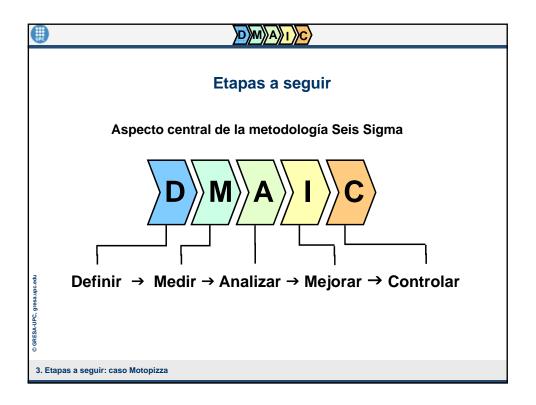
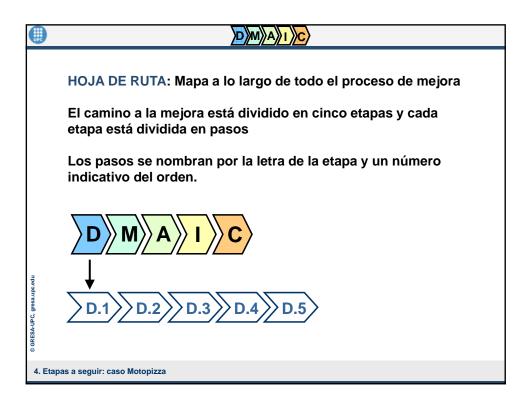
# Seis Sigma: Etapas a seguir Caso Motopizza

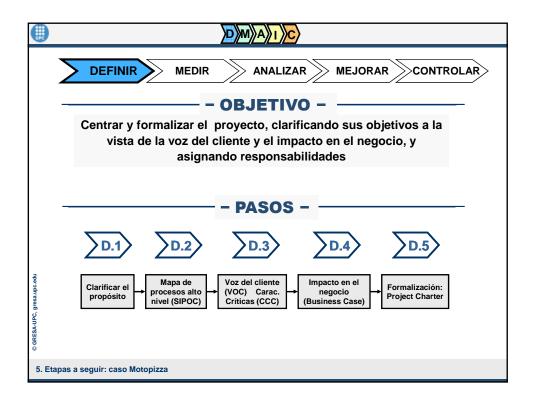


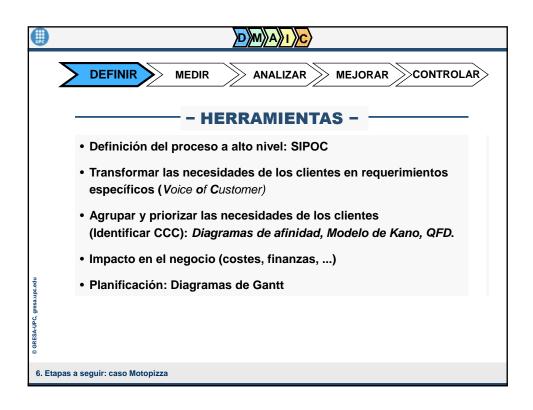
© GRESA-UPC, gresa.upc.ed













# Motopizza. Antecedentes



- Motopizza es un negocio de pizzas a domicilio que fue lanzado en octubre de 2001
- La estrategia de negocio se basaba en tener un tiempo de entrega menor que los competidores, 25 minutos. Si se excedía el plazo se descontaba un 25% del importe. Sólo se sirve a clientes en una zona cercana en la que se concentra la publicidad local
- La propuesta fue bien recibida por el público y la red se extendió rápidamente, a finales de 2003 contaba con 14 establecimientos en 3 ciudades. Los establecimientos pertenecían a Motopizza siendo socios los encargados, que pasaban un proceso de formación.
- Las instalaciones y procesos eran comunes a los 14 establecimientos.
- El negocio marchaba viento en popa hasta que a finales del 2003 comenzaron a incrementarse de forma alarmante las quejas por retrasos con el consiguiente impacto en el negocio

