

Nama : Olinda Paramita
Nim : 2010601049
Prodi : Manajemen

1. Beberapa faktor yang digunakan oleh Hoffman dalam meramalkan penjualan mingguan yaitu :

a. Akomodasi di hotel terdekat atau pemesanan makan. Dalam hal ini, tamu hotel level bawah sampai atas jadi tidak selalu makan di hotel. Kebanyakan mereka ingin menjelajahi tempat makan yang berada di luar hotel. Mereka biasanya memilih tempat makan yang lokasinya berdekatan dengan hotel mereka.

b. Peristiwa atau pertunjukkan yang terjadi di ruang restaurant. Biasanya pihak restaurant menyelenggarakan acara live seperti konser musik. Dengan ini pihak restaurant dapat memprediksi presentase pengunjung dalam setiap acara.

c. Melakukan promosi toko dan produk - produk terbaru dapat meningkatkan presentase penjualan.

2. Yang dapat dilakukan untuk menurunkan tingkat perputaran dalam restaurant skala besar :

a. Setiap perusahaan hendaknya menjaga hubungan baik dengan para karyawannya.

b. Setiap manajer harus terlibat dalam proses pengambilan keputusan dalam hal pengelolaan karyawan. Setiap manajer harus mengetahui cara mengelola setiap unit atau divisi perusahaan agar kinerja para karyawan meningkat.

c. Manajer hendaknya memberikan tunjangan - tunjangan dan keuntungan kepada para karyawannya sesuai ketentuannya.

3. Senioritas menjadi penting dalam penentuan jadwal bagi para pelayan karena, karyawan yang sudah lama bekerja diperusahaan akan merasa lebih nyaman dan sudah mengetahui segala sesuatu tentang pekerjaan tersebut oleh sebab itu sebagian dari mereka biasanya melakukan pergeseran penjadwalan secara strategis untuk mendistribusikan pengalaman dan keahlian mereka.

4. Penjadwalan dapat mempengaruhi tingkat produktivitas, dengan cara menetapkan kapan kapan pekerjaan akan di mulai dan kapan pekerjaan akan berakhir. Penjadwalan dihitung berdasarkan perkiraan biaya, hal ini digunakan sebagai tolak ukur untuk menghitung cepat lambatnya suatu kegiatan.

Penjadwalan akan mempengaruhi produktivitas suatu barang karena berkaitan dengan penentuan waktu operasi. Pada restaurant, tujuan penjadwalan yaitu untuk meminimalkan waktu produksi dan biaya yang dikeluarkan