**Optymalizacja efektywności działania restauracji działającej w systemie drive-thru z wykorzystaniem modelowania symulacyjnego**

**Autorzy:**

Marcin Koc -

Mateusz Myrcha – 73089

Agata Redmerska –

Bartosz Zawieja –

**Wprowadzenie**

Modelowanie symulacyjne jest narzędziem pozwalającym na optymalizację procesu podejmowania decyzji w warunkach niepewności. Dzięki analizie potencjalnych scenariuszy przyszłości decydenci mogą zidentyfikować kluczowe źródła ryzyka związanego z prowadzoną działalnością gospodarczą oraz odpowiednio dostosować do nich podejmowane decyzje. Branżą, w której modelowanie symulacyjne odgrywa znaczącą rolę jest gastronomia. Burger King, jeden z potentatów rynku restauracji szybkiej obsługi typu fast food, pod koniec lat 70 korzystał z modelu, za pomocą którego możliwe było zoptymalizowanie procesu zakupu mięsa do produkcji hamburgerów na podstawie dostępności mięsa w całym kraju oraz oczekiwanego popytu. Szacowano, że dzięki wykorzystaniu modelu Burger King był w stanie zaoszczędzić ok. 2 mln dolarów rocznie (Swart i Donno, 1981). W niniejszym raporcie zeprezentowany zostanie hipotetyczny problem, przed którym może zostać postawiony menadżer restauracji działającej w trybie drive-thru

**Opis organizacji**

**Opis problemu**

**Wyniki analizy**

**Analiza wrażliwości**

**Wnioski i zalecenia**

**Bibliografia**

[William Swart](https://pubsonline.informs.org/action/doSearch?text1=Swart%2C+William&field1=Contrib), [Luca Donno](https://pubsonline.informs.org/action/doSearch?text1=Donno%2C+Luca&field1=Contrib), (1981) Simulation Modeling Improves Operations, Planning, and Productivity of Fast Food Restaurants. INFORMS Journal on Applied Analytics 11(6):35-47.