



## REPOSIÇÃO DE PRODUTOS: CUIDADOS CONTRA PERDAS E DESPERDÍCIOS

No dia a dia de uma empresa de Panificação a reposição de produtos deve ser bem realizada, sob pena de elevar muito os desperdícios ou perdas de produtos, sejam eles próprios ou de revenda. Cada setor pressupõe uma atenção especial e procedimentos específicos. A seguir, detalha-se como fazer essa reposição de forma correta.

### Reposição de pão francês

#### Procedimento

1. Ficar atento à quantidade de pães na vasca. Acompanhar o horário de pão quente e verificar o armário de armazenamento para fazer a reposição.
2. Não deixar faltar o produto na vasca. Vale lembrar que quanto mais pão à mostra, maior a possibilidade de vendê-los.
3. Ter cuidado ao colocar o pão na vasca para não esfarelar.
4. Procurar deixar os pães com a pestana sempre para cima. Posicionados desta forma, os pães ficam esteticamente mais bonitos, e a vasca mais convidativa ao olhar do cliente.
5. Colocar as baguetes separadas dos pãezinhos.
6. Avaliar o pão assim que ele sair do forno.

*Observação:* a manutenção destes serviços deve ser feita mesmo quando é o padeiro quem faz a reposição do pão francês.

### Reposição de pães embalados

#### Importante saber

- Completar os espaços vazios com pães repetidos.
- Ter cuidado para não amassar os pães.
- Verificar a data de validade diariamente.
- O excesso que não couber na prateleira, deve ficar no armário.
- Todos os pães embalados devem ter data de fabricação, preço por quilo e preço unitário.

#### Procedimento do serviço

1. Calcular a quantidade necessária para expor os produtos, conforme o *layout*.
2. Fazer rodízio.
3. Conferir a data de validade dos produtos antigos.

### Reposição do freezer

#### Importante saber

- Acondicionar os produtos conforme o desenho.



- Fazer o rodízio dos produtos.
- Deixar no máximo cinco medidas de queijo Minas para fazer sanduíche (cada medida deve pesar 70 gramas).
- Os frios devem ser guardados na geladeira de refrigerantes e embrulhados em plásticos para não congelarem.

#### Procedimento

1. Secar a geladeira ao final do expediente.
2. Fazer a reposição dos produtos e manter limpo o local onde são guardados.
3. Fazer rodízio de todos os produtos.

### Reposição de salgados na vitrine

Repor os salgados na medida em que forem sendo consumidos.

#### Importante saber

- Os salgados que acabarem no período da tarde devem ser fritos pela balconista.

#### Procedimento

1. Colocar a panela no fogo, já com óleo. Esperar que o óleo chegue à temperatura ideal (170º) e começar a fritar os salgados de 5 em 5 unidades (grandes) e de 10 em 10 (pequenos).
2. Depois de fritos, colocá-los na vitrine.

### Reposição do açucareiro

#### Procedimento

1. Colocar o açúcar refinado no açucareiro, usando um funil.
2. Assim que terminar a operação, limpar o açucareiro com um pano úmido e deixá-lo em seu lugar.

### Reposição de refrigerantes

#### Importante saber

- Não deixar faltar refrigerantes no estoque da padaria.
- Não misturar refrigerantes.
- Colocar os refrigerantes em pé.
- Se necessário, limpar os refrigerantes antes de colocá-los no *freezer*.



### **Reposição da vitrine**

#### **Procedimento**

1. Verificar a data dos produtos, caso estejam com a validade vencida, retirá-los e anotar no quadro de perdas.
2. Observar se os produtos estão bem distribuídos. Manter as bandejas sempre limpas e estocadas.

### **Reposição da fita da balança eletrônica**

#### **Importante saber**

- Não usar a balança sem a tampa.
- Caso a fita dispare, chamar o gerente.

#### **Procedimento**

1. Retirar o restante da fita anterior.
2. Colocar a fita de acordo com as orientações do desenho da máquina.
3. Prender a ponta da fita.
4. Caso a impressão emperre, verificar se a fita está no lugar.

### **Reposição do congelador de leite**

#### **Procedimento**

1. Separar o leite que sobrou do dia anterior e contá-lo.
2. Limpar o congelador, retirando com um pano e água o excesso de leite derramado. Passar uma bucha com sabão, retirando, em seguida, todo o sabão.
3. Colocar no congelador, primeiramente, o leite novo e, em seguida, o leite antigo (do dia anterior), de modo que os novos fiquem atrás dos antigos.
4. Limpar a parte de fora do congelador.

### **Reposição e organização do freezer**

#### **Importante saber**

- Seguir as especificações do desenho (mapa de distribuição).
- Manter o congelador limpo.
- Guardar os frios já abertos em sacolas fechadas.
- Trocar os fermentos quando ficarem velhos.
- Lavar a vasilha de fermento.
- Manter o saco (embalagem) das peças abertas sempre limpo.
- Não misturar ponta de queijo com ponta de outros produtos.