7. Etapas a seguir: caso Motopizza





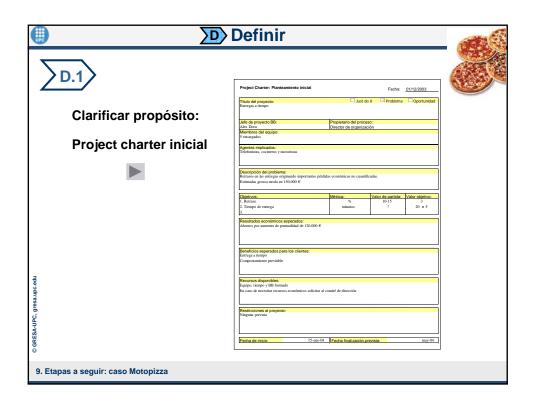
#### Motopizza. Antecedentes

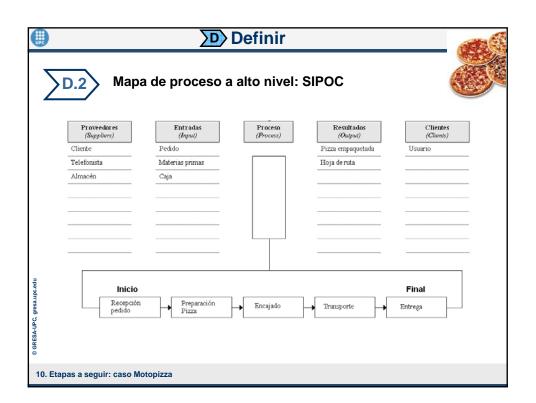


- La dirección decidió iniciar un programa Seis Sigma, involucrando a los encargados-socios, y uno de los primeros proyectos piloto fue reducir el número de entregas con retraso
- La información cuantificada disponible era muy escasa ya que el rápido crecimiento había desbordado los sistemas y no había cultura de "gestionar en base a datos"
- Tras una fuerte discusión en el Comité de Dirección se estimó que el porcentaje de entregas con retrasos debía estar entre el 10 y el 15%, y que un nivel aceptable era de cómo máximo un 3%



 Con esta información de partida se puso en marcha un equipo de cinco encargados de establecimientos que se consideraban representativos liderado por un Black Belt formado en la UPC







# D Definir





Determinar las Características Críticas para el Cliente

- Se hicieron dos "focus grups" en dos ciudades diferentes
- · Se organizaron las ideas con un diagrama de afinidad

Principal descubrimiento:



