

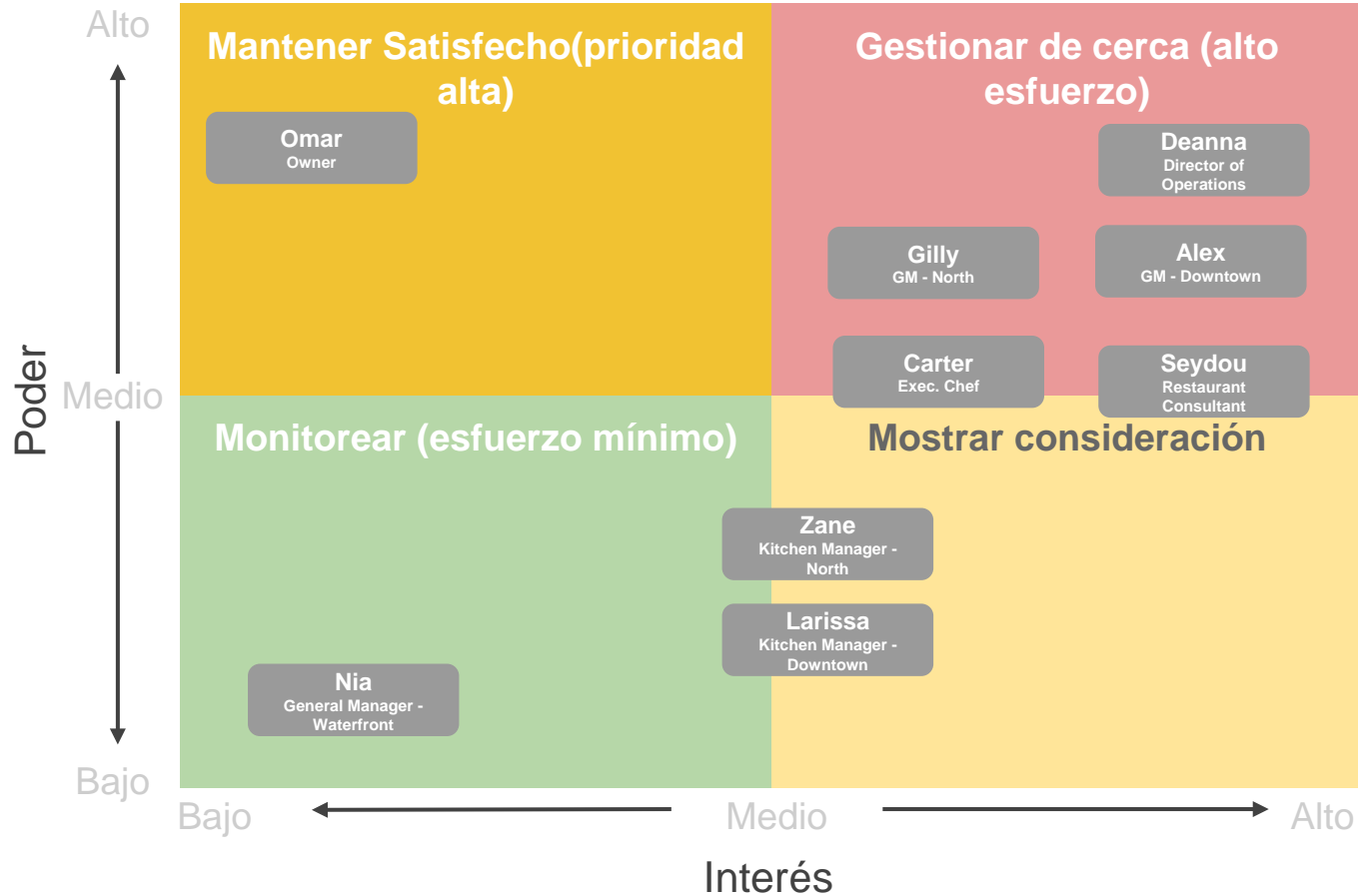
Análisis de Personas Interesadas

Interesado	Rol	Poder (A/M/B)	Interés (A/M/B)	Notas
Omar Mubarak	Dueño	A	M	<ul style="list-style-type: none">• Responsable de la dirección general, la rentabilidad y la reputación del grupo de restaurantes.• La parte interesada de más alto nivel.
Deanna Coleman	Director de Operaciones	A	A	<ul style="list-style-type: none">• Responsable de la comunicación diaria entre equipos.• Supervisa a los gerentes de todas las ubicaciones.• Apoya entrevistando, contratando y capacitando a nuevos empleados.
Carter Ward	Chef Ejecutivo	M	A	<ul style="list-style-type: none">• Toma la decisión final en todas las opciones del menú.• Responsable de supervisar a todos los chefs empleados por Sauce & Spoon.
Gilly Tyson	Gerente General, ubicación North	A	A	<ul style="list-style-type: none">• Excelente recurso para capacitar y brindar información sobre las operaciones generales de los restaurantes.• Responsable de contratar y capacitar al personal, ordenar los suministros de su ubicación y medir la satisfacción de los clientes
Alex Schmidt	Gerente General, ubicación Downtown	A	A	<ul style="list-style-type: none">• Trabajó anteriormente como gerente de tienda en una gran cadena de mejoras para el hogar.• Capacitado por Gilly.• Responsable de contratar y capacitar al personal, ordenar los suministros de su ubicación y medir la satisfacción de los clientes.