## **Reposição e organização de iogurte e sucos no congelador**

Importante saber

- Ao fazer a reposição, seguir a disposição do desenho (mapa de distribuição).
- Os iogurtes vencidos devem ser retirados para troca.
- Não colocar etiqueta de preço em cima da data de vencimento.
- Fazer rodízio de produtos.
- Separar os iogurtes por tipos diferentes.
- Colocar os produtos com os rótulos sempre para frente ou para cima.
- Colocar, na medida do possível, os produtos na mesma altura, para que tenham uma apresentação bonita.
- Repor produtos diariamente.
- Não colocar no congelador excesso de mercadorias.
- Deixar a tabela de preços dentro do congelador.
- Ao fazer a reposição diária, conferir a tabela de preços antes de colocar preço nos produtos.
- Antes de fazer a reposição, verificar se o produto está limpo. Caso não esteja, limpá-lo.
- Não colocar mercadorias no chão para retirar o preço.
- Ao retirar as etiquetas de preço, não jogá-las no chão, e sim na lixeira.
- Os canudinhos de sucos devem ser colocados em sacos plásticos ou presos à caixa com durex.
- Ao etiquetar, ter cuidado para não furar a embalagem dos produtos com a etiquetadora.
- Nunca colocar preços diferentes em um mesmo produto.
- Não deixar a porta do congelador aberta.
- Não tapar a ventilação do congelador.

## **Ordem do serviço**

Procedimento

1. Etiquetar todos os novos produtos que vão ser adicionados ao congelador.
2. Colocar os produtos novos sempre atrás dos antigos (que já estavam no congelador).
3. Retirar a água da gaveta que fica em baixo da geladeira.

## **Reposição e organização de laticínios na vitrine do congelador**

Procedimento

1. Antes de abrir a padaria, verificar se existe algum produto vencido ou que esteja perto de vencer. No caso de haver produto vencido, trocá-lo.
2. Estocar manteigas e margarinas sempre que for necessário. Colocá-las conforme o mapa de distribuição, não se esquecendo de afixar também os preços.
3. Ficar atento para não deixar faltar pudim e caçarola.



4. Os produtos devem estar bem distribuídos e a vitrine limpa.

### **Reposição de refrigerantes e cervejas para autosserviço**

Importante saber

- Não servir cerveja no balcão.
- No congelador, deixar sempre o rótulo da cerveja para frente.
- Colocar o refrigerante sempre em carreira.
- Não tapar a refrigeração do congelador.
- Manter a porta do congelador sempre fechada.
- Fazer rodízio (as garrafas antigas devem ficar expostas de maneira a serem consumidas antes que as recém-colocadas).
- Quando fizer a reposição, não deixar garrafas no chão para não atrapalhar a passagem dos clientes.
- Precificar todas as garrafas.
- Se necessário, limpar as garrafas antes de guardá-las.

Procedimento

1. Calcular a quantidade para adequar os espaços.
2. Repor de acordo com as dicas do desenho (mapa de distribuição).
3. Repor somente o que couber.
4. Caso não tenha a marca do refrigerante que terminou, repor com outra marca, para não deixar espaço vazio.
5. Retirar a água da gaveta que fica na parte de baixo da geladeira.

### **Reposição das peças de frios**

Procedimento

1. Retirar as peças que já estão no congelador e limpar o local.
2. Limpar e guardar as peças novas atrás das peças antigas. Lembrar que as antigas devem ser consumidas antes das novas, para evitar desperdício.
3. As "pontas" de mortadela, presunto, queijo e mussarela devem ser colocadas em sacolas plásticas dentro do congelador.
4. O congelador deve ser mantido sempre seco e limpo.

### **Reposição e utilização de sacolas**

Importante saber

- Embalar os pães em suas respectivas sacolas, conforme a quantidade.
- Somente colocar o pão doce na sacola de pão de sal se o cliente pedir.
- A turma da tarde deve repor embalagens para o turno da manhã, e vice-versa.



- As sacolas com defeito de cola devem ser consertadas para serem usadas novamente.
- Não embalar pães em sacolas rasgadas e sem cola.
- Não colocar excesso de sacolas fora do lugar previsto.
- Manter as sacolas arrumadas.

#### Procedimento

1. Repor as sacolas conforme o necessário.
2. Repor de acordo com o desenho (mapa de distribuição).
3. As sacolas que sobrarem devem retornar para o estoque, amarradas.

---

**Comunicação ITPC**

**(31) 2101-9999**

**[www.institutoitpc.org.br](http://www.institutoitpc.org.br)**

**[itpc@institutoitpc.org.br](mailto:itpc@institutoitpc.org.br)**

**Junho 2013**