



Estatuto del Proyecto: Menú en Tabletas Digitales

FECHA: [27/06/2023]

Resumen del proyecto

Sauce & Spoon quiere lanzar un piloto utilizando tabletas de menú de mesa en dos de nuestras ubicaciones de restaurantes, Sauce & Spoon North y Sauce & Spoon Downtown. De esa manera, los invitados pueden hacer sus pedidos en las tabletas tan pronto como lleguen al restaurante, en lugar de esperar a que un mesero los atienda.

Objetivos

Al inicio del segundo trimestre (Q2):

- Agregar las tabletas a las dos ubicaciones programadas para mejorar los tiempos de pedido de orden.

Al final del segundo trimestre (Q2):

- Aumentar la variedad de productos vendidos en un promedio del 15% al agregar aperitivos como sugerencia en el menú, o promocionando ciertos platillos principales.
- Reducir el tiempo promedio de cambio de mesa por 30 minutos para poder atender a más personas.
- Aumentar nuestro promedio diario de invitados en un 10%.
- Reducir el desperdicio de alimentos en un 25%
- Aumentar el gasto promedio de un cliente de \$65 a \$75 para aumentar ganancias

Entregables

- Obtener las tabletas de menú digital correctas.
- Los empleados deben tener un programa de capacitación.
- Adaptar el sistema de punto de venta y el software de gestión de invitados a las tabletas de menú digital con éxito.
- Analizar los datos para dar un recuento válido de la pérdida de alimentos.
- Aumentar la satisfacción del cliente

Alcance y Exclusión

Alcance:

- Sugerir ciertos elementos del menú y dar cupones de descuento para promocionarlos.
- El lanzamiento de las tabletas de menú digital permitirá a los clientes hacer pedidos de forma rápida y sencilla.
- Permitir que los clientes modifiquen su pedido desde la tableta.
- Incrementar el personal de cocina.
- Medir y mejorar la satisfacción del personal de cocina.
- Desarrollar un programa de capacitación para todo el personal del restaurante.

Exclusión:

- Cambiar política de devolución.
- Crear una aplicación para envío de comida

Beneficios & Costos

Beneficios:

- Los empleados se vuelven expertos en el nuevo sistema.
- Aumenta la satisfacción del cliente con los nuevos sistemas para ordenar.
- Mejora la reputación y las ganancias.
- Se utiliza una mejor variedad de productos.
- Disminuye el desperdicio de comida.

Costos:

- Material y costo de entrenamiento al personal: \$10,000
- Implementación de software y hardware en ambas ubicaciones: \$30,000
- Mantenimiento (hasta fin de año): \$5,000
- Actualización y rediseño de la página web: \$5,000
- Costo de personalización de software: \$550

Apéndice:

- Desalineación 1: La reasignación de nómina para distribuir más hacia la cocina. Al comentarlo con Deanna, se acordó en ampliar la capacidad en la cocina, aumentando los empleados con dos ayudantes de cocina de medio tiempo.
- Desalineación 2: Gilly no cree correcto cambiar la política de devolución, el equipo decide discutir la política de devolución por su parte, ya que no es parte del alcance del proyecto.
- Desalineación 3: Peta no está segura si sea adecuado medir la satisfacción del staff de la cocina, por lo que el equipo le va a dar detalles en cómo hacerlo de manera específica, si esta información es razonable, entonces podrá ser parte del alcance.
- Desalineación 4: Peta está en desacuerdo en agregar la disminución del tiempo de espera de los clientes como una meta separada. Deanna está de acuerdo con eliminar esta meta, siempre y cuando Peta pueda demostrar que el tiempo de espera de clientes disminuye junto con el tiempo en mesa.
- Desalineación 5: Deanna desea agregar la disminución de tiempo en mesa a las metas, después de discutirlo, se confirma que es parte de las metas del proyecto.
- Desalineación 6: Alex y Gilly mencionan que los aperitivos y bebidas agregan valor. después de nuestra discusión, hemos acordado en llegar a la meta de 15% por los aperitivos.