

Comerțul electronic nu mai e de mult o noutate în România, însă apariția unui restaurant virtual s-a lăsat îndelung așteptată. Le-a fost dat unor liceeni din Timișoara să se joace cu această noțiune și să reușească să-i facă loc în net-ul românesc

PUI DE LEI

DOI LICEENI TIMIȘORENI AU CREAT UN RESTAURANT VIRTUAL

SĂTULI DE INTERNET

de Crențuța Nicolae

DACĂ I-AI NUMI asociați sau parteneri de afaceri, ar râde. N-au avut nici business plan, nici consultantă, ci doar poftă de ceva nou și probabil poftă de mâncare. Anul trecut, Răzvan Ionașec și Mihai Rusoaie erau colegi la Liceul de Informatică "Grigore Moisil" din Timișoara, în clasa a XII-a. Amândoi, plini de premii la olimpiadele de informatică, la concursurile de soft și la sesiunile de comunicări științifice ale elevilor.

Premianții

Ultimul concurs la care s-au înscris înainte de bacalaureat a fost un concurs național de creativitate în domeniul software, "Noi Info". Cei doi au câștigat premiul I la faza județeană și tot premiul I la faza națională, la secțiunea Web, cu lucrarea "Restaurant virtual", a cărei prezentare sună astfel: "www.food.ro - site e-commerce, de unde se poate comanda mâncare online; realizată de Rusoaie Mihai (Web Programming) împreună cu Ionașec Răzvan (Web Design); folosește PHP și baze de date MySQL". Premiul a fost în valoare de 5.600.000 de lei.

O idee din greșeală

Toată lumea îi știe acum drept Mishu & Syper. Ceea ce a pornit ca o lucrare pentru concurs a devenit treptat un proiect serios, căruia cei doi prieteni i-au dedicat din ce în ce mai mult timp. "Ideea de restaurant virtual a venit din greșeală..., dar după ce am început să lucrăm și am început să vedem rezultatele, am continuat până am reușit să îl facem și funcțional", spune Mihai.

Restaurante închise

Mai greu a fost să găsească un restaurant care să colaboreze cu ei. În cele din urmă, au avut noroc cu un restaurant din complexul studentesc, Millennium: "Noi am mers la mai multe restaurante și pizzerii din Timișoara pentru a le cere sprijinul în a pune proiectul nostru în aplicare. Restaurantul Millennium l-am ales pen-

Cu o simplă apăsare pe tastă, pornesc spre casa clientului: pizza, aperitive, salate, ciorbe, garnituri, mâncare gătită, minaturi, sosuri, spaghetti, produse de patiserie și cofetărie, băuturi alcoolice și răcoritoare



FOTO: ADRIAN PICUȘAN

Viitor soft

Acum, cei doi sunt studenți în anul I: Mihai (dreapta), la Facultatea de Automatică și Calculatoare a Politehnicii din Timișoara, iar Răzvan (stânga), la Facultatea de Electronică și Telecomunicații. Datorită site-ului lor au reușit, înainte cu o lună de a intra la facultate, să se angajeze la o firmă de soft din Timișoara, Goodsoft. "În viitor cred că numai soft o să facem, că am început pe latura asta și acum nu prea mai e drum de întoarcere", spun cei doi.

Propriul burger

Cea mai interesantă facilitate a site-ului, care începe să-i justifice de-a binelea numele de restaurant virtual, este posibilitatea clientului de a-și crea singur burgerul, folosind ingredientele din lista oferită. Mai mult, pentru fiecare burger creat sunt generate statistici: gramajul, numărul de calorii, proteine, glucide, lipide și prețul rezultat.

CONCURENȚA. În Timișoara, concurența www.food.ro este reprezentată de restaurantul virtual www.ondel.ro, al firmei Ondel (de la Online Delivery). Oferta site-ului este excelentă și extrem de bogată, partenerii site-ului fiind numeroși: cinci restaurante (două cu specific chinezesc, unul românesc, unul sârbesc și unul cu specific unguresc), o cofetărie, un Irish Pub și patru pizzerii, toate din Timișoara. Un text de ajutor pentru cei ce vrea să comande există doar în partea cea mai spectaculoasă a site-ului, care se ocupă de rezervările online la două dintre restaurantele partenere. Clientul poate ști cu până la două săptămâni înainte câte mese sunt rezervabile la fiecare din restaurante și își poate alege ora rezervării, categoria de preț și chiar ce masă anume dorește, folosindu-se de schema sălii.

De la bușeuri, la pui

Oferta existentă pe site cuprinde pizza, aperitive și salate, ciorbe, garnituri, mâncare gătită, minaturi, sosuri și spaghetti, produse de patiserie și cofetărie, băuturi alcoolice și răcoritoare. Cel mai scump produs este puiul la rotisor (65.000 de lei), iar cele mai ieftine sunt bușeurile cu mere (4.000 de lei). Există și un instrument de "fidelizare" - e-mailuri cu oferte promoționale și cu noutăți trimise celor ce se înregistrează ca membri ai site-ului (acum sunt 163 de membri). Durata de livrare e de jumătate de oră - trei sferturi de oră, plata făcându-se la livrare.

tru că a fost singurul care atunci - în mai 2001 - a acceptat să colaboreze cu noi".

Muncă non-stop

Au lucrat la site trei luni: au făcut fotografiile pentru toate produsele incluse în ofertă, au introdus în bazele de date detaliile despre fiecare produs, au introdus o secțiune de rețete (furnizate de restaurant) și s-au străduit ca prezentarea și modul

de formulare a comenzilor să fie cât mai ușor de înțeles. "La site am lucrat aproximativ trei luni, dar au fost câteva săptămâni în care am lucrat aproape non-stop, zi și noapte, cu toate că trebuia să ne pregătim pentru bacalaureat", spune Mihai.

Statistici

Site-ul a fost lansat pe 5 mai, iar restaurantul virtual a avut comenzi încă din pri-

mele luni.

Conform statisticilor de pe site, până în februarie 2002 au fost 148 de comenzi și 114 clienți, cu o medie de 3-4 clienți pe zi. Cea mai importantă comandă (onorată) a fost în valoare de 700.000 de lei. Cât privește traficul pe site, acesta e în medie de circa 20 de vizitatori zilnic; uneori au fost și 100 de vizitatori într-o zi.

