



UNIFEOB

Centro Universitário da Fundação de Ensino Octávio Bastos

CURSO ADMINISTRAÇÃO DE EMPRESAS

PROJETO INTERDISCIPLINAR

ELABORAÇÃO DO PROJETO

J.C. Pires & Pires LTDA (Padaria Caçula)

SÃO JOÃO DA BOA VISTA, SP
JUNHO 2019



UNIFEOB

Centro Universitário da Fundação de Ensino Octávio Bastos

CURSO ADMINISTRAÇÃO

PROJETO INTERDISCIPLINAR

ELABORAÇÃO DO PROJETO

J.C. Pires & Pires LTDA (Padaria Caçula)

Gestão Estratégica de Custos – Antônio Donizeti Fortes

Logística Integrada – Elaina Cristina Paina Venâncio

Gestão de Processos – Celso Antunes de Almeida Filho

Gerenciamento de Projetos – Gilberto Peixoto de Carvalho Filho

Administração de Produção – Thiago Nogueira

Alunos:

Beatriz Simplicio, RA 16000123

Helen Francisca Fontes Dearo, RA 16000267

Joyce Pires Soares, RA 16000081

Larissa Aparecida Talamoni, RA 16000566

SÃO JOÃO DA BOA VISTA, SP
JUNHO 2019

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO.....	5
2 DESENVOLVIMENTO DO TRABALHO	7
2.1 APRESENTAÇÃO DA EMPRESA	7
2.1.1 CARACTERIZAÇÃO DA CADEIA DE SUPRIMENTOS.....	7
2.1.2 GERENCIAMENTO DE PROJETOS	9
2.1.3 CARACTERIZAÇÃO DO PROCESSO PRODUTIVO.....	10
2.2 MELHORIA NO(S) PROCESSO(S)	15
2.2.1 PLANO DE MELHORIA.....	21
2.3 ANÁLISE FINANCEIRA	24
3 CONCLUSÃO.....	29
REFERÊNCIAS	31
ANEXOS	32

1 INTRODUÇÃO

Para o Módulo 07 do curso de Administração – Gestão Logística, o Projeto Interdisciplinar tem como objetivo a elaboração de melhoria de um ou mais processos da empresa Padaria Caçula, localizada no município de São João da Boa Vista – SP. A Gestão por Processos possibilita às empresas responder às diversas mudanças impulsionadas pela globalização ao direcionar e integrar os processos críticos de sucesso em si, a estrutura organizacional da empresa, a organização do trabalho, a gestão de pessoas, cultura e valores, entre outras dimensões, para a satisfação do cliente final.

Na disciplina de Logística Integrada será apresentada sugestão referente ao modo de transporte, armazenagem de produtos, entrega, com o objetivo de reduzir custos e fazer com que a produção e entrega sejam mais ágeis e eficazes.

Esse sistema é capaz de coordenar e controlar todas as atividades, podendo prevenir erros e/ou evitá-los.

Na disciplina de Gerenciamento de Projetos o grupo irá elaborar um plano de gerenciamento para apresentar à empresa Padaria Caçula. Será analisado inicialmente as ideias, inovações e produtos que o estabelecimento possui, o objetivo é sugerir melhorias em alguns pontos e também algumas inovações para a melhoria dos resultados, clientes e fornecedores.

Em Gestão de Processos, iremos identificar gargalos da produção onde serão analisadas algumas das máquinas presentes na empresa, com a conclusão o grupo apresentará propostas para otimizar a produção fazendo uma pesquisa de mercado para mercadorias e fornecedores. Também apresentar propostas para diminuir desperdícios buscando sempre manter a eficiência e eficácia na empresa.

Na unidade Gestão Estratégica de Custos podemos ver sobre a Contabilidade de Custos, Classificação de Custos, Investimentos, Gastos, Desembolso, Perdas e Rateio, como a empresa faz o levantamento e a apuração dos resultados, para controlar as operações sendo mais eficiente e rentável.

Em relação a disciplina administração de produção ministrada pelo docente Thiago Nogueira será apresentado o conceito da disciplina, os tipos de operações, os sistemas e as classificações que a Padaria utiliza atualmente e a sugestão de um modelo mais adequado caso seja necessário. Também será apresentando o desempenho e suas prioridades. Será avaliado cada etapa do processo produtivo.

O objetivo do grupo é apresentar através do planejamento e controle de produção (PCP) o layout das máquinas, processos e pessoas, e sugestões de melhorias, será abordado também como a empresa controla a capacidade produtiva, qual análise é realizada para a produção e controle de estoque e conseqüentemente as compras realizadas pela empresa para que não falte matéria prima para produção. Para fácil visualização o grupo irá utilizar de imagens, fotos, diagramas e fluxogramas.

2 DESENVOLVIMENTO DO TRABALHO

2.1 APRESENTAÇÃO DA EMPRESA

A empresa J.C. Pires & Pires LTDA, inscrita sob CNPJ 54.390.174/0001-37 localizada no município de São João da Boa Vista – SP, conhecida como Padaria Caçula teve o início das atividades no ano de 1986 e se encontra localizada no mesmo ponto até os dias atuais.

A Padaria teve seu início em uma sociedade Formada por dois irmãos, sendo eles Gilberto Pires e José Carlos (atual proprietário).

