

IMPLANTE O PORCIONAMENTO DE ALIMENTOS

FICHA 14032-2 - PADRONIZAÇÃO E CONTROLES DE PERDAS NO PORCIONAMENTO DE ALIMENTOS

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 acontecimento dos serviços por parte do cliente e da prestadora de serviço tecnológico.

ETAPA 02 | ANÁLISE DO CARDÁPIO E DEFINIÇÃO DOS INSUMOS

1. Análise do cardápio e definição dos insumos para implantação do porcionamento;
2. Posterior aprovação com a empresa dos insumos selecionados;
3. Definição de equipamentos, utensílios e área física onde será realizado o porcionamento dos insumos.

ENTREGA ETAPA 02:

Relatório dos utensílios e equipamentos necessários para a implantação do porcionamento.

ETAPA 03 | VALIDAÇÃO DE CORTES E PESOS

Fazer levantamento dos tipos de cortes e gramatura das porções para cada insumo, de acordo com sua utilização nas preparações conforme ficha técnica.

ENTREGA ETAPA 03:

Relatório contendo o detalhamento dos tipos de corte e gramatura para cada insumo.

ETAPA 04 | IMPLANTAÇÃO DAS FERRAMENTAS DE CONTROLE

1. Acompanhamento in loco da realização do porcionamento pela equipe, onde o consultor irá realizar intervenções e orientações sobre técnicas que possibilitam menor desperdício.
2. Implantação de planilhas para controle e registro das perdas durante o pré-preparo, contendo para cada insumo:
 - Marca ou fornecedor;
 - Peso bruto;
 - Peso após descongelamento;
 - Peso líquido;
 - Peso das aparas;
 - Fator de rendimento;
 - Número de porções.
3. Desenvolvimento da tabela de produtividade e rendimentos por insumo conforme o porcionamento realizado.

ENTREGA ETAPA 04:

Planilha de controle e tabela de produtividade e rendimentos.

Benefícios e resultados esperados

1. Capacidade de estimar a quantidade de uso de insumo dentro de um período;
2. Melhorar o controle de estoque;
3. Reduzir desperdícios;
4. Dinamiza o trabalho da equipe;
5. Melhor avaliação dos fornecedores.