



## بخشی از ترجمه مقاله

عنوان فارسی مقاله :

مطالعه موردی برای مدل انتظار رستوران

عنوان انگلیسی مقاله :

Case Study for Restaurant Queuing Model



### توجه !

این فایل تنها قسمتی از ترجمه میباشد. برای تهیه مقاله ترجمه شده کامل با فرمت ورد (قابل ویرایش) همراه با نسخه انگلیسی مقاله، [اینجا](#) کلیک نمایید.



## بخشی از ترجمه مقاله

### V. CONCLUSION

This research paper has discussed the application of queueing theory of Sushi Tei Restaurant. Here we have focused on two particularly common decision variables (as a vehicle for introducing and illustrating all the concepts. From the result we have obtained that the rate at which customers arrive in the queuing system is 2.22 customers per minute and the service rate is 2.24 customers per minute. The probability of buffer flow if there are 10 or more customers in the queue is 15 out of 100 potential customers. The probability of buffer overflow is the probability that customers will run away, because may be they are impatient to wait in the queue. This theory is also applicable for the restaurant if they want to calculate all the data daily. It can be concluded that the arrival rate will be lesser and the service rate will be greater if it is on weekdays since the average

number of customers is less as compared to those on weekends. The constraints that were faced for the completion of this research were the inaccuracy of result since some of the data that we use was just based on assumption or approximation. We hope that this research can contribute to the betterment of SushiTei restaurant in terms of its way of dealing with customers.

### 5 نتیجه گیری

این مقاله ی تحقیقاتی، کاربرد نظریه ی انتظار(صف) در رستوران سوشی تی را مورد بحث قرار داد. در اینجا ما بر روی دو متغیر تصمیم گیری مشترک تمرکز کردیم. از نتایج ما مشخص کردیم که سرعت رسیدن در سوشی تی<sup>1</sup> در طی شلوغ ترین زمان روز 2.22 مشتری به ازای هر دقیقه بود در حالی که سرعت خدمات 2.24 به ازای هر مشتری<sup>2</sup>(cpm) بود. احتمال جریان میانگیر وجود دارد اگر 10 مشتری ای بیشتر در صف 15 تا از 100 تا باشد. احتمال سرریز این است که مشتری محل را ترک ند چون ممکن است صبر ماندن در صف را نداشته باشد. این نظریه همچنین برای رستوران کاربرد دارد اگر بخواهیم همه ی داده های روزانه را حساب کنیم. می توان محاسبه کرد که سرعت رسیدن کمتر و سرعت خدمات بیشتر خواهد بود اگر در روزهای میان هفته باشیم چون تعداد مشتریان در مقایسه با روزهای آخر هفته بسیار کمتر است. محدودیت هایی که ما برای تکمیل تحقیقات با آنها مواجه شدیم، عبارتند از دقیق نبودن نتایج چون برخی از داده های مورد استفاده تنها براساس فرضیه یا تقریب بودند. ما امیدواریم که این تحقیقات بتوانند به بهتر شدن رستوران سوشی تی از نظر برخورد با مشتریان کمک کنند.



## توجه !

این فایل تنها قسمتی از ترجمه میباشد. برای تهیه مقاله ترجمه شده کامل با فرمت ورد (قابل ویرایش) همراه با نسخه انگلیسی مقاله، [اینجا](#) کلیک نمایید.

برای جستجوی جدیدترین مقالات ترجمه شده، [اینجا](#) کلیک نمایید.