

MELHORIA DE PROCESSO PARA ALIMENTAÇÃO, PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA

1. Tema

Produção e qualidade

2. Subtema

Mapeamento e melhoria de processos

3. Categoria de serviço

Acesso a Serviços de Terceiros

4. Tipo de serviço / instrumento

Consultoria tecnológica / Acesso a serviços tecnológicos

5. Modalidade

Presencial

6. Público alvo

MEI, ME, EPP

7. Setor indicado

Comércio, Indústria, Serviços

8. Macrosssegmento

Alimentos e Bebidas

9. Descrição

ETAPA 01 | ALINHAMENTO DA PROPOSTA

Realizar reunião de abertura junto ao cliente, para nivelamento do escopo do trabalho e validação do planejamento de execução dos serviços, composto de cronograma resumido com os principais eventos, agendas de reuniões e

definição dos responsáveis pelo acompanhamento dos serviços por parte do cliente e da prestadora de serviço tecnológico.

ENTREGA ETAPA 01: Documento contendo os responsáveis pela prestação do serviço, o escopo do serviço, o plano de ação com o cronograma das atividades e outros aspectos acordados entre as partes, assinado pela Empresa Demandante.

ETAPA 02 | DIAGNÓSTICO E MAPEAMENTO DOS PROCESSOS

Diagnóstico da empresa e mapeamento dos processos, observando os seguintes aspectos, quando aplicáveis:

- Medição da eficiência real x teórica;
- Comparação da capacidade produtiva e/ou de atendimento x demandas de mercado;
- Levantamento das sequências dos fluxos operacionais dos produtos;
- Identificação de gargalos no processo;

ENTREGA ETAPA 02:

- Relatório do diagnóstico da empresa, contendo: fluxos operacionais dos produtos; mapeamento descrevendo o fluxograma de processos, balanços, requisitos de matérias primas (entradas) e produtos (saídas); Identificação das principais variáveis de cada processo;
- Documento de avaliação e dimensionamento de capacidade produtiva e/ou de atendimento;

ETAPA 03 | CONSULTORIA DE MELHORIA DE PROCESSOS

Com base no(s) diagnóstico(s) realizado(s) na etapa anterior, deve-se organizar as informações e orientar a empresa para o processo de melhoria do layout produtivo, como recomendado:

- Propor ações de reestruturação dos processos produtivos para aumento de capacidade e redução de gargalos;
- Avaliação dos custos de produção identificando margem de lucro dos produtos através da utilização de planilhas e ferramentas que possibilitem o cálculo de margem e preço de venda;
- Propor estratégias para aumento da margem de lucro (redução de custos, desperdícios, tempos de processamento, maximização de sinergias), sem contudo comprometer a qualidade do produto ou nível de atendimento;
- Documento de padronização de processos operacionais (Procedimento Operacional Padrão - POP).
- Propor indicadores de processo chave (custo, qualidade, produtividade, segurança) que possibilite o acompanhamento e análise dos processos existentes e potenciais tomadas de decisões.
- Propor otimização do mix de produtos.

ENTREGA ETAPA 03: Relatório definitivo contendo a consolidação de todas as etapas desenvolvidas na consultoria, validado junto ao cliente. O documento deve conter observações, análise do problema, plano de ação contendo ações executadas, ações propostas, resultados e plano de melhoria contínua.

10. Benefícios e resultados esperados

O objetivo desta consultoria é capacitar as empresas dos segmentos de alimentação, panificação e confeitaria nas melhores práticas de gestão produtiva, através de diagnóstico, análise de informações, mapeamento de processos, visando o acompanhamento da implantação de melhorias das rotinas operacionais e de gestão produtiva, tendo como objetivo:

- Gestão produtiva estruturada voltada para resultados através da estruturação de processos, mapeamento de custos, desenvolvimento de pessoas, organização e estratégia para atingir resultados
- Acompanhamento de desempenho com base em indicadores estratégicos;
- Foco na melhoria contínua;
- Aumento da competitividade;
- Conquista de novos mercados.
- Menor perda de tempo com o manuseio de materiais;
- Menor congestionamento nos postos de trabalhos;
- Treinamento e controle facilitado;
- Redução de material utilizado em processo, menos desperdício;
- Redução do tempo entre processos;
- Redução de custos;
- Redução da ociosidade de máquinas e funcionários.

11. Estrutura e materiais necessários

-

12. Responsabilidade da empresa demandante

1. Aprovar a proposta do Sebrae, valores e condições de pagamento;
2. Conhecer e validar a proposta de trabalho, o escopo das etapas e as entregas do prestador de serviço;
3. Disponibilizar agenda prévia para visitas, reuniões e atividades propostas pelo prestador de serviço.
4. Fornecer informações técnicas sobre os processos, produtos ou serviços ao prestador de serviço para o desenvolvimento do trabalho;
5. Acompanhar o prestador de serviço em visita(s) técnica(s) aos espaços físicos, se previsto no escopo do trabalho;
6. Avaliar o serviço prestado.

13. Responsabilidade da prestadora de serviço

1. Realizar reunião para alinhamento e apresentação das atividades previstas;
2. Analisar a demanda e as informações fornecidas pela empresa;

3. Elaborar proposta, escopo de trabalho, cronograma das etapas do projeto, agenda de reuniões e atividades, sendo necessário validar com a Empresa Demandante;
4. Fornecer as entregas previstas, validadas pela empresa demandante, ao Sebrae.
5. Cumprir com as obrigações previstas no Regulamento do Sebraetec.

14. Perfil desejado da prestadora de serviço

Corpo técnico formado por Engenheiro de Alimentos, Eng. Produção ou área correlata.

15. Pré-diagnóstico

1. Quais são os principais produtos/serviços da empresa?
2. Qual é a capacidade de produção mensal?
3. Quantos colaboradores estão envolvidos no processo?
4. Qual é o gargalo da produção (se já estiver identificado)?
5. Quais são os principais processos da empresa?
6. A empresa já possui algum método formal de gestão implementado?
7. Existe algum sistema de controle da produção?
8. Existe um sistema informatizado?
9. Quais serviços (aperfeiçoamento do processo, mapeamento dos processos, identificação dos custos industriais, etc.) são desejados?
10. Qual é o principal benefício (redução de perdas, redução de custo, qualidade, etc.) esperado?

16. Observações

1. Os valores dos honorários apresentados devem incluir todas as despesas com impostos e encargos sociais, conforme legislação tributária em vigor, que possa incidir sobre o objeto da proposta;
2. Despesas adicionais com terceiros (direitos autorais, fotografias, hospedagem, imagens, registro de domínio, revisões, textos, conteúdo dinâmico, entre outros) ficam a cargo exclusivo do cliente e devem ser previamente autorizadas por ele durante a validação da proposta de trabalho;
3. É de responsabilidade do prestador de serviço todo o projeto, da concepção à aprovação do cliente;
4. O prestador de serviço não pode ser responsabilizado por erros de terceiros contratados pelo cliente.

HISTÓRICO DE ALTERAÇÕES			
Versão	Data	Link	Responsável
1	10/04/19	https://datasebrae.com.br/wp-content/uploads/2019/04/Melhoria-de-Processo-para-Alimenta%C3%A7%C3%A3o-Panifica%C3%A7%C3%A3o-e-Confeitaria-MMP14011-1.pdf	
2	15/05/19	https://datasebrae.com.br/wp-content/uploads/2019/05/Melhoria-de-Processo-para-Alimenta%C3%A7%C3%A3o-Panifica%C3%A7%C3%A3o-e-Confeitaria-MMP14011-2.pdf	Carlos Henrique Blanco de Oliveira