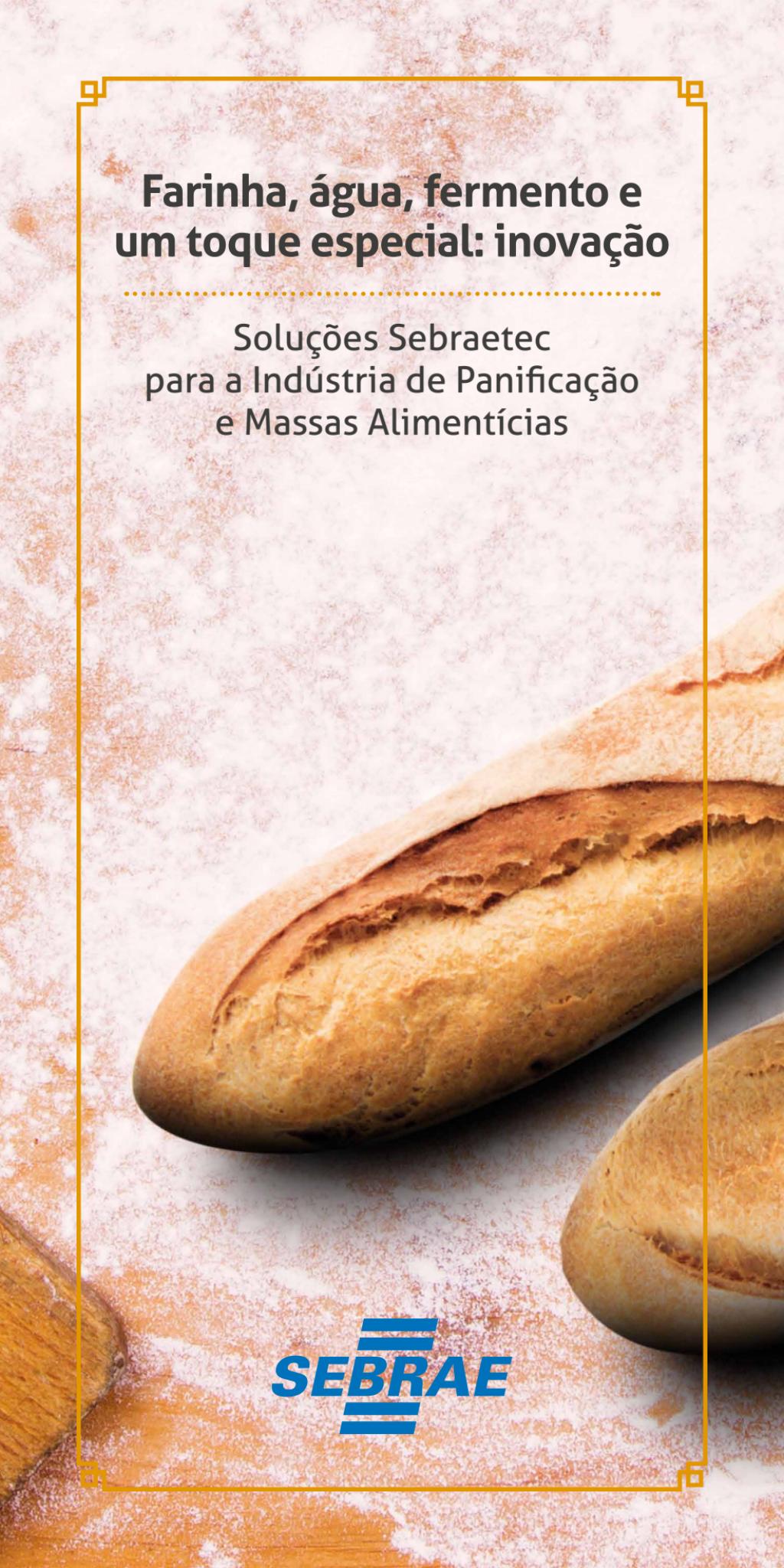


Farinha, água, fermento e um toque especial: inovação

Soluções Sebraetec
para a Indústria de Panificação
e Massas Alimentícias

A close-up photograph of several freshly baked bread loaves, possibly baguettes, resting on a surface dusted with flour. The bread has a golden-brown crust with some scoring or air holes visible.

