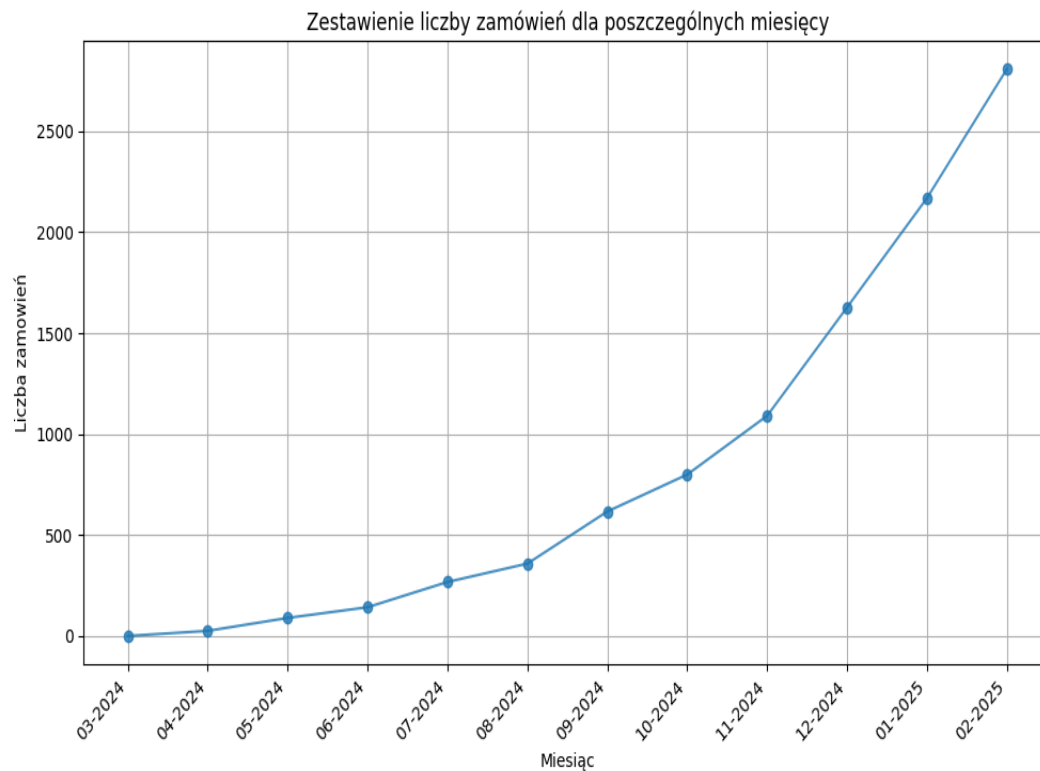
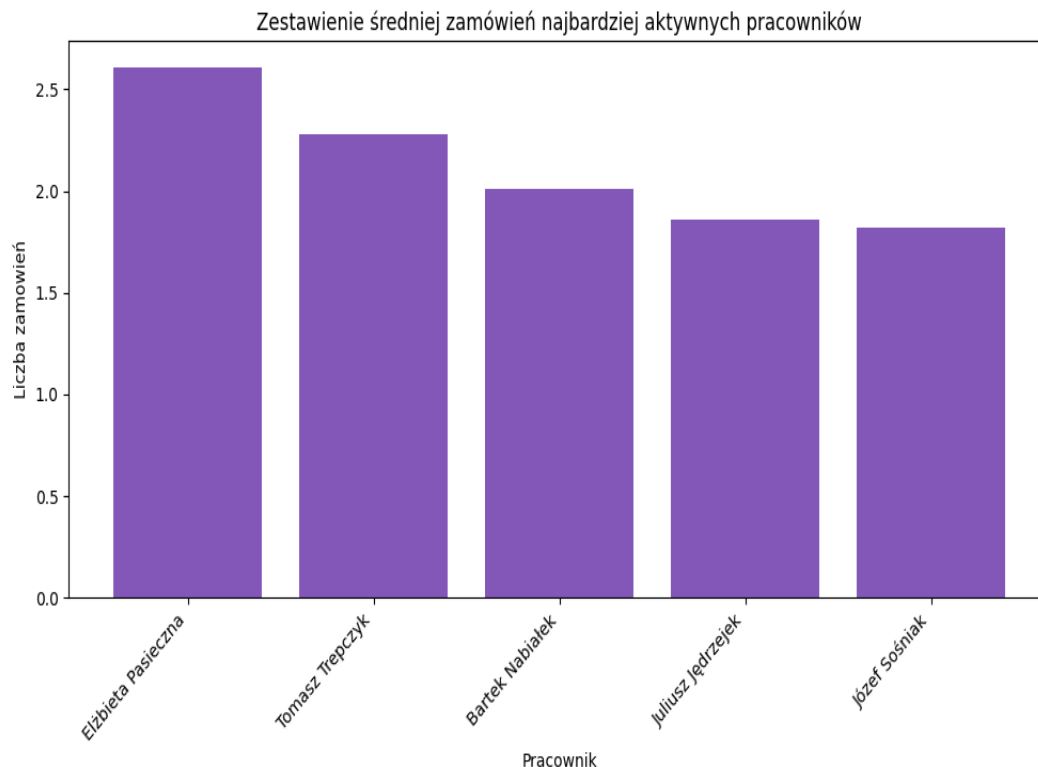


