

CONTROLES EM UAN

1) O QUE SE BUSCA QUANDO SE FAZ CONTROLE DENTRO DE UMA UAN?

- a. Padronização dos processos e operações;
- b. Otimização do tempo disponível para desenvolver tarefas;
- c. Minimização de perdas;
- d. Rentabilidade;
- e. Satisfação interna e externa;
- f. Correção de falhas.

2) O QUE SE CONTROLA?

- a. Todas as etapas relacionadas à meta;
- b. Material disponível;
- c. Pessoal envolvido.
- d. Produto desenvolvido.

3) O QUE O CONTROLE GARANTE?

- a. Dever cumprido com minimização de custos e maximização de lucros;
- b. Possibilidade de beneficiar os envolvidos no processo;
- c. Maior comprometimento por parte da equipe;
- d. Manutenção de pessoal, inclusive do nutricionista;
- e. Fidelidade da clientela (empresa e funcionário);
- f. Retorno financeiro para investimento em melhorias;
- g. Crescimento mercadológico.

4) CONTROLE DE PERDAS OCASIONADAS DURANTE O PROCESSO DE PRODUÇÃO DE REFEIÇÕES:

a. Perdas por superprodução:

Referem-se à produção de alimentos acima da quantidade necessária para suprir a demanda.

Causas: Produção aumentada, por medo de faltar refeições; definição incorreta do per capita médio, para a população atendida; falta de receituário padrão, fazendo com que não haja padronização das receitas e de quantidades de ingredientes usadas; falta de utensílios para suprir queda do pico de servimento.

Conseqüências: Quebra de estoque, ressuprimento desnecessário, perdas pós-produção, elevação dos custos, elevação do impacto ambiental.

Soluções: Ajuste do valor per capita definido, com base no consumo da clientela; elaboração de receituário padrão (fichas técnicas), com procedimentos adequados de preparo; capacitação de pessoal, quanto às técnicas de preparo; reavaliação do número médio de refeições servidas; uso racional do índice de segurança de produção.

b. Perdas por processamento:

Correspondem às atividades de transformação da matéria-prima, pré-preparo e preparo, feitas de forma inadequada.

Causas: Compra de lotes econômicos, sem prévia avaliação; recebimento de matéria-prima com qualidade inferior à contratada; armazenamento inadequado; operações de pré-preparo inadequadas; utilização de equipamentos desregulados; falta de cuidados durante a manipulação, provocando danos ao produto; cozimento excessivo de preparações; uso excessivo de temperos.

Conseqüências: Baixa qualidade sensorial, microbiológica e nutricional do produto; quebra na produção; insatisfação da clientela; solicitação de compra excessiva; gastos excessivos com produção; custos elevados.

Soluções: Compra racional de alimentos; verificação da entrega de materiais; armazenamento adequado; capacitação de pessoal, manutenção preventiva de equipamentos; definição de fatores de correção e de conversão específicos para a unidade; organização do local de armazenamento.

c. Perdas por transporte:

Referem-se às atividades de movimentação de materiais, de pessoas e de produtos acabados.

Causas: Falta de cuidado na manipulação de materiais e de produto; conservação inadequada das preparações produzidas em uma unidade e transportadas a outra; dimensionamento inadequado da área de trabalho da unidade.

Conseqüências: Perdas de qualidade e de gramagem; elevação do custo das preparações; insatisfação do cliente; perdas de tempo durante o processo; sobrecarga; redução da capacidade produtiva; risco de acidente de trabalho; desgaste com equipamentos; contratação excessiva de pessoal.

Soluções: Capacitação de pessoal; avaliação do fluxo de produção e correção.

d. Perdas por distribuição:

Incluem às relacionadas ao consumo da refeição.

Causas: Produção de refeições de baixa qualidade sensorial; porcionamento inadequado das preparações por parte do cliente ou funcionário.

Conseqüências: Elevado índice de resto-ingestão; aumento do impacto ambiental; elevação do custo da refeição.

Soluções: Capacitação de pessoal; conscientização do cliente; agregação de valor financeiro por desperdício.

e. Perdas por ociosidade:

Relacionadas ao fluxograma da unidade.

Causas: Planejamento inadequado das atividades que serão executadas; falta de detalhamento na descrição dos cargos; distribuição injusta de tarefas, entre os funcionários; contratação excessiva.

Conseqüências: Oscilação entre sobrecarga e falta de atividades; conflitos entre equipes de trabalho; falta de sincronia nas atividades; custo excessivo com pessoal; falta de padronização das atividades; insatisfação interna e externa.

Soluções: Formalização dos processos, cargos e atividades da unidade; capacitação da gerência; delegação de funções.