



Termo de Abertura: Projeto de Tablets com cardápios

DATA: 20/10/2023

Project Summary

Implantação de tablets de menu nas mesas para ajudar os clientes com opções de pedidos rápidas e fáceis. A implementação de tablets de menu nas mesas e a digitalização do processo de pedidos agilizará o atendimento e outros processos. Isso nos permitirá atender as mesas com mais rapidez e servir mais clientes. Além disso, nos dará pontos de dados claros para monitorar as métricas, de modo que seja possível ajudar a garantir o sucesso do restaurante. Também nos ajudará a acompanhar a crescente presença digital no setor de restaurantes, possibilitando a oferta aos clientes de uma experiência digital familiar.

Project Goals

- Implementação do Tablet nos dois restaurantes até o fim do trimestre
- Treinamento para uso da nova forma de gerenciar os pedidos através do Tablet para toda a equipe até o fim do trimestre
- Site e menú com o novo Designer de uso já em funcionamento antes da implementação dos tablets (Dependência)

Deliverables

- Instalação dos Tablets no dois restaurantes
- Realizar treinamento do uso do Software para as equipes dos dois restaurantes
- Integrar o novo designer do menú nos dois restaurantes e no Website

Scope and Exclusion

In-Scope:

- Realizar a compra de Tablets
- Realizar treinamento do uso do Software
- Realizar acordo de manutenções mensalmente ao software
- Aumentar o valor dos aperitivos nos dois restaurantes
- Atualizar o designer do site web e do menú

Out-of-Scope:

- Realizar treinamento para a nova equipe da cozinha
- Realizar a contratação de mais uma equipe para a cozinha
- Aumentar o tempo de permanência dos clientes em x%
- Aumentar o valor dos aperitivos em 15% no geral, 10% para a unidade ao centro e 20% para a Unidade ao Norte antes do lançamento dos Tablets (Dependência)

Benefits & Costs

Benefits:

- Evitar pedidos errados
- Evitar desperdício de Alimentos
- Diminuir o tempo de espera dos clientes
- Aumento da confiabilidade do restaurante
- Aumento do tempo de permanência do cliente no restaurante

Costs:

- Custo estimado de materiais e taxas de treinamento - USD 10.000
- Implementação de hardware e software em todos os locais - USD 30.000
- Manutenção (taxas de TI até o final do ano) - USD 5.000
- Taxa de atualização do design do site e do menu - USD 5.000
- Outras taxas de personalização - USD 550

Appendix:

- O aumento da permanência dos clientes é um benefício, mas não deve ser levado como objetivo.
- A solicitação de aumento de funcionários na cozinha não possui correlação com o projeto da implementação dos Tablets.
- Aumentar o valor dos aperitivos em 15% no geral, 10% para a unidade ao centro e 20% para a Unidade ao Norte antes do lançamento dos Tablets - A atualização de preço deve ser realizada pelo restaurante, não possuirá qualquer correlação com o lançamento do projeto de implementação dos Tablets.
- Evitar pedidos errados, o software utilizado mostrará ao cliente qual pedido foi solicitado no momento da finalização do pedido, diminuirá a taxa de erro do pedido, porém pode haver quaisquer falta de atenção do cliente no ato do pedido ou no ato da entrega do pedido, mas não evitará de acontecer como alguma ocorrência.