Liczba zamówień w poszczególnych miesiącach



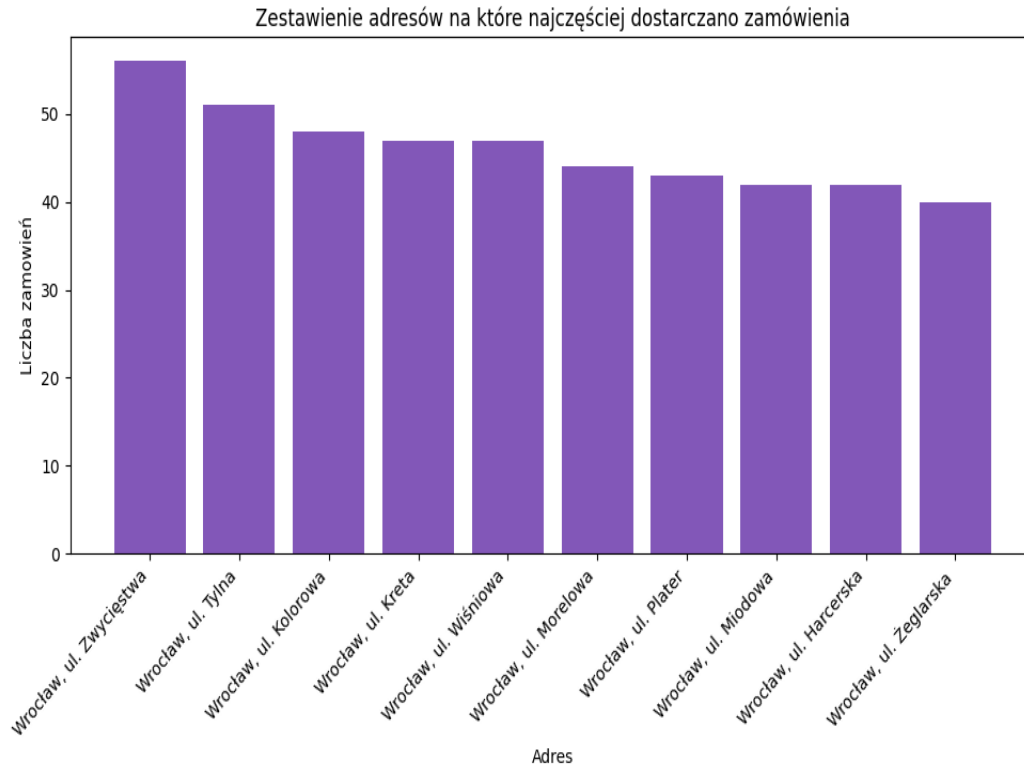
Firma prężnie się rozwija i w każdym kolejnym miesiącu obsługuje więcej zamówień. Umożliwiają to stale zatrudniani nowi dostawcy oraz dział marketingu, który odpowiada za skuteczną promocję. W następnych miesiącach można spodziewać się dalszego wzrostu zamówień.

