

# **Exposé**

## **Problemszenario**

In Restaurants werden Tische häufig per Hand in Schichten an die verschiedenen Servicekräfte verteilt. Dies führt dazu, dass immer wieder repetitive Arbeit erbracht werden muss, um diese Schichten zu verteilen.

Des Weiteren werden diese Schichten willkürlich verteilt, sodass nur die Arbeitszeiten berücksichtigt werden. Hierbei werden zwischenmenschliche Aspekte wie „Stammkundschaft“ werden jedoch nicht beachtet.

Ein weiteres Problem ist, dass Laufwege in dieser Schichtverteilung häufig nicht beachtet wird. Vor allem bei Restaurants, an denen es mehr als eine Theke gibt (Beispiel: Bar und Küche an anderen Orten)

## **Zielsetzung**

Das Ziel des im Modul „Web Basierte Anwendung 2“ entwickelten Systems ist es, die repetitive Arbeit im Arbeitsalltag zu vereinfachen/verkürzen und die Sozialen Aspekte der Schichtplanung mit einzubeziehen. Zudem soll das System in der Lage sein, die Laufwege für die Servicekräfte zu optimieren.

## **Wirtschaftliche/Gesellschaftliche Relevanz**

Die Gesellschaftliche Relevanz liegt bei der Einbeziehung sozialer Aspekte darin, dass die Kunden sich wohler fühlen und dadurch, in Hinblick auf die Wirtschaftliche Relevanz, eher gewillt sind ein höheres Trinkgeld zu geben. Ebenfalls kann durch das automatische Erstellen von Schichtplänen an anderen Stellen wichtige Arbeitszeit gespart werden, was ebenfalls zu wirtschaftlichen Erfolgen führt. Dieses Ziel wird ebenfalls durch das Optimieren der Routen unterstützt.