

بسمه تعالی

تمرین دوم

محمد مهدی آقاجانی

علی اکبر بدری

استاد : دکتر محدث خراسانی

سوال اول :

با توجه به متغیر بودن قیمت های مواد اولیه در ایران و تاثیر گذاری عوامل زیاد مانند تحریم در قیمت مواد اولیه و غذا نمی توان قیمت غذا را به صورت طولانی مودت تعیین کرد و ثابت نگه داشت به همین دلیل باید قیمت غذا را به صورت کوتاه مدت مشخص کرد. اما این نکته حایز اهمیت است که افزایش های قیمت ناگهانی بر غذا باعث ناراحتی مشتری ها می شود. راهی که به نظر میرسد این است که ریز قیمت مواد اولیه را به مشتری بگوییم تا متوجه شود که قیمت ها منصفانه است که این روش میتواند این مزیت را داشته باشد که در اثر کاهش قیمت هم مشتری جذب میشود . برای این کار کافی ست مواد اصلی شامل گوشت و روغن را قیمت گذاری دقیق داشته باشیم.

سوال دوم :

برای رستوران هایی که چندین شعبه در سطح شهر دارند میتوان یک مرکز سفارش تهیه کرد و هر کس که از هر نقطه شهر زنگ زد سفارش آن را به نزدیک ترین شعبه ارجاع بدهند و همچنین مواد اولیه هر روز از آشپزخانه مرکزی به شعب ارسال گردد.

برای رساندن سفارشات به دست مشتری میتوان سیستمی طراحی کرد که نسخه کلاینت آن بر روی پیک های موتوری نصب شود و نسخه admin آن دست مدیر رستوران باشد . این سیستم در هر لحظه مکان پیک موتوری را برای admin نشان میدهد . از طرفی سفارشات آمده را کلاس بندی کرده و هر محدوده را به یک پیک موتوری می دهد. حال این سیستم میتواند بر طبق الگوریتم های مسیر یابی با استفاده از سرویس هایی همچون گوگل کوتاه ترین مسیر با توجه به ترافیک را محاسبه کرده و سفارشات را بر طبق فاصله شان تا شعبه مرتب کند. سپس برای هر سفارش که در منزل میرسد یک فرم باز میشود که باید توسط مشتری پر شود برای اینکه مطمئن باشیم تنها مشتری آن را پر کرده و نه پیک موتوری به هر مشتری یک شناسه اشتراک میدهیم که هنگام پر کردن فرم ابتدا باید آن را بزند و بعد فرم را پر کند.

سوال ۳ :

دو راه جذاب برای جذب تر شدن بیزنس غذایی ما به ذهن میرسد . ایده اول این است که رستوران ها طرح پخت در منزل را هم اجرا کنند بدین صورت که مثلا اگر مشتری در خواست کباب میدهد و میخواهد پخت در منزل داشته باشد گروهی کوچک و چابک با تجهیزات به محلی که مشتری میگوید میروند و غذا را در آنجا طبخ میکنند.

ایده دوم این است که در خود محل رستوران در بخش وسط رستوران آشپزخانه را بنا کنیم و دور آن شیشه شفاف بکشیم تا مشتریان از روند تهیه و پخت غذا دیدن کنند و از کیفیت آن اطمینان حاصل کنند .