Cada um dos sócios possuía 50% da padaria e essa sociedade perdurou por 20 anos, até o ano de 2004.

A partir do ano de 2005 até os dias atuais não há mais sócios sendo Sr. José Carlos o único dono.

Atualmente a padaria conta com 3 funcionários registrados, com um faturamento bruto de aproximadamente R\$35.000,00 (trinta cinco mil reais) mensais.

A atividade econômica principal é a fabricação de produtos de padaria e confeitaria com predominância de produção própria, e as atividades secundarias são lanchonetes, casas de chá, sucos e similares.

A empresa contabiliza que atende em média 250 clientes mensais, e possui uma carteira de 25 fornecedores ativos.

2.1.1 CARACTERIZAÇÃO DA CADEIA DE SUPRIMENTOS

O atendimento da padaria com os fornecedores é feito diretamente com os proprietários, José Carlos Pires e Vanderci Ribeiro Pires, o relacionamento é bom, existem fornecedores que estão juntos com a padaria desde sua fundação, a relação é de amizade e cumplicidade. Os fornecedores são todos por parceria, a empresa não trabalha com concorrência plena, pois faz as compras semanalmente, não faz compras através de grandes lotes.

Segundo Bowersox, Closs e Cooper (2007, p.288) a relação com os fornecedores compreende:

“O desenvolvimento e administração de relacionamentos com fornecedores para facilitar o compartilhamento de informações estratégicas, o planejamento conjunto e as operações integradas.”

Já o atendimento com os clientes envolve também alguns funcionários, para que seja uma relação saudável procuramos introduzir no dia a dia da padaria um quadro de avisos onde contém a satisfação dos clientes e dos proprietários com cada funcionário, buscando fazer com que a convivência seja cada vez melhor e prazerosa, conseguindo assim sair na frente de qualquer concorrente proporcionando momentos bons e confortáveis a seus clientes.

O estoque da empresa é renovado semanalmente por se tratar de produtos perecíveis, portanto não possui estoque de segurança, a quantidade média é obtida toda semana, a demanda maior é a do produto principal que é o pão francês, os itens para a fabricação são farinha de trigo, fermento para pães, água, açúcar, margarina e sal. Os padeiros separam os ingredientes que sai do estoque e é levado para a preparação do pão, através da pesagem é realizado o processo que garante uma quantidade exata dos ingredientes para fazer uma fornada. O estoque é separado por insumos (ingredientes já citados), produtos semi-acabados (massa pré preparada) e produto acabado (pão finalizado), mas por um curto prazo, normalmente menos de uma semana, pois todos os itens comercializados tem prazo de validade.

Segundo Bowersox e Closs (2001, p 242), análises feitas sobre estoque de segurança:

“As provisões de vendas estimam quantidades envolvidas no ciclo de atividades relacionado com o estoque. Mesmo quando bem elaboradas, a demanda durante o ciclo de ressuprimento frequentemente excede ou não alcança o previsto. Para evitar falta de estoque quando a demanda excede a previsão, é acionado o estoque de segurança.”

Por ser uma empresa de pequeno porte não existe um método de estocagem ou armazenagem terceirizada, toda a movimentação é feita pelos próprios funcionários, na maioria das vezes o estoque é pequeno então não há necessidade de auxílio terceirizado ou de grande estoque, o que existe é o método PEPS (primeiro que entra, primeiro que sai) por conta dos prazos de validade dos mantimentos. O controle dos estoques realizado através deste método é feito, pela ordem cronológica das entradas dos materiais, ou seja, sai o primeiro que entrou no estoque.

2.1.2 GERENCIAMENTO DE PROJETOS

Na empresa escolhida, Padaria Caçula, vamos falar do produto que a empresa produz, o seu processo de produção e desenvolvimento do produto principal que é o famoso pão francês.

O produto principal é produzido há 33 anos pelo proprietário o Sr. José Carlos Pires, tudo começou aos seus 11 anos, quando começou a trabalhar numa padaria como aprendiz, então conseguiu aprender a produzir o famoso pãozinho já com muita experiência, então a receita não vem de família e sim uma receita universal com pequenas modificações devido à temperatura e adiantamento do produto.

Fizemos uma pesquisa com o proprietário e então nos passou principais passos do processo de produção do pão, que são:

- Primeiramente, a padaria recebe de seus fornecedores todas as mercadorias e ingredientes necessários para a produção do pão.
- Depois acontece a pesagem dos ingredientes para acontecer uma uniformidade do produto em cada fornada, onde a matéria prima sai do estoque e é levada ao início do processo produtivo.
- Seguindo vem o processo de mistura, que é a fase da homogeneização dos ingredientes, misturando-os e iniciando a sova da massa. Todos os ingredientes vão para uma máquina chamada Masseur, que vão realizar esse processo.
- Assim chega a hora do processo de cilindragem que tem como propósito a homogeneização da massa, por meio de sucessivas passagens no cilindro, esmagando eventuais pedaços não totalmente dispersos. O tempo nesse cilindro é determinante para obter um produto de textura leve e de boa apresentação final.
- Feito isso, chega então o processo de corte. Serve para separar a massa em pedaços unitários de até 2Kg. Então, a massa é colocada na divisória ou manualmente, onde toma a forma individual de cada produto que pesa cerca de 65g cada.
- Logo após, inicia o processo de modelagem. É a etapa onde o produto toma seu formato passando pela máquina modeladora ou também feita a processo manual.
- Logo após é o processo de crescimento da massa, onde elas são colocadas para descansar por um tempo necessário para a massa poder crescer.
- Depois vem o processo de cozimento, que é o momento de assar a massa em forno industrial e, enfim, transforma-la em pão.

