

Pizza Connection 3

PORADNIK DO GRY

Nieoficjalny polski poradnik GRYOnline.pl do gry

Pizza Connection 3

autor: Agnieszka Adamus & Damian Kubik

GRYOnline.pl

Copyright © wydawnictwo GRY-OnLine S.A. **Wszelkie prawa zastrzeżone.**

www.gry-online.pl

ISBN 978-83-8112-524-6

Producent Gentlymad, Wydawca Assemble Entertainment, wydawca PL CDP.
Prawa do użytych w tej publikacji tytułów, nazw własnych, zdjęć, znaków towarowych i handlowych, itp.
należą do ich prawowitych właścicieli.

Spis treści

Wprowadzenie	3
Poradnik na start	4
Porady na start	4
Lokalizacja i wystrój restauracji	5
Tworzenie pizzy	8
Obsługa i personel	11
Reklama pizzerii	12
Badania	14
Finanse w Pizza Connection 3	18
Gangsterzy	20
Interfejs	22
Pytania i odpowiedzi mistrza kuchni	24
Jakie są najlepsze przepisy na pizzę?	24
Jak szybko zarobić?	29
W mojej restauracji pojawił się gangster. Co robić?	30
Dlaczego moje zyski zaczęły maleć?	31
Jakie badania przeprowadzić na początku?	32
Czego nie robić w Pizza Connection 3?	34
Opis przejścia	35
Niespodziewany spadek	35
Pierwsza restauracja	38
Opowieść o dwóch restauracjach	40
Miasto miłości	42
Francuska kuchnia	44
Kaszanka zamiast pizzy!	46
Londyńska walka na pizzę	51
Ciotka z Australii	53
Nie ma jak w domu	55
Nowe tropy	56
Dobrze być w Ameryce	57
Świat to kawałek ciasta drożdżowego z sosem	60

Copyright © wydawnictwo GRY-OnLine S.A. Wszelkie prawa zastrzeżone.

Nieautoryzowane rozpowszechnianie całości lub fragmentu niniejszej publikacji w jakiegokolwiek postaci jest zabronione bez pisemnego zezwolenia GRY-OnLine S.A. Ilustracja na okładce - wykorzystana za zgodą © Shutterstock Images LLC. Wszelkie prawa zastrzeżone. Zgoda na wykorzystanie wizerunku podpisana z Shutterstock, Inc.

Dodatkowe informacje na temat opisywanej w tej publikacji gry znajdziecie na stronach serwisu GRYOnline.pl.

www.gry-online.pl

Wprowadzenie

Poradnik do *Pizza Connection 3* stanowi zbiór porad i sekretów, które pomogą ci stworzyć sprawnie działającą oraz zyskową sieć pizzerii. W poradniku znajdziesz porady, tipsy i opis przejścia, który pomoże wybudować i rozwinąć imperium pizzy. Solucja do *Pizza Connection 3* została podzielona na trzy części.

Poradnik na start

Rozdział ten poświęcony jest wszystkim elementom rozgrywki, składającym się na prowadzenie własnej sieci pizzerii. Zarządzanie restauracją potrafi być trudne!

- Porady na start - czyli tipsy, które pomogą rozwinąć biznes i szybko zarobić pierwsze pieniądze;
- Czego NIE robić w *Pizza Connection 3*? - czyli porady, które pomogą uniknąć wpadek i problemów;
- Lokalizacja i wystrój - miejsce Twojej restauracji w *Pizza Connection 3* ma niebagatelne znaczenie.
- Tworzenie pizzy - przepis na pierwszą, najlepszą pizzę, czyli jak skomponować kulinarne dzieło sztuki w *Pizza Connection 3*;
- Obsługa, personel, kucharze, kelnerzy - pracownicy Twojej restauracji również mają znaczenie;
- Reklama restauracji - żadna pizzeria nie osiągnie sukcesu bez dobrej reklamy.
- Interfejs - czyli tłumaczy i objaśniamy, gdzie klikać, aby zarabiać kasę.
- Badania - drzewko badań i umiejętności, które pomogą szybko się rozwinąć w *Pizza Connection 3*.
- Zyski, kasa, pieniądze - czyli finanse w *Pizza Connection 3* i jak uniknąć bankructwa.
- Gangsterzy - gansterka w nowej odsłonie - podobnie jak było to w *Pizza Syndicate*, ma ogromne znaczenie. Dzięki nim będziemy mogli skutecznie przeszkadzać konkurencji.

Pytania i odpowiedzi

Nie przejmuj się, jeśli bankrutujesz - poniżej znajdziesz kilka ważnych porad, które pomogą Ci stworzyć efektowną i wydajną sieć restauracji w *Pizza Connection 3*.