SEBRAE

PARA O SEU NEGÓCIO CRESCER AINDA MAIS: INOVAÇÃO

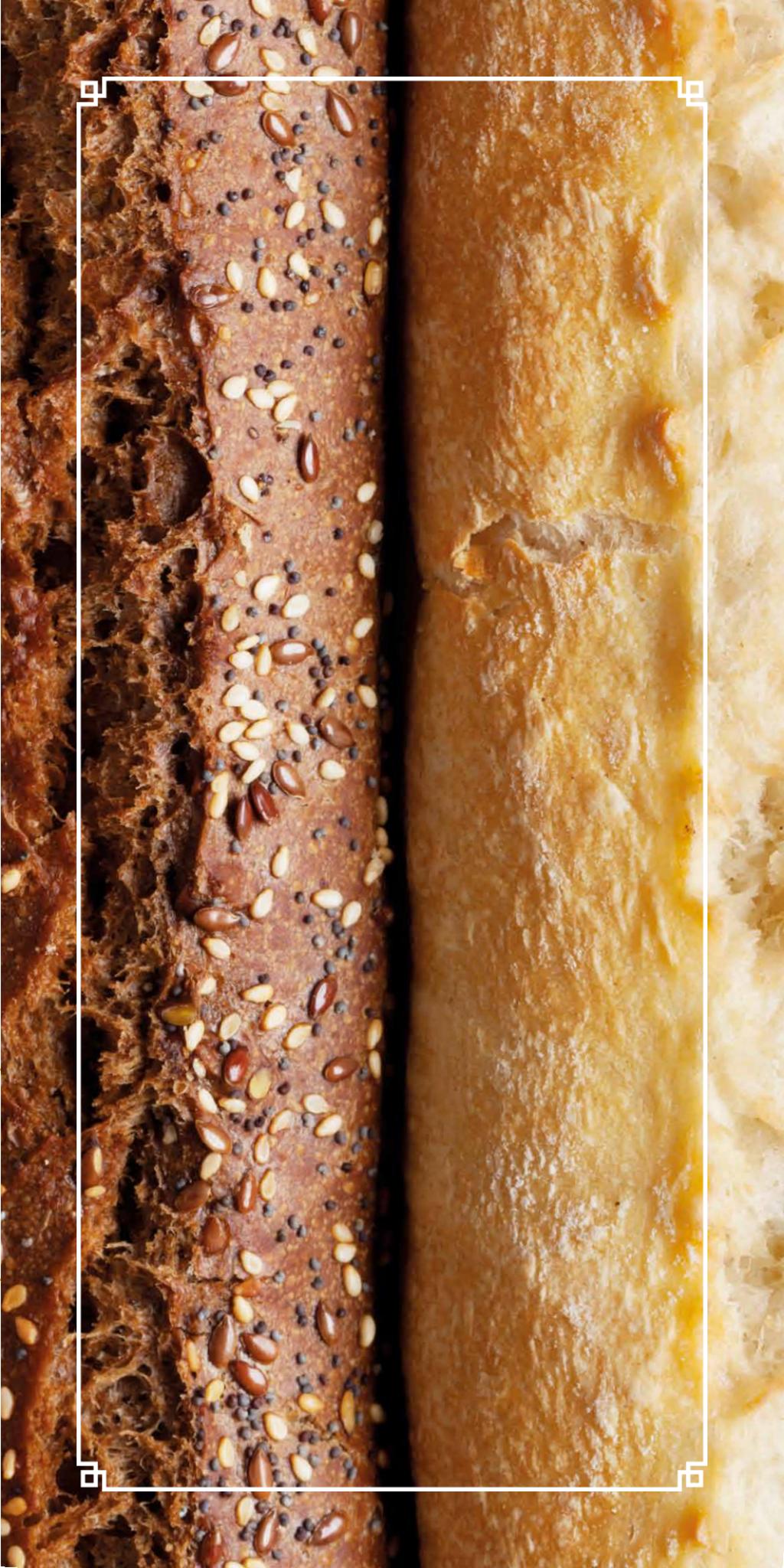
No mercado atual, com consumidores cada vez mais exigentes e concorrentes se qualificando, é imprescindível para sua empresa inovar. A inovação pode interferir diretamente na competitividade do seu negócio, entendendo que, para ser competitivo, é preciso gerar diferencial diante da concorrência, aumentando a atratividade junto ao consumidor, com ações contínuas que acompanham as mudanças do mercado. Para isso, sua empresa deve conhecer as expectativas e demandas dos clientes, e atuar de forma precisa para potencializar os atributos positivos.

