Дашборды для сети пельменных с доставкой

1. Дашборд среднего чека. Необходим для понимания ситуации в бизнесе и принятия решений по изменению меню.
2. Дашборд трафика по дням недели и часам. Необходим для организации работы кухни в более эффективном режиме и ускорении доставки.