



CADEIA DE SUPRIMENTOS

PANIPAO

OBJETIVO

- Monitorar e controlar os processos de produção.
- Garantir a redução de perdas.
- Eficiência produtiva maior.
- Melhor planejamento de produção.
- Qualidade dos produtos.



CARACTERÍSTICAS

- Panificadora industrial
- Uma produção de 3.000 a 4.000, diariamente.
- Principais produtos: Pães de forma e Pães sovados.
- Público-alvo: Moradores locais de classe média.



CRITERIOS PARA FORNECEDORES

CRITERIO	PESO	O QUE AVALIAR?
Qualidade do produto	30%	Padronização, rendimento, volume, maciez e performance no pão
Regularidade entre lotes	20%	Estabilidade da matéria-prima e constância de qualidade
Prazo e confiabilidade de entrega	15%	Pontualidade, frequência e disponibilidade de estoque
Preço/custo beneficio	15%	Preço competitivo considerando rendimento e perdas
Suporte técnico	10%	Atendimento, rapidez e suporte operacional
Condições comerciais	5%	Prazo de pagamento, negociação e desconto por volume
Documentação e segurança alimentar	5%	Licença sanitária, ficha técnica e rastreabilidade

RANKING DE FORNECEDORES

AGRÁRIA.

Localização: Guarapuava.

A Agrária é uma das referências mais fortes do mercado quando o assunto é farinha para panificação industrial. Tem um padrão muito estável e entrega excelente resultado principalmente em pão de forma. É uma opção mais premium, mas compensa pela consistência e qualidade.

Pontos fortes:

- Farinha muito estável
- Excelente volume e maciez
- Ótima para produção em escala
- Baixa variação entre lotes



NOTA FINAL: 8,9

RANKING DE FORNECEDORES

GRUPO ALFA TRIGOS.

Localização: Limeira.

O Alfa Trigos se destaca pelo equilíbrio entre qualidade, preço e logística. É uma escolha muito segura para empresas de São Paulo que precisam de entrega rápida e boa padronização.

Pontos fortes:

- Excelente logística
- Boa performance para pão sovado
- Preço competitivo
- Atendimento eficiente



NOTA FINAL: 8,8

RANKING DE FORNECEDORES

MOINHO TRADIÇÃO.

Localização: Cascavel.
Fornecedor bastante confiável para produção industrial.
Tem boa regularidade e costuma atender bem operações maiores.

Pontos fortes:

- Boa estabilidade
- Produção industrial forte
- Bom rendimento



NOTA FINAL: 8,5

RANKING DE FORNECEDORES

FERMENTECH.