O Sebraetec é um Programa de Serviços em Inovação e Tecnologia que visa atender às Micro e Pequenas Empresas que necessitam adequar seus produtos e/ou processos produtivos nas áreas de inovação e tecnologia.

O Sebrae Bahia apresenta a seguir soluções Sebraetec especialmente indicadas para o segmento de Panificação e Massas Alimentícias.

SOLUÇÕES COM SUBSÍDIO DE 70% DO SEBRAE

Conte com o Sebraetec para criar diferencial competitivo e se destacar no mercado.





BENEFÍCIOS PARA SUA EMPRESA

- Aumento da eficiência
- Inovação e melhoria na qualidade em produtos, processos, gestão, serviços e atendimento
- Implantação de boas práticas de produção
- Eliminação de desperdícios e redução de custos
- Adequação às normas e regulamentos vigentes

SOLUÇÕES PARA O SEGMENTO

Adequação à Norma ABNT NBR 16170 – Qualidade do Pão tipo Francês

Objetivo: Melhorar a qualidade do pão tipo francês a partir da avaliação das características externas, internas e sensoriais, como crosta, aparência, miolo, sabor, entre outras, por meio da adequação à Norma ABNT NBR 16170 – Panificação – Pão tipo Francês. Envolve uma análise acerca da qualidade do pão, intervenções no processo produtivo e comparação da qualidade dele depois dessa intervenção.

Entregas: Relatório, contendo registros fotográficos das amostras coletadas; Fichas de avaliação das amostras coletadas; Tabulação de dados coletados; Registro de não conformidades; Perfil da produção do pão; Análise de causas das falhas; Plano de Ação.

Análise de Processos Críticos nas Empresas de Panificação

Objetivo: Identificar os gargalos operacionais e introduzir novas ferramentas e melhorias nos processos que impactam na elevação da produtividade de sua empresa.

