



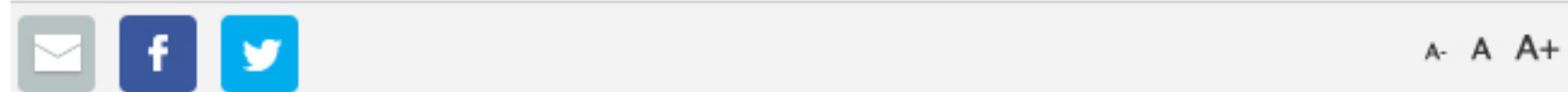
SINDEPAN - MS
Sindicato das Indústrias de Panificação e Confeitaria do Estado de Mato Grosso do Sul
[Associe-se](#) [Contato](#)



O que você procura?

HOME | O SINDICATO | NOTÍCIAS | BIBLIOTECA

NOTÍCIAS



DE OLHO NA REDUÇÃO DE CUSTOS

03/08/2017
Por: Revista Ampão



Quatro panificadoras podem economizar juntas mais de um milhão por ano ao implantar programa para a redução de custo e desperdício.

Reduzir custo não é apenas fazer cortes, mas aproveitar o potencial das ferramentas, pessoas e insumos e apresentar os mesmos resultados com menos despesas. Para auxiliar os panificadores nessa tarefa, o Instituto de Competências Empresariais, em parceria com o SEBRATEC e a Ampão, desenvolveram o programa Lean Manufacturing – Melhoria Contínua. Essa metodologia tem como base o enfrentamento de sete focos de desperdício: super-produção, tempo de espera, transporte, excesso de processamento, inventário, movimento e defeitos. O objetivo foi propor melhorias que proporcionem retorno financeiro para as micro e pequenas empresas, aumentando a produtividade, reduzindo o desperdício e elevando o nível de qualidade nos produtos e serviços ofertados ao mercado.

As panificadoras Forno d' Oro, Belo Pães, Trigo Nobre e São Geraldo aceitaram o desafio e participaram da formação de outubro de 2016 a janeiro de 2017. O curso foi estruturado em 48 horas, em treinamentos práticos, consultorias e foco na produtividade, qualidade e logística. Dividido em quatro etapas, ele identificou os problemas, planejou as ações e as implementou e fez o controle e mensuração de resultados. Por meio do programa foram identificadas 201 oportunidades de melhorias nas empresas participantes. A partir das mudanças, estima-se que, em 2017, as panificadoras economizarão juntas R\$ 1.140.000,00.



Na padaria Belo Pães, foram identificados 51 itens que precisam ser melhorados. Entre eles, a redução do retrabalho na produção de alimentos por falta de padrão; a necessidade de aumentar a produtividade global, organizar o posto de trabalho e promover a gestão da liderança e desenvolvimento de pessoas; a implementação da gestão de qualidade dos produtos e processos; a melhoria na eficiência do controle de estoque; e o uso de controles de gestão financeira e de eficiência da produção.

Com a implementação de várias ações buscando essas melhorias, os resultados já são visíveis, pois a produtividade na empresa aumentou 36%. A panificadora também conseguiu reduzir o consumo de energia, otimizar a organização da câmara fria e melhorar a gestão administrativa com a realocação de cargos, funções e funcionários. A gerente da Padaria Belo Pães, Irma de Lima, também comemora a redução de 15% nos custos mensais da padaria. "A gente compreendeu a necessidade de ter os números relacionados às vendas, às perdas e aos funcionários. Conseguimos alcançar uma visão sobre indicadores e como desfrutar melhor do que já temos", explica.

O gerente-geral do Instituto de Competências Empresariais, **Frederico Buss**, acredita na continuidade do programa de forma independente nas padarias. "Como é um programa de melhoria contínua, eles vão ter a capacidade e o conhecimento para fazer isso com novos problemas e perdas que que surgirão com o tempo. A receita do bolo fica com eles, pois eles aprendem a metodologia, executam e depois podem replicar isso", aponta. Além disso, durante o curso os empresários não atuaram em todas as oportunidades de melhoria, mas com o conhecimento adquirido têm a fórmula para explorar todo o potencial da empresa.

De acordo com o analista do SEBRAE, Anderson Gonçalves de Freitas, "Desenvolver uma lógica que otimize o tempo e custo aplicado em cada ambiente da padaria é um fator essencial para uma atuação mais competitiva das empresas no mercado". Ao ter como mensurar os indicadores, fica mais claro para o empresário saber onde atuar e qual o plano de ação a ser desenvolvido para melhorar o desempenho da empresa como um todo.

O SEBRAE também elaborou uma cartilha de gestão de custos para redução de ineficiência operacional com dicas importantes para o setor. Para Anderson, as sugestões podem contribuir para a rotina administrativa, mas sempre é preciso ir além. "As dicas isoladas são indicativos para a gestão, mas o que faz a diferença é a atitude que o empresário precisa ter, com pró atividade de implementar as ferramentas necessárias em seu estabelecimento", concluiu.

DEIXE SEU COMENTÁRIO

NOME

E-MAIL não será exibido para as outras pessoas

MENSAGEM

Caracteres restantes 1024

ENVIAR

0 comentários

Nenhum comentário, seja o primeiro a comentar!

PORTAL DA
INDÚSTRIA
BRASILEIRA

CANAIS OFICIAIS



- IMPRENSA

CONTATO

MAPA DO SITE

POLÍTICA DE PRIVACIDADE

LDO SENAI

LDO SESI
- EMPRESAS

SESI EDUCAÇÃO E QUALIDADE DE VIDA

SENAI EDUCAÇÃO E INOVAÇÃO

IEL CONHECIMENTO PARA A COMPETITIVIDADE EMPRESARIAL

- SERVIÇOS
- BANCO DE TALENTOS

EDITAIS E LICITAÇÕES

CADASTRO DE FORNECEDORES

FEDERAÇÕES
SINDICATOS
ADMINISTRAÇÃO

ENDEREÇO
Sindicato das Indústrias de Panificação e Confeitaria do Estado de Mato Grosso do Sul
Rua João Rosa Pires, 575
Amambai, Campo Grande - MS
CEP: 79008-050
Fone/Fax: 67- 3324-1963