- A última etapa é a do resfriamento, onde o pão baixa a temperatura (em temperatura ambiente) e cria rachaduras em sua casca dando aspecto tradicional do pão francês.

A venda desses pães chega a 1.000 (Um mil) unidades semanais e a 30.000 (Trinta mil) unidades mensais.

Um dos problemas recorrentes que podem acontecer durante a fabricação do pão é a mudança de clima, que atrapalha até mesmo a venda os pães, o mês muito chuvoso ou com muitos feriados é o que dificulta a venda e não conseguimos chegar à marca de 30.000 mil pães mensais, e o atraso na fabricação, às vezes por atraso na entrega dos fornecedores ou problema no maquinário.

O gerenciamento da padaria fica por conta dos proprietários o Sr. José Carlos Pires e a Sra. Vanderci Ribeiro Pires, tudo o que é preciso resolver, comprar ou produzir passa pelas mãos e ordens dos dois.

Para a medição de desempenho, fizemos um quadro de avisos para os funcionários, com a ajuda no trabalho de Plano de Gerenciamento de Informações, buscando mostrar para os funcionários qual o desempenho mensal de cada um, e o desempenho em conjunto, fazendo com que todos os esforços sejam reconhecidos e que fiquem motivados a cada vez mais buscar o crescimento dentro da empresa, e também criamos para auxiliar na medição de desempenho uma pesquisa mensal para que os clientes possam apontar erros ou até mesmo elogiar, assim conseguimos saber a satisfação dos clientes, e para isso também existe a conversa e presença dos proprietários na padaria para ouvir seus clientes.

2.1.3 CARACTERIZAÇÃO DO PROCESSO PRODUTIVO

A administração da produção tem como objetivo estabelecer métodos eficazes para geração de produtos e/ou serviços em uma organização, promovendo o uso mais racional e eficiente dos seus recursos (máquinas, pessoas, tecnologias, entre outros).

Pode se dizer ainda que os sistemas de produção são compostos por processos. Um processo é uma atividade ou um conjunto de atividades, que partem de um ou mais insumos, para transformá-los em produtos e/ou serviços, que serão entregues aos clientes.

Cabe ainda à gestão de produção analisar quais recursos disponíveis e a partir disso realizar o melhor planejamento, para que cada área possa executar suas atividades, analisando os cenários para que o processo seja eficiente e eficaz.

Em síntese, a Administração da Produção é fundamental em uma empresa, para que os processos sejam realizados de forma rápida e assertiva, promovendo o alcance dos resultados esperados para o negócio.

A empresa escolhida Padaria Caçula, que tem como principal produto o pão. Os demais itens como bolos, tortas, salgados, produtos de revendas, entre outros, agregam valor ao seu produto principal.

- Principais Inputs no processo de transformação da padaria: Matérias-primas, maquinários, colaboradores, clientes.
- Principais outputs envolvidos no processo de transformação da padaria: Pão, bolos, tortas, clientes.

A industrialização dos produtos, ou seja, o processo de produção, ocorre na cozinha industrial que a padaria possui internamente, contando com 3 (três) colaboradores, que exercem a função de padeiros.

Os maquinários disponíveis na cozinha para produção são:

- Balança;
- Masseuria;
- Cilindro;
- Mesas para descanso;
- Divisórias;
- Modeladora;
- Fornos;
- Prateleira resfriamento.

As imagens do maquinário se encontra disponível 2.2 Melhorias no Processo.



Cozinha





Estoques

Como os produtos comercializados pela empresa são bens de consumo não duráveis, os fornecedores passam semanalmente, momento que é realizado a reposição do estoque.

Considerando para a análise a produção do pão francês, seu processo produtivo se baseia em:

- Escolha dos ingredientes que estão em estoque para a produção;
- Pesagem;
- Utilização da masseira para preparação da massa;
- Utilização do cilindro para homogeneização da massa;
- Utilização da divisora para cortes de porções unitárias;
- Após a porção o pão irá para a modelagem (máquina modeladora) para formato do pão;
- Unidades são colocadas em formas que seguirá até a esteira para o processo de fermentação e descanso.
- Após os processos acima descrito a massa aguarda de 4 a 5 horas para que possa ir ao forno com temperatura entre 200° a 230°.
- Retirando o pão do forno imediatamente segue para o resfriamento para que então esteja finalizado e pronto para venda no ambiente externo (Balcão de vendas).

