**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. |