



## PADRONIZAÇÃO DE SERVIÇOS DA INDÚSTRIA (MAPAS DE DISTRIBUIÇÃO)

Os quadros ou mapas de distribuição são uma forma eficaz e segura de transmissão de procedimentos estabelecidos dentro do setor de produção em uma panificadora. Eles explicitam a maneira como os produtos devem ficar dispostos no ambiente. Com isso garantem a inexistência de contra-ordens e possibilitam um treinamento permanente aos funcionários.

Os mapas de distribuição devem ficar afixados em local visível. Geralmente são colocados na parede ou no próprio local onde o trabalho é realizado (estante, porta do congelador, etc). Eles podem ser elaborados em folha de papel ofício e depois plastificados, para que não rasguem. Veja a seguir uma série de exemplos de mapas de distribuição que podem ser utilizados para padronizar serviços em padarias.

### ***Padronização da prateleira do setor de Matéria-prima***

Numa estante com quatro prateleiras, os produtos estão dispostos da seguinte forma (vista frontal):

|                 |                 |           |                 |  |                      |         |           |
|-----------------|-----------------|-----------|-----------------|--|----------------------|---------|-----------|
| Vitamina        |                 |           |                 |  | Fubá                 | Tempero | Coloral   |
| Creme de milho  |                 |           |                 |  | Fruta cristalizada   | Cremino | e         |
| Chocolate gran. |                 |           |                 |  | Passas               | Cremino | Diversos  |
|                 |                 |           |                 |  |                      |         |           |
| Óleo            | Açúcar refinado |           | Reforçador      |  | Trigo para quibe     |         | Anti-mofo |
|                 | Leite em pó     |           | Sal             |  |                      |         |           |
|                 |                 |           |                 |  |                      |         |           |
| Sal             | Açúcar refinado |           | Centeio e Aveia |  | Creme de milho       |         | Polvilho  |
|                 |                 |           |                 |  |                      |         |           |
| Claybon         |                 | Margarina |                 |  | Vitamina e côco puro |         |           |
|                 |                 |           |                 |  |                      |         |           |
|                 |                 |           |                 |  |                      |         |           |



### **Padronização da mesa no setor de Matéria-prima**

O *layout* do mapa de distribuição fica afixado próximo à mesa. A figura ao lado é a de uma mesa com os pés interligados por um compensado de madeira, vista frontalmente.

Balança

|      |                |          |          |        |
|------|----------------|----------|----------|--------|
| Ovos | Açúcar cristal | Biscoito | Polvilho | Fécula |
|------|----------------|----------|----------|--------|

### **Padronização das caixas de cerveja e refrigerante no setor de Vasilhames**

O quadro com o *layout* fica colado na parede em que as caixas são encostadas. A figura abaixo é a de uma fileira de caixas vista por cima.

|                            |                         |                              |                              |                              |                   |
|----------------------------|-------------------------|------------------------------|------------------------------|------------------------------|-------------------|
| Cx. de<br>cerveja<br>vazia | Cx. de Mineral<br>vazia | Cx. de Refrigerante<br>vazia | Cx. de Refrigerante<br>cheia | Cx. de Refrigerante<br>cheia | Pette<br>2 litros |
|----------------------------|-------------------------|------------------------------|------------------------------|------------------------------|-------------------|

### **Padronização das sacolas de plástico do setor de Embalagem**

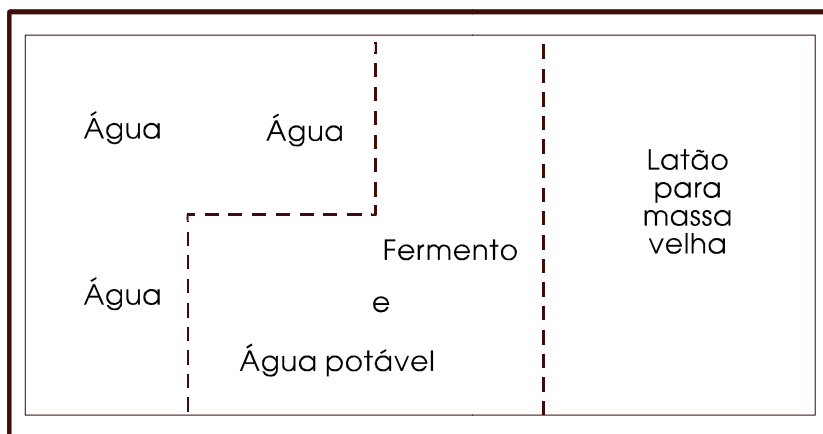
O quadro com o *layout* do mapa de distribuição fica na parede próxima à estante das embalagens de plástico. A figura a seguir é a de uma estante vista de frente.

|   |   |   |
|---|---|---|
| <b>Caixa com<br/>sacola 15 x 30</b><br>1 e 2 pães<br>enroladinho<br>bolo de laranja           | <b>Caixa com<br/>sacola 02</b><br>sacola bolo<br>4,5,6 pães<br>Torradeira/<br>Rosquinha | <b>Caixa com<br/>sacola 05</b><br>Sacola 08 pães doces<br>sacola de pizza |
| <b>Sacola</b><br>Sovado/hamburguer<br>Delícia/hamburguer<br>Delícia/bolinha<br>Trança/tatuzão | <b>Amarador</b>   | <b>Diversos</b>   |



### **Padronização do congelador do setor de Confeitaria e Salgados**

O quadro com o *layout* fica afixado na porta de abertura do próprio congelador. A figura abaixo é a de um congelador horizontal, visto por cima.



### **Padronização da estante de bolas no setor de Padaria**

O mapa de distribuição fica numa das laterais da estante. O exemplo a seguir se refere a uma estante com cinco prateleiras (visão frontal).





***O que deve ser lembrado ao se utilizar a comunicação visual***

- Os avisos, mapa de distribuição ou comunicados devem ser visíveis à distância.
- Devem estar colocados nos locais próximos de onde será executada a tarefa.
- Devem ser objetivos para que permitam um rápido entendimento.
- Devem contribuir para a criação de um local de trabalho motivador, arrumado e limpo.

---

***Comunicação ITPC  
(31) 2101-9999  
[www.institutoitpc.org.br](http://www.institutoitpc.org.br)  
[itpc@institutoitpc.org.br](mailto:itpc@institutoitpc.org.br)  
Março 2013***