美食菜谱风险登记册

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **编号** | **描述** | **根本原因** | **类型** | **概率** | **影响** | **责任人** | **应对策略** |
| R1 | 大厨认可度不高 | 没有达到熟悉做菜的大厨搭配要求 | 商业风险 | 高 | 高 | 张晓赟、王莹莹 | 深入分析大厨群体做菜特点，引入常驻大厨每日分享 |
| R2 | 用户参与度不高 | 用户对软件的了解不够、信心不足 | 用户风险 | 高 | 高 | 王炎、李沛伦 | 深入分析用户群体特点和需求，设计出符合他们的自律打卡平台 |
| R3 | 人员不能及时到位 | 无法快速组建技术团队 | 人员风险 | 中 | 高 | 袁康 | 及时调度相应的人员到位 |
| R4 | 无法获得足够的推广费用 | 产品快速推广时，需要大量的资金，目前团队不具备，需要寻找投资 | 资金风险 | 高 | 高 | 韩雅宁、李梦雪 | 及时争取引进投资 |