

| INTRODUÇÃO

UMA ANÁLISE CUIDADOSA DOS DADOS FORNECIDOS PERMITE ELENCAR OS INSIGHTS MAIS RELEVANTES PARA A OPERAÇÃO DO RESTAURANTE

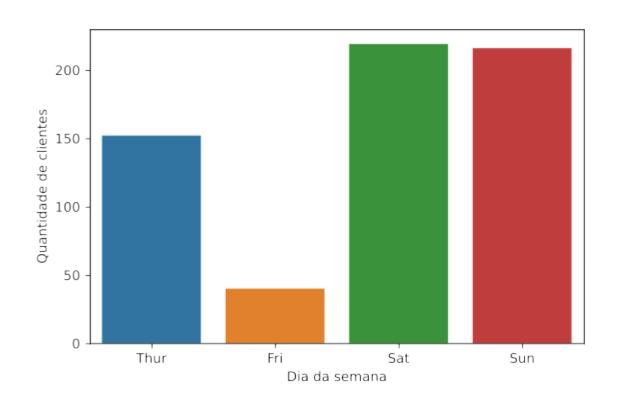
Ociosidade na Sexta-Feira

Impacto da presença de fumantes no restaurante

Diferença no perfil do consumidor no final de semana

OCIOSIDADE NA SEXTA-FEIRA

HÁ UMA QUEDA DRÁSTICA NO MOVIMENTO DO RESTAURANTE ÀS SEXTAS FEIRAS, O QUE IMPLICA EM MAIORES CUSTOS PARA SUA MANUTENÇÃO



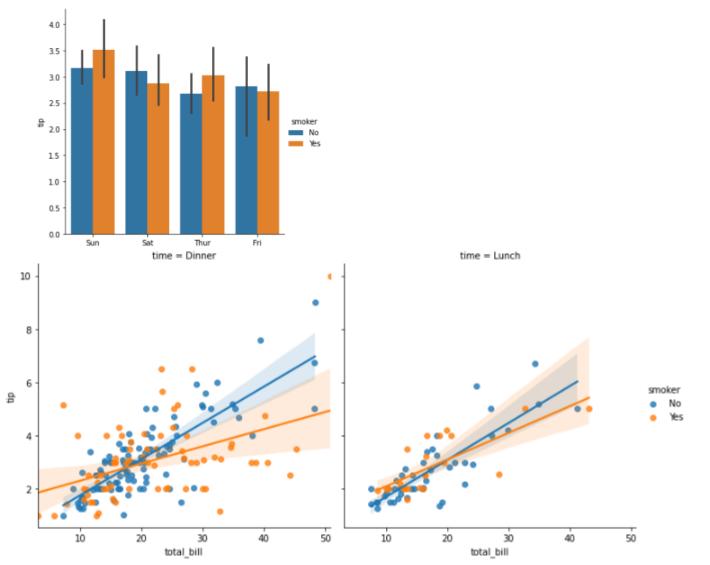
 Há uma queda brusca do número de clientes às sextas-feiras



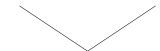
- Restaurante opera com capacidade subutilizada às sextas
- Maiores custos de operação para atender à demanda de pico aos finais de semana

| IMPACTO DE FUMANTES

FUMANTES NO GERAL IMPACTAM NEGATIVAMENTE AS GORJETAS E GASTAM MENOS NO GERAL, APESAR DE DAREM GORJETAS RELATIVAMENTE MAIORES



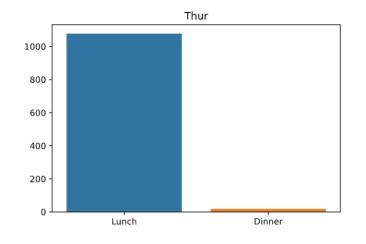
- No geral, os fumantes pagam gorjetas um pouco maiores...
- ...mas não fumantes pagam mais em relação às suas contas
- Além disso, quanto maior a proporção de fumantes, menor a gorjeta

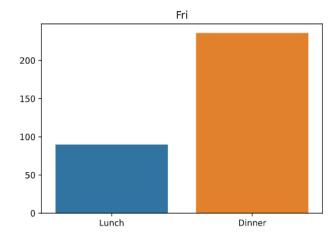


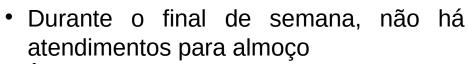
- Fumantes estão satisfeitos com o ambiente do restaurante
- Presença de fumantes incomoda outros clientes

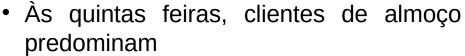
| PERFIL DO CONSUMIDOR PELA SEMANA

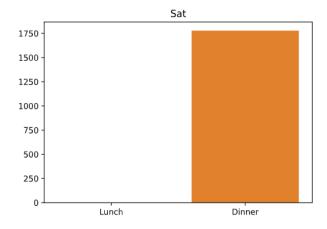
UMA ANÁLISE CUIDADOSA DOS DADOS FORNECIDOS PERMITE ELENCAR OS INSIGHTS MAIS RELEVANTES PARA A OPERAÇÃO DO RESTAURANTE

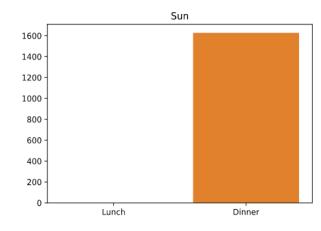


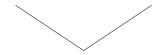












- Restaurante atende a dois públicos principais distintos
 - Pessoas a passeio de final de semana
 - Público geral durante as quintas feiras

| RECOMENDAÇÕES E PRÓXIMOS PASSOS

COM BASE NESSAS ANÁLISES, ALGUNS PONTOS PRINCIPAIS DE MELHORIA PODEM SER ELENCADOS

Deve-se expandir seus oferecimentos às sextasfeiras para capturar mais clientes

- Realizar promoções
- Expandir uso de meios de propaganda
- Deve-se investir em maior separação entre clientes não fumantes e fumantes
 - Clientes não fumantes se sentem mais confortáveis e frequentam mais o restaurante
 - Não fumantes tem seu espaço reservado e podem continuar frequentando
- Deve-se **melhor explorar os atendimentos** durante a semana
 - Distribuição de receita garante maior resiliência a flutuações no mercado
 - Menor ociosidade durante horário de almoço durante a semana

PRÓXIMOS PASSOS

- Coletar mais informações sobre operação do restaurante durante a semana
- Avaliar influência de fatores externos no baixo desempenho de sexta-feira
 - Competidores
 - Outras formas de entretenimento
- Avaliar custos e retorno do investimento em maior separação entre fumantes e não fumantes
- Avaliar métodos de aumentar ocupação da cozinha
 - Expandir atendimento
 - Atendimentos por delivery