30 minutos es OK si la pizza llega caliente

11. Etapas a seguir: caso Motopizza



# D Definir

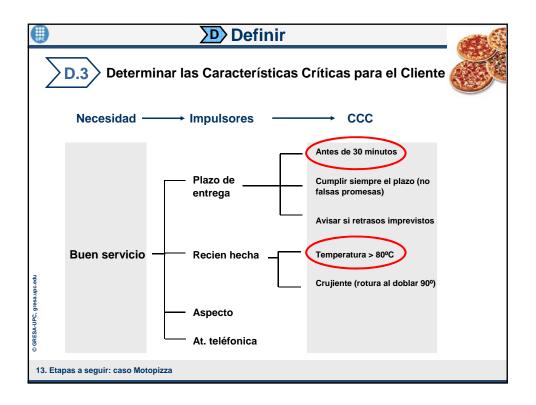




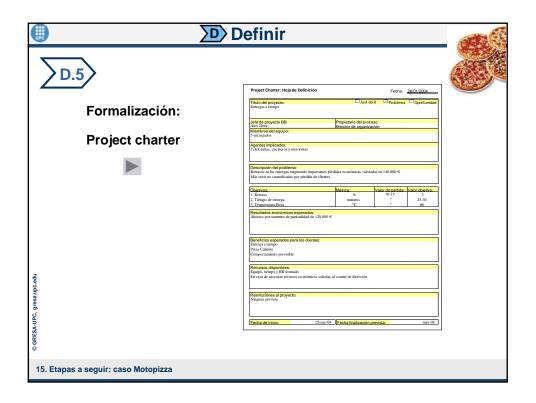
Voz del cliente

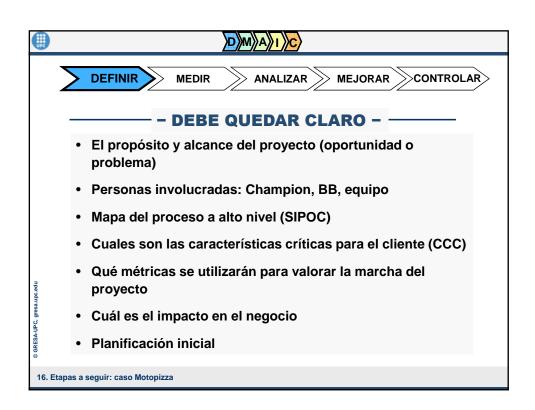
- Se programó para más adelante (en parte al margen del proyecto) una encuesta estratificando por ciudad y establecimiento con varios objetivos:
  - Confirmar y cuantificar lo descubierto
  - Averiguar cuestiones relacionadas con los tipos de pizza
  - Explorar la posibilidad de ofrecer servicios complementarios

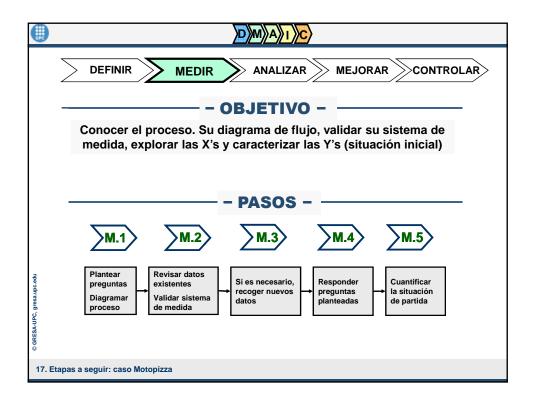
SA-UPC, gresa.upc.edu

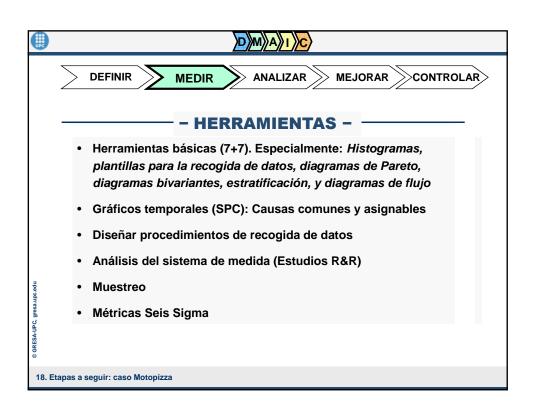


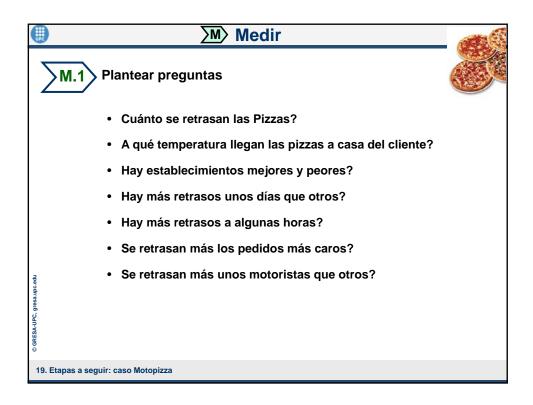


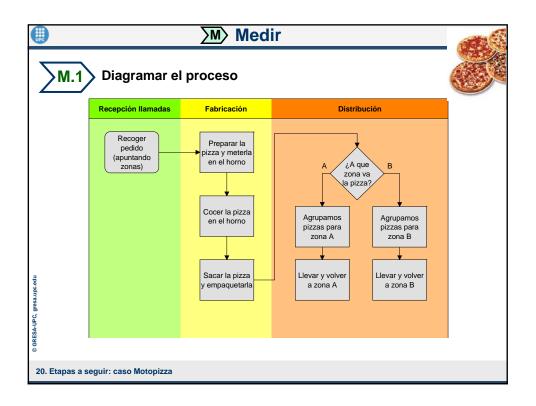














## M> Medir



**Revisar datos existentes** 



Las medidas de las que se disponía, no sólo eran escasas, sino que además eran incompletas (no contenían información que permitiese responder a las preguntas planteadas) y poco fiables.