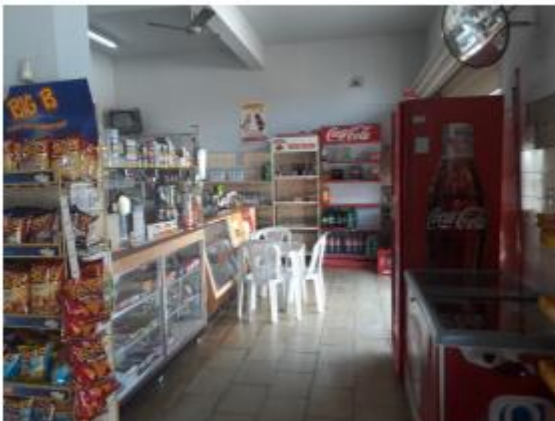
Informações consideradas importantes para o grupo:

- A empresa atende em média 80 a 100 clientes diários;
- A empresa produz 1.000 unidades pães diariamente;
- O forno tem capacidade para assar 50 a 200 pães por vez;
- A massa é produzida 1 única vez ao dia sempre no período da manhã.

Em relação a parte externa, no atendimento aos clientes a empresa conta com 2 (dois) colaboradores, sendo 1 (um) balconista e 1 (um) caixa.

Para a parte externa a empresa conta com:

- Balança;
- Balcões;
- Prateleiras;
- Mesas e cadeiras;
- Geladeiras.



Externa atendimento aos clientes, fornecedores.



2.2 MELHORIA NO(S) PROCESSO(S)

Com as mudanças no mundo dos negócios, as organizações estão cada vez mais competitivas, e para se manter no mercado necessitam de uma boa gestão ligada com a qualidade e a produtividade a fim de buscar um constante crescimento em seus conhecimentos, processos e obter como retorno positivo a satisfação do cliente.

O setor de panificação e confeitaria é um segmento industrial fundamental para o setor de atividade econômica, pois as organizações produtivas buscam novos métodos e técnicas para dar melhoria no processo e tornarem-se mais competitivas.

Em dados emitidos pelo Instituto Tecnológico de Panificação e Confeitaria – ITPC (2017) em parceria com a Associação Brasileira da Indústria de Panificação e Confeitaria (ABIP) indicou que no ano de 2016 através de pesquisas com empresas, houve crescimento de 11,2% nas vendas de produtos fabricados pelas próprias padarias.

A realização de um estudo de caso desperta um maior interesse sobre o andamento da empresa dando maior conhecimento das atividades internas e traçando um melhor perfil para a organização.

Ao melhorar o processo produtivo, é necessário prestar atenção nas necessidades e preferências dos consumidores. Mas é importante também observar o processo produtivo sob um olhar crítico, buscando quais os fatores que podem ser modificados ou melhorados, com a finalidade de diminuir perdas e falhas, buscando reduzir os custos no processo e possibilitando conseqüentemente ter um preço mais competitivo no mercado.

A Padaria Caçula é considerada uma das mais tradicionais no ramo de padarias e Confeitarias da cidade de São João da Boa Vista, especializada em: bolos confeitados, doces, tortas, salgados, pães e muito mais.

O processo de panificação consiste em várias etapas que vão desde a elaboração e o aperfeiçoamento das receitas, passando pela escolha de bons ingredientes e tipos de fermentação até o tempo de forno necessário para assar cada pão.

Alguns pães têm a produção mais simples, com menos etapas, e outros com preparação mais elaboradas e complexa.

Primeiro, a padaria recebe de seus fornecedores, todas as mercadorias e ingredientes necessários para a produção do pão.

Depois acontece a pesagem dos ingredientes, para acontecer uma uniformidade do produto em cada fornada onde a matéria prima sai do estoque e é levada ao início do processo produtivo.

Seguindo, vem o processo de mistura, que é a fase da homogeneização dos ingredientes misturando-os e iniciando a sova da massa. Todos os ingredientes vão para um equipamento chamado Masseur, que realiza esse processo.

Em seguida, chega a hora do processo de cilindragem que tem como propósito a homogeneização da massa, por meio de sucessivas passagens no cilindro, esmagando eventuais pedaços não totalmente dispersos. O tempo nesse cilindro, é determinante para obter um produto de textura leve e de boa apresentação final.

Feito isso, chega então o processo de corte, que serve para separar a massa em pedaços unitários de até 2Kg, então a massa é colocada na divisória ou manualmente, onde toma a forma individual de cada produto que pesa cerca de 65g cada.

Logo após, se inicia o processo de modelagem, essa é a etapa onde o produto toma seu formato passando pelo equipamento modeladora ou a realização de modelagem pode ser feita através do processo manual. Em seguida é realizado o processo de crescimento da massa, onde elas são colocadas para descansar por um período que pode variar de acordo com o seu crescimento.

Posteriormente vem o processo de cozimento, que é o momento de assar a massa em forno industrial e, enfim, transformá-la em pão.

A última etapa, é a do resfriamento, onde o pão reduz a temperatura (em temperatura ambiente) e cria rachaduras em sua casca dando aspecto tradicional do pão francês.



Propaganda Padaria Caçula

Os equipamentos necessários para a produção do pão francês:

Balança



Masseira



Cilindro



Mesa de descanso da massa



Divisora



Modeladora



Forno industrial



Resfriamento



Os ingredientes utilizados para a produção do pão francês são: farinha de trigo, fermento para pães, água, açúcar, margarina e sal. Os padeiros separam os ingredientes que sai do estoque e é levado para a preparação do pão, através da pesagem é realizado o processo que garante uma quantidade exata dos ingredientes para fazer uma fornada.

