



CADEIA DE SUPRIMENTOS

Amanda M e Nicole S

Gestão de operações



INDICADORES DE CONTROLE



Indicador: Produtividade da Panificadora

Fórmula:

Produtividade= produção total (kg) dividido pelas horas trabalhadas

Descrição:

Mede quantos kg são produzidos por hora, indicando a eficiência da equipe.

Aplicação:

Registrar produção e horas diariamente, calcular o indicador e comparar com uma meta para avaliar desempenho.

INDICADORES DE CONTROLE



Indicador: Perdas por Validade/Erros (resumido)

Fórmula:

$\text{Perdas (\%)} = \text{Quantidade pedida} \div \text{produção total} \times 100$

Descrição:

Mede o percentual de produtos descartados por vencimento, erro de produção ou qualidade inadequada.

Aplicação:

Registrar diariamente o que foi produzido e o que foi perdido, calcular o percentual e acompanhar para reduzir desperdícios e melhorar processos.

INDICADORES DE CONTROLE



Indicador: Quebras de Equipamentos

Fórmula:

$$\text{Taxa de Quebras (\%)} = \frac{\text{Tempo de Equipamento Parado}}{\text{Tempo Total Disponível}} \times 100$$

Descrição:

Mede o quanto os equipamentos ficaram parados por falhas ou quebras, indicando a confiabilidade e manutenção dos equipamentos.

Aplicação:

Registrar o tempo total disponível e o tempo parado por falhas. Calcular o percentual e acompanhar para reduzir paradas, melhorar manutenção e evitar prejuízos.

INDICADORES DE CONTROLE



Indicador: Tempo Médio de Produção

Fórmula:

Tempo Médio de produção = Tempo de produção dividido pela quantidade produzida

Descrição:

Mostra quanto tempo, em média, é gasto para produzir cada item ou kg.

Aplicação:

Controlar o tempo gasto na produção e dividir pela quantidade produzida para identificar lentidão ou melhorias no processo.

INDICADORES DE CONTROLE



Indicador: Giro de Estoque

Fórmula:

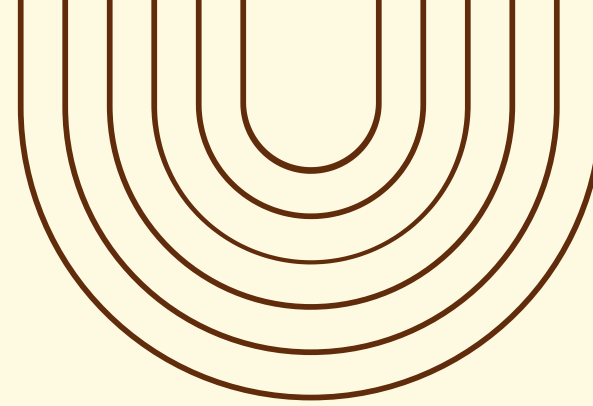
Giro de Estoque = Custo ou vendas dividido pelo estoque médio

Descrição:

Indica quantas vezes o estoque é renovado no período, ajudando a evitar excesso ou falta de produtos.

Aplicação:

Acompanhar entradas e saídas de estoque para manter equilíbrio e reduzir perdas.



..... **KPIS**

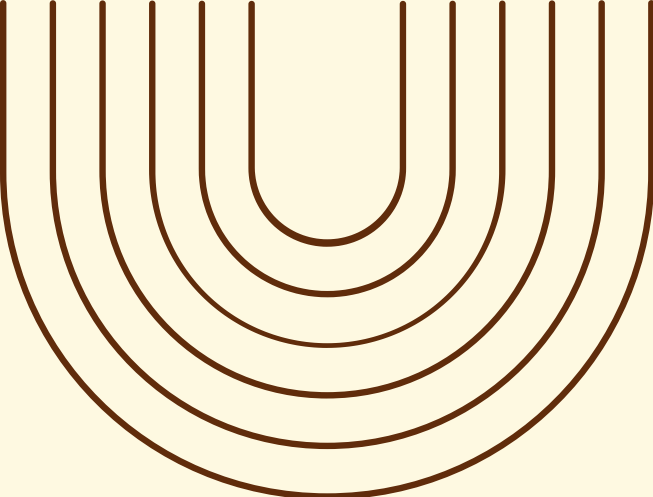
Venda - Vai falar quanto a padaria vendeu em 1 dia

Lucro - Quanto do dinheiro sobrou

Clientes por dia - Quantas pessoas compram

Desperdício - Quantos alimentos não foram comprados, então tiveram que ser jogados fora.