Para evitar "broncas" de la central, diversas pérdidas por retrasos se habían atribuido a otras causas con lo que la única información sobre retrasos (la pérdida económica originada) estaba distorsionada.

21. Etapas a seguir: caso Motopizza



## M> Medir



**Revisar datos existentes** 



- Sólo B2 dispone de algunos datos al margen de los relativos al importe de las devoluciones ya que al detectar los problemas se puso en marcha un estudio
- Durante un mes (noviembre) el telefonista anotó la hora del pedido y los motoristas anotaron la hora de la entrega
- No se está seguro de la fiabilidad del sistema de medida



SA-UPC, gresa.upc.edu



## M> Medir



#### Validar el sistema de medida



Estaba claro que se necesitaba un sistema para medir los retrasos (el t de entrega) y la temperatura de la pizza al llegar al cliente.

- Se convierte la hoja de pedido en "Plantilla Itinerante"
- Se hace una definición operativa del sistema de medida
- Se coloca reloj digital visible por todos, se dota a los motoristas de relojes digitales (sincronizados) y de termómetros para situar en la ranura de las cajas de pizza
- Se explica a los implicados (telefonistas, cocineros y motoristas) la importancia de tener buenos datos y que el estudio les beneficiará
- Validación: se ofrece un descuento en la siguiente orden a los clientes que llamen diciendo la hora de recepción y si la pizza estaba caliente, el supervisor anota algunos tiempos dentro del local
- El estudio del nuevo sistema de medida revela que es suficientemente fiable

23. Etapas a seguir: caso Motopizza



### M> Medir



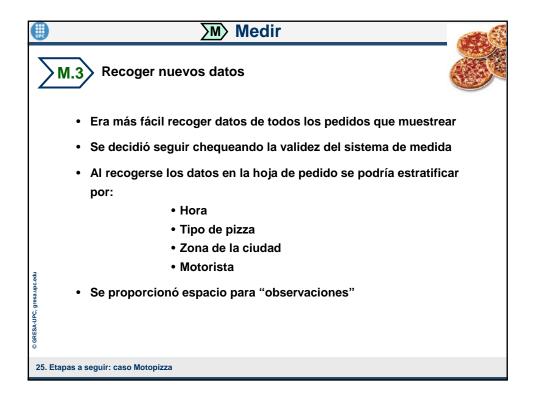
#### Recoger nuevos datos

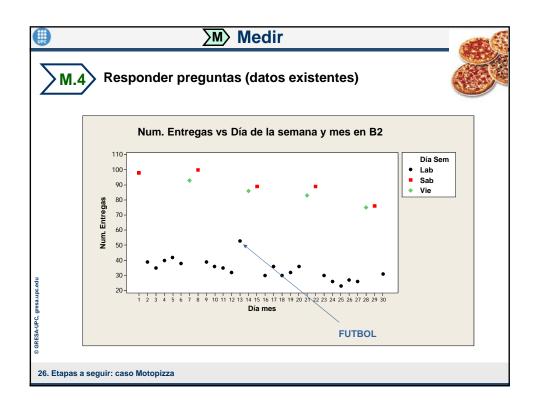


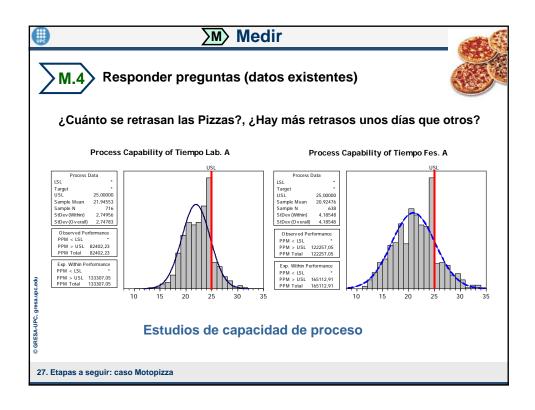
Durante un mes se recogieron datos (de acuerdo con el sistema definido, al que se hicieron algunas mejoras) en cinco establecimientos que se escogieron como locales representativos

