

## REDUÇÃO DE DESPERDÍCIO NA COZINHA

---

### 1. Tema

Produção e Qualidade

### 2. Subtema

Mapeamento e Melhoria de Processos

### 3. Categoria de serviço

Acesso a Serviços de Terceiros

### 4. Tipo de serviço / instrumento

Consultoria tecnológica / Acesso a serviços tecnológicos

### 5. Modalidade

Presencial e/ou a distância

### 6. Público alvo

MEI, ME e EPP

### 7. Setor indicado

Serviços

### 8. Macrosssegmento

Alimentos e Bebidas, Turismo

### 9. Descrição

Consultoria com o objetivo de reestruturar os processos desenvolvidos na cozinha, com foco na produtividade e eficiência, visando obter o melhor aproveitamento do tempo, dos recursos e reduzir custos e perdas, aliado à satisfação dos clientes. A consultoria ocorre por meio de etapas presenciais conforme Cronograma proposto pelo Prestador de Serviço Tecnológico e validado pelo Cliente. É importante ressaltar que o atendimento de mais de 01 (uma) etapa poderá ser realizado em uma mesma visita presencial.

A solução objetiva auxiliar a empresa na revisão de processos de cozinha, na adequação do fluxo operacional, na utilização de insumos e na padronização de processos relacionados a elaboração de cardápios e fichas técnicas de preparação, abrangendo as seguintes etapas:

### **ETAPA 01 | VISITA TÉCNICA DE DIAGNÓSTICO**

1. Visita técnica de diagnóstico para conhecimento e levantamento das necessidades de melhoria do estabelecimento;
2. Observar a disposição de equipamentos, utensílios e fluxo da cozinha;
3. Conhecer e avaliar, por meio de entrevista com o empresário ou gestor, a estrutura organizacional (quantidade de profissionais do setor de cozinha) e operacional (quantidade de preparações e média de clientes atendidos por dia) para identificar a capacidade de atendimento;
4. Verificar questões relacionadas às Boas Práticas na Manipulação de Alimentos, por meio de observação e entrevista com o empresário ou gestor;
5. Identificar a proposta do estabelecimento e se está alinhada ao cardápio;
6. Verificar definição do tipo de serviço e informações sobre a brigada da cozinha;
7. Verificar se o restaurante dispõe de fichas técnicas e analisar se as mesmas estão de acordo com as preparações do cardápio;
8. Observar os insumos utilizados nas preparações para identificar perdas, desperdício, condições de recebimento, condições de armazenamento e estoque;
9. Acompanhar as condições de distribuição e apresentação das preparações entregues aos clientes (tipos de utensílios utilizados na entrega e forma de apresentação dos pratos);
10. Acompanhar a realização das atividades dos setores da cozinha para identificar a existência de padronização de processos na execução das atividades.

#### **ENTREGAS DA ETAPA 01:**

- Cronograma;
- Análise de cardápio junto ao cliente, de acordo com as demandas da empresa.

### **ETAPA 02 | PLANO DE IMPLEMENTAÇÃO**

Reunião para apresentação da proposta de implementação das melhorias:

1. Apresentar resultado do diagnóstico levantado;
2. Sugerir adequações estruturais de layout e infraestrutura, relacionadas ao atendimento;
3. Propor mudanças para melhoria dos processos de cozinha;
4. Apresentar plano de trabalho para implementação.

**ENTREGA DA ETAPA 02:** Relatório compilando os diagnósticos levantados, sugestões de mudanças e plano de trabalho desenvolvidos ao longo da Etapa 02.