Najbardziej aktywni pracownicy



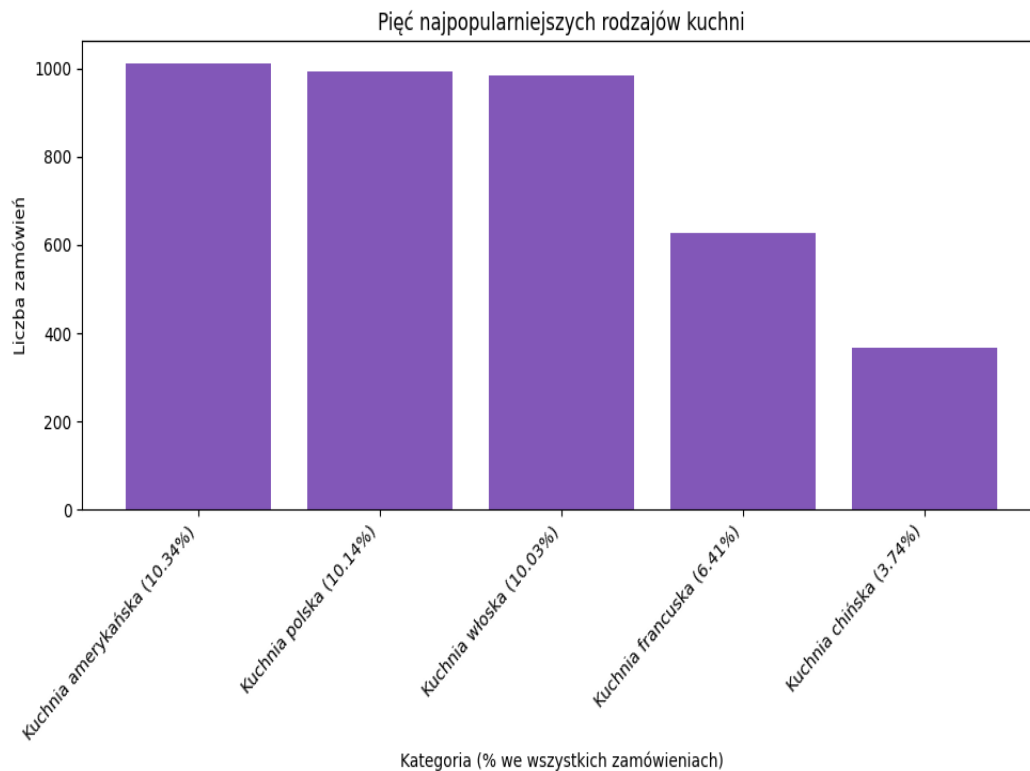
Spośród najbardziej aktywnych pracowników wyróżnia się Elżbieta Pasieczna notująca średnio ponad 2.5 zrealizowanych zamówień dziennie. Powyżej granicy dwóch zamówień dziennie znaleźli się również Tomasz Trepczyk i Bartosz Nabiałek. Należy zaznaczyć, że w przygotowanym zestawieniu są brani pod uwagę tylko pracownicy, którzy są zatrudnieni więcej niż 10 dni. Ma to na celu zapobiec analizowaniu danych z bardzo małych próbek czasowych, które mogłyby zaburzać obraz sytuacji.

