Analytics

Analytics 1

Nella prima analytics vengono analizzate tutte le informazioni riguardanti i servizi passati, in particolare i consumi medi di ogni alimento. I consumi passati vengono confrontanti con la quantità di merce presente in magazzino moltiplicata per le richieste passate totali. Se ne calcola il percento e se questo è superiore al 60% l'ingrediente viene utilizzato per consigliare piatti che lo prevedono, oltre ai piatti recensiti positivamente dalla clientela.

 X_1 = Piatti recensiti positivamente

 $X_1 = (Accuratezza/Numero voti)>3 & (Veridicità/Numero Voti)>3 & Numero voti>(Numero Account-1)/10$

 X_2 = Piatti consigliati

 X_2 = (Ingrediente totale in magazzino/(Ingrediente totale in magazzino*Clienti passati che hanno consumato l'ingrediente)*100)>Quantità media richiesta (in passato)*100 > 60

 $X = X_1 + X_2$

Analytics 2

Vengono analizzate le proposte dei clienti dei nuovi piatti/variazioni e le critiche riguardantinti sede e cucina.

Z = Variazioni e nuovi piatti criticati positivamente

Z = Voto piatto / Numero voti > 3 & Numero voti > (Numero account-1)/3

Y = Migliori piatti recensiti

Y = Numero voti > (Numero account - 1)/10 & Accuratezza/Numero Voti > 3 &

Veridicita/NumeroVoti > 3 & Voto > 7

Analytics 3

Secondo una anilisi periodica dei consumi vengono effetuate ordinazioni in modo automatico. La politica di ordinazione del ristorante si basa sul controllare il consumo totale nell'ultimo periodo di tutti gli alimenti utilizzati e riordinarne i 3/2 se e solo se la quantità di merci attualmente presente in magazzino non è in grado di soddisfare la clientela secondo le previsioni di analitycs per un altro periodo.

X = Ingrediente da ordinare

X = Ingrediente presente in magazzino < Ingrediente totale consumato nell'ultimo periodo => X = Ingrediente presente in magazzino + Consumo totale passato*3/2

Più un rifornimento giornaliero di alimenti che non possono assolutamente mancare come il pane, lo zucchero, ecc...