**ETAPA 03 | ENCERRAMENTO**

1. Orientar quanto a implementação de mudanças para melhoria de processos e redução de custos;
2. Acompanhar, durante a Consultoria, a adequação das condições dos equipamentos e utensílios de cozinha para garantir a qualidade da produção, a otimização do tempo de preparo e a eficiência das atividades desenvolvidas;
3. Desenhar nova estrutura organizacional para adequação do quadro de pessoal do setor de cozinha, com foco na produtividade e qualidade;
4. Adequar o tipo de serviço e a brigada da cozinha à proposta do restaurante;
5. Analisar e adequar o cardápio de vendas dos produtos do restaurante de acordo com a proposta do estabelecimento e ao tipo de serviço;
6. Desenvolver 02 (duas) fichas técnicas de venda ou de preparação e capacitar time interno para desenvolver as demais;
7. Orientar sobre os processos para que as preparações sejam realizadas em conformidade com as fichas técnicas, a fim de padronizar os produtos, manter a qualidade e reduzir custos, minimizando os desperdícios;
8. Padronizar o porcionamento da preparação dos alimentos: análise do cardápio e levantamento dos insumos; validação de cortes e pesos; acompanhamento *in loco* da realização do porcionamento pela equipe, onde o consultor irá realizar intervenções e orientações sobre técnicas que possibilitam menor desperdício.
9. Implantar 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.
10. Orientar quanto à seleção de fornecedores, apoiando na adoção de técnicas que reduzam o valor do produto;
11. Harmonizar as preparações comercializadas (proteínas e guarnições) com o cardápio de sobremesas e bebidas;
12. Criar, quando aplicáveis, produtos por meio de reaproveitamento dos alimentos manipulados para reduzir perda e custo em consonância com as boas práticas e legislação específica;
13. Propor nova apresentação das preparações de acordo com as regras de harmonização, aspecto e atratividade;
14. Estruturar a disposição do estoque de cozinha e adequar o armazenamento dos produtos para reduzir custos e perdas, levando em consideração: sistema PVPS (primeiro que vence, primeiro que sai), acondicionamento e rotulagem de produtos já manipulados.

**ENTREGA DA ETAPA 03:** Relatório Final da Consultoria descrevendo as Melhorias Propostas. O Relatório deve conter o seguinte conteúdo mínimo: Capa; Diagnóstico da situação verificada na Empresa, com todas as necessidades de mudança e proposta de melhorias; Objetivo(s) da Consultoria; Metodologia; Ações desenvolvidas

em cada uma das 05 (cinco) etapas realizadas nas instalações do cliente conforme Cronograma proposto pelo Prestador de Serviço na Entrega 1; Resultado(s) alcançado(s) pela Consultoria; Plano de Ação e Cronograma Proposto; 02 (duas) Fichas Técnicas de Venda ou de Preparação, de acordo com o Cardápio do Cliente. Registros Fotográficos. O documento deve ser assinado pelo Cliente. Observação: A implementação das ações definidas é de responsabilidade do Cliente.

## 10. Benefícios e resultados esperados

Dentre os potenciais benefícios resultantes da Consultoria, tem-se:

1. Otimização de quadro de pessoal x agilidade no fluxo da cozinha;
2. Praticidade e padronização das rotinas e técnicas da cozinha;
3. Redução de custos e perdas de insumos;
4. Criação e/ou revisão Cardápio com preparações mais atrativas e vendável;
5. Elaboração e/ou revisão das 02 (duas) Fichas Técnicas de Venda ou de Preparação e capacitar time interno para desenvolver as demais.

## 11. Estrutura e materiais necessários

-

## 12. Responsabilidade da empresa demandante

1. Aprovar a proposta do Sebrae, valores e condições de pagamento;
2. Conhecer e validar a proposta de trabalho, o escopo das etapas e as entregas do prestador de serviço;
3. Disponibilizar agenda prévia para visitas, reuniões e atividades propostas pelo prestador de serviço.
4. Fornecer informações técnicas sobre os processos, produtos ou serviços ao prestador de serviço para o desenvolvimento do trabalho;
5. Acompanhar o prestador de serviço em visita(s) técnica(s) aos espaços físicos, se previsto no escopo do trabalho;
6. Avaliar o serviço prestado.

## 13. Responsabilidade da prestadora de serviço

1. Realizar reunião para alinhamento e apresentação das atividades previstas;
2. Analisar a demanda e as informações fornecidas pela empresa;
3. Elaborar proposta, escopo de trabalho, cronograma das etapas do projeto, agenda de reuniões e atividades, sendo necessário validar com a Empresa Demandante;
4. Fornecer as entregas previstas, validadas pela empresa demandante, ao Sebrae;
5. Cumprir com as obrigações previstas no Regulamento do Sebraetec.

## 14. Perfil desejado da prestadora de serviço

Corpo técnico formado por profissionais com experiência em Melhoria de Processos e Redução de Desperdício na Cozinha.

