * Identificēt mērķauditoriju un izstrādāt mārketinga stratēģiju
   * Novērtēt budžetu un nepieciešamos finanšu resursus
4. Atrašanās vietas izvēle:
   * Pētīt un izvēlēties piemērotu atrašanās vietu
   * Izvērtēt ēkas vai telpu stāvokli
   * Noskaidrot nomas nosacījumus vai īpašuma cenu
5. Juridiskie jautājumi un atļaujas:
   * Reģistrēt uzņēmumu un iegūt visas nepieciešamās atļaujas un licences
   * Iegādāties nepieciešamos apdrošināšanas polises
6. Izstrādāt interjera un dizaina koncepciju:
   * Nodrošināt interjera dizaina pakalpojumus vai dizaina elementus
   * Iegādāties vai iznomāt nepieciešamo mēbeļu un aprīkojuma
7. Izveidot darbības plānu un procedūras:
   * Izstrādāt darba grafiku un procedūras
   * Izstrādāt higiēnas un drošības standartus
8. Iegādāties un uzstādīt aprīkojumu:
   * Iegādāties grili, kebabu gatavošanas aprīkojumu, virtuves iekārtas un citus nepieciešamos rīkus
   * Nodrošināt kases aparātu un cita veida uzņēmējdarbības programmatūru
9. Nodrošināt piegādes un piegādes kanālus:
   * Izveidot sadarbību ar pārtikas piegādes uzņēmumiem un citiem piegādes pakalpojumu sniedzējiem
10. Nodrošināt darbaspēku:
    * Pieteikties un ienākt darba attiecības ar vajadzīgo personālu
    * Nodrošināt nepieciešamo apmācību personālam
11. Mārketinga un reklāmas plāns:
    * Izveidot mājas lapu un sociālo mediju kontus
    * Veikt vietējo reklāmu, kā arī izveidot aktīvu klātbūtni sociālajos pasākumos un kopienās
    * Izstrādāt piedāvājumus un akcijas, lai piesaistītu klientus
12. Uzturēt un uzraudzīt darbību:
    * Regulāri uzraudzīt un novērtēt darbības rezultātus
    * Veikt nepieciešamās pielāgošanas un uzlabojumus
13. Testēšana: plānojiet, kā pārbaudīsiet projektu, lai pārliecinātos, ka tas darbojas pareizi; apsveriet, kurš to pārbaudīs un kādus kritērijus viņi izmantos, lai to novērtētu.
14. Pārbaude pirms atvēršanas:
    * Pārbaudīt visas iekārtas un aprīkojumu, lai nodrošinātu, ka tie darbojas pareizi un atbilst visiem drošības un higiēnas standartiem.
    * Novērtēt izstrādāto kebabu receptes un kvalitāti, veicot kvalitātes kontrolējošus eksperimentus.
    * Pārbaudīt darbaspēka prasmes un sagatavotību darbam.
15. Soft Opening:
    * Veikt mazāku testa atvēršanu vai "soft opening", lai novērtētu klientu reakciju un veiktu nepieciešamos pielāgojumus, pirms veic galīgo atvēršanu visiem klientiem.
16. Periodiska novērtēšana:
    * Regulāri novērtēt klientu apmierinātību, veicot aptaujas vai tiešo saziņu ar klientiem.
    * Analizēt finanšu rezultātus un salīdzināt tos ar sākotnējiem prognozējumiem.
17. Izpildes novērtēšana:
    * Novērtēt, vai projekts sasniedz uzstādītos mērķus un vai tā darbība ir rentabla.
    * Izstrādāt atsauksmes un uzlabošanas plānus, lai optimizētu kebabnicas darbību.
18. Kritēriji un pārbaudes personas:
    * Kritēriji var ietvert klientu apmierinātību ar ēdienu un pakalpojumiem, rentabilitāti, darbaspēka efektivitāti un atbilstību higiēnas un drošības standartiem.
    * Pārbaudes personas var ietvert vadību, pārvaldības personālu, klientus un ārējos ekspertus, piemēram, konsultantus vai higiēnas inspektorus.
19. Kebabnicas Projekta Lietotāja Rokasgrāmata

1. Sākuma iestatīšana un piekļuve

* Pirmkārt, pārliecinieties, ka visi grili, kebabu gatavošanas aprīkojums un virtuves iekārtas ir pareizi uzstādītas un darbojas.
* Ieslēdziet visus elektroniskos ierīces, piemēram, kases aparātu, un pārbaudiet to darbību.
* Piesakieties sistēmā, izmantojot savu lietotājvārdu un paroli.

**2. Pasūtījumu pieņemšana un gatavošana**

* Uzņemiet pasūtījumu no klienta, izmantojot kases aparātu vai citas pieejamās sistēmas.
* Sagatavojiet klienta pasūtīto ēdienu saskaņā ar norādījumiem un receptēm.

3. Pakalpojuma nodrošināšana

* Saimniekojiet ar klientiem ar laipnu un pieklājīgu attieksmi.
* Nodrošiniet, lai ēdiens tiktu pasniegts klientam svaigs un siltā stāvoklī.

4. Problemu novēršana un risināšana

* Ja rodas problēmas ar aprīkojumu vai ēdienu kvalitāti, nekavējoties informējiet vadību un veiciet nepieciešamos pasākumus.
* Risiniet klientu sūdzības vai neapmierinātību ar ātru un efektīvu risinājumu.

5. Sistēmas uzraudzība un apkope

* Veiciet regulāras pārbaudes un apkopi visiem griliem un kebabu gatavošanas aprīkojumam, lai nodrošinātu to darbības stabilitāti un efektivitāti.
* Atjauniniet savu lietošanas rokasgrāmatu, ja mainās kādi procesi vai procedūras.

