[A blue and white logo

Description automatically generated](https://es.smartsheet.com/try-it?trp=27926&utm_language=ES&utm_source=template-word&utm_medium=content&utm_campaign=ic-Restaurant+Six+Sigma+Project+Charter+Example-word-27926-es&lpa=ic+Restaurant+Six+Sigma+Project+Charter+Example+word+27926+es)**PLAN DE PROYECTO SIX SIGMA PARA RESTAURANTES**

**EJEMPLO DE PLANTILLA**

RECORDATORIO IMPORTANTE

Los patrocinadores del proyecto deben circular y firmar un acta escrita narrativa. Puede adjuntar una versión completa de esta plantilla a su carta escrita narrativa para mantenerla corta y concisa.

Asegúrese de reunirse con el equipo y los patrocinadores del proyecto antes de completar esta plantilla. Gran parte de la información necesaria deberá provenir de una conversación con los miembros del equipo y los patrocinadores.



INFORMACIÓN GENERAL DEL PROYECTO

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| NOMBRE DEL PROYECTO | | | ADMINISTRADOR DEL PROYECTO | PATROCINADOR DEL PROYECTO |
| Plan de reducción de residuos alimenticios | | |  |  |
| CORREO ELECTRÓNICO | | TELÉFONO | UNIDAD ORGANIZATIVA | |
|  | | 000-000-0000 |  | |
| CINTURONES VERDES ASIGNADOS |  |  | FECHA DE INICIO PREVISTA | FECHA DE COMPLECIÓN PREVISTA |
|  | | | 00/00/0000 | 00/00/0000 |
| CINTURONES NEGROS ASIGNADOS |  |  | AHORRO PREVISTO | COSTOS ESTIMADOS |
|  | | | $237 750 | $184 900 |

DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PROYECTO

|  |  |
| --- | --- |
| PROBLEMA  O INCIDENCIA | En los últimos tres meses, el personal del restaurante The Pier Club desechó el 20% de los ingredientes comprados para platos especiales. Si esta tendencia continúa, los ingredientes desperdiciados afectarán nuestro margen de ganancias por USD 108 839. |
| OBJETIVO  DEL PROYECTO | Nuestro objetivo es reducir los residuos alimenticios y aumentar nuestro margen de ganancias. |
| CASO DE  NEGOCIO | Nuestro restaurante, The Pier Club, está experimentando márgenes de ganancias más bajos porque la comida se echa a perder antes de poder venderla. |
| OBJETIVOS/MÉTRICAS | Reduciremos los residuos alimenticios semanales del 20% de ingredientes tirados a la basura al cinco por ciento en dos meses. También mantendremos un error de deterioro del cinco por ciento anual, lo que aumentará los márgenes de ganancias en un 15%. |
| RESULTADOS PREVISTOS |  |

ALCANCE DEL PROYECTO

|  |  |
| --- | --- |
| DENTRO  DEL ALCANCE | Menú de temporada; cantidad de ingredientes disponibles; porciones de clientes; precio del plato; venta sugestiva del camarero |
| FUERA  DEL ALCANCE | Marketing y publicidad; platos de autor solicitados por clientes recurrentes; personal de cocina |

CRONOGRAMA TENTATIVO

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **HITO CLAVE** | **INICIO** | **FINALIZACIÓN** |
| Determinar equipo del proyecto y realizar una revisión preliminar |  |  |
| Finalizar el plan del proyecto y el plan del proyecto |  |  |
| Llevar a cabo la fase de definición |  |  |
| Llevar a cabo la fase de medición |  |  |
| Llevar a cabo la fase de análisis |  |  |
| Llevar a cabo la fase de mejora |  |  |
| Llevar a cabo la fase de control |  |  |
| Cerrar proyecto y redactar informe resumido |  |  |

RECURSOS

|  |  |
| --- | --- |
| EQUIPO DEL PROYECTO |  |
| RECURSOS DE SOPORTE |  |
| NECESIDADES ESPECIALES |  |

COSTOS

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **TIPO DE COSTO** | **NOMBRES DE PROVEEDORES / TRABAJADORES** | | **TARIFA** | **CANTIDAD** | **MONTO** |
| **Mano de obra** |  | | USD 150 | 200 | USD 30 000 |
| **Mano de obra** |  | | USD 200 | 100 | USD 20 000 |
| **Mano de obra** |  | | USD 350 | 50 | USD 17 500 |
| **Mano de obra** |  | | USD 85 000 | 1 | USD 85 000 |
| **Mano de obra** |  | | USD 4850 | 3 | USD 14 550 |
| **Suministros** |  | | USD 17 850 | 1 | USD 17 850 |
|  |  |  | COSTO TOTAL | | USD 184 900 |

BENEFICIOS Y CLIENTES

|  |  |
| --- | --- |
| PROPIETARIO DEL PROCESO |  |
| PRINCIPALES GRUPOS DE INTERÉS |  |
| CLIENTE FINAL |  |
| BENEFICIOS PREVISTOS |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **TIPO DE BENEFICIO** | **BASE DE ESTIMACIÓN** | | | **IMPORTE ESTIMADO DEL BENEFICIO** |
| **Ahorro de costos específico** |  | | | USD 25 000 |
| **Ingresos mejorados** |  | | | USD 92 500 |
| **Mayor productividad (blando)** |  | | | USD 17 500 |
| **Mejora del cumplimiento** |  | | | USD 12 000 |
| **Mejor toma de decisiones** |  | | | USD 18 500 |
| **Costos de mantenimiento más bajos** |  | | | USD 26 000 |
| **Menos costos varios** |  | | | USD 46 250 |
|  |  |  | BENEFICIO TOTAL | USD 237 750 |

RIESGOS, RESTRICCIONES Y SUPOSICIONES

|  |  |
| --- | --- |
| RIESGOS |  |
| RESTRICCIONES |  |
| SUPOSICIONES |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| PREPARADO POR | TÍTULO | FECHA |
|  |  |  |

|  |
| --- |
| **RENUNCIA**  Todos los artículos, las plantillas o la información que proporcione Smartsheet en el sitio web son solo de referencia. Mientras nos esforzamos por mantener la información actualizada y correcta, no hacemos declaraciones ni garantías de ningún tipo, explícitas o implícitas, sobre la integridad, precisión, confiabilidad, idoneidad o disponibilidad con respecto al sitio web o la información, los artículos, las plantillas o los gráficos relacionados que figuran en el sitio web. Por lo tanto, cualquier confianza que usted deposite en dicha información es estrictamente bajo su propio riesgo. |