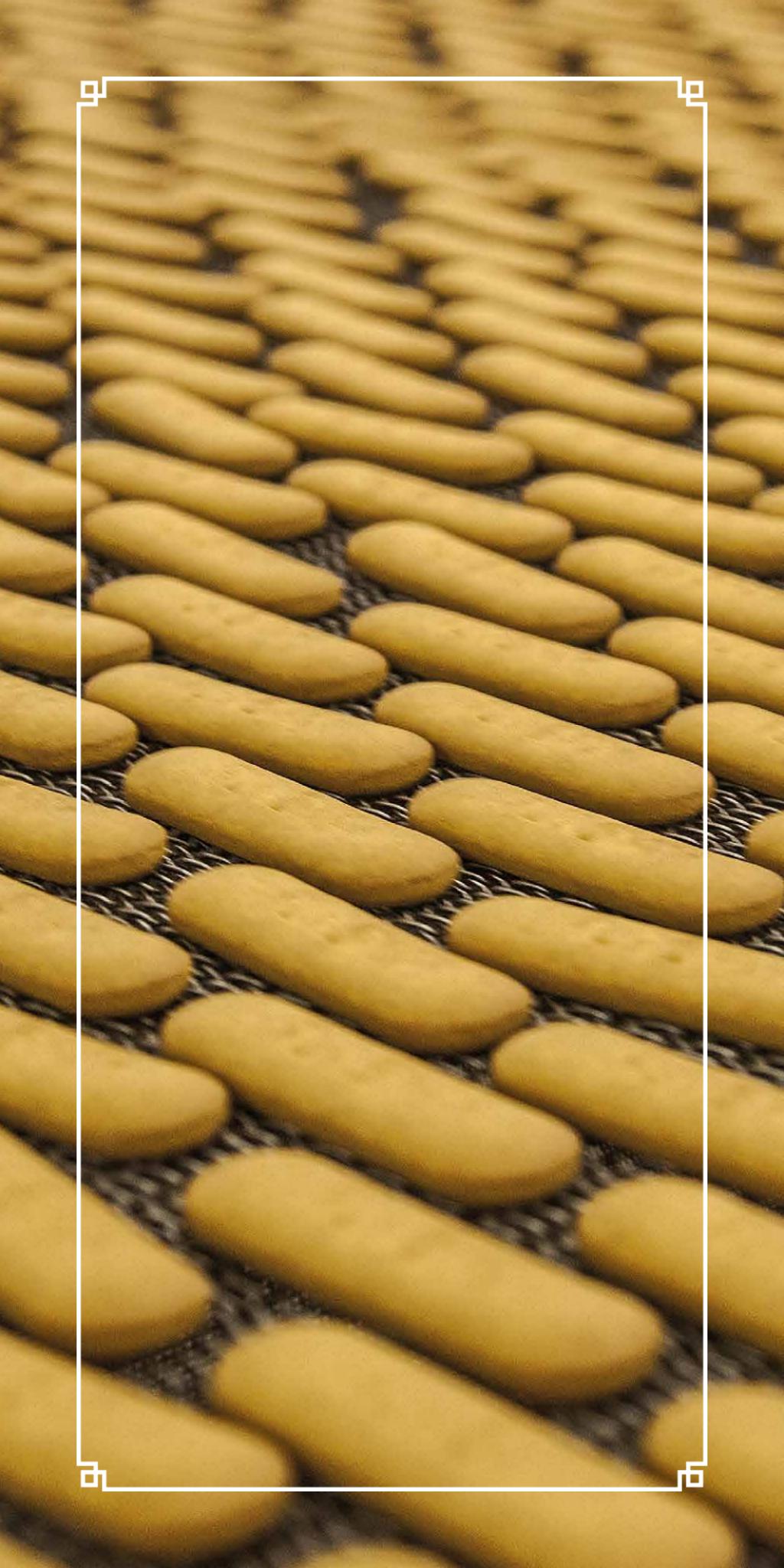
Entregas: Relatório Técnico em cópia impressa e meio eletrônico, contendo bases e premissas utilizadas, tarefas executadas, resultados obtidos, oportunidades de melhoria, plano, contendo ações a serem executadas, recomendações e conclusões; Certificados referentes às capacitações realizadas.

Avaliação e Melhoria de Layout

Objetivo: Introduzir novos layouts ou melhorar aqueles existentes por meio de procedimentos lógicos, reduzindo os deslocamentos e custos de produção, com a eliminação de passivos e maximização dos recursos disponíveis, incrementando, desta forma, a produtividade, o lucro e a competitividade da sua empresa.

Entregas: Layout revisado ou novo layout em cópia impressa e meio eletrônico, contendo as modificações propostas; Relatório Técnico ou Memorial Descritivo, contendo as bases e premissas adotadas que fundamentaram as medidas sugeridas e os respectivos ganhos esperados, recomendações e conclusões.





Design de Ambiente – Fachada

Objetivo: Promover maior competitividade à sua empresa, tornando seus ambientes mais planejados e estimulantes ao processo de compra e venda, considerando aspectos como: fachada, funcionalidade, estética, mercado e comportamento do consumidor.

Entregas: Planificação 2D da fachada; Projeto em 3D, contendo as renderizações fotográficas da fachada proposta, detalhamento técnico de mobiliários, de expositores e da sinalização, se houver; CD ou DVD, contendo renderização 3D do projeto em vídeo HD (passeio virtual), demonstrando como ficará a fachada.

Design de Ambiente – Layout Interno

Objetivo: Promover maior competitividade à sua empresa, tornando seus ambientes mais planejados e estimulantes ao processo de compra e venda, considerando aspectos como: layout, funcionalidade, estética, mercado e comportamento do consumidor.

Entregas: Planificação 2D dos ambientes; Projeto em 3D, contendo as renderizações fotográficas dos ambientes em que foram realizadas as intervenções, detalhamento técnico de mobiliários, de expositores e da sinalização, se houver; CD ou DVD, contendo renderização 3D do projeto em vídeo HD (passeio virtual), demonstrando como ficarão os ambientes.

Desenvolvimento de Produtos Panificáveis

Objetivo: Apoiar a sua empresa no desenvolvimento de um novo produto para ampliação do portfólio.

Entregas: Relatório, contemplando a descrição do processo, matérias-primas, insumos e equipamentos necessários, balanceamento e padronização do novo produto.

