**[A blue background with white text

Description automatically generated](https://pt.smartsheet.com/try-it?trp=57903&utm_language=PT&utm_source=template-word&utm_medium=content&utm_campaign=ic-Restaurant+Six+Sigma+Project+Charter+Example-word-57903-pt&lpa=ic+Restaurant+Six+Sigma+Project+Charter+Example+word+57903+pt)**

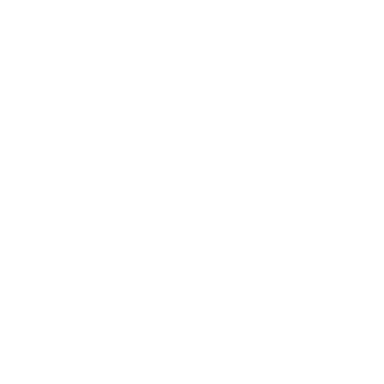
**TERMO DE ABERTURA DO PROJETO SIX SIGMA PARA RESTAURANTES**

**EXEMPLO DE MODELO**

LEMBRETE IMPORTANTE

Um termo de abertura por escrito no formato narrativo precisa ser distribuído e assinado pelos patrocinadores do projeto. É possível anexar uma versão preenchida deste modelo para que o documento seja breve e conciso.

Reúna-se com a equipe e os patrocinadores do projeto antes de preencher este modelo. Grande parte das informações necessárias precisará vir de uma discussão com membros da equipe e patrocinadores.



INFORMAÇÕES GERAIS DO PROJETO

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| NOME DO PROJETO | | | GERENTE DO PROJETO | PATROCINADOR DO PROJETO |
| Plano para a redução do desperdício de alimentos | | |  |  |
| E-MAIL | | TELEFONE | UNIDADE ORGANIZACIONAL | |
|  | | 000-000-0000 |  | |
| GREEN BELTS ATRIBUÍDOS |  |  | DATA DE INÍCIO ESPERADA | DATA DE CONCLUSÃO ESPERADA |
|  | | | 00/00/0000 | 00/00/0000 |
| BLACK BELTS ATRIBUÍDOS |  |  | ECONOMIA ESPERADA | CUSTOS ESTIMADOS |
|  | | | US$ 237.750 | US$ 184.900 |

VISÃO GERAL DO PROJETO

|  |  |
| --- | --- |
| PROBLEMA  OU QUESTÃO | Nos últimos três meses, a equipe do restaurante The Pier Club jogou fora 20% dos ingredientes comprados para pratos especiais. Se essa tendência continuar, haverá um impacto de US$ 108.839 na margem de lucro da empresa. |
| OBJETIVO  DO PROJETO | Reduzir o desperdício de alimentos e aumentar a margem de lucro. |
| CASO  DE NEGÓCIO | O restaurante The Pier Club está com margens de lucro baixas porque os alimentos estragam antes de serem vendidos. |
| METAS/MÉTRICAS | Diminuir o percentual semanal de ingredientes descartados de 20% para 5% em um período de dois meses. Além disso, manter um índice de degradação de alimentos de 5% ao longo do ano, o que aumentará as margens de lucro em 15%. |
| RESULTADOS ESPERADOS |  |

ESCOPO DO PROJETO

|  |  |
| --- | --- |
| DENTRO  DO ESCOPO | Menu sazonal; quantidade de ingredientes disponíveis; porções para clientes; faixas de preço dos pratos; aumento de vendas pelos garçons |
| FORA  DO ESCOPO | Marketing e publicidade para clientes; especialidades da casa solicitadas por clientes frequentes; equipe de cozinha |

CRONOGRAMA PROVISÓRIO

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **MARCO-CHAVE** | **INÍCIO** | **TÉRMINO** |
| Formar a equipe do projeto e realizar uma análise preliminar |  |  |
| Finalizar o planejamento e o termo de abertura do projeto |  |  |
| Realizar a fase de definição |  |  |
| Realizar a fase de medição |  |  |
| Realizar a fase de análise |  |  |
| Realizar a fase de melhoria |  |  |
| Realizar a fase de controle |  |  |
| Encerrar e escrever o relatório de resumo do projeto |  |  |

RECURSOS

|  |  |
| --- | --- |
| EQUIPE DE PROJETO |  |
| RECURSOS DE APOIO |  |
| NECESSIDADES ESPECIAIS |  |

CUSTOS

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **TIPO DE CUSTO** | **NOMES DE FORNECEDORES/MÃO DE OBRA** | | **TAXA** | **QTD.** | **VALOR** |
| **Mão de obra** |  | | US$ 150,00 | 200 | US$ 30.000,00 |
| **Mão de obra** |  | | US$ 200,00 | 100 | US$ 20.000,00 |
| **Mão de obra** |  | | US$ 350,00 | 50 | US$ 17.500,00 |
| **Mão de obra** |  | | US$ 85.000,00 | 1 | US$ 85.000,00 |
| **Mão de obra** |  | | US$ 4.850,00 | 3 | US$ 14.550,00 |
| **Suprimentos** |  | | US$ 17.850,00 | 1 | US$ 17.850,00 |
|  |  |  | TOTAL DE CUSTOS | | US$ 184.900,00 |

BENEFÍCIOS E CLIENTES

|  |  |
| --- | --- |
| PROPRIETÁRIO DO PROCESSO |  |
| PRINCIPAIS PARTES INTERESSADAS |  |
| CLIENTE FINAL |  |
| BENEFÍCIOS ESPERADOS |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **TIPO DE BENEFÍCIO** | **BASE DA ESTIMATIVA** | | | **VALOR ESTIMADO DO BENEFÍCIO** |
| **Redução de custos específicos** |  | | | US$ 25.000,00 |
| **Aumento de receitas** |  | | | US$ 92.500,00 |
| **Maior produtividade (leve)** |  | | | US$ 17.500,00 |
| **Melhor conformidade** |  | | | US$ 12.000,00 |
| **Melhor tomada de decisões** |  | | | US$ 18.500,00 |
| **Menores custos de manutenção** |  | | | US$ 26.000,00 |
| **Menos custos diversos** |  | | | US$ 46.250,00 |
|  |  |  | BENEFÍCIO TOTAL | US$ 237.750,00 |

RISCOS, RESTRIÇÕES E PRESSUPOSTOS

|  |  |
| --- | --- |
| RISCOS |  |
| RESTRIÇÕES |  |
| PRESSUPOSTOS |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ELABORADO POR | CARGO | DATA |
|  |  |  |

|  |
| --- |
| **AVISO DE ISENÇÃO DE RESPONSABILIDADE**  Qualquer artigo, modelo ou informação fornecidos pela Smartsheet no site são apenas para referência. Embora nos esforcemos para manter as informações atualizadas e corretas, não fornecemos garantia de qualquer natureza, seja explícita ou implícita, a respeito da integridade, precisão, confiabilidade, adequação ou disponibilidade do site ou das informações, artigos, modelos ou gráficos contidos no site. Portanto, toda confiança que você depositar nessas informações será estritamente por sua própria conta e risco. |