



Apertura del Proyecto

FECHA: [28/03/23]

Resumen del Proyecto

Sauce & Spoon aplicará un nuevo sistema de menú de tabletas en dos ubicaciones estratégicas, Norte y Sur, buscando atender más rápidamente y servir a más invitados eficientemente, de esta manera se espera obtener una recopilación clara de datos para examinar y que a su vez ayuden a garantizar el éxito del restaurante.

Objetivos del Proyecto

A continuación se describen los **objetivos** del presente proyecto:

- Aumentar las ventas de comida en un promedio del 17% a fines del segundo trimestre para poder buscar y aumentar la combinación de productos.
- Instalación de Tablet as en 2 ubicaciones (Norte y Sur) al comienzo del segundo trimestre para tener una óptima atención y más eficiente con la mejor calidad.
- Reducir considerablemente el tiempo de atención de las mesas al final del segundo trimestre para atender a más clientes invitados.
- Aumente el valor del cheque de \$65 a \$75 a fines del segundo trimestre para aumentar los ingresos del restaurante.

- Reducir los desperdicios de alimentos en un 30% a fines del segundo trimestre.
- Incrementar el número de clientes diarios en un 15% al final del segundo trimestre con el fin de incrementar la reputación del restaurante.

Entregables

Los **entregables** del presente proyecto se describen a continuación:

- Obtener el paquete de tabletas adecuado a las necesidades.
- Todo el personal del restaurante recibe un programa de capacitación.
- Reducir la cantidad de reseñas negativas del restaurante.

Ámbito y exclusión

Dentro del ámbito:

- Sugerir elementos del menú del restaurante como complemento y proporcionar a los clientes cupones de promoción que puedan canjear posteriormente.
- Implementar tabletas de menú de mesa con el objetivo de ayudar a los clientes con opciones de pedidos rápidas, fáciles y eficientes.
- Permitir que los clientes modifiquen su pedido en la tableta de menú por si desean realizar un cambio una vez habiendo hecho la orden.
- Contratación de más personal de cocina para poder atender mas eficientemente a los clientes que se tienen y los que se pretenden aumentar evitando incrementar los tiempos de espera.
- Medir y aumentar la satisfacción del personal de cocina y del restaurante en general para obtener datos de estudio con el fin de una búsqueda de mejora continua y áreas de oportunidad dentro del restaurante.

- Desarrollar un programa de capacitación para el personal del restaurante y evitar confusiones o ambigüedades con el fin de implementar el presente plan de manera eficiente y se cumplan los objetivos planteados del mismo.

Exclusión:

- El presente proyecto no contempla ajustar la política de devolución de pedidos de comida por algún problema que se llegase a suscitar.
- El presente proyecto no contempla la creación y desarrollo de una aplicación de entrega de pedidos a domicilio.

Beneficios y Costos

Los **beneficios** del presente proyecto se presentan a continuación:

- Todo el personal del restaurante será más competente para sus funciones en el nuevo sistema implementado mediante el presente proyecto.
- Se disminuirá el desperdicio de alimentos del restaurante y con ello pérdidas económicas.
- Se incrementará la satisfacción de los clientes a través del nuevo sistema de pedidos de tabletas.
- Se aumentarán los ingresos del restaurante y la reputación dando un mejor servicio y novedoso.
- Se aumentará la combinación de productos y se ofrecerán mas opciones a los clientes.

Los **costos** del presente proyecto se presentan a continuación:

- Plan de capacitación y materiales para la misma: \$15,000.
- Adquisición e implementación de hardware y software: \$60,000.
- Mantenimiento al restaurante para mejorar sus condiciones actuales: \$15,000.

- Actualización del sitio web del restaurante: \$7,000.
- Promoción y publicidad: \$3000.

Apéndice:

- **Punto 1:** La reasignación de la nómina actual del restaurante para tener una mejor distribución de la cocina. Después de discutir con Deanna se llegó al acuerdo de ampliar el ancho de la sección de la parte trasera de la casa y abrir dos rollos de cocina de línea de tiempo parcial.
- **Punto 2:** Gilly no está de acuerdo con cambiar la política de devolución de pedidos por parte de los clientes, por lo que el equipo acuerda discutir el cambio de dicha política de devolución.
- **Punto 3:** Peta no estaba segura de medir la satisfacción del personal de la cocina, por lo que el equipo se comprometerá a proporcionar detalles sobre cómo se debe analizar y medir específicamente cada métrica, posteriormente se incluirá en el alcance si es concordante al presente proyecto.
- **Punto 4:** Peta no está de acuerdo con la reducción del tiempo de espera de los clientes como un objetivo separado, sin embargo, Deanna acepta eliminarlo, siempre que Peta pueda mostrar signos de que el tiempo de espera de los invitados disminuirá naturalmente junto con el tiempo de turno de la mesa a consecuencia de la optimización de procesos del presente proyecto.
- **Punto 5:** Alex y Gilly tenían un elemento a estudiar sobre los aperitivos y las bebidas y el aumento de su valor de las mismas, después de el análisis entre el equipo todos acordaron que será bueno llevar a cabo un 17% el aumento para los aperitivos y que esto no afectará a los objetivos del proyecto y por el contrario, será beneficioso hablando generalmente.