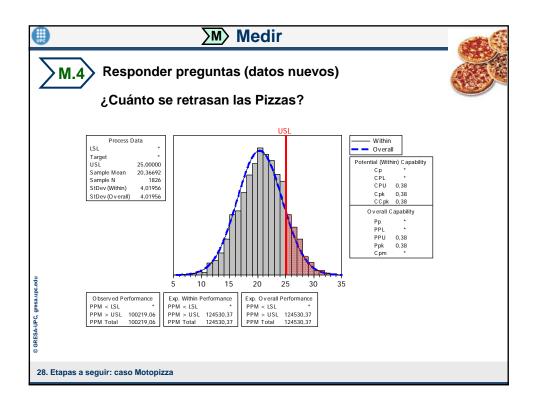
|            | Antigüedad | Volumen             | Situación | Tipo |
|------------|------------|---------------------|-----------|------|
| M1         | 2 años     | > 500.000 €         | Madrid    | Α    |
| M6         | 4 meses    | 200.000 - 500.000 € | Madrid    | С    |
| B2         | 2 años     | > 500.000€          | Barcelona | Α    |
| В3         | 1,5 años   | 200.000 - 500.000 € | Barcelona | В    |
| <b>V</b> 1 | 3 meses    | < 200.000           | Valencia  | Α    |

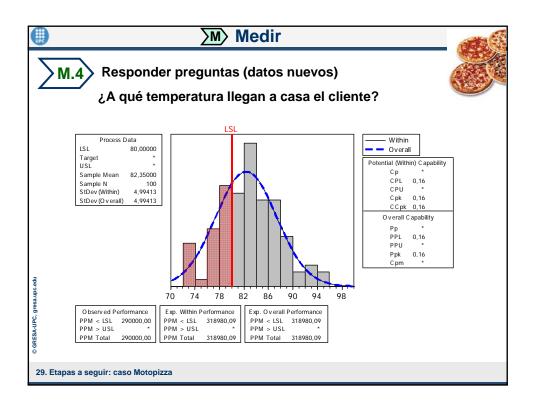
SA-UPC, gresa.upc.edu

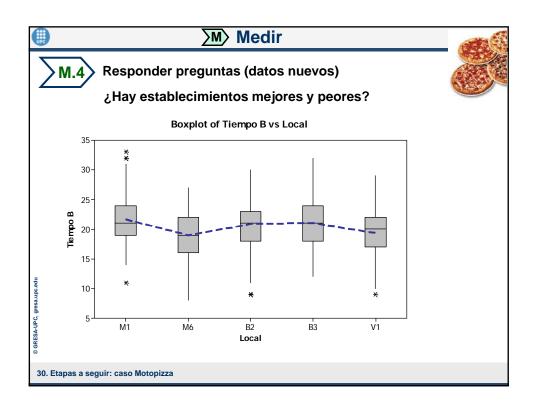














# M> Medir



#### Responder preguntas



Los primeros gráficos y análisis preliminares pusieron de manifiesto, entre otras cosas, que:

- El problema se centraba en el tiempo de reparto
- Había diferencias por tipos de centro, M6 y V1 son los más rápidos.
- · Había diferencias entre motoristas
- · Los tiempos de entrega eran más variables los fines de semana
- No era evidente que ni las horas punta (aglomeraciones), ni el tamaño del pedido o tipo de pizza causasen retrasos

31. Etapas a seguir: caso Motopizza

Medir

M.5 Determinar el punto de partida

USL

OTRA DE SER DE LA COMPANION DE

proceso (X's):El problema se centraba en el tiempo de reparto

- Había diferencias importantes por tipos de centro, los nuevos M6 y V1 eran más rápidos
- Había diferencias entre motoristas
- Los tiempos de entrega eran más variables los fines de semana
- No era evidente que ni las horas punta (aglomeraciones), ni el tamaño del pedido o tipo de pizza causasen retrasos

