



UNIFEOB
CENTRO UNIVERSITÁRIO DA FUNDAÇÃO DE ENSINO
OCTÁVIO BASTOS
ESCOLA DE NEGÓCIOS ONLINE
ADMINISTRAÇÃO

PROJETO INTEGRADO
CADEIA DE SUPRIMENTOS
Sorveteria Reobote

SÃO JOÃO DA BOA VISTA, SP

JUNHO, 2021

UNIFEOB
CENTRO UNIVERSITÁRIO DA FUNDAÇÃO DE ENSINO
OCTÁVIO BASTOS
ESCOLA DE NEGÓCIOS ONLINE
ADMINISTRAÇÃO

PROJETO INTEGRADO
CADEIA DE SUPRIMENTOS

Sorveteria Reobote

MÓDULO GESTÃO LOGÍSTICA

GESTÃO LOGÍSTICA DA CADEIA DE SUPRIMENTOS – PROF^a
ELAINA CRISTINA PAINA VENÂNCIO

GESTÃO DE PROCESSOS – PROF^a ELAINA CRISTINA PAINA
VENÂNCIO

ESTUDANTES:

Bruno de Lucena Miguel -1012021100258

SÃO JOÃO DA BOA VISTA, SP

JUNHO, 2021

SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO	3
2. DESCRIÇÃO DA EMPRESA	4
3. PROJETO INTEGRADO	5
3.1 GESTÃO LOGÍSTICA DA CADEIA DE SUPRIMENTOS	5
3.1.1 A ÁREA DE SUPRIMENTOS	5
3.1.2 ETAPAS DO PROCESSO DE SUPRIMENTOS	6
3.2 GESTÃO DE PROCESSOS	6
3.2.1 PROCESSOS ORGANIZACIONAIS	7
3.2.2 PROCESSOS DA ÁREA DE SUPRIMENTOS	8
4. CONCLUSÃO	9
REFERÊNCIAS	10
ANEXOS	11

1. INTRODUÇÃO

O trabalho deste trimestre tem como intuito analisar a gestão de cadeia de suprimentos de uma empresa, onde diante a expectativa de se manterem competitivas no mercado, as empresas devem buscar constantemente a melhoria dos seus processos para serem capazes de se adaptar às novas condições do mercado. Uma forma de atingir este objetivo é através do gerenciamento de suas cadeias de suprimentos. No qual aborda o projeto, o planejamento, a gestão e a coordenação do fluxo de materiais e informações desde o fornecedor até o consumidor final,

2. DESCRIÇÃO DA EMPRESA

Sorveteria Reobote portadora do CNPJ 28.531.801/0001-00 , e razão social Sorveteria Reobote, localizada em Rua São Paulo, 711 - Centro, Poços de Caldas-MG, atuando com sorvetes artesanais, com a fábrica localizada diretamente na cidade, a empresa possui sua própria linha de sorvetes, oferecendo diversos tipos de produtos, como, potes de sorvetes, taças de várias formas e sabores, casquinhas, picolés e até mesmo açaí e seus complementos.

A fábrica fica localizada na Rua Manoel de Freitas 347- chácara da Alvorada, Poços de Caldas-MG, onde as matérias primas são produzidas e depois enviadas para a sorveteria e também para outros comércios que disponibilizam a venda dos produtos.

3. PROJETO INTEGRADO

3.1 GESTÃO LOGÍSTICA DA CADEIA DE SUPRIMENTOS

Um dos diferenciais da empresa é para aqueles que possuem uma alimentação restrita e também para aqueles que são vegetarianos e veganos, são os sorvetes 0% açúcar, que além de não conter açúcar não contém leite, sorvete 100% fruta. Desta forma a empresa opta por fornecedores que se adequam às necessidades da empresa, com produtos que possam ser utilizados no lugar de leite e açúcar. Frutas são compradas de um fornecedor que obtém produtos com 0% de conservantes para a fabricação de inúmeros sabores.

