Pizzaria Delivery!

Uma Pizzaria atua no mercado delivery desde a pandemia, ela possui um vasto número de clientes por toda a cidade atendendo aos mais variados públicos, oferecendo sempre as melhores pizzas feitas com os melhores ingredientes. Nos últimos meses o número de pedidos tem crescido bastante, contudo, a Pizzaria não consegue adquirir mais máquinas ou contratar novos profissionais para suprir a demanda, se deparando com o seguinte problema: como atender a todos os pedidos, mantendo os mesmos padrões de qualidade e rapidez nas entregas com o que já temos hoje?

Para a resolução dos problemas apresentados, torna-se necessário conhecer todos os clientes, cada um com um nome, sobrenome, telefone, endereço, cpf e e-mail, observando seus anseios afim de executar um melhor planejamento da produção, entrega e organização interna do negócio buscando a máxima eficiência no ambiente produtivo.

Faz-se necessário, acima de tudo, se definir a composição do pedido, para isso deve-se definir a quantidade de itens, o tipo de entrega se delivery ou balcão, o tamanho da pizza e o seu sabor, dessa forma, tendo como foco a maior satisfação dos clientes buscando definir o valor total do pedido a ser pago pelo cliente. Clientes que em seus fechamentos de pedidos o valor seja inferior a R$ 100,00 terá um acréscimo ao pagamento do pedido no valor de 8 reais referente a taxa de entrega, que será feita por entregador autônomo que terá um nome, identificador e a placa de seu veículo informado ao cliente, e clientes que o pagamento seja superior a R$ 100,00 terá a entrega gratuita. Caso seja um cliente novo receberá um brinde com foco na sua fidelização.

Outrossim, para uma pizzaria de sucesso rápido tempo de entrega e diversificadas formas de pagamento se tornam essenciais, com isso a hora em que o peido foi feito deverá ser usada para calcular o tempo de espera do cliente de 30 minutos. Seguindo todos os pontos grande parte dos problemas da pizzaria serão solucionados e a mesma poderá atender a todos os clientes garantindo a qualidade.