



## Estatuto del proyecto: Implementación de tabletas de menú en los restaurantes Sauce & Spoon.

Fecha: [16/04/2024]

---

### Resumen del Proyecto

Sauce & Spoon es una cadena local de restaurantes comprometida con la calidad de sus platos elaborados con ingredientes frescos y locales. La empresa busca enriquecer la comunidad a través de platos frescos y rápidos, priorizando las necesidades del cliente, manteniendo un modelo de negocio rentable y asociándose con agricultores y proveedores locales. A pesar del crecimiento en ventas, se enfrentan a desafíos como el síndrome de burnout del personal y la necesidad de mejorar la eficiencia operativa. Para abordar estos desafíos, proponen implementar un menú digital y un sistema de puntos de venta orientado al cliente.

### Objetivos del Proyecto

- Aumentar el monto promedio de la cuenta en un 10%: Mediante la venta de más aperitivos y tragos de autor en todos los locales, con el objetivo de aumentar la combinación de productos y mejorar los ingresos. Plazo: Fin de año calendario.
- Reducir el desperdicio de alimentos en un 25%: Implementando un sistema de control de inventario y capacitando al personal en la preparación y almacenamiento adecuados de los alimentos. Plazo: Seis meses a partir de la implementación del sistema.
- Aumentar el conteo diario de clientes en un 10%: Mejorando la experiencia del

cliente, ofreciendo una variedad de opciones de menú y promociones especiales. Plazo: Fin de año calendario.

-Aumentar las ventas de aperitivos en un 15%: Con un objetivo del 10% en el local de zona norte y del 20% en el local de microcentro, mediante la promoción de aperitivos y tragos de autor. Plazo: Fin de año calendario.

-Reducir el tiempo de rotación de mesas en 30 minutos: A través de la implementación de las tabletas de menú y el sistema de pedidos digital, lo que permitirá una atención más rápida y eficiente. Plazo: Tres meses a partir de la implementación del sistema.

## Entregas

- Un sistema de menú digital completamente funcional en todas las tabletas de menú.
- Un sistema de puntos de venta (POS) integrado con las tabletas de menú.
- Informes de seguimiento de métricas para evaluar la eficacia del nuevo sistema.
- Profundización del alcance del proyecto y declaración de alcance.
- Plan piloto para el lanzamiento de las tabletas.
- Análisis de la viabilidad de reasignar la nómina para contratar más personal de cocina.

## Ámbito de Aplicación y Exclusión

### En el ámbito de aplicación:

- En la reunión entre Deanna, Carter, Gilly, Alex y Peta, se discutió el alcance del proyecto de lanzamiento de tabletas. Además, se considerará la inclusión de métricas para medir la satisfacción del personal de cocina, aunque se requiere una definición más clara de cómo se medirá este aspecto antes de incluirlo oficialmente en el alcance del proyecto.

### Fuera de Alcance:

- Se acordó que los cambios en la política de devolución de platos no formarán parte del alcance del proyecto, sino que se abordarán por separado.

## Beneficios y Costes

### Beneficios:

- Los beneficios del proyecto ahora incluirán la mejora potencial en la satisfacción del personal de cocina, su retención y la reducción de la rotación de empleados. Se espera que estos beneficios contribuyan a un ambiente laboral más estable y productivo.

### Costes:

- En cuanto a los costos, se deberá considerar el tiempo y los recursos necesarios para implementar y medir estos cambios adicionales.

## Apendice:

### Apéndice de desajustes y decisiones:

Interesados: Alex (gerente general, microcentro), Gilly (gerente general, zona norte), Deanna (directora de Operaciones) y Peta (gerente de proyectos).

- ❖ Desajuste: Diferencia de opiniones sobre la necesidad de incluir el objetivo de reducir el tiempo de espera de los clientes.
  - Persona que toma las decisiones: Gerente de proyectos (Peta), con consulta a los interesados.
- ❖ Aclaración del desajuste: Se decidió no incluir el objetivo de reducir el tiempo de espera de los clientes, ya que está asociado al objetivo de reducir el tiempo de rotación de mesas.
- ❖ **Decisión final**: Eliminar el objetivo de reducir el tiempo de espera de los clientes y mantener el objetivo de reducir el tiempo de rotación de mesas.
- ★ Desajuste: Diferencia de opiniones sobre la reasignación de la nómina para contratar más personal de cocina.
  - Persona que toma las decisiones: Gerente de proyectos (Peta), con consulta a los interesados.
  - Aclaración del desajuste: Se decidió posponer la decisión sobre la reasignación de la nómina hasta tener datos sobre la forma en que las tabletas afectan la rotación de mesas y los cambios en los ingresos.
  - **Decisión final**: No reasignar la nómina hasta tener datos adicionales.
- ➔ Desajuste: Diferencia de opiniones se discutió el alcance del proyecto de lanzamiento de tabletas.
  - ◆ Reunión entre Deanna, Carter, Gilly, Alex y Peta.
  - ◆ Aclaración del desajuste: Se acordó que los cambios en la política de devolución de platos no formarán parte del alcance del proyecto, sino

que se abordarán por separado.

- ◆ **Decisión final:** Se considerará la inclusión de métricas para medir la satisfacción del personal de cocina, aunque se requiere una definición más clara de cómo se medirá este aspecto antes de incluirlo oficialmente en el alcance del proyecto.