- Jak szybko zarobić?
- Przepisy na najlepszą pizzę! - czyli **mistrz kuchni radzi**, jak zaprojektować dobrą pizzę dla danej grupy konsumentów.
- W mojej restauracji pojawił się gangster, co robić?
- Dlaczego zyski maleją?
- Jakie badania na początku?

W tym istotnym rozdziale znajdziesz odpowiedzi na pytania, które mogą pojawić się w trakcie rozgrywki.

Solucja

Solucja do *Pizza Connection 3* została podzielona na misje w kampanii. Opis przejścia zawiera wiele kluczowych porad, dzięki którym przejdziecie wszystkie zadania i pokonacie konkurencję. Listę wszystkich jedenastu zadań głównych w *Pizza Connection 3* znajdziecie poniżej:

Agnieszka Adamus & Damian Kubik (www.gry-online.pl)

Poradnik na start

Porady na start

W początkowych etapach rozgrywki, gdy nie konkurujesz z inną siecią pizzerii, lepiej jest zatrudniać pracowników o większej szybkości niż sympatii.

Na początku musisz zagwarantować sobie stały napływ gotówki dlatego unikaj zatrudniania drogiej obsługi. Najlepiej, by całość dziennych wypłat nie przekraczała **2500\$ - 3000\$**.

Przy pierwszej okazji zainwestuj w badania "**Warehouses**". Pozwolą one na wynajem własnego magazynu i lepszą kontrolę nad jakością składników.



W czasie wolnej rozgrywki, kuszące jest wynajęcie restauracji w ruchliwej okolicy. Ich czynsz jest jednak wysoki, dlatego lepiej zacząć od małej restauracji, która zagwarantuje ci stabilny start.

1. Jeśli przewidywana frekwencja w danych godzinach wynosi 2/3 potencjalnych klientów, warto zatrudnić najtańszą możliwą obsługę lub zrezygnować z otwarcia restauracji w takich godzinach. Pensja lepiej wykwalifikowanych pracowników może bowiem przewyższyć wpływy ze sprzedaży pizzy.
2. Pizza nie może być za tania. Dobieraj składniki tak, by cena za sztukę wynosiła przynajmniej 15\$. W innym wypadku twoja restauracja będzie miała trudności z zarobieniem na sobie.
3. Początkowo nie możesz być wybredny jeśli chodzi o klientelę. Dlatego nie możesz skupiać się na jednej grupie społecznej. Urządź restaurację i dobierz menu, tak aby zadowalały jak najwięcej klientów
4. Nie urządź wnętrza w jednym stylu. Każda grupa społeczna gustuje w innym wystroju np. robotnicy lubią styl rustykalny, dlatego staraj się aby twoja restauracja, była jak najbardziej różnorodna stylistycznie.