O processo de produção é realizado todos os dias às sete horas da manhã, e se necessitar durante o dia, ou acontecer algum imprevisto e essa quantia de massa for pouco, eles fazem mais.

Lembrando que o pão estará pronto para assar depois de 4 a 5 horas de massa pronta e descansada.

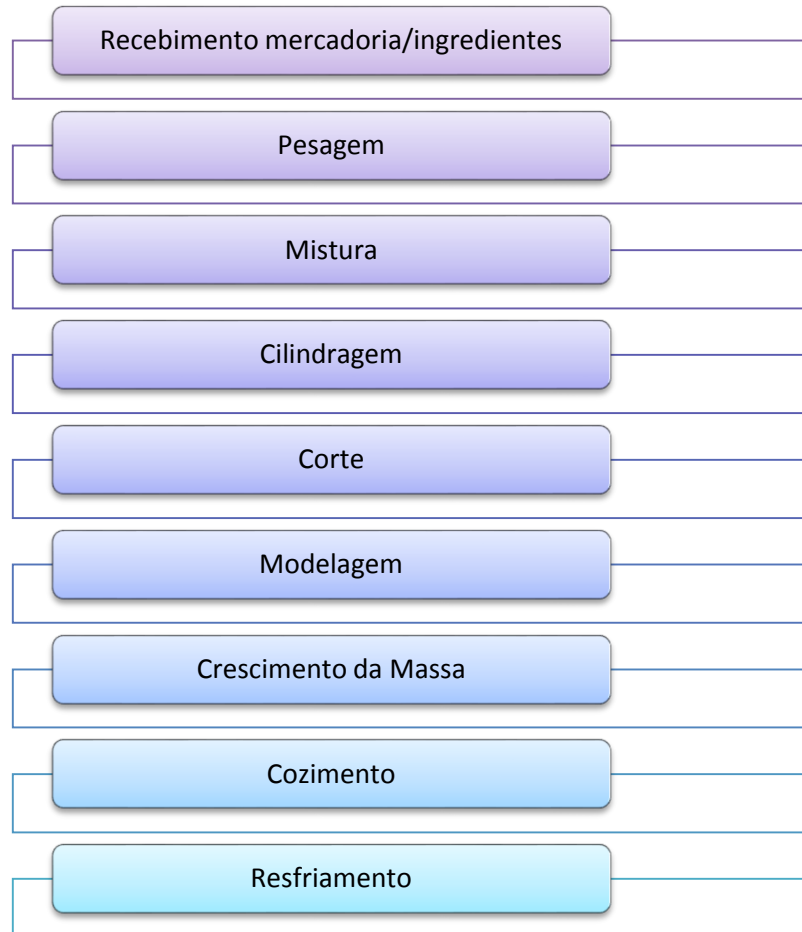
A quantidade de pães feita diariamente é de aproximadamente (1.000) mil unidades.

O forno industrial da Padaria Caçula, assa de 50 a 200 pães, dependendo da demanda do dia.

Na parte que se refere ao estoque da empresa, a matéria prima estocada é relativamente alta, a padaria utiliza para controle o método FIFO “First in, first out” ou PEPS utilizado no Brasil (primeiro que entra, primeiro que sai) por conta dos prazos de validade dos mantimentos. O controle dos estoques realizado através deste método é feito, pela ordem cronológica das entradas dos materiais, ou seja, sai o primeiro que entrou.

Os padeiros são os responsáveis pela produção dos produtos que a padaria oferece a seus consumidores e executam a produção do Pão francês, que é o principal produto da organização.

Apresenta-se o fluxograma da produção do Pão Francês da Padaria Caçula:





2.2.1 PLANO DE MELHORIA

Em decorrer das propostas apresentadas no trabalho, vimos que a Padaria possui vários pontos a serem melhorados.

De primeiro momento, o ponto de melhoria que visamos ser mais importante é em relação a diminuir desperdícios dos produtos que sobram (neste caso, em especial o pão francês.).

Conversando com o Sr. Carlos, ele nos explicou que todos os produtos que não vendem e acabam sobrando ele sempre doa para pessoas carentes ou instituições de caridade. Portando acaba não tendo “perdas”.

“Quando se fala em doação, estamos falando em ajudar o próximo, falamos em oferecer aquilo que não nos fará falta, e também em entregar e ceder aquilo será exatamente tudo para o outro”. – Falou o Sr. Carlos.

Então, a segundo momento, identificamos que a pintura e reforma da fachada da Padaria, iria causar vários fatores positivos para este estabelecimento.

