



ARTIGOS TÉCNICOS

Esta publicação é parte do “Projeto de desenvolvimento do setor de Panificação e Confeitaria com atuação na Qualidade, Produtividade e Sustentabilidade”

100 – Fragmentação de receitas e pré-pesagem

A fragmentação de receitas é uma ação importante dentro do processo produtivo, pois possibilita mais agilidade ao processo de fabricação e permite também a sua estratificação.

O objetivo da fragmentação é descentralizar o gerenciamento da produção e agilizar o processo de fabricação dos produtos. Isso é possível porque as receitas são divididas em partes com pesos diferentes, não sendo mais necessário o gerente ter que ficar calculando receita a receita.



Dessa maneira, permite à empresa manter a propriedade intelectual sobre a formulação de seus produtos, além da substituição de funcionários com tranquilidade, já que cada um torna-se responsável por parte do processo e não conhece as demais etapas.

No dia a dia, o padeiro vai até a área de vendas e verifica o estoque do que deve ser produzido no dia. Então separa as fichas com as receitas fragmentadas e escolhe a quantidade que deseja, em quilogramas.

O ideal é fragmentar as receitas em até nove quantidades. Cada receituário corresponde a uma quantidade específica de produto, até um valor que equivale à receita maior. Em um desses deve se colocar um valor que representa a média de vendas da padaria.

Escolhido as quantidades, o padeiro, confeitoiro, salgaheiro passa a ficha para o responsável pela pesagem, que em seguida entrega para a linha de produção a quantidade certa a ser fabricada. O padeiro, de posse do manual com o modo de fazer, pode seguir para a fabricação do produto. Esse processo dá autonomia ao padeiro para decidir pela produção, o que possibilita mais agilidade e eficiência ao setor.

Pontos de atenção:

A fragmentação de receitas é um primeiro ponto para a realização da pré-pesagem, que é a preparação prévia dos ingredientes de cada receita solicitada pela loja, em um local apropriado e por uma pessoa treinada para a função. Com ela, o responsável pela fabricação recebe a quantidade exata de cada ingrediente necessário à produção de uma receita.

Esse sistema proporciona inúmeros benefícios, como a economia de tempo dos funcionários, facilidade no controle de estoque de matéria-prima, redução significativa do desperdício de materiais e otimização do trabalho da equipe.

Outro resultado importante do sistema de pré-pesagem é a padronização das receitas, que permite à empresa controlar a qualidade dos produtos finais, oferecendo sempre o mesmo produto para o cliente e desenvolvendo uma relação de confiança com o mercado.

Veja a seguir um roteiro para implantar a pré-pesagem:

Passo 1: padronizar todas as receitas, cadastrar os ingredientes e o procedimento. Começar pelas massas básicas, pelos recheios e acabamentos.

Passo 2: fragmentar as receitas em medidas correspondentes ao volume de venda: quatro medidas abaixo e quatro acima em relação à receita padrão.

Passo 3: elaborar um controle de produção sobre a venda, com o qual o supervisor solicita as quantidades das receitas com a ordem de produção do dia. O responsável pela pesagem separa as receitas fragmentadas e escolhe a quantidade que deseja, em quilogramas.

Passo 4: os ingredientes devem ser pesados separadamente e colocados em kits com uma etiqueta informando o produto e a quantidade. Esses kits devem ser levados para a área de produção e colocados próximo ao local onde será utilizado.

Passo 5: os funcionários da produção, de acordo com a ordem de fabricação dos produtos, devem conferir os ingredientes para evitar falhas. Caso necessitem de algum ingrediente extra, da própria receita ou de alguma outra, deverão solicitar ao responsável pela pré-pesagem.

Local adequado para o posto de pesagem

O local para instalação do posto de pesagem deve ser arejado, bem iluminado, com boa ventilação e, de preferência, fechado por grades. O espaço físico deve ser suficiente para armazenamento das matérias-primas. No local deverá ter balança digital de fácil manuseio, mesa inox, potes, baldes, vasilhas e sacos plásticos para colocar as receitas pesadas.

Quem deverá fazer a atividade de pré-pesagem?

O colaborador encarregado da pré-pesagem deve ser previamente treinado e possuir atributos como: agilidade, atenção, organização e higiene. Deverá ter conhecimentos básicos sobre os ingredientes e de preferência não ser diretamente ligada à produção. É necessário que siga corretamente as normas e os procedimentos da empresa.

ARTIGOS TÉCNICOS

Esta publicação é parte do “Projeto de desenvolvimento do setor de Panificação e Confeitaria com atuação na Qualidade, Produtividade e Sustentabilidade “

Como começar?

Para implantação da pré-pesagem, no primeiro dia deve-se começar a fazer o mix do produto de maior venda. Gradativamente o encarregado irá incluir os produtos de acordo com a importância de venda pela curva ABC. Deve-se acompanhar o funcionário para descobrir a maneira mais fácil de armazenar os ingredientes e onde colocar a receita na produção.

Onde fazer?

Já no segundo dia, o encarregado avaliará se a marcação funcionou corretamente, sempre exigindo que o padeiro, por exemplo, confira as receitas pelo menos por 30 dias, a fim de que ele possa adquirir confiança na receita e evitar algum erro de pesagem. O tempo para implantação da pré-pesagem de todos os produtos dependerá da quantidade de receitas fabricadas por dia.