



GERENCIAMENTO DE PROCESSOS

“Quem olha tudo, na verdade não vê nada”

O empresário que não tem uma rotina de controle dos processos perde muita informação sobre a padaria e sua gestão. O controle dos processos nas compras, por exemplo, permite ao panificador saber o que está comprando e quanto paga nas matérias-primas e produtos de revenda.

Assim, um panificador que analisa os controles de processos nas suas compras pode negociar os preços, pois sabe com que frequência irá comprar e também pode ajustar prazos, pelo mesmo motivo.

Os controles permitem que se saiba os gastos reais com produção e perdas. Assim, o empresário que controla suas vendas, separadas por setor, sabe calcular melhor seu mark-up sobre os departamentos, estabelecendo um melhor gerenciamento das perdas.

Agora, aquele que não implanta nenhum tipo de controle sobre as entradas e saídas da padaria não sabe o que está comprando, não tem controle sobre os gastos com custos e perdas, não sabe quando há aumento da matéria-prima e nem quando o seu mark-up errado provoca um preço defasado. Fica muito difícil ter a garantia de que os resultados previstos aconteçam na prática.

A seguir, apresenta-se um exemplo de controle de processos que pode ajudar muito na verificação do andamento de uma etapa da fabricação. Neste caso, a planilha permite que a empresa controle o cozimento dos produtos, verificando a temperatura adequada, o tempo de cozimento e o tipo de forno ao qual a massa é levada.

CONTROLE DE COZIMENTO DE PRODUTOS - PRODUÇÃO													
PRODUTO	VAPOR		TEMP. (°C)	TEMP. COZ. MIN.	FORNO		PRODUTO	VAPOR		TEMP. (°C)	TEMP. COZ. MIN.	FORNO	
	S	N			LASTRO	TURBO		S	N			LASTRO	TURBO
1	2	3	4	5	6	7							

Instruções para preenchimento

Controle de Cozimento de Produtos – Produção

Objetivo: Conhecer o tempo de cozimento dos produtos.

Frequência: no dia-a-dia, não há tantas alterações no cozimento dos produtos; assim, depois de feito o primeiro acompanhamento e anotações sobre o cozimento de cada um, não é preciso fazer anotações diárias. Mas, quando houver ajustes a fazer, este controle deve ser novamente preenchido.



Como Preencher:

CAMPOS	COMO UTILIZAR
1	Anotar o nome do produto.
2	Marcar se o produto utiliza vapor.
3	Marcar se o produto não utiliza vapor.
4	Temperatura de cozimento.
5	Tempo mínimo de cozimento.
6	Marcar se o tipo de forno utilizado for o de lastro.
7	Marcar se o tipo de forno utilizado for o turbo.

Assim como nesta etapa, é importante aplicar procedimentos de controle para todas as atividades relacionadas à produção, de forma que se tenha como medir tanto o desempenho da equipe e os volumes fabricados, quanto o resultado destes produtos dentro da área de vendas. Isso tudo ajuda muito no planejamento e estruturação do mix. Portanto, procure acompanhar todas as fases de fabricação das receitas, monitorando números e indicadores para facilitar o gerenciamento.

Comunicação ITPC
(31) 2101-9999
www.institutoitpc.org.br
itpc@institutoitpc.org.br
Fevereiro 2012