****

**SIX SIGMA-PROJEKTCHARTA FÜR RESTAURANTS BEISPIELVORLAGE**

WICHTIGE ERINNERUNG

Ein narrativer schriftlicher Auftrag muss von den Projektsponsoren in Umlauf gebracht und unterzeichnet werden. Sie können eine ausgefüllte Version dieser Vorlage an Ihren schriftlichen Auftrag anhängen, um die Charta kurz und prägnant zu halten.

Stellen Sie sicher, dass Sie sich mit dem Projektteam und den Sponsoren treffen, bevor Sie diese Vorlage ausfüllen. Viele der erforderlichen Informationen müssen aus einer Diskussion mit Teammitgliedern und Sponsoren stammen.

ALLGEMEINE PROJEKTINFORMATIONEN

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| PROJEKTNAME | PROJEKTMANAGER | PROJEKTSPONSOR |
| Plan zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung |   |   |
| E-MAIL-ADRESSE | TELEFON | ORGANISATIONSEINHEIT |
|   | 000-000-0000 |   |
| ZUGEWIESENE GREEN BELTS |   |   | VORAUSSICHTLICHES STARTDATUM | VORAUSSICHTLICHES ABSCHLUSSDATUM |
|   | 00/00/0000 | 00/00/0000 |
| ZUGEWIESENE BLACK BELTS |   |   | ERWARTETE EINSPARUNGEN | GESCHÄTZTE KOSTEN |
|   | $ 237.750 | $ 184.900 |

PROJEKTÜBERSICHT

|  |  |
| --- | --- |
| PROBLEM ODER SCHWIERIGKEIT  | In den letzten drei Monaten haben die Restaurantmitarbeiter im The Pier Club 20 Prozent der Zutaten weggeworfen, die für spezielle Gerichte gekauft wurden. Wenn dieser Trend anhält, werden die verschwendeten Zutaten unsere Gewinnmarge um 108.839 US-Dollar beeinträchtigen.  |
| ZWECK DES PROJEKTS | Unser Ziel ist es, Lebensmittelverschwendung zu reduzieren und unsere Gewinnmarge zu steigern.  |
| GESCHÄFTS- SZENARIO | Unser Restaurant The Pier Club verzeichnet niedrigere Gewinnmargen, weil das Essen früher verdirbt, als wir es verkaufen können.  |
| ZIELE / MESSZAHLEN | Wir werden unseren wöchentlichen Abfall von 20 Prozent der weggeworfenen Zutaten innerhalb von zwei Monaten auf fünf Prozent reduzieren. Wir werden auch eine Verderbquote von fünf Prozent pro Jahr beibehalten und die Gewinnmarge um 15 Prozent steigern. |
| ERWARTETE LEISTUNGEN |  |

PROJEKTUMFANG

|  |  |
| --- | --- |
| INNERHALB DES UMFANGS | Saisonales Menü; Anzahl der zur Hand stehenden Zutaten; Kundenportionen; Gericht-Preispunkte; Kellner-Upsell |
| AUßERHALB DES UMFANGS | Patron-Marketing und Werbung; Spezialgerichte, die von Stammkunden angefordert werden; Küchenpersonal |

VORLÄUFIGER ZEITPLAN

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **WICHTIGER MEILENSTEIN** | **ANFANG** | **ENDE** |
| Projektteam zusammenstellen und vorläufige Prüfung durchführen |  |  |
| Projektplanung und Projektcharta fertigstellen |  |  |
| Definitionsphase durchführen |  |  |
| Messphase durchführen |  |  |
| Analysephase durchführen |  |  |
| Verbesserungsphase durchführen |  |  |
| Kontrollphase durchführen |  |  |
| Projekt abschließen und Zusammenfassung anfertigen |  |  |

RESSOURCEN

|  |  |
| --- | --- |
| PROJEKTTEAM |   |
| SUPPORT-RESSOURCEN |   |
| BESONDERE BEDÜRFNISSE |   |

KOSTEN

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **KOSTENTYP** | **LIEFERANTEN-/ARBEITSNAMEN** | **TARIF** | **MENGE** | **BETRAG** |
| **Arbeitskraft** |   | $ 150,00 | 200 |  $ 30.000,00  |
| **Arbeitskraft** |   | $ 200,00 | 100 |  $ 20.000,00 |
| **Arbeitskraft** |   | $ 350,00 | 50 |  $ 17.500,00  |
| **Arbeitskraft** |   | $ 85.000,00 | 1 |  $ 85.000,00  |
| **Arbeitskraft** |   | $ 4.850,00 | 3 |  $ 14.550,00  |
| **Betriebsmittel** |   | $ 17.850,00 | 1 |  $ 17.850,00  |
|   |   |   | GESAMTKOSTEN |  $ 184.900,00  |

VORTEILE UND KUNDEN

|  |  |
| --- | --- |
| PROZESSINHABER |   |
| WICHTIGE STAKEHOLDER |   |
| ENDKUNDE |   |
| ERWARTETE VORTEILE |   |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **ART DES VORTEILS** | **SCHÄTZUNGSGRUNDLAGE** | **GESCHÄTZTER VORTEIL** |
| **Spezifische Kosteneinsparungen** |   |  $ 25.000,00  |
| **Gesteigerter Umsatz** |   |  $ 92.500,00  |
| **Höhere Produktivität (Soft)** |   |  $ 17.500,00  |
| **Verbesserte Compliance** |   |  $ 12.000,00  |
| **Verbesserte Entscheidungsfindung** |   |  $ 18.500,00  |
| **Geringere Wartungskosten** |   |  $ 26.000,00  |
| **Weniger sonstige Kosten** |   |  $ 46.250,00  |
|   |   |   | GESAMTVORTEIL |  $ 237.750,00  |

RISIKEN, EINSCHRÄNKUNGEN UND ANNAHMEN

|  |  |
| --- | --- |
| RISIKEN |   |
| EINSCHRÄNKUNGEN |   |
| ANNAHMEN |   |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| VORBEREITET VON | TITEL | DATUM |
|   |   |   |

|  |
| --- |
| **HAFTUNGSAUSSCHLUSS**Alle von Smartsheet auf der Website aufgeführten Artikel, Vorlagen oder Informationen dienen lediglich als Referenz. Wir versuchen, die Informationen stets zu aktualisieren und zu korrigieren. Wir geben jedoch, weder ausdrücklich noch stillschweigend, keine Zusicherungen oder Garantien jeglicher Art über die Vollständigkeit, Genauigkeit, Zuverlässigkeit, Eignung oder Verfügbarkeit in Bezug auf die Website oder die auf der Website enthaltenen Informationen, Artikel, Vorlagen oder zugehörigen Grafiken. Jegliches Vertrauen, das Sie in solche Informationen setzen, ist aus eigener Verantwortung. |