Desenvolvimento de Rótulos e Embalagens

Objetivo: Agregar mais valor ao produto por meio da melhoria da sua visibilidade, promovendo o seu adequado armazenamento, a disponibilidade de informações acerca do mesmo e, por conseguinte, tornando-o mais vendável ao mercado.

Entregas: Peças de Rótulos e Embalagens desenvolvidas em Mídia Digital.

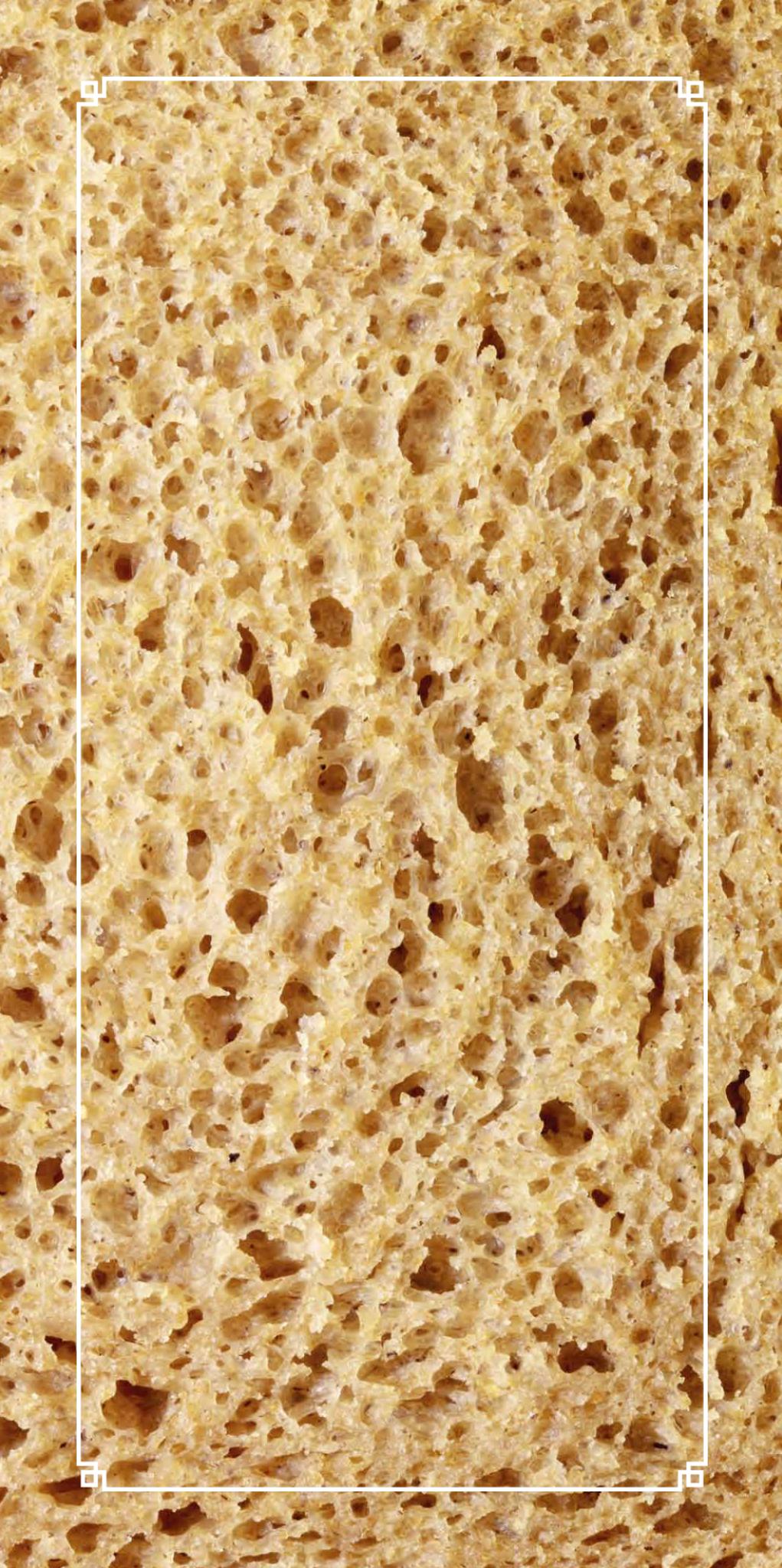
Implantação de Boas Práticas de Fabricação para Empresas de Panificação

Objetivo: Capacitar e apoiar na implantação/revisão de boas práticas, contemplando elaboração de Manual de Boas Práticas de Fabricação, procedimentos operacionais e repasse técnico para sua equipe.

