

Sprawozdanie 1

Analiza modelu biznesowego.

Opis restauracji „Włoskie smaki”

Pizzeria „Włoskie smaki” to lokal gastronomiczny specjalizujący się w tradycyjnej włoskiej pizzy, przygotowywanej według oryginalnych receptur. Lokal mieści się w centrum miasta i cieszy się dużą popularnością wśród mieszkańców oraz turystów odwiedzających okolicę. Pizzeria działa od ponad 2 lat, zdobywając renomę dzięki wysokiej jakości składnikom i autentycznemu smakowi potraw.

Właścicielami pizzerii są Anna i Tomasz Kowalscy, którzy zarządzają biznesem, dbają o kontakt z dostawcami, rozwijają menu oraz koordynują pracę zespołu.

W pizzerii pracuje: 3 kucharzy, którzy odpowiadają za przygotowanie ciasta i wypiekanie pizzy, 2 pracowników obsługi, zajmujących się przyjmowaniem zamówień przy ladzie, wydawaniem posiłków, donoszeniem pizzy do stolika i zbieraniem naczyń, 2 dostawców, realizujących zamówienia na dowóz, 1 sprzątaczką, dbającą o porządek w lokalu.

Pizzeria „Włoskie smaki” oferuje szeroki wybór pizzy przygotowywanej w piecu opalonym drewnem. Menu obejmuje klasyczne pozycje, takie jak Margherita, Capricciosa, Quattro Formaggi, oraz autorskie kompozycje inspirowane kuchnią włoską.

W pizzerii zamawia się przy ladzie. Pracownik zapisuje zamówienie na kartce i potem podaje je do kuchni. Można też zamawiać telefonicznie.

Pizzeria korzysta z najwyższej jakości składników, sprowadzanych od lokalnych i włoskich dostawców.

Restauracja działa codziennie w godzinach 13:00 - 21:00.

Pizzeria mieści się w przestronnym lokalu z klimatycznym wystrojem inspirowanym włoską tradycją. W skład lokalu wchodzi: główna sala jadalna na 20 miejsc, otwarta kuchnia z piecem opalonym drewnem, chłodnia oraz magazyn produktów spożywczych.

Aby przyciągnąć klientów, pizzeria inwestuje w marketing lokalny oraz reklamę online.

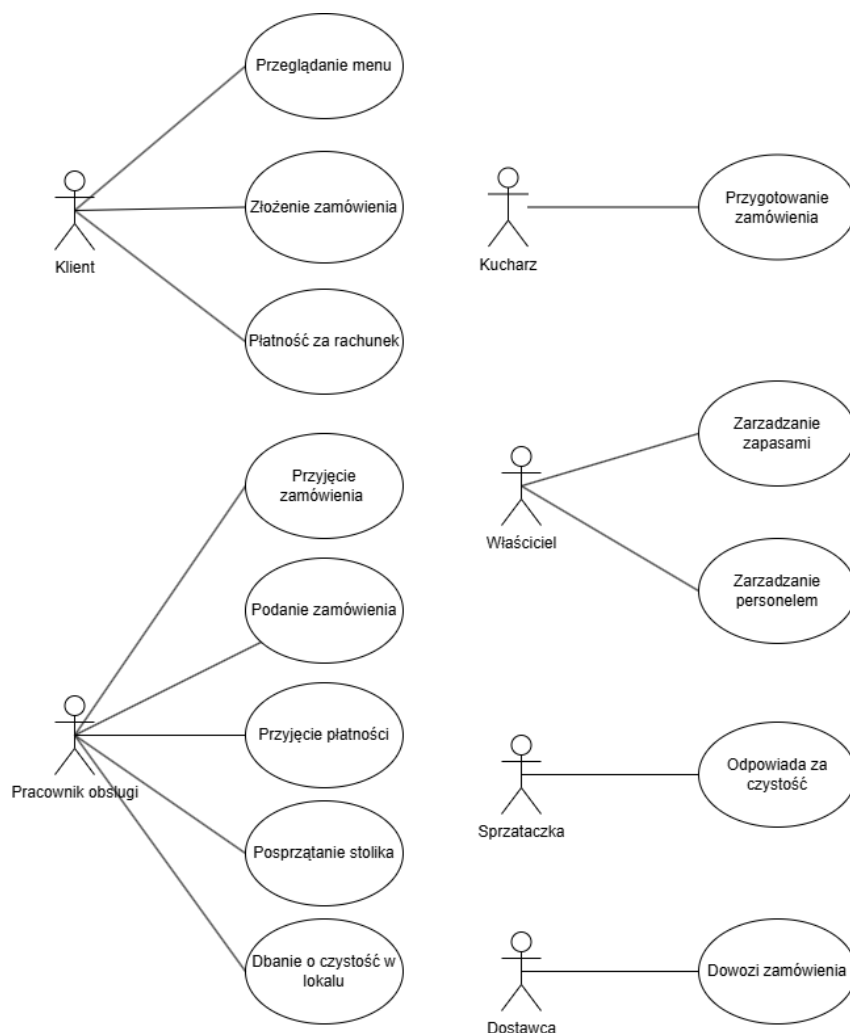
Opis kontekstu dziedziny problemowej

Pizzeria „Włoskie smaki” funkcjonuje jako niewielki lokal gastronomiczny, obsługujący klientów na miejscu oraz realizujący zamówienia na wynos. Proces obsługi zamówień odbywa się w sposób tradycyjny – klienci składają zamówienia przy ladzie, a pracownicy zapisują je ręcznie na kartkach. Brak systemów informatycznych sprawia, że zarządzanie zamówieniami, kontrola stanów magazynowych oraz obsługa płatności wymagają dużej uwagi ze strony personelu.

Główne wyzwania biznesowe:

- Brak automatyzacji zamówień może prowadzić do pomyłek,
- Trudność w szybkim śledzeniu statusu zamówień,
- Potrzeba manualnego zarządzania zapasami i dostawami.

Kontekstowy biznesowy diagram przypadków użycia



Autorzy:

Jakub Góralski

Anastazja Albeszczenko