Adresy z największą ilością zamówień



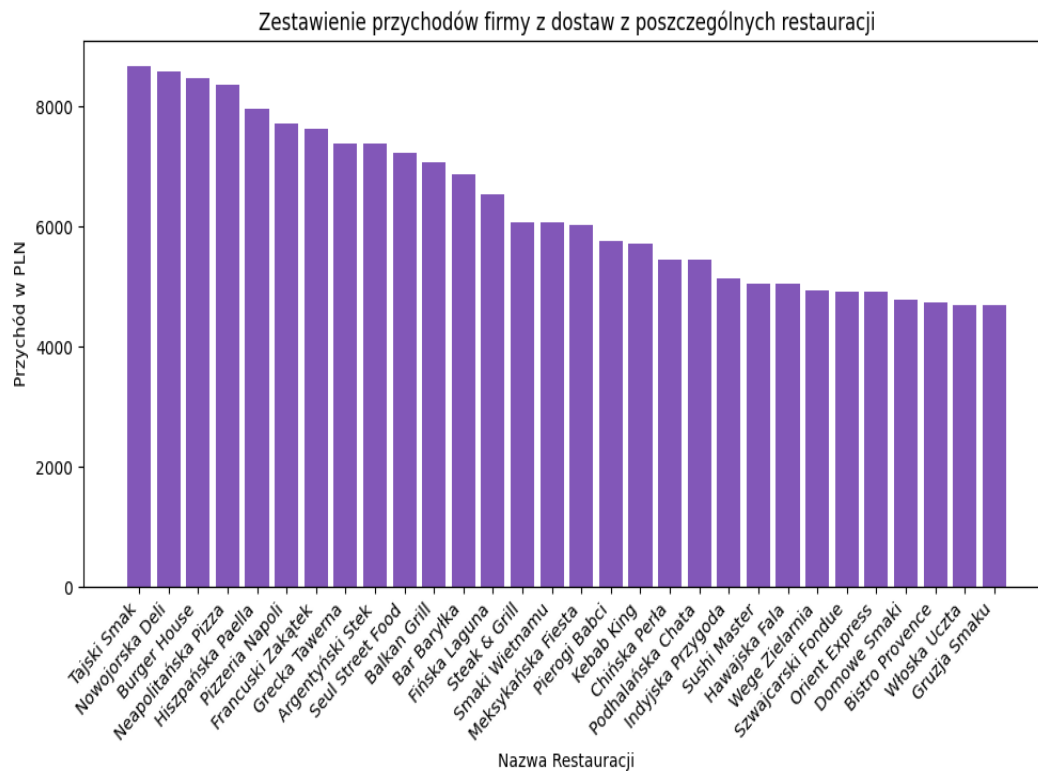
Wykres przedstawia ulice, na które klienci firmy najczęściej klienci zamawiali jedzenie. Numerem jeden jest ulica Zwycięstwa we Wrocławiu na którą dowożono 56 razy. Dane z zestawienia są bardzo wyrównane co sugeruje, że firma jest równie rozpoznawalna przez klientów z różnych części miasta i powinna konsekwentnie zatrudniać nowych dostawców.

Zestawienie kuchni świata



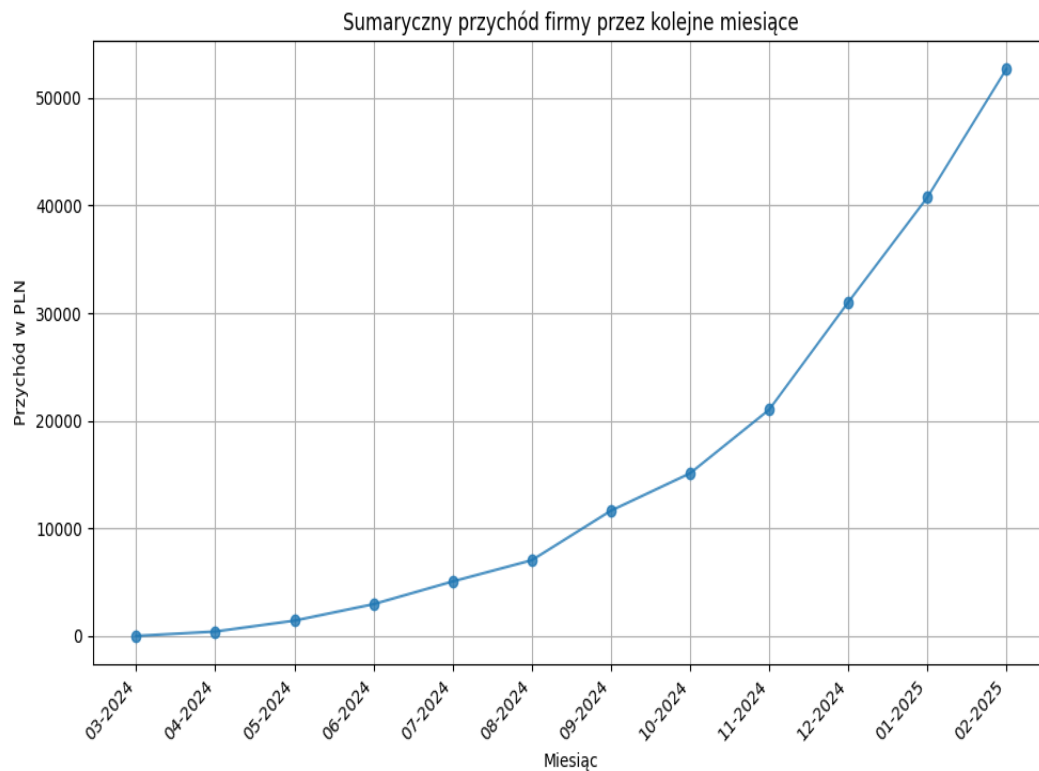
Najczęściej nasi klienci zamawiają dania z restauracji amerykańskich, polskich i włoskich. Każda z tych kategorii stanowi w przybliżeniu 10% wszystkich zamówień. W przyszłości należałoby zastanowić się jak zwiększyć udział kuchni azjatyckiej lub tureckiej w tym zestawieniu, gdyż we Wrocławiu są one bardzo popularne.