Entregas: Relatório de Auditoria, contendo Plano de Ação para melhoria e registros fotográficos, Manual de Boas Práticas de Fabricação e Procedimentos Operacionais.







Melhores Práticas para Alimentação, Confeitaria e Panificação

Objetivo: Sistema de consultorias e treinamentos distribuídos em: Mapeamento dos custos dos produtos e indicadores de produtividade; Desenvolvimento da equipe de trabalho; Eliminando desperdício na panificação; Estruturação dos processos produtivos; Padronizando processos e desenvolvimento de novos produtos; Organização da operação de vendas; Estratégias para comercialização dos produtos.

Entregas: Relatório final, com exposição das ações adotadas, ações propostas, oportunidade de melhorias, pontos críticos necessários para implantação de melhores práticas para alimentação, confeitaria e panificação.

Padronização de Produtos Panificáveis

Objetivo: Apoiar a sua empresa na padronização dos produtos, com a adequação das formulações já existentes conforme normas de qualidade e de segurança.

Entregas: Relatório final, contemplando Memorial Descritivo dos Produtos Padronizados.

Planejamento da Manutenção de Equipamentos de Panificação

Objetivo: Fornecer consultoria para sistematização de ações preventivas, visando aumentar a disponibilidade e confiabilidade dos equipamentos do segmento de panificação.

Entregas: Plano de manutenção do equipamento, com todas as informações necessárias para o planejamento, execução e controle da manutenção.

Produtividade e Melhoria de Produto Panificável

Objetivo: Apoiar a sua empresa na otimização do processo produtivo e no aumento da produtividade, através da aplicação da ferramenta de Manufatura Enxuta em uma linha de produção pré-definida, adequando e balanceando tecnicamente um produto da linha trabalhada.

Entregas: Relatório técnico, contemplando informações do produto padronizado; Indicadores do Estado Presente e Futuro; Descrição das oportunidades de melhoria e intervenções realizadas; Produtividade alcançada.

Programa Alimentos Seguros – Setor Indústria

Objetivo: Capacitar e apoiar na implantação e adoção de boas práticas, procedimentos operacionais padronizados e análise de perigo, visando, de modo preventivo, garantir a qualidade do produto final de sua empresa.

Entregas: Relatório com orientações necessárias para melhoria da qualidade no processo de fabricação dos produtos; Capacitação dos colaboradores em Boas Práticas; Relatório, descrevendo a Implantação das Boas Práticas em conformidade com a NBR 15635; Manual de Boas Práticas; Procedimentos Operacionais Padronizados; Controles Operacionais Essenciais.



Rotulagem de Produtos

Objetivo: Apresentar as informações necessárias ao consumidor e atender aos requisitos legais exigidos por órgãos regulamentadores relacionados ao produto a ser rotulado, como: Anvisa - Agência Nacional de Vigilância Sanitária, MAPA - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, INMETRO - Instituto Nacional de Metrologia, Código de Defesa do Consumidor e órgãos correspondentes locais.

Entregas: Relatório Técnico, contendo todas as informações necessárias à elaboração de rotulagem do produto.

Saúde e Segurança no Trabalho (PPRA/PCMSO)

Objetivo: Atender às necessidades legais da sua empresa, através da avaliação e diagnóstico das condições de trabalho, para prevenir doenças ocupacionais a partir do adequado tratamento técnico-legal e, principalmente, da verificação das medidas de controle coletivas/individuais necessárias à eliminação ou neutralização/atenuação dos riscos.

Entregas: Documento do Programa de Prevenção de Riscos Ambientais (PPRA) e Documento do Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO), contendo Plano de Ação.

Entre em contato com o Sebrae mais próximo e contrate o Sebratec ou ligue para 0800 570 0800.





*Serviço de Apoio às Micro e
Pequenas Empresas Bahia*

Marcos/2017

www.ba.sebrae.com.br **0800 570 0800**



SebraeBahia