

Lluvia de Ideas de Tareas

Task	Notes	Estimated Duration (Days)	Optimistic	Most Likely	Pessimistic	Confidence Rating (H/M/L)	Known Dates
Hito: Recibir las tabletas en los restaurantes North y Downtown							
Elegir al vendedor de tabletas	Seydou menciona que el servicio de las tabletas sera ofrecido por Terrific Tablets extra Seydou trabajará con el equipo de marketing para llevar a cabo el branding de manera adecuada	1				H	
Crear contratos y declaraciones de trabajo para el proveedor		3	3	4	7	H	
Seleccione un tipo de tableta que sea ideal para uso de sobremesa		1				H	
Seleccione el paquete de marca y diseño apropiado para tabletas		1				H	
Actualice la interfaz del menú para que coincida con el diseño de la marca Sauce & Spoon		1				H	
Diseñe una maqueta y cargue el software en las tabletas		5	4	5	7	H	
Las tabletas se envían y entregan	Se utilizarán tabletas básicas para el lanzamiento, se buscarán mejores tabletas ya que haya concluido el proyecto con éxito	11	10	11	20	M	
Hito: Probar las tabletas en las ubicaciones North y Downtown							
Actualizar los sistemas de punto de venta en los restaurantes North y Downtown		1				M	
Integrar el sistema de punto de venta con las tabletas		4	3	4	7	L	
Actualizar e integrar las tabletas para facilitar la comunicación con las computadoras back-end en la oficina principal		1				M	
Contratar a un electricista para instalar las tabletas en las mesas de ambos restaurantes	Seydou trabajará con Terrific Tablets para elegir al electricista adecuado	1				H	
El electricista conecta las tabletas a las mesas en ambos restaurantes		6	5	6	10	M	
Probar el funcionamiento del nuevo sistema en ambos restaurantes		1				M	
Hito: Entrenar a los gerentes y al staff en el restaurante North para utilizar el nuevo sistema de tabletas							
Preparar materiales de capacitación para utilizar el nuevo sistema de tabletas		1	1	3	7	H	
Reunión previa a la capacitación en el restaurante North con la gerencia		1				H	
Seydou entrena y dirige las pruebas en el restaurante North		1	1	2	3	H	
Reunión previa a la capacitación en el restaurante North con el staff		1				H	
El gerente capacita y prueba al personal que interactúa con los clientes en el restaurante North		1	1	2	3	H	
El gerente capacita y prueba al personal de cocina en el restaurante North		1	1	2	3	H	
Ejecutar una simulación del nuevo sistema con algunos invitados seleccionados en el restaurante		1				H	
Hito: Entrenar a los gerentes y al staff en el restaurante Downtown para utilizar el nuevo sistema de tabletas							
Preparar materiales de capacitación para utilizar el nuevo sistema de tabletas		1	1	3	7	H	
Reunión previa a la capacitación en el restaurante Downtown con la gerencia		1				H	
Seydou entrena y dirige las pruebas en el restaurante Downtown		1	1	2	3	H	
Reunión previa a la capacitación en el restaurante Downtown con el staff		1				H	
El gerente capacita y prueba al personal que interactúa con los clientes en el restaurante Downtown		1	1	2	3	H	
El gerente capacita y prueba al personal de cocina en el restaurante Downtown		1	1	2	3	H	
Ejecutar una simulación del nuevo sistema con algunos invitados seleccionados en el restaurante		1				H	
Hito: Lanzamiento de las tabletas para mesas en las ubicaciones North y Downtown							
Enviar un mensaje a los interesados clave sobre la fecha de lanzamiento		1	1	2	4	H	
Actualizar el plan de marketing / redes sociales / calendario		10	10	15	20	H	
Llevar a cabo el lanzamiento de las tabletas de sobremesa en ambos restaurantes		1				H	
Hito: Determinar los resultados de las encuestas sobre el uso del nuevo sistema de tabletas para ordenar							
Crear las copias adecuadas para los correos de Marketing		3	3	5	7	H	
Recibir aprobación por parte de Marketing sobre los correos a enviar		2	2	4	5	M	
Generar la lista de correos electrónicos, segmentando por ubicación		1	1	2	4	M	
Crear la automatización y programación del envío de correos		1				H	
Asignar a un miembro del equipo a crear la encuesta de satisfacción		1	1	2	3	H	
Llevar a cabo la encuesta de satisfacción		10				H	

Recursos Adicionales

Título	Enlace	¿ en que se aplica?	Notas
Claves del uso de tablets en la gestión de tu restaurante	https://www.camarero10.com/claves-del-uso-de-tablets-en-la-gestion-de-tu-restaurante/	6/28/2023	<ol style="list-style-type: none"> 1. Evita información perdida y aumenta la facturación 2. Ahorra los desplazamientos de tus camareros, organiza a tu equipo 3. Mejora la comunicación entre la cocina y las diferentes salas
Menús digitales: qué son y cómo hacerlos	https://www.idgastronomic.com/menus-digitales-que-son-como-hacerlos/	6/28/2023	<p>Adiós al menú físico. Adiós al contacto. Adiós al papel.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Haciéndolo más inclusivo 2. Haciendo todo más personal 3. Menús siempre actualizados 4. Minimizas las largas esperas 5. Minimizas el error humano
6 formas en que una tablet puede mejorar la experiencia de comer en un restaurante	https://foodservicemagazine.es/2019/11/6-formas-en-que-una-tablet-puede-mejorar-la-experiencia-de-comer-en-un-restaurante.html	6/28/2023	<ol style="list-style-type: none"> 6. Poner a cocinar la comida 1.- Accesibilidad e inclusividad en el entorno del restaurante 2.- Personalización de las tabletas digitales y agregación de información a las bases de macrodatos 3.- La evolución tecnológica de las cartas 4.- Entretenimiento y paliativo contra las esperas imprevistas 5.- Minimización de errores humanos
Cómo el buen uso de las tabletas digitales puede mejorar el funcionamiento de los restaurantes	https://www.diegocoquillat.com/en/como-el-buen-uso-de-las-tabletas-digitales-puede-mejorar-el-funcionamiento-de-los-restaurantes	6/28/2023	<ol style="list-style-type: none"> 6.- Mejora en el rendimiento general del establecimiento