Przychody z restauracji



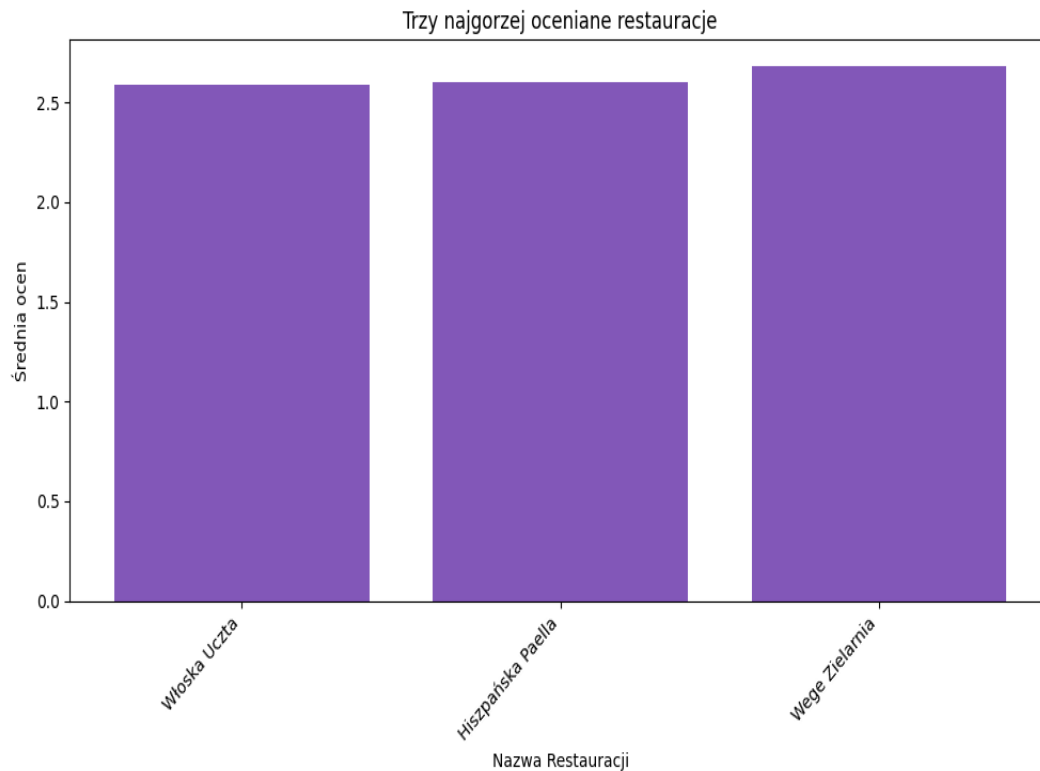
W zestawieniu przedstawiono 30 restauracji, z którymi współpracowała nasza firma. Najbardziej opłacalna dotychczas okazała się współpraca z restauracją Tajski Smak, która przyniosła ponad 8000 zł przychodu. Najmniej zarobiliśmy na realizacji zamówień z Gruzji Smaku.