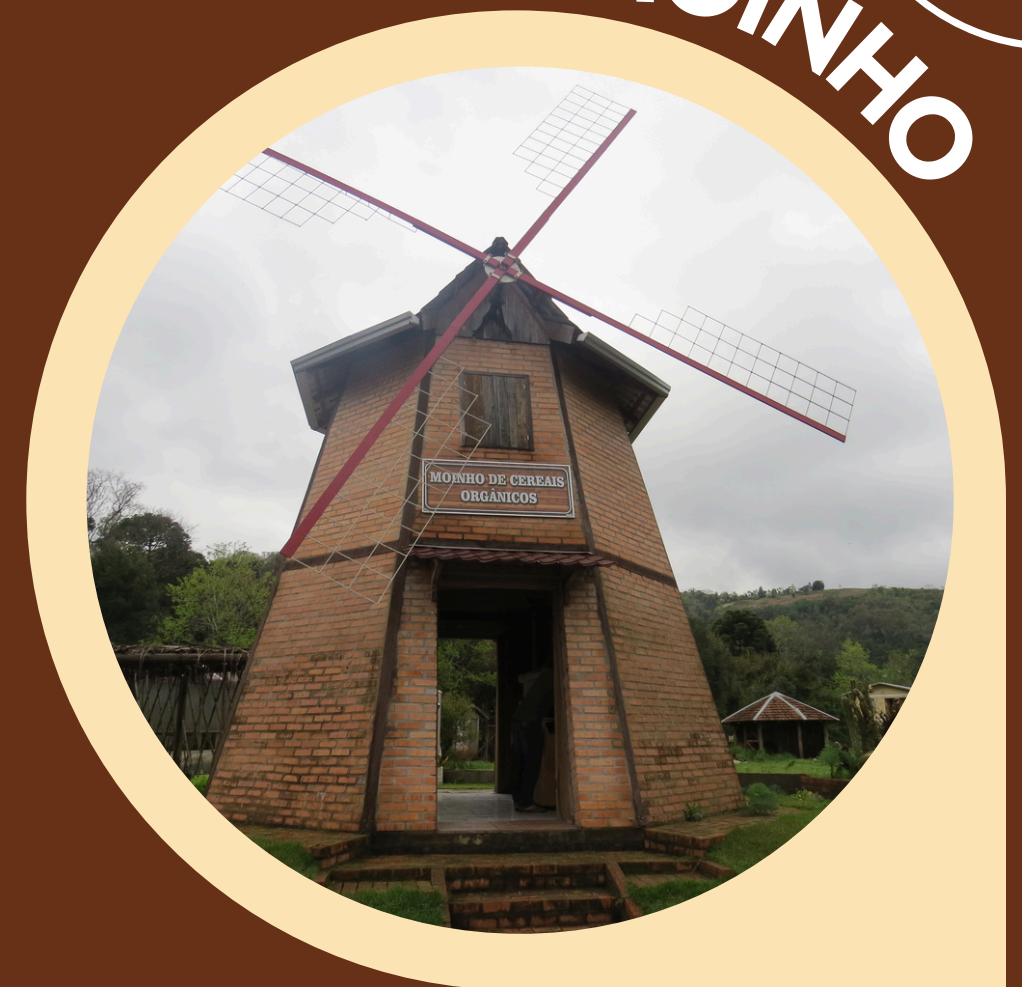
Localização: São Paulo.

Muito forte na parte técnica. Ideal para quem quer melhorar processo, fermentação e padronização da produção.

Pontos fortes:

- Excelente suporte técnico
- Bom acompanhamento
- Produtos voltados para panificação profissional

MOINHO



NOTA FINAL: 8,5

RANKING DE FORNECEDORES

FRANCE PANIFICAÇÃO.

Localização: São Paulo.

Fornecedor com boa variedade de insumos e atendimento consistente. Funciona bem para empresas que querem centralizar compras.

Pontos fortes:

- Boa variedade
- Entrega confiável
- Atendimento rápido



NOTA FINAL: 8,4

RANKING DE FORNECEDORES

NOVA EURO DISTRIBUIDORA.

Localização: São Paulo.

Tem boa agilidade de entrega e preços competitivos.
Funciona bem para reposição rápida e operação contínua.

Pontos fortes:

- Boa logística
- Preço competitivo
- Atendimento ágil



NOTA FINAL: 8,2

RANKING DE FORNECEDORES

FOOD BOX EMBALAGENS.

Localização: São Paulo.

Boa escolha para embalagens de pão de forma e produtos personalizados. Costuma ter prazos rápidos e bom custo-benefício.

Pontos fortes:

- Boa personalização
- Entrega rápida
- Bom atendimento

EMBALAGEM



NOTA FINAL: 8,1

QUESTIONARIO

- 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 ao ponto de ser recomendado por você?

KEY PERFORMANCE INDICATORS

- Produção diária
- Taxa de defeitos
- Desperdício (%)
- Tempo e ciclo
- Custo por unidade
- OEE (eficiência geral do equipamento)
- Volume vendido
- Entregas no prazo
- Margem de lucro