Produtos mais vendidos - Itens que os clientes mais compraram



PLANO DE ESCOLHA DE FORNECEDORES



Farinha de trigo - Escolher um lugar que tenha uma boa qualidade e um preço barato

Leite e manteiga - Comprar marcas boas com preços pequenos

Embalagem - Comprar em grande quantidade para ganhar descontos

Ingredientes frescos - Comprar de produtores da região

Equipamentos - Escolher os de qualidade

Maquinhas - Escolher empresas que dão garantia

PLANEJAMENTO PARA MONITORAR SISTEMA LINEAR

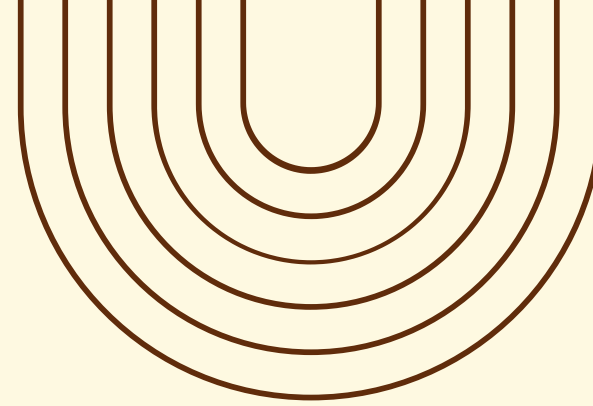


Acompanhar a produção todos os dias
Ver se todas as etapas estão funcionando
Controlar o tempo e a quantidade produzida
Notar os erros
Fazer ajustes para melhorar a produção

PLANO DE CONTROLE DE FORNECEDORES

Conferir a qualidade dos produtos recebidos, ver se as entregas chegaram no prazo, comparar os preços para gastar menos, controlar a quantidade comprada e comprar de fornecedores confiáveis





..... **QUESTIONARIO PARA AVALIAÇÕES DE FORNECEDORES**

Os produtos chegam em boas condições?
Os produtos possuem validade adequada?
As entregas são feitas no prazo combinado?
Há falta de produtos nas entregas?
O fornecedor responde rápido quando necessário?
O atendimento é educado e eficiente?
O custo-benefício do fornecedor é bom?
Você recomendaria este fornecedor?

PROCESSO

Pão

1. Separação dos ingredientes — 5 min
 2. Mistura da massa — 10 min
 3. Descanso da massa — 15 min
 4. Divisão da massa — 10 min
 5. Modelagem dos pães — 15 min
 6. Fermentação — 1 hora
 7. Corte da massa — 5 min
 8. Forneamento — 25 min
 9. Resfriamento — 20 min
- Tempo total: aproximadamente 2h45min.



PROCESSO

Pão de queijo

1. Separação dos ingredientes — 5 min
 2. Mistura dos ingredientes — 10 min
 3. Escaldamento do polvilho — 5 min
 4. Adição dos ovos e queijo — 10 min
 5. Modelagem dos pães de queijo — 15 min
 6. Descanso da massa — 10 min
 7. Forneamento — 30 min
 8. Resfriamento — 15 min
- Tempo total: aproximadamente 1h40min.



..... MATERIA-PRIMA



Pão francês:
Farinha de trigo
Água
Fermento
Sal
Açúcar

Pão de queijo:
Polvilho
Queijo
Leite
Ovos
Óleo

RECURSOS NECESSARIOS

Forno

Batedeira

Funcionários para fazer o pão

Energia (luz para as maquinas funcionarem)

Mesas para o preparo

Utensílios (colher, avental e entre outros)

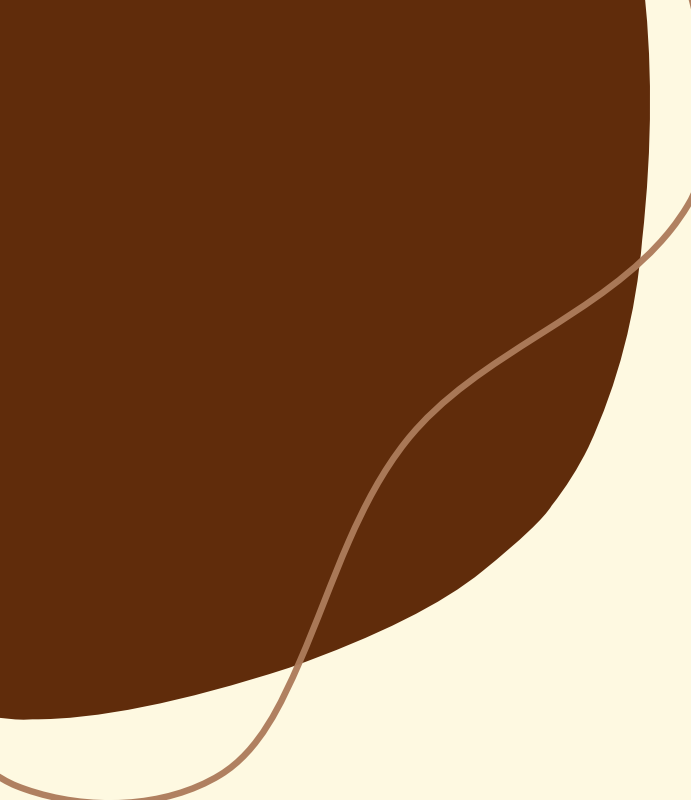
Embalagens



PLANO DE MUDAR DE SISTEMA EMPURRADO PARA PUXADO

- Produzir somente o necessário
- Evitar o desperdício, tanto de ingredientes quanto de produtos
- Organizar melhor a produção
- Fazer produtos que os clientes procuram
- Controlar estoque para não sobrar produtos (não ter desperdícios)
- Melhorar o tempo da produção





OBRIGADA!

Amanda M. e Nicole S.

