

Piagam Proyek: Peluncuran Tablet Restoran

TANGGAL: [15/07/2024]

| **Ringkasan Proyek** |
| --- |
| Proyek ini bertujuan untuk meluncurkan tablet di semua lokasi restoran untuk meningkatkan efisiensi operasional, mengurangi limbah makanan, dan meningkatkan kepuasan pelanggan |

| **Tujuan Proyek** |
| --- |
| 1. **Meningkatkan efisiensi operasional:**    1. Mengurangi waktu rata-rata pergantian meja sebesar 30% pada akhir Q2.    2. Meningkatkan total pembayaran rata-rata cek menjadi $75 pada akhir Q2.    3. Mengurangi waktu persiapan makanan rata-rata sebesar 15% pada akhir Q2. 2. **Mengurangi limbah makanan:**    1. Mengurangi limbah makanan sebesar 25% pada akhir Q2.    2. Meningkatkan akurasi pesanan pelanggan melalui penggunaan tablet.    3. Menerapkan sistem pelacakan inventaris yang terintegrasi dengan tablet. 3. **Meningkatkan kepuasan pelanggan:**    1. Meningkatkan skor kepuasan pelanggan rata-rata sebesar 10% pada akhir Q2.    2. Mengurangi waktu tunggu rata-rata untuk memesan dan menerima makanan sebesar 15% pada akhir Q2.    3. Meningkatkan frekuensi pemesanan makanan pembuka dan minuman melalui upselling di tablet. |

| ***Deliverable* (Hasil Kerja)** |
| --- |
| 1. Perangkat tablet yang dikonfigurasi untuk semua lokasi restoran. 2. Perangkat lunak POS yang terintegrasi dengan tablet. 3. Materi pelatihan untuk staf tentang penggunaan tablet. 4. Kampanye pemasaran untuk mempromosikan penggunaan tablet kepada pelanggan. 5. Laporan yang melacak kemajuan terhadap tujuan proyek. |

| **Ruang Lingkup dan Pengecualian** |
| --- |
| ***In-Scope* (Dalam Cakupan):**   1. Peluncuran tablet di semua lokasi restoran. 2. Integrasi tablet dengan sistem POS yang ada. 3. Pelatihan staf tentang penggunaan tablet. 4. Kampanye pemasaran untuk mempromosikan penggunaan tablet. 5. Pengukuran dan pelacakan kemajuan terhadap tujuan proyek.   ***Out-of-Scope* (Di Luar Cakupan):**   1. Perubahan kebijakan pengembalian pesanan. 2. Penyesuaian metrik staf dapur yang terkait dengan limbah makanan. 3. Inisiatif peningkatan kepuasan staf dapur yang terpisah. |

| **Manfaat & Biaya** |
| --- |
| **Manfaat:**   1. Peningkatan efisiensi operasional yang mengarah pada penghematan biaya. 2. Pengurangan limbah makanan yang bermanfaat bagi lingkungan dan keuntungan restoran. 3. Peningkatan kepuasan pelanggan yang mengarah pada peningkatan loyalitas dan penjualan. 4. Peningkatan akurasi pesanan dan pengurangan waktu tunggu. 5. Peluang upselling untuk meningkatkan penjualan makanan pembuka dan minuman.   **Biaya:**   1. Biaya pelatihan staf : $10,000 2. Biaya implmentasi Hardware dan software : $ 30,000 3. Biaya Maintenance: $ 5,000 4. Biaya perubahan website dan design website : $ 5,000 |

| **Lampiran:** |
| --- |
| 1. **Ketidakselarasan:** Perubahan kebijakan pengembalian pesanan. **Keputusan:** Perubahan kebijakan pengembalian pesanan akan ditangani secara terpisah dari proyek peluncuran tablet. 2. **Ketidakselarasan:** Metrik staf dapur untuk limbah makanan. **Keputusan:** Peta akan bekerja sama dengan Carter untuk mengembangkan metrik staf dapur yang lebih baik untuk mengukur kinerja terkait limbah makanan. 3. **Ketidakselarasan:** Inisiatif kepuasan staf dapur. **Keputusan:** Inisiatif kepuasan staf dapur akan di luar cakupan proyek ini, tetapi Peta akan bekerja sama dengan Carter untuk mengeksplorasi peluang di masa depan. |