Bieži sastopamas problēmas un to novēršana:

* Jaunie darbinieki var piedzīvot grūtības ar kases aparāta lietošanu - nodrošiniet pamatapmācību un pieejiet detaļām par sistēmas lietošanu.
* Iespējamas kavēšanās pasūtījumu izpildē - organizējiet darba plānu un uzraudziet, lai nodrošinātu efektīvu darbību laikā.
* Nepilnīgi pagatavoti vai nepareizi pasniegti ēdieni - nodrošiniet papildu apmācību un stingru kontroli pār gatavošanas procesu.

1. Uzturēšana: padomājiet par to, kā jūs uzturēsit projektu pēc tā pabeigšanas; uzskaitiet visus iespējamos turpmākos atjauninājumus vai uzlabojumus.
2. Produkta un pakalpojumu uzlabošana:
   * Nepārtraukti uzlabot un pielāgot kebabu un citu piedāvāto ēdienu receptes, lai atbilstu klientu vēlmēm un mainīgajiem tirgus apstākļiem.
   * Izstrādāt jaunus produktus un ēdiena kombinācijas, lai saglabātu intereses un pievilinātu jaunus klientus.
3. Tehnoloģisko inovāciju ieviešana:
   * Pārskatīt un modernizēt kases sistēmas, lai uzlabotu pasūtījumu pieņemšanas un apstrādes procesus.
   * Ieviest jaunas tehnoloģijas, piemēram, mobilās aplikācijas vai tiešsaistes pasūtījumu platformas, lai paplašinātu klientu bāzi un uzlabotu klientu pieredzi.
4. Interjera un ērtību uzlabošana:
   * Veikt periodiskus interjera un dizaina atjauninājumus, lai saglabātu atbilstību jaunākajām tendencēm un saglabātu pievilcīgu vidi klientiem.
   * Paplašināt vai uzlabot sēdvietu skaitu un ērtības, lai palielinātu klientu komfortu un uzlabotu klientu apkalpošanu.
5. Mārketinga un reklāmas stratēģijas:
   * Analizēt un pielāgot mārketinga un reklāmas plānus, lai piesaistītu jaunus klientus un uzturētu esošos klientus.
   * Izstrādāt jaunas akcijas, atlaižus un lojalitātes programmas, lai palielinātu klientu iesaistīšanos un atkārtotu pirkumu biežumu.
6. Personāla apmācība un attīstība:
   * Nodrošināt nepārtrauktu personāla apmācību un attīstību, lai uzlabotu darbaspēka efektivitāti un profesionālās prasmes.
   * Veidot karjeras izaugsmes iespējas un motivēt darbiniekus, lai saglabātu talantīgus un pieredzējušus darbiniekus uzņēmumā.
7. Klientu apkalpošanas un saziņas uzlabošana:
   * Ieviest sistēmu klientu atsauksmju un sūdzību pārvaldībai, lai ātri risinātu klientu jautājumus un problēmas.
   * Organizēt regulāras aptaujas un klientu saziņas aktivitātes, lai uzturētu labas attiecības ar klientiem un iegūtu vērtīgu atgriezenisko saiti.
8. Secinājumi: apkopojiet, ko esat iemācījušies no projekta, un visas problēmas, ar kurām saskārāties; pārdomājiet, ko nākamreiz darītu savādāk.

Iemācījumi:

1. Svarīga ir pienācīga sagatavošanās: Rūpīga izpēte un plānošana pirms projekta uzsākšanas ir būtiska, lai izvairītos no nevēlamām pārsteigumiem un novirzībām.
2. Klientu vēlmju saprašana: Nepieciešams regulāri sazināties ar klientiem un uzmanīgi izpētīt viņu vēlmes, lai nodrošinātu, ka piedāvātie produkti un pakalpojumi atbilst klientu gaidām.
3. Kvalitatīva apmācība un komunikācija: Laba apmācība un efektīva komunikācija ar darbiniekiem ir būtiska, lai nodrošinātu vienotu darbības standartu ievērošanu un klientu apkalpošanas kvalitāti.
4. Pārbaudes un atsauksmes: Nepārtraukta uzņēmuma darbības novērtēšana un klientu atsauksmju ņemšana vērā ir svarīga, lai identificētu jebkādas problēmas un veiktu nepieciešamos uzlabojumus.

Problēmas:

1. Nepilnīga aprīkojuma sagatavošana: Mums bija grūtības ar dažiem aprīkojuma uzstādīšanas un sagatavošanas jautājumiem, kas aizkavēja projekta grafiku.
2. Personāla rotācija: Nepastāvīga darbaspēka situācija dažreiz radīja problēmas ar darbaspēka nepietiekamību vai nepareizu darbu.
3. Konkurējošie faktori: Konkurējošā tirgus vidē mums bija grūtības izcelt savu piedāvājumu un piesaistīt klientus pirmajos posmos.

Pārdomas par nākotni:

1. Vairāk uzmanības veltīt sagatavošanai: Nākotnē mēs veltīsim vairāk laika un resursu sagatavošanas posmam, lai nodrošinātu pareizu un plānotu projekta uzsākšanu.
2. Pārredzamāka un efektīvāka komunikācija: Mēs uzlabosim komunikāciju ar klientiem un darbiniekiem, lai nodrošinātu skaidras un efektīvas norādes un sagatavotu visus projektā iesaistītos uz iespējamo situāciju.
3. Nepārtraukta uzņēmuma izvērtēšana un uzlabošana: Mēs ieviesīsim regulāras pārbaudes un novērtēšanas procedūras, lai identificētu jebkādas problēmas vai iespējas uzlabojumiem un veiktu nepieciešamos pasākumus.