

O *Propan TEC* é um projeto para auxiliar na implantação das ferramentas tecnológicas, operacionais e de inovação desenvolvidas pelo Programa de Desenvolvimento da Alimentação, Panificação e Confeitaria – Propan. Altamente personalizado, realiza melhoria de processos; sua execução foi elaborada usando todo o *know how* e experiência do ITPC em 14 anos de atuação destacada dentro do segmento de panificação, alimentação e confeitaria.

Respeitam-se na sua execução as especificidades da empresa em termos de equipamentos, qualificação dos colaboradores, porte, perfil e recursos financeiros. O conteúdo desenvolvido é definido junto com a equipe designada pela organização, preferencialmente, com representantes dos diferentes setores.

Inicialmente é realizada a *Análise de Performance* e o *Mapeamento dos Processos Críticos*, cujos resultados apontam os processos que precisam ser aperfeiçoados definindo os focos do projeto.

08h de *Análise de Performance* e *Mapeamento dos Processos Críticos*
+ **40h** por Área definida

ÁREA

1 Mapeamento dos custos dos produtos e indicadores de produtividade

- Planejamento operacional
- Como reduzir perdas (controle de custo de mercadoria vendida)
- Apuração do resultado operacional
- Movimentação de mercadorias
- Movimentação de valores
- Custos dos produtos
- Indicadores operacionais de qualidade e eficiência

ÁREA

2 Desenvolvimento da equipe de trabalho

- Estruturação do modelo de negócio
- Estruturação e capacitação da equipe envolvida
- Integração dos processos

ÁREA

3 Eliminando o desperdício na panificação

- Avaliação geral
- Boas práticas de fabricação
- Método 5S
- Higiene e comportamento pessoal
- Implantação da HLO (*Higiene, Limpeza e Organização*)

ÁREA

4 Estruturação dos processos produtivos

- Planejamento de produção
- Ferramentas para controle de produção
- Controle de estoque e insumos
- Cálculo de produção
- Métodos de panificação
- Fabricação do pão francês
- Técnica de congelamento de produtos panificados
- Indicadores de produtividade

ÁREA

5 Padronizando processos e desenvolvimento de novos produtos

- Padronização dos processos de produção
- Adequação do pão tipo francês segundo Norma ABNT – NBR 16.170
- Desenvolvimento de produtos campeões de venda

ÁREA

6 Organização da operação de vendas

- Foco na satisfação do consumidor final com os produtos panificados
- Capacitação da equipe em relação aos atributos de venda dos produtos mais importantes
- Eficiência operacional do atendimento
- Ferramentas operacionais na condução do processo de venda

ÁREA

7 Estratégias para comercialização dos produtos

- Implantação dos produtos ativadores de venda
- Adequação na aplicação do marketing
- Análise e introdução de metodologia para melhoria da competitividade dos preços
- Promoção da melhoria na experiência de consumo dos produtos
- Introdução de táticas eficientes de venda

UM PROJETO QUE SE ADAPTA À SUA NECESSIDADE.

As pessoas envolvidas no projeto têm acesso a cursos online EAD, de acordo com orientações do consultor.

www.propan.com.br | www.institutoitpc.org.br | contato@itpc.org.br | 31-2101.9999