### 15. Pré-diagnóstico

1. O estabelecimento possui alvará de funcionamento?
2. A empresa possui Manual de Boas Práticas na Manipulação de Alimentos, exigido pela RDC 216, revisado e atualizado?
3. A empresa já realizou uma capacitação ou reciclagem da equipe de atendimento em Boas Práticas na Manipulação de Alimentos?
4. Todos os funcionários foram certificados no atendimento em Boas Práticas na Manipulação de Alimentos?
5. Você identifica a possibilidade de redução de custos por meio de mudanças em processos?
6. Há controle de perda de insumos?
7. Qual o quantitativo médio de clientes por dia?
8. Qual a quantidade de lugares no salão do restaurante?
9. Qual (is) o (s) horário (s) de maior fluxo de clientes?
10. A empresa possui cardápio definido?
11. Quais os idiomas utilizados no cardápio da empresa?
12. Existem queixas frequentes, de clientes ou funcionários, relacionadas à demora na entrega dos pratos ou com relação a qualidade dos mesmos?
13. Qual a periodicidade de atualização do cardápio do estabelecimento?
14. Os clientes pedem bebidas ou pratos que não estão no cardápio?
15. Qual a frequência de bebidas ou pratos que não estão no cardápio?
16. Existe alguma pesquisa interna de satisfação do cliente?
17. Caso a resposta anterior tenha sido Sim, o estabelecimento dá as devidas tratativas ao resultado da pesquisa?
18. O cliente deseja contratar a consultoria com enfoque em que tipo de refeição?
19. O estabelecimento já utiliza fichas técnicas de preparação dos pratos?

### 16. Observações

1. Na impossibilidade desta ficha técnica ser aplicada presencialmente, ela poderá ser aplicada de forma remota (ferramentas de videoconferência, ligações telefônicas, aplicativos de mensagens e/ou e-mails). No momento da contratação a empresa demandante deverá ser comunicada que parte do serviço ou a integralidade dele, quando aplicável, acontecerá de forma remota. Além disso, o alinhamento do formato do atendimento deve ser feito na Etapa 01 entre a empresa demandante e a prestadora de serviço tecnológico;
2. Na impossibilidade de as entregas serem assinadas fisicamente pela empresa demandante, elas poderão ser validadas via assinatura digital, aceite eletrônico ou e-mail, em que a empresa demandante deverá manifestar o aceite e encaminhar para a prestadora de serviço tecnológico, e esta deverá incluir o comprovante de validação da empresa demandante nas entregas para o registro do atendimento;
3. Na adequação dos produtos à proposta do estabelecimento podem surgir novas demandas do Portfólio do Sebraetec;

4. As demandas identificadas no diagnóstico para Boas Práticas na Manipulação de Alimentos serão direcionadas para novo atendimento.
5. Os valores dos honorários apresentados devem incluir todas as despesas com impostos e encargos sociais, conforme legislação tributária em vigor, que possa incidir sobre o objeto da proposta;
6. Despesas adicionais com terceiros (direitos autorais, fotografias, hospedagem, imagens, registro de domínio, revisões, textos, conteúdo dinâmico, entre outros) ficam a cargo exclusivo do cliente e devem ser previamente autorizadas por ele durante a validação da proposta de trabalho;
7. É de responsabilidade do prestador de serviço todo o projeto, da concepção à aprovação do cliente;
8. O prestador de serviço não pode ser responsabilizado por erros de terceiros contratados pelo cliente.

<b>HISTÓRICO DE ALTERAÇÕES</b>			
<b>Versão</b>	<b>Data</b>	<b>Link</b>	<b>Responsável</b>
1	13/09/2019	<a href="https://datasebrae.com.br/wp-content/uploads/2019/09/Redução-de-Desperdício-na-Cozinha-MMP14046-1.pdf">https://datasebrae.com.br/wp-content/uploads/2019/09/Redução-de-Desperdício-na-Cozinha-MMP14046-1.pdf</a>	Eduardo Cardoso Garrido Mayra Monteiro Viana
2	03/04/2020	<a href="https://datasebrae.com.br/wp-content/uploads/2020/12/Redução-de-Desperdício-na-Cozinha-MMP14046-2.pdf">https://datasebrae.com.br/wp-content/uploads/2020/12/Redução-de-Desperdício-na-Cozinha-MMP14046-2.pdf</a>	Coordenação Sebraetec
3	01/01/2021	<a href="https://datasebrae.com.br/wp-content/uploads/2023/04/Reducao-de-Desperdicio-na-Cozinha-MMP14046-3.pdf">https://datasebrae.com.br/wp-content/uploads/2023/04/Reducao-de-Desperdicio-na-Cozinha-MMP14046-3.pdf</a>	Aline Aparecida Santos Pereira Arthur Guimaraes Carneiro Hulda Oliveira Giesbrecht Vanessa dos Santos Oliveira
4	03/04/2023	<a href="https://datasebrae.com.br/wp-content/uploads/2023/04/Reducao-de-Desperdicio-na-Cozinha-MMP14046-4.pdf">https://datasebrae.com.br/wp-content/uploads/2023/04/Reducao-de-Desperdicio-na-Cozinha-MMP14046-4.pdf</a>	Coordenação Sebraetec