

## **BENEFÍCIOS DA PRÉ-PESAGEM**

### **1 - Definição**

A pré-pesagem é um sistema utilizado pelas padarias e confeitarias onde se faz a preparação prévia dos ingredientes de uma receita, quantidade solicitada pela área de atendimento, feita em um local apropriado e por uma pessoa treinada para exercer tal função.

### **2 - Importância da implantação do processo para as padarias e confeitarias**

A implantação de um sistema de pré-pesagem pode colaborar muito na melhor estruturação da área de produção de uma empresa de panificação. Com ela, é possível evitar a falta de matéria-prima no momento da fabricação. Torna mais profissional e produtivo o processo de confecção das receitas, uma vez que exige todo um planejamento para o setor, que envolve a definição de calendários para a produção, sistemas de controle e padronização de processos.

O sistema contribui, ainda, para reduzir perdas na indústria, melhorar a limpeza e organização do setor, além de não deixar com que produtos vencidos sejam utilizados na fabricação, ou seja, traz mais segurança ao processo.

- **Redução no tempo de preparo**

Faz também com que se aumente a produtividade, com redução no tempo de preparo das receitas. Veja o exemplo:

Um padeiro demora, em média, de 7 a 8 minutos para pesar uma receita dentro da área de produção, sem pré-pesagem.

Então, vejamos: Se a indústria marca uma média de 50 receitas, ele irá gastar cerca de 350 minutos, ou seja, 5 horas e 50 minutos.  $50 \times 7 \text{ minutos} = 350 \text{ minutos}$  ou 5 horas e 50 minutos.

Com a implantação de um sistema de pré-pesagem, o responsável demora de 3 a 4 minutos, em média, para pesar uma receita. Ou seja, consegue-se uma redução de 57% na pesagem dos ingredientes, tornando mais ágil o processo de fabricação.

Para as mesmas 50 receitas, há um gasto de 150 minutos, ou  $50 \times 3 \text{ minutos} = 150 \text{ minutos}$  ou 2 horas 30 minutos.

- **Padronização do processo produtivo**

A pré-pesagem auxilia na padronização do processo de fabricação e acontece paralelamente a ela. Para que funcione adequadamente, a empresa deve antes, elaborar um calendário de produção, com o qual irá relacionar tudo o que será realizado a cada dia.

Essa definição do mix é básica para a implantação da pré-pesagem, porque ela só acontece quando a produção está organizada. Sabe-se antecipadamente o que irá ser fabricado e se tem ainda instrumentos de controle da produção acompanhando a fabricação, motivando a redução de desperdícios.

Ou seja, verificar a fermentação, forneamento, cozimento dos produtos, controlar as perdas e desperdícios são ações que também devem acontecer no setor de produção, tornando o trabalho mais produtivo.

Para padronizar as receitas, adota-se um sistema de fragmentação, em que se fraciona cada uma em pesos diferentes, de forma que a padaria possa adaptar a fabricação ao seu perfil.

## 2 - Metodologia

O processo começa com a padronização de todas as receitas da padaria, e com o cadastro dos ingredientes e o procedimento de fabricação de cada uma.

A seguir, passa-se à fragmentação, em medidas correspondentes ao volume de venda de cada empresa (medidas abaixo e acima da receita padrão).

Instituem-se ainda ferramentas de controle da produção (nas suas diferentes etapas) de forma a monitorar todo o processo produtivo.

A definição de calendários para a produção é o passo seguinte, que será base para a organização da pré-pesagem. Deverá ser preparado um local específico para esta ação, bem ventilado e com os equipamentos e matérias-primas a serem pesadas.

A pré-pesagem acontece, na prática, com a pesagem, em separado, de cada ingrediente utilizado em cada receita. São separados e etiquetados, com nome e data da pesagem e encaminhados depois à área de indústria, de acordo com o calendário e ordem de produção previamente elaborado.

Ou seja, os funcionários encarregados da fabricação recebem as quantidades exatas de cada ingrediente necessário à produção dos produtos em cada dia.

É necessário, pois, que haja treinamento para o funcionário encarregado da pré-pesagem, que deve ter atributos como agilidade, atenção, organização, higiene. Deverá ter conhecimento básico sobre ingredientes e de preferência não ser diretamente ligado à produção (é importante que ele siga corretamente as normas e os procedimentos da empresa).

## 3 - Resultados esperados

- Maior agilidade na produção
- Padronização das receitas
- Redução dos desperdícios de matéria-prima
- Otimizar a mão-de-obra.
- Economia de tempo dos funcionários da produção
- Facilidade de controle do estoque de matéria-prima
- Facilidade de controle do custo dos produtos.

---

***Comunicação ITPC***  
***Setembro 2011***