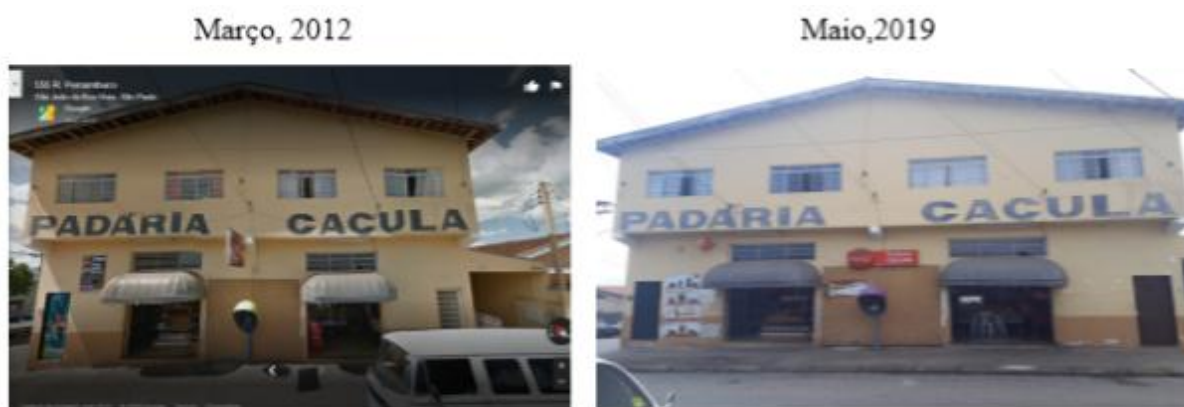
A fachada de um estabelecimento é a primeira imagem que o cliente tem do seu negócio, ela faz parte da decoração do comercio. E inclui a porta, os letreiros e cartazes e as

paredes exteriores do edifício. Assim em poucos segundos o cliente tem que conseguir ter uma ideia do seu negócio:

- O que se vende?
- O nível de preços

E principalmente se o estabelecimento pode fazer alguma coisa por ele, como cliente.

Fachada Padaria Caçula.



Fachada

Ela deve ser apelativa e chamar a atenção. Os cartazes e letreiros têm um papel fundamental, e deve chamar à atenção mesmo nos períodos em que a loja está fechada (por exemplo, à noite).

Se alguns clientes ficarem admirados pôr a loja já existir há muito tempo (no caso da Padaria, já há 33 anos no mercado), isto apesar de passarem por ali com frequência e nunca terem reparado na loja, é um sinal de que está precisando mudar alguma coisa na sua fachada. A limpeza da fachada é muito importante. Se a fachada estiver suja e com aspeto desleixado, então o interior deve estar igual. Assim pensam os seus clientes.

Podemos notar claramente nas imagens que não mudou quase nada da fachada da Padaria.

Devido à grande importância da fachada, por ser um chamariz para novos clientes e também ser o primeiro contato com o estabelecimento, alguns orçamentos já estão em andamento para que seja implantada uma fachada mais atrativa e atual, afim de que o estabelecimento tenha um destaque maior.

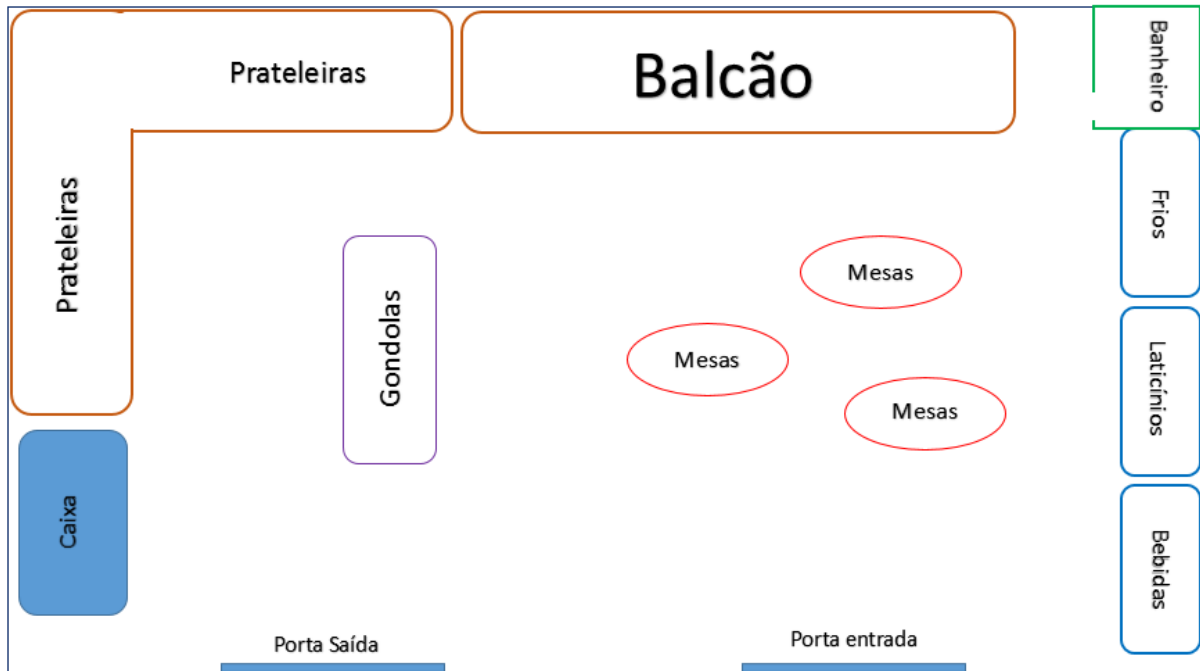
Foram apresentadas ao proprietário as ideias de melhoria da fachada, e houve grande interesse de sua parte. Ele está aguardando os orçamentos e projetos, com grande chance dessa melhoria ocorrer devido a sua grande importância.