COMO UTILIZAMOS

- **PRODUÇÃO DIÁRIA** : CONTANDO QUANTOS PÃES FORAM PRODUZIDOS POR DIA
- **TAXA DE DEFEITOS**: DIVIDINDO A QUANTIDADE DE PÃES DEFEITUOSO PELO TOTAL PRODUZIDO
- **DESPERDÍCIO (%)** : CALCULANDO A QUANTIDADE DE MATÉRIA PRIMA OU PRODUTOS PERDIDOS
- **TEMPO DE CICLO**: MEDINDO O TEMPO DESDE DA PRODUÇÃO DA MASSA ATÉ A EMBALAGEM FINAL
- **CUSTO POR UNIDADE**: DIVIDINDO O CUSTO TOTAL DA PRODUÇÃO PELA QUANTIDADE DE PÃES PRODUZIDOS
- **OEE (EFICIÊNCIA GERAL DO EQUIPAMENTO)**: USADO PARA MEDIR O DESEMPENHO DOS EQUIPAMENTOS DA PRODUÇÃO, AVALIANDO O TEMPO DE FUNCIONAMENTO, VELOCIDADE DE PRODUÇÃO E QUALIDADE DOS PRODUTOS FABRICADOS.
- **VOLUME VENDIDO**: REGISTRANDO A QUANTIDADE DE PÃES VENDIDOS EM DETERMINADO PERÍODO
- **ENTREGAS NO PRAZO**: COMPARANDO AS ENTREGAS REALIZADAS NO PRAZO COM O TOTAL DE ENTREGAS
- **MARGEM DE LUCRO**: SUBTRAINDO OS CUSTOS DO VALOR DE VENDA DO PRODUTO

LOGISTICA DA PANI PÃO

FUNCIONA DESDE O RECEBIMENTO DAS MATERIAS-PRIMAS ATE A ENTREGA DO PRODUTO FINAL AOS CLIENTES

- **Recebimento de matéria-prima:** Receber e conferir ingredientes e materiais necessários para a produção
- **Armazenamento:** Organizar os produtos em locais adequados para manter a qualidade e evitar perdas
- **Produção:** Realizar o preparo da massa, fermentação, forneamento e embalagem dos pães.
- **Separação dos pedidos:** Separar o produto de acordo com a quantidade solicitada pelos clientes.
- **Distribuição e transporte:** Realizar as entregas dos produtos por rotas planejadas para reduzir custos e atrasos.
- **Controle e acompanhamento:** Monitorar entregas, custos e desempenho para melhorar a eficiência da operação.

PLANEJAMENTO DE MONITORAMENTO LINEAR

Sempre estar monitorando o andamento da panificadora em relação ao processo de produção, notando os seguintes tópicos:

- ver se todas as etapas estão funcionando perfeitamente
- controle de tempo e produção notar os erros e trabalhar para melhorar.
- e fazer ajustes para a melhoria da produção

MUDANÇA DE PROCESSO EMPURRADA PARA PUXADA

Benefícios para a panificadora: Ele reduz os custos e desperdícios, pois a produção acontece conforme a demanda do cliente. Também melhora a eficiência, evita excesso de estoque e aumenta a flexibilidade da empresa.

- **Empurrado:** Produz com base em previsão. Pode gerar excesso de produção e desperdício
- **Puxado:** Produz somente quando há demanda real.

DIAGRAMA DA TARTARUGA-PÃO DE FORMA

ENTRADA

PEDIDO DO CLIENTE

QUEM?

PADEIRO E AUXILIAR DE PRODUÇÃO

COMO?

FABRICAR PÃO DE FORMA: MISTURA → DIVISÃO → MODELAGEM → FERMENTAÇÃO → ASSAMENTO
→ RESFRIAMENTO → FATIAMENTO → EMBALAGEM

RECURSOS

FARINHA DE TRIGO, ÁGUA, FERMENTO, SAL, AÇÚCAR, MASSEIRA, DIVISORA, MODELADORA, CÂMARA DE FERMENTAÇÃO, FORNO, FATIADORA, EMBALADORA.

INDICADOR

FEEDBACK DOS CLIENTES

SAÍDA

PÃO DE FORMA FATIADO, EMBALADO, ROTULADO

DIAGRAMA DA TARTARUGA-PÃO SOVADO

ENTRADA

PEDIDO DO CLIENTE

QUEM?

PADEIRO E AUXILIAR DE PRODUÇÃO

COMO?

MISTURA → CILINDRAGEM/SOVA INTENSIVA → DIVISÃO → MODELAGEM → FERMENTAÇÃO → FORNEAMENTO → RESFRIAMENTO → EMBALAGEM

RECURSOS

FARINHA FORTE, ÁGUA, FERMENTO, SAL, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL, MASSEIRA, CILINDRO SOVADOR, DIVISORA, MODELADORA TIPO TATU, CÂMARA DE FERMENTAÇÃO, FORNO DE LASTRO OU TURBO.

INDICADOR

FEEDBACK DOS CLIENTES

SAÍDA

PÃO SOVADO

OBRIGADO PELA
ATENÇÃO