Calidad y Evaluación

Estándares de Calidad Categoría	Criterios/descripción de normas de calidad	Preguntas de evaluación	Indicadores de evaluación	Criteria Met?
Satisfacción del cliente	El tiempo promedio de los pedidos es de 8 minutos para los aperitivos y de 12 a 15 minutos para los platillos principales.	Es mejor la experiencia de nuestros clientes con las tabletas?	El tiempo de espera es de 8 minutos o menos para los aperitivos y de 12 a 15 minutos o menos para los platillos principales	FALSE
Satisfacción del cliente	El tiempo promedio para pagar es de un minuto o menos.	Las tabletas ayudan a ahorrar tiempo?	El tiempo para pagar es de un minuto o menos	FALSE
Satisfacción del cliente	Los clientes que utilizan las tabletas reportan problemas técnicos en menos de un 5% de ocasiones semanalmente	Las tabletas funcionan como deben? Las tabletas son fáciles de usar?	Los problemas técnicos permanecen dentro del 5% semanal	FALSE
Satisfacción del cliente	98% de exactitud en las órdenes de los clientes	Los clientes reciben las órdenes como las pidieron?	El 98% o más de los clientes reciben su orden correctamente	FALSE
Satisfacción del cliente	El tiempo promedio de espera en el vestíbulo, para que el cliente sea sentado en su mesa, es de 10 minutos o menos.	Es menor la espera de los clientes en el vestíbulo para ser sentados?	La espera de nuestros clientes en el vestíbulo es de 10 minutos o menos	FALSE

Preguntas de Encuesta

Criterios/descripción de normas de calidad	Preguntas de evaluación	Indicadores de evaluación	Survey Question	Question Type	Question Answer Options (depends on question type)				
					Option #1	Option #2	Option #3	Option #4	Option #5
El tiempo promedio de los pedidos es de 8 minutos para los aperitivos y de 12 a 15 minutos para los platillos principales.	Es mejor la experiencia de nuestros clientes con las tabletas?	El tiempo de espera es de 8 minutos o menos para los aperitivos y de 12 a 15 minutos o menos para los platillos principales	¿Cuánto tiempo tomó toda su experiencia gastronómica? Por favor, utilice su mejor juicio.	Multiple choice	Menos de 30 minutos	Entre 30 y 45 minutos	Entre 45 minutos a 1 hora	Entre 1 hora y 1.5 horas.	Más de 1.5 horas
El tiempo promedio para pagar es de un minuto o menos.	Las tabletas ayudan a ahorrar tiempo?	El tiempo para pagar es de un minuto o menos	¿Qué tan fácil le fue usar la tableta?	Multiple choice	Extremadamente difícil	Difícil	Neutral	Fácil	Extremadamente fácil
Los clientes que utilizan las tabletas reportan problemas técnicos en menos de un 5% de ocasiones semanalmente	Las tabletas funcionan como deben? Las tabletas son fáciles de usar?	Los problemas técnicos permanecen dentro del 5% semanal	¿Todos en su grupo recibieron el pedido correcto?	Yes/No	Sí	No			
98% de exactitud en las órdenes de los clientes	Los clientes reciben las órdenes como las pidieron?	El 98% o más de los clientes reciben su orden correctamente	¿Cuánto tiempo esperó entre pedir su entrada y su llegada?	Multiple choice	Menos de 5 minutos	Entre 5 y 10 minutos	Entre 10 y 15 minutos	Más de 15 minutos	Nuestro pedido nunca llegó. Tuvíamos que preguntarle a alguien.
El tiempo promedio de espera en el vestíbulo, para que el cliente sea sentado en su mesa, es de 10 minutos o menos.	Es menor la espera de los clientes en el vestíbulo para ser sentados?	La espera de nuestros clientes en el vestíbulo es de 10 minutos o menos	¿Cuánto tiempo esperó en el vestíbulo antes de sentarse?	Multiple choice	5 minutos o menos	Entre 5 y 10 minutos	Entre 10 y 30 minutos	más de 30 minutos	Ya tenía reservación
			¿Pidió alguno de los artículos extra recomendados?	Yes/No	Sí	No			
			¿Ocurrió algún error durante su experiencia gastronómica?	Multiple choice	0 errores	1 error	2 errores	3 errores	4 o más errores
			¿Recomendaría cenar aquí a sus amigos con la experiencia de la tableta?	Yes/No	Sí	No			
			Ordene las características de la tableta que le gustan de la más alta (1) a la más baja (5). Su pago fue rápido y fácil.	Scaled	Recomendaciones de emparejamiento	La página del menú	(donde usted ordena y paga)	La página de juegos	La página de artículos destacados
			¿Hay algún otro comentario que tenga para nosotros relacionado con la experiencia de la tableta? ¡Si es así, por favor háganoslo saber!	Open-ended	Verdadero	FALSO			
					Pregunta Abierta				