

Project Charter: [Presencia Digital y capacitación]

DATE: [18/01/23]

| **Project Summary** |
| --- |
| Digitalizar la zona del bar para agilizar los procesos y servicios del restaurante, así como promocionar productos y reducir la rotación de mesas y reducir el desperdicio de comida. |

| **Project Goals** |
| --- |
| * Sauce & Spoon quiere aumentar las ventas de aperitivos en un 15% a fines de junio mediante la promoción de productos y cupones en las tabletas * Sauce & Spoon quiere aumentar el 10% el conteo diario promedio de clientes a finales del segundo trimestre para incrementar las ventas de los platillos principales mediante el uso de tabletas. * Sauce & Spoon quiere aumentar la satisfacción de empleados en un 10% para finales del segundo trimestre creando un plan de capacitación en la digitalización de la zona de bar. * Sauce & Spoon quiere desarrollar una configuración 100% compatible con el software del servidor y punto de venta mediante una integración fluida. * Sauce & Spoon quiere desarrollar del proceso de pedidos en la zona de bar reduciendo la tardanza de entrega de productos en un 20% mediante la instalación de tabletas * Sauce & Spoon quiere reducir el tiempo de rotación de mesas a 30 minutos mediante un menú digital para que los clientes tengan una experiencia fluida a la hora de ordenar y tener un sistema de tickets eficaz para finales del segundo trimestre * Sauce & Spoon quiere reducir el volumen de desperdicio de comida un 25% comunicando las tabletas con la cocina de forma directa para personalizar los pedidos para finales del segundo trimestre |

| **Deliverables** |
| --- |
| * Aumento en las ventas de aperitivos y tragos a un 10% zona norte y microcentro 20% * Tabletas instaladas en la zona del bar. * Anuncios elaborados promocionando platillos principales y cupones. * El 10% del conteo de clientes ha sido en aumento * Manuales y pláticas de capacitación del personal * Configuración de las tabletas con el sistema POS y servidor * Los clientes realizan órdenes de forma digital. * Los clientes pagan de forma digital con la tableta * Comunicar a la cocina los pedidos específicos y modificaciones de forma directa. |

| **Scope and Exclusion** |
| --- |
| **In-Scope:**   * Estándares de satisfacción de los empleados de cocina. * Instalación de tabletas en el área de bar * Instalación de las tabletas en el restaurante zona norte y microcentro   **Out-of-Scope:**   * Cambio de política * instalación de las tabletas en otras áreas de los restaurantes |

| **Benefits & Costs** |
| --- |
| **Benefits:**   * Acelerar el servicio y aumentar las ventas en un 15% en promedio * Proporcionar al restaurante puntos de datos claros sobre los pedidos de los clientes. * Un punto de venta integrado que ayude a guiar la toma de decisiones en el futuro. * Garantizar una experiencia buena que permitirá una rotación fluida de mesas * Promocionar aperitivos y platillos principales y teniendo presencia digital en la industria gastronómica.   **Costs:**   * Materiales y tarifas para la capacitación, implementación de hardware y software en los locales, Mantenimiento (Tarifas de TI), actualización del sitio web y diseñar un menú, entre otras tarifas de personalización, colchon.   **Presupuesto necesario: USD $50,550.00** |

| **Appendix:** |
| --- |
| * 19-Enero-2023 11 am. Se realizó una modificación a dos desajustes el primero fue eliminar el objetivo de reducir el tiempo de espera, se agregó el objetivo de aumento de aperitivos, * 19-Enero-2023 Hubo una discusión acerca de la contratación de más personal por lo cual quedó sin resolverse. * 19 - Enero - 23 Hubo una discusión acerca del alcance del proyecto acerca del cambio de políticas de devolución de pedidos por lo cual quedó resuelto. * 19 - Enero - 23. Se discutió acerca de la satisfacción del personal por lo cual quedó dentro del alcance por lo cual quedó resuelto |