3.1.1 A ÁREA DE SUPRIMENTOS

Inicialmente a empresa analisa o planejamento das compras, o controle e gestão de estoque, e o estabelecimento dos diferentes índices de estoque, cria condições de compra e quais são os produtos que necessitam abastecer. Após isso, informam cada um dos fornecedores de quais produtos irão precisar e qual a quantidade de cada.

Como os produtos são feitos na fábrica, a empresa compra as coisas necessárias para produzir a matéria prima, como leite em pó, aromatizante, frutas e polpas. Leite em pó e outras matérias são do mesmo fornecedor, que disponibiliza um ótimo produto, ficam localizados na região, e possuem um ótimo custo e benefício. As frutas são de um agricultor que fornece diversas frutas sem agrotóxicos, desta forma garantindo além do melhor sabor para os clientes, nenhum dano futuro para a saúde dos mesmos. Ambos os fornecedores entregam seus produtos para a fábrica semanalmente.

3.1.2 ETAPAS DO PROCESSO DE SUPRIMENTOS

O processo de suprimentos se baseia em, entrada, processamento e saída. Inicialmente, acontece uma análise no estoque com relação aos produtos que já foram utilizados na venda. Após isso é feita uma relação do que será necessário encomendar de cada fornecedor. Depois da finalização do pedido dos produtos que faltam, acontece a negociação entre o proprietário e fornecedores. No caso do proprietário da sorveteria, o desconto acontece com o pagamento antecipado da entrega dos produtos, que acontecem até sete dias após o pagamento.

3.2 GESTÃO DE PROCESSOS

Os processos organizacionais, podem ser definidos como as atividades que estão diretamente ligadas ao funcionamento da empresa.

No caso da empresa escolhida os processos são, estoque, funcionários para fabricação, matéria prima que estão diretamente ligados a área de suprimentos, onde na falta de um dos processos não é possível a fabricação, e mais a frente a venda de cada um dos produtos.

3.2.1 PROCESSOS ORGANIZACIONAIS

O processo se inicia com o pedido aos fornecedores conforme o número de vendas passadas, onde se solicita e encomenda somente as matérias primas faltantes. Após isso acontece a fabricação dos produtos com as matérias fornecidas, e também é produzido um número a mais dos produtos para que não falte no estoque. Depois de produzidos, é o momento de deixar disponível na sorveteria e também para os terceiros que vendem os produtos.



3.2.2 PROCESSOS DA ÁREA DE SUPRIMENTOS

Em alinhamento com o proprietário, conseguimos as informações abaixo:

No início com o pedido aos fornecedores conforme o número de que já tivemos de venda, solicitamos para compra somente aquilo que realmente precisamos, frutas é necessário a compra toda semana por conta de não conter conservantes, as que restam normalmente não servem pra outras vendas. Após isso acontece a fabricação dos produtos com as matérias fornecidas, onde produzimos grande número de potes e potinhos de diversos sabores, utilizando as matérias primas que compramos dos fornecedores e também é produzido um número a mais dos produtos para que não falte no estoque, no caso de que algum cliente queira algum sabor a mais. Depois de produzidos, disponibilizamos em nossa sorveteria e também entregamos para alguns terceiros que oferecem nossos produtos em seus comércios. Por último acontece o feedback tanto com os fornecedores, quanto com os clientes.

4. CONCLUSÃO

Desta forma conclui-se que para qualquer atividade executada é necessário um planejamento, na cadeia de suprimentos não seria diferente, onde se é necessário apresentar e analisar o processo de compras da empresa para propor melhorias nas atividades realizadas, a fim de utilizá-las com a aplicação de novas ferramentas.

REFERÊNCIAS

NOVAES, Antônio. **Logística e Gerenciamento da Cadeia de Distribuição.**

1 .ed. Rio de Janeiro: Editora Elsevier

FINCO, Nina. Logística de distribuição: o que é e como funciona?

Disponível em:

<https://www.cobli.co/blog/como-funciona-a-logistica-de-distribuicao/>

Acessado em : 07 de Junho de 2021

ANEXOS

Fábrica



Estoque (Câmara-Fria)



Loja (Sorveteria)

