ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ - ΠΛΑΝΟ ΠΑΡΑΚΕΥΗΣ

Πλάνο παρασκευής προϊόντων είναι ένας πινάκας ο οποίος περιέχει πληροφορίες για το κάθε είδος που πρέπει να ετοιμαστεί, όσο αφορά το χρόνο που θα ξεκινήσει να ετοιμάζεται τον χρόνο που θα διαρκέσει η παρασκευή του. Το πλάνο παρασκευής έχει στόχο να συγχρονίσει τα παρασκευαστήρια ώστε τα πιάτα που αφορούν ένα σημείο εξυπηρέτησης «Τραπέζι 12» και μία φάση σερβιρίσματος «κυρίως πιάτα» να βγουν από τα παρασκευαστήρια ταυτόχρονα.

# Δημιουργία και ανανέωση πλάνου

## Δημιουργία πλάνου

Η Παρασκευή του γεύματος ξεκινά όταν όλοι οι συνδαιτημόνες ολοκληρώσουν την παραγγελία τους. Τα είδη επιμερίζονται στης ενότητες σερβιρίσματος και υπολογίζονται οι χρόνοι παρασκευής. Εκτός από την πρώτη ενότητα που η παρασκευή των προϊόντων ξεκινά αυτόματα οι υπόληπτες θα προγραμματιστούν είτε ως ακόλουθες της προηγούμενης ή ως ενότητες με χειροκίνητη έναυση. Για παράδειγμα η ενότητα επιδόρπια θα εκκινήσει με την παρέμβαση ενός ανθρώπου.

## Υπολογισμός ορόσημου σερβιρίσματος πρώτης ενότητας

Υπολογίζουμε όλους τους χρόνους παρασκευής των ειδών της ενότητας. Ο χρόνος αυτός είναι ο χρόνος παρασκευής του προϊόντος συν το χρόνο αναμονής και στο τέλος εφαρμόζεται ένας συντελεστής διόρθωσής. Η χρόνοι αναμονής και ο συντελεστής διόρθωσής χρησιμοποιεί στατιστικά στοιχεία σε βάθος ώρας.

Η στιγμή που χαρακτηρίζεται ως ορόσημο σερβιρίσματος ενότητας, είναι το τώρα συν το μεγαλύτερο χρόνο παρασκευή είδους.

## Υπολογισμός ορόσημου σερβιρίσματος επόμενης ενότητας

Υπολογίζουμε όλους τους χρόνους παρασκευής των ειδών της ενότητας. Ο χρόνος αυτός είναι ο χρόνος παρασκευής του προϊόντος συν το χρόνο αναμονής και στο τέλος εφαρμόζεται ένας συντελεστής διόρθωσής. Η χρόνοι αναμονής και ο συντελεστής διόρθωσής χρησιμοποιεί στατιστικά στοιχεία σε βάθος ώρας.

Στην περίπτωση που η ενότητα δεν είναι η πρώτη τότε ορόσημο είναι το ορόσημο σερβιρίσματος της προηγούμενης συν το κενό διάστημα που μεταξύ της προηγούμενης και της επόμενης συν το μεγαλύτερο χρόνο παρασκευή είδους.