Outra sugestão do grupo do grupo é que o processo de produção do pão seja realizado em 2 etapas ao longo do dia, respeitando a quantidade mínima para levar ao forno para que não haja desperdício, e os horários de maiores movimentos e vendas dos produtos, para que não haja a excesso ou falta do mesmo para fornecimento. Os demais itens devem ser analisados pelo gestor com atenção especial os dias de maiores consumos dos clientes para produção, para que não haja desperdício. Por ser um produto bem de consumo a taxa de perda é relativamente baixa visto que o proprietário doa os itens não consumidos dentro da validade, porém entende-se que mesmo realizando esse gesto houve um custo para produção que não retornou, por esse motivo recomenda-se a produção por procura.

Em relação ao layout interno (cozinha), o grupo sugeriu a mudanças para que as máquinas fiquem próximas respeitando a ordem de produção evitando que os padeiros façam o vaivém várias vezes a máquina. Outra sugestão é observar nos colaboradores em qual processo se identificam mais, para que a produção seja maior e mais eficiente, hoje todos realizam todas as funções, entende-se que eles podem desempenhar várias funções mas se for relocado para a parte do processo produtivo que eles mais se identificam haverá uma redução de produção x tempo significativo.

Em relação ao ambiente externo a padaria conta com produtos de revendas, a análise para os estoque permanece o mesmo processo utilizado internamente PEPS.

A sugestão do layout para alteração da padaria é o Layout Celular, trata se de uma padaria familiar, com baixo estoque e com reposição semanal, separação dos itens por família e proximidade possibilita aos clientes maior visualização dos produtos que a padaria pode oferecer, fazendo que ao entrar na padaria, e até chegar ao caixa passe por todas as prateleiras.



Novo Layout sugerido pelo grupo.

Em relação ao estoque que a padaria possui, o grupo sugere a inclusão de um sistema para monitoramento, que possa dar baixa automaticamente durante a realização de processo de vendas, com a sugestão de estoque de segurança. Sugere-se também a separação dos itens por matéria prima e revenda.

2.3 ANÁLISE FINANCEIRA

A análise financeira é um conjunto de ferramentas que avalia sua viabilidade, estabilidade e a capacidade de lucro, os indicadores ajudam a orientar a situação financeira da empresa, para que alcance os resultados esperados na empresa.

O setor de finanças utiliza indicadores de forma apropriada para verificar os métodos mais adequados em sua produção, esses indicadores são:

- **Custo:** todo gasto referente a uma empresa para a produção de bens e serviços.
- **Custo direto:** baseado em atividades diretamente relacionado com o produto vendido, podendo ter o custo do produto calculado a cada período de compra.
- **Custo indireto:** relacionado a um objeto de custo específico, não podendo ser rastreados de forma economicamente viável.

- **Custos fixos:** não sofrem alterações em determinado período, apesar de grandes mudanças no volume de atividades na produção não irão afetar os gastos.
- **Custos variáveis:** recurso utilizado na produção que varia de acordo com a produção vendida.
- **Vantagens do Custeio Variável:** pode ser considerado como vantagens, pois relata Resultados Operacional em função as vendas.

Método de custeio

Com as informações vimos que a padaria utiliza o método por absorção, através desse custeio será possível aplicar todos os custos aos produtos, este procedimento foi analisado na padaria durante o mês de março e abril, com as informações alinhadas vimos que a padaria está demonstrando lucratividade e com a ajuda de outras matérias, conseguimos analisar com o proprietário melhorias em seu estabelecimento que já estão sendo encaminhadas.

Ponto de Equilíbrio

- **Contábil:** é o ponto de vendas onde o lucro operacional é igual a zero, contabilmente não haveria nem lucro e nem prejuízo.
- **Econômico:** o ponto que se obtém, pelo menos o lucro desejado.
- **Financeiro:** são excluídos os gastos não desembolsáveis.

O ponto de equilíbrio do estabelecimento é de R\$ 203,94, sendo assim o mais viável para a padaria é o ponto de equilíbrio econômico, perante os seguintes resultados na tabela abaixo:

Ponto de Equilíbrio	
Custos e Despesas Fixos/MC (C/D)	
CMV/CPV – parte fixa 15% R\$ 10.000,00	R\$ 1.500,00
Despesas Administrativas	R\$ 4.000,00
Despesas Financeiras	<u>R\$ 10.000,00</u>
Total C/D Fixos	R\$ 15.500,00
Ponto de Equilíbrio	R\$ 203,94

Nas tabelas abaixo foram analisados e separados os custos fixos e variáveis, verificando quais gastos são diretamente relacionados a cada tipo de custo, sendo assim o comércio é de pequeno porte então o custo fixo ideal gera em torno de 15%, através destes dados elaboramos uma tabela mostrando os custos fixo e variável da padaria.

Custo Fixo	
Salários	R\$ 4.500,00
Aluguel	R\$ 1.300,00
Despesas com contador	R\$ 600,00
Impostos	R\$ 2.000,00

Custo Fixo	
Salários	R\$ 4.500,00
Aluguel	R\$ 1.300,00
Despesas com contador	R\$ 600,00
Impostos	R\$ 2.000,00

Custo Variável	
Referente ao mês de Março	R\$
Matéria-prima	R\$ 2.500,00
Água	R\$ 180,00
Energia	R\$ 2.700,00

Com os dados obtidos na padaria elaboramos a DRE, com o objetivo de detalhar as informações e com os cálculos realizados, conseguimos chegar no resultado líquido do mês de março do estabelecimento.