Sumaryczne przychody



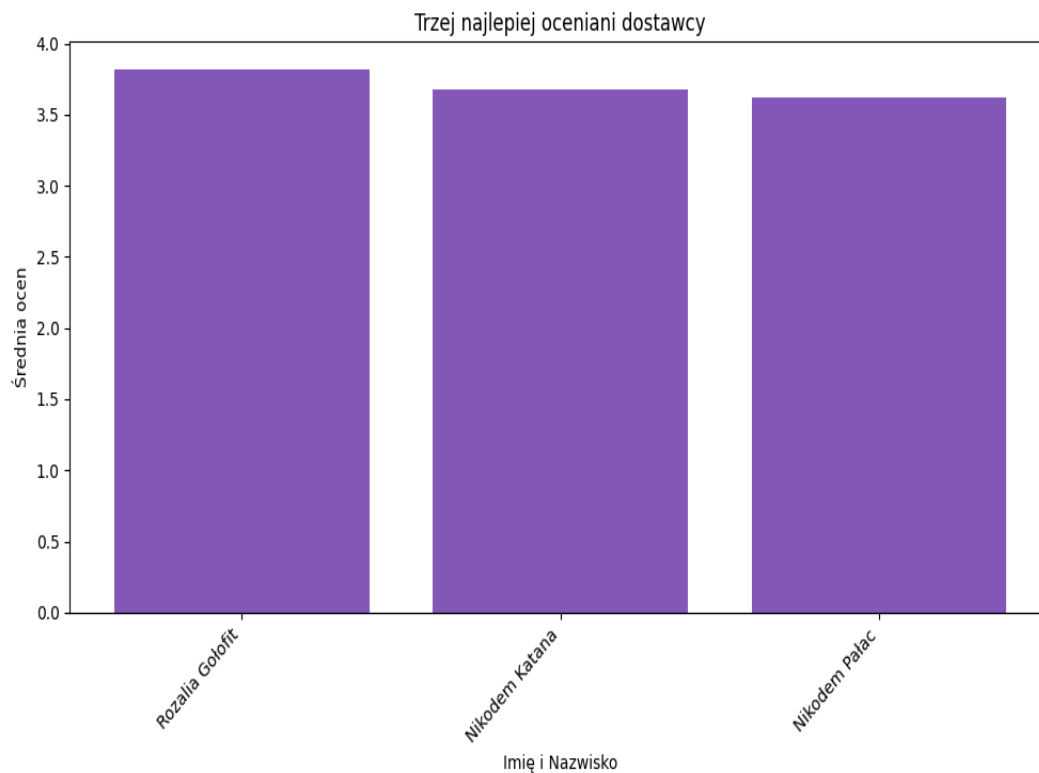
Powyższy wykres przedstawia sumę przychodów od pierwszego dnia podczas kolejnych miesięcy działania firmy. Wpływający kapitał rośnie nieliniowo co jest ściśle powiązane z rosnącą ilością zamówień przedstawioną wcześniej w raporcie.

Oceny restauracji



Trzy najgorzej oceniane restauracje to: Włoska Uczta, Hiszpańska Paella i Wege Zielarnia. Hiszpańska Paella jednak pojawia się już w zestawieniu 10 najbardziej dochodowych dla nas współprac. Zatem gdyby pojawiła się potrzeba zrezygnowania z obsługi któregoś z lokali gastronomicznych aktualnie obsługiwanych, w pierwszej kolejności należy brać pod uwagę Włoską Ucztę i Wege Zielarnię.

Oceny dostawców



Najlepiej oceniani dostawcy zostali średnio ocenieni na ponad 3.5 gwiazdki na 5 możliwych. Jest to zbyt niski wynik, żeby móc konkurować w jakości dostaw z bardziej popularnymi firmami. Ten obszar funkcjonowania firmy wymaga znacznej poprawy.