Análisis de Personas Interesadas

Interesado	Rol	Poder (A/M/B)	Interés (A/M/B)	Notas
Nia Williams	Gerente General, ubicación Waterfront	B	B	<ul style="list-style-type: none">• Amplia experiencia desde anfitriona hasta gerencia.• Atendió un bar en un hotel de lujo. Esto puede ser útil para el piloto.• Apasionada por la industria restaurantera.• Responsable de contratar y capacitar al personal, ordenar los suministros de su ubicación y medir la satisfacción de los clientes.
Zane Dutchman	Gerente de Cocina, ubicación North	M	A	<ul style="list-style-type: none">• Fue sous chef antes de ser jefe de cocina: disfruta su puesto• Está siendo capacitado por Larissa.• Responsable de supervisar las operaciones diarias de cocina y tareas administrativas y de controlar los costos y administrar al personal.
Larissa Stein	Gerente de Cocina, ubicación Downtown	M	A	<ul style="list-style-type: none">• Nuevo en salsa y cuchara.• Previamente administró la cocina de un restaurante con estrella Michelin.• Entusiasta de su trabajo.• Responsable de supervisar las operaciones diarias de cocina y tareas administrativas y de controlar los costos y administrar al personal.
Seydou	Consultor de Tecnología para restaurantes	M	A	<ul style="list-style-type: none">• Tiene experiencia en soporte técnico a pesar de ser nuevo en la industria restaurantera.• Primer gran proyecto y emocionado de probar su valor.• Ayuda a los restaurantes a implementar sistemas tecnológicos integrados, rentables y fáciles de usar.

Análisis de Personas Interesadas



Análisis Racional de Personas Interesadas

Interesado	Prioridad	Notas
Omar Mubarak	Mantener Satisfecho (Prioridad Alta)	Omar es el propietario y accionista principal de Sauce & Spoon, por lo que se le considera Alto Poder / Bajo Interés. Es posible que requiera actualizaciones semanales, con detalles generales en un dashboard en vez de actualizaciones diarias con cada detalle.
Deanna Coleman	Gestionar de cerca (Alto Esfuerzo)	Deanna tiene más poder de decisión que el resto del equipo con el que se interactúa regularmente. Ella es responsable de la comunicación y supervisión de equipos y gerentes, por lo que se le considera Interés Alto / Poder Alto. Deanna es fundamental en la obtención de apoyo y aprobación de decisiones finales.
Carter Ward	Gestionar de cerca (Alto Esfuerzo) / Mostrar Consideración	Carter tiene la última palabra sobre todas las opciones de menú, lo cual afectará la creación del menú digital y cuáles son los aperitivos sugeridos. Carter es Potencia Media / Interés Medio debido a que se encarga de supervisar a los chefs de todas las ubicaciones, su interés en el proyecto es alto, sin embargo, no es parte de la toma de decisiones del día a día.
Gilly Tyson	Gestionar de cerca (Alto Esfuerzo)	Gilly es responsable de contratar y capacitar al personal, al igual que ordenar todos los suministros y medir la satisfacción del cliente en el restaurante North, por lo que se le mide como Alto Interés / Alto Poder. A pesar de que ella sigue las decisiones de Deanna, es la experta en su ubicación.
Alex Schmidt	Gestionar de cerca (Alto Esfuerzo)	Alex es responsable de contratar y capacitar al personal, al igual que ordenar todos los suministros y medir la satisfacción del cliente en el restaurante Downtown, por lo que se le mide como Alto Interés / Alto Poder. A pesar de que ella sigue las decisiones de Deanna, es la experta en su ubicación. Está entusiasmado con la venta de aperitivos, ya que lo considera importante para sus clientes.

Análisis de Personas Interesadas

Interesado	Prioridad	Notas
Nia Williams	Monitorear (Esfuerzo mínimo)	Es responsable de contratar y capacitar al personal, al igual que ordenar todos los suministros y medir la satisfacción del cliente en el restaurante Waterfront, sin embargo, ella no se ve afectada por este proyecto. Aun así, es posible que le interese al momento de expandir el proyecto, por lo que seguirá siendo monitoreada.
Zane Dutchman	Mostrar consideración	Zane es responsable de supervisar las tareas diarias del área de cocina, al igual que controlar costos y administrar al personal en la ubicación North. Podemos considerarlo como Poder Bajo / Interés Medio.
Larissa Stein	Mostrar consideración	Es responsable de supervisar las tareas diarias del área de cocina, al igual que controlar costos y administrar al personal en la ubicación Downtown. Podemos considerarlo como Poder Bajo / Interés Medio. Es importante notar que Larissa capacitó a Zane y puede tener influencia.
Seydou	Gestionar de cerca (Alto Esfuerzo)	Seydou ayudará con la implementación de sistemas tecnológicos rentables, apoyando para que sean de uso fácil. A pesar de no tener la última palabra en toma de decisiones, es una pieza clave para elegir e instalar el software correcto para la tableta.



Rol	Nombre	Título
Patrocinador	Omar Mubarak	Dueño
Líder de proyecto	Peta Tsosie	Gerente de proyecto
Equipo	Deanna Coleman	Director de operaciones
	Carter Ward	Chef Ejecutivo
	Gilly Tyson	Gerente General (Ubicación North)
	Alex Schmidt	Gerente General (Ubicación Downtown)
	Nia Williams	Gerente General (Ubicación Waterfront)
	Zane Dutchman	Gerente de Cocina (Ubicación North)
	Larissa Stein	Gerente de Cocina (Ubicación Downtown)
	Seydou Diallo	Consultor de Tecnología Restaurantera