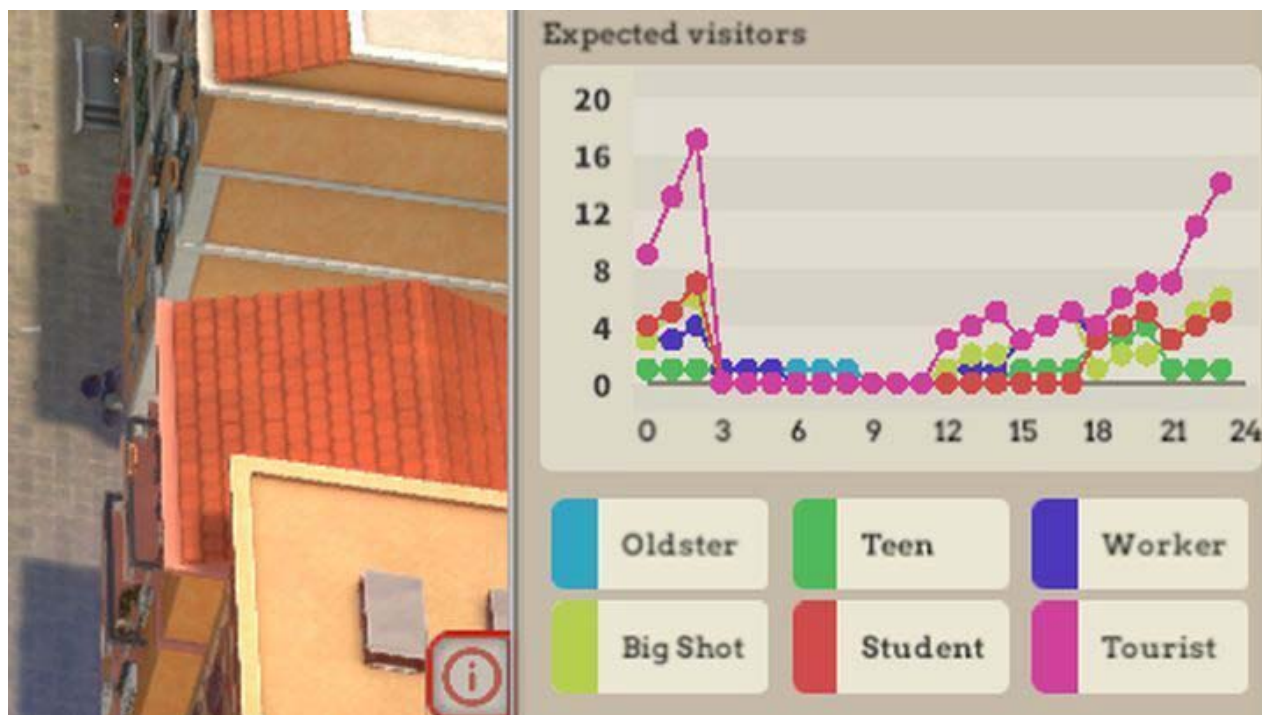
Lokalizacja i wystrój restauracji

Jednym z twoich zadań jest rozbudowa sieci pizzerii. W tym celu musisz co jakiś czas otwierać nową restaurację. **Każda mapa oferuje szereg możliwych do wynajęcia lokali. Po kliknięciu na nie zobaczysz ich ogólne statystyki. Dowiesz się z nich jakie są koszty wynajmu lokalu [1] oraz przewidywany ruch w danej lokalizacji [2].**



Jako iż początkowo dysponujesz ograniczonymi funduszami to najpierw lepiej jest inwestować w mniejsze restauracje, które nie specjalizują się w obsłudze konkretnej grupy społecznej. Koszty ich utrzymania są mniejsze, więc łatwiej będzie na nich zarobić. Pozwoli ci to zapewnić sobie fundusze na nową pizzerię oraz w zniwelowanie strat jakie początkowo może przynosić nowa restauracja.

Warto wybierać już restauracje w bardziej ruchliwych lokalizacjach. **Do najlepszych lokalizacji zaliczyć można ruchliwe obiekty turystyczne jak np. wieża Eiffla w Paryżu czy różnego rodzaju fabryki.** Koszty ich wynajmy będą znacznie wyższe. Dodatkowo będziesz musiał zatrudnić szybszą, a co za tym idzie droższą obsługę. Żeby twoja inwestycja przyniosła zyski musisz odpowiednio przystosować restaurację. Z racji specyfiki obiektów, przy których się znajdują dominuje w nich jednak grupa społeczna, do której potrzeb będziesz musiał dostosować swoją restaurację. Oznacza to, że będziesz musiał odpowiednio dobrać wystrój oraz menu, tak by jak najbardziej zadowolić daną grupę.



Każdą nowo nabytą restaurację musisz także umeblować, początkowo dostajesz małą ilość dostępnych mebli. Z czasem możesz wykorzystać badania, do odblokowania kolejnych. Każdy mebel reprezentuje jeden z czterech stylów: prosty, rustykalny, nowoczesny i klasyczny. Każda grupa społeczna gustuje w innym z nich lub w jakimś połączeniu.



W początkowych etapach rozgrywki, musisz więc eksperymentować z wystrojem, by zadowolić jak największą liczbę gości. W późniejszych etapach natomiast, gdy twoje restauracje skupiają się na jednej, dominującej w danej lokalizacji grupie, możesz pozwolić sobie na bardziej spójny wystrój.



Możemy sami urządzić naszą restaurację, wybierając interesujące nas wyposażenie z menu architekta. Do dyspozycji mamy zakładkę ze stołami, krzesłami, dodatkami oraz wyposażeniem. **Jeśli nie chcemy tego robić na własną rękę, możemy także wynająć dekoratora wnętrz(1), który wg. Wytycznych przygotuje salę dla gości.** Musimy wybrać dla kogo restauracja ma być przygotowana oraz z jakiego wyposażenia ma się składać(liczba gwiazdek". Cena za usługę różni się w zależności od liczby gwiazdek wyposażenia oraz grupy docelowej.

Warto również zainwestować w badania "Pizzacart", pozwolą on na zakup, małej i ruchomej pizzerii. Poza kosztami badań i zakupu, już w trakcie jej działania jej jedynymi wydatkami są koszty składników. Dzięki temu odpowiednio ustawiona, może ona przynieść spory zysk, który szybko zwróci początkowo zainwestowane pieniądze.