Zamówienia, w których jedzenie było zimne

Dostawca	Restauracja	Liczba zimnych posiłków
Albert Miskiewicz	Argentyński Stek	1
Alex Berg	Podhalańska Chata	1
Juliusz Jędrzejek	Bar Baryłka	1
Krzysztof Kudłacik	Bistro Provence	1
Przemysław Ragus	Finska Laguna	1
Rozalia Gołofit	Podhalańska Chata	1
Witold Peda	Domowe Smaki	1

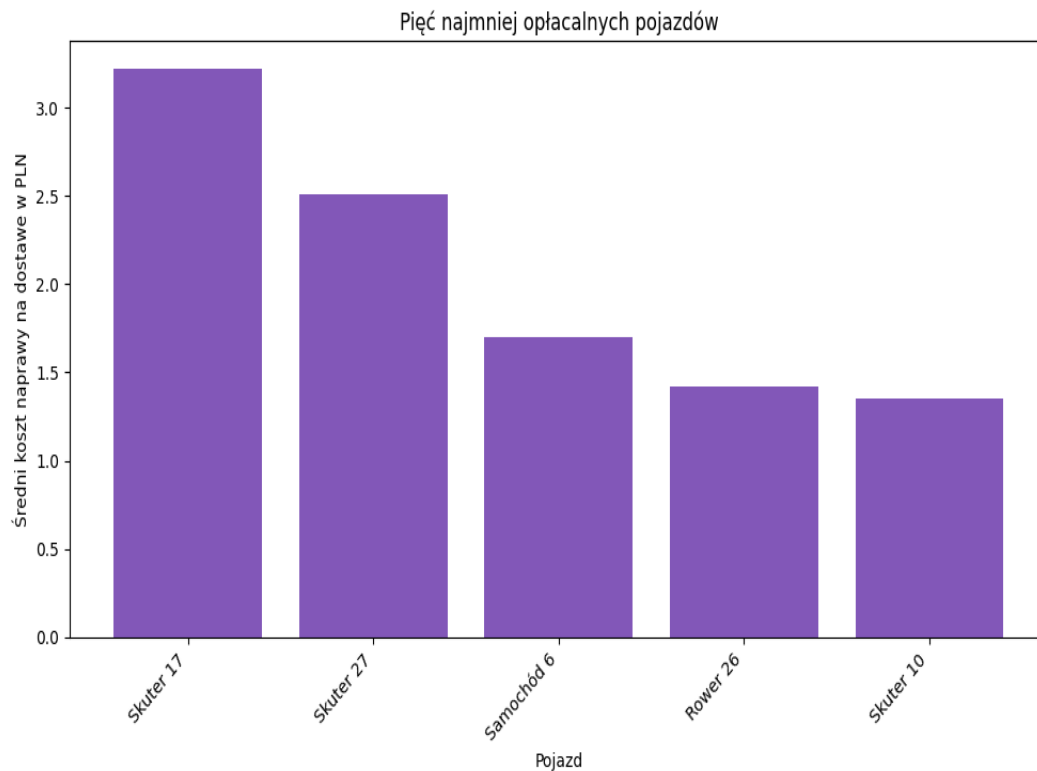
W tabeli przedstawieni są dostawcy i restauracje, które były odpowiedzialne za dostarczenie zimnego jedzenia do klienta. W trzeciej kolumnie znajduje się liczba takich zamówień dla danej kombinacji. Przestanki o zimnym jedzeniu pochodzą z ocen wystawianych przez klientów.

Mało aktywni lub wiekowi pracownicy

Imię	Nazwisko
Alex	Berg
Aurelia	Buza
Grzegorz	Glenc
Jacek	Pochopień
Łukasz	Abramczuk
Marcin	Ligas

Tabela przedstawia pracowników którzy mają już więcej niż 45 lat lub notują średnio mniej niż 0.5 zrealizowanego zamówienie dziennie. Gdy zaistnieje potrzeba cięcia kosztów i zwolnień, należy zwrócić szczególną uwagę na wyżej przedstawionych dostawców.

Najbardziej kosztowne pojazdy



Wśród pojazdów z naszej floty, których serwis kosztuje nas najwięcej w przeliczeniu na zrealizowane zamówienia znalazło się najwięcej skuterów. Zarząd firmy powinien zastanowić się czy nie znaleźć innego producenta tego typu pojazdów, zważywszy na ich awaryjność i koszty napraw.