Olsztyn 9.03.2025

**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 oraz dbają o kontakt z dostawcami, rozwój menu i za koordynację pracy 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 sprzątaczka, dbająca o porządek w lokalu.

Pizzeria ,,Włoskie smaki” oferuje szeroki wybór pizzy przygotowywanej w piecu opalanym 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 wchodzą: główna sala jadalna na 20 miejsc, jest otwarta kuchnia z piecem opalanym drewnem i chłodnia i 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**

Obraz zawierający tekst, zrzut ekranu, krąg

Zawartość wygenerowana przez sztuczną inteligencję może być niepoprawna.

Autorzy:

Jakub Góralski

Anastazja Albeszczenko