Demonstração do Resultado do Exercício (DRE)	R\$
Receita Bruta de Vendas	R\$ 35.000,00
(-) Deduções	<u>(R\$ 00.000,00)</u>
= Receita Líquida De Vendas	R\$ 35.000,00
(-) CMV/CPV	<u>(R\$ 10.000,00)</u>
= Resultado Bruto	R\$ 25.000,00
(-) Despesas com Vendas	R\$ (5.000,00)
(-) Despesas Administrativas	R\$ (4.000,00)
(-) Despesas Financeiras	<u>R\$ (10.000,00)</u>
= Result. Antes Tributos S/Lucros	R\$ 6.000,00

A Margem De Contribuição, quantia em dinheiro que sobra depois de retirar os gastos relacionado ao produto, após retirar esses valores, determinada a quantia que irá cobrir os outros gastos da padaria.

Margem De Contribuição	RS
Receita Bruta de Vendas	R\$ 35.000,00
Tributos S/Vendas	R\$ 5.000,00
CMV/CPV Variável $10.000,00 \times 15\% = 1.500,00$	R\$ 8.500,00
Despesas com Vendas	R\$ 5.000,00
Cálculo da Margem Da Contribuição (M.C.)	
M.C (R\$): 26.500,00	
M.C (%): 76%	

3 CONCLUSÃO

De acordo com o desenvolvimento do projeto, concluímos que a Padaria Caçula tem seu posicionamento adequado para atender seus clientes, com os dados que tivemos conseguimos demonstrar resultados positivos na implementação do projeto elaborado pelo grupo.

Nas aulas administradas pelo o professor Antônio Fortes, podemos garantir que a empresa é viável, além de garantir o mercado tem capacidade de inovar e cresce, perante seus resultados obtidos na DRE, Margem de Contribuição e no Ponto de Equilíbrio.

Em Logística Integrada, podemos aprender um pouco mais sobre tipos de logística que existem disponíveis hoje no mercado, a empresa escolhida, Padaria Caçula, não possui nenhum tipo de logística que é aplicada na empresa, toda movimentação é feita somente pelos próprios funcionários, a não ser a logística feita pelos fornecedores que são todos por parceria.

Em Gestão de Processos, analisamos os processos de produção do pão francês e através do passo a passo analisamos os, equipamentos necessários para a produção, gargalo de produção, estoques, fluxograma do processo, apresentação de propostas para otimizar a produção, diminuir os desperdícios e o plano de melhoria que apresentamos para implementação na empresa buscando a eficiência e a eficácia na padaria.

Na disciplina Gerenciamento de Projetos, podemos acompanhar todo o processo de mudança que solicitamos ao dono da padaria, vimos o quão importante é todo o processo, não só do produto principal, mas desde a fachada do estabelecimento, até a qualidade de vida dos donos e funcionários da empresa. Tudo ajudou na medição de desempenho do estabelecimento, de acordo com funcionários, clientes e os próprios proprietários.

Administração de Produção – Thiago Nogueira foram apresentados imagens da empresa e seus os processos produtivos, o grupo sugeriu novos layouts para ambiente interno, externo e estoque com métodos de controle em sistema e estoque de segurança, em relação ao layout ou grupo levou em considerações algumas normas nas quais a empresa não está apta, como rampa e banheiro para clientes. A empresa necessita urgentemente de uma nova reestruturação e reforma para atendimento.

Na implementação do projeto foram apresentadas ao proprietário melhorias, para aperfeiçoar a comunicação dos funcionários, para o estabelecimento e na fachada, houve grande interesse de sua parte. Podemos finalizar que, com os dados apresentados em sala de

aula e na padaria, nos ajudou a tomar decisões para realizar o projeto e entender sua importância.

REFERÊNCIAS

Disponível em: <https://administradores.com.br/artigos/a-importancia-da-avaliacao-de-fornecedores-na-maximizacao-de-vantagens> - Acesso em 03/05/2019

Disponível em: <https://administradores.com.br/artigos/logistica-e-distribuicao> - Acesso em 04/05/2019

Disponível em: <https://blog.controlle.com/o-que-e-custo-fixo-e-custo-variavel/> - Acesso em 29/04/2019

Disponível em: <https://digital.fispalfoodservice.com.br/guia-de-gestao-de-padarias/> - Acesso em 29/04/2019

Disponível em: <https://www.passeidireto.com/arquivo/17578076/resumo-gestao-da-producao> - Acesso em 04/05/2019

Disponível em: <http://www.portaldecontabilidade.com.br/tematicas/custo-fixo-variavel.htm> - Acesso em 17/05/2019

Disponível em: <https://www.portaleducacao.com.br/conteudo/artigos/administracao/gestao-da-producao-organizacao-planejamento-e-controle-da-producao/56115> - Acesso em 18/05/2019

Disponível em: <http://www.sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/artigos/a-gestao-de-producao-e-essencial-para-a-sua-empresa-crescer,4b73438af1c92410VgnVCM100000b272010aRCRD> - Acesso em 10/05/2019

ANEXOS