

## **PLANO DE NEGÓCIOS**

### **UM ESTUDO SOBRE A EMPRESA BRAD'S**

Aluno (a): Tuany Ribeiro da Rocha

Orientador: Rafael

#### **RESUMO**

Neste trabalho, estudaremos sobre a indústria de pães Bread's Indústria de Alimentos Ltda., que está situada no município de Viamão. A indústria produz e atende a cidade de Viamão, Porto Alegre e quase todos os municípios do Estado do Rio Grande do Sul. A Bread's produz uma variedade de pães de sanduíche, bisnagas e bolos. Abordaremos a História da Indústria, Missão, Valores, Linha de Produtos, uma planilha com as máquinas utilizadas na fabricação dos pães, com o valor e a depreciação e também uma planilha com todos os estoques de matéria-prima, e por fim sugestões de melhoria dos processos. A fábrica é ativada às 05 horas da manhã de segunda-feira e suas máquinas só desligam às 05 horas da manhã de domingo, mantendo uma produção de 144 horas semanais ininterruptas, com três turnos de funcionários.

**PALAVRAS CHAVES:** Paes, indústria.

#### **INTRODUÇÃO**

##### **História da Bread's**

Instalada no centro da cidade de Viamão, em meados de 1995, surgiu a Breadform, uma pequena empresa na área de panificação. Com o passar do tempo e com mudanças no quadro societário, surgiu a Bread's Indústria de Alimentos Ltda. Foi construída uma nova e moderna fábrica no Distrito Industrial do Cocão, onde se localiza até hoje. Desde então, implantou-se um eficiente sistema de distribuição próprio, no qual garantiu à Bread's sua colocação entre as principais empresas do setor. Tendo em vista a satisfação do consumidor, estão constantemente atentos à introdução de novos processos, capazes de melhorar a eficiência na maneira de realizar a operação produtiva. Contam com um moderno parque fabril, capaz de dar suporte às técnicas de última geração, aplicadas na elaboração de seus produtos. A Bread's possui prédio próprio e uma frota com 36 veículos destinados aos serviços de logística da empresa. São caminhões equipados para o perfeito atendimento da clientela, com profissionais treinados e controlados por uma equipe de supervisão. Atuam no estado do Rio Grande do Sul. Ela produz em média 40 mil pães por dia, e emprega 75

funcionários. Encontram-se os produtos Breads em Minimercados, Supermercados e Hipermercados do Estado.

### **Missão**

Compromisso com a sociedade, elaborar produtos mais saudáveis, buscando melhorar a qualidade de vida dos consumidores.

### **Visão**

Implementar a política de excelência em qualidade de produtos e serviços, objetivando ser o melhor fabricante de pães do Sul do Brasil.

## **PRODUTOS**

A Bread's trabalha com as linhas de Sanduíche, Linha Integral, Linha Bisnagas e Linha Bolos.

Linha Sanduíche:

Pão de Forma com Fibras  Pão de Forma  Pão de Manteiga  Pão de Leite

Linha Integral:

Cereais Integrais  Pão Preto  Multi Grãos PLUS  7 Grãos  Multi Grãos  Multi Grãos Light  Pão de Centeio

Linha Bisnagas:

Bisnagas

Linha Bolos:

Bolo Chocolate  Bolo Laranja

Planilha de demonstração das Máquinas

Máquinas – Depreciação

Máquinas – Depreciação

Valor Aquisição

Dep. Mensal

Dep. Anual

Masseira (3 unid.) 150.000,00 1% 12%

Bolhadeira 100.000,00 1% 12%

Divisora 170.000,00 1% 12%

Modeladora 170.000,00 1% 12%

Empacotadora 170.000,00 1% 12%

Câmara de Crescimento 80.000,00 1% 12%

Forno 400.000,00 1% 12%

Depaner 50.000,00 1% 12%

Embaladora 280.000,00 1% 12%

Fabrica 75.000,00 1% 12%

Obs: O valor da depreciação das máquinas é feito pelo todo, e não por cada uma em particular.

Planilha de Estoque

Estoque de Matéria Prima

Produto Valor de Aquisição

Açúcar Refinado Cristal 1,50 Kg

Açúcar Mascavo 2,70 Kg

Fermento Biológico 3,30 Kg

Gordura de Palma 5,50 Kg

Manteiga (aroma) 2,50 Kg

Propionato de Cálcio 6,00 Kg

Acidulante 6,00 Kg

Gelo e Água 0,25 Kg

Farinhas Integrais 3,50 Kg

Glútem de Trigo 4,90 Kg

Sal 0,70 Kg

Gérmen de Trigo 3,25 Kg

Gordura vegetal 2,10 Kg

Ovos (desidratados) 2,60 Kg

Leite em pó integral 2,25 Kg

Xarope de glicose 3,80 Kg

Ácido Lático 4,00 Kg

Os produtos não ficam em estoque, pois, conforme a alta rotatividade da matéria prima, eles compram para no máximo 15 dias. A farinha, por exemplo, é consumida em média, 15 toneladas por dia, e eles não tem capacidade de espaço para estocar. Os produtos prontos, não ficam em estoque. O que é produzido em um dia é entregue no máximo no dia seguinte. Então quando o pão está terminado, ele é posto nas cabines a espera do caminhão transportador.

#### Sugestões de Melhoria

□ Máquina de cortar pães: Um problema que consideramos grave é o da máquina chamada Depanner, que corta os pães em fatias. O pão de sanduíche passa por todo o processo de fabricação e no final quando já está pronto, ele é cortado e embalado instantaneamente, o erro ocorre no momento do em que a máquina impulsiona as laminas em direção ao pão, elas cortam o pão de uma maneira desproporcional, estragando-o. Este erro ocorre diversas vezes ao dia, causando um grande desperdício, pois o pão estragado é posto fora. Isto gera perda de tempo e dinheiro, pois além do custo para produzir aquele pão, quando este erro ocorre, um funcionário é obrigado a desligar a maquina, pois se não, ela cortaria errado todos os pães que vem em seqüência. E cada vez que esta maquina é desligada para retirar este pão, menos pães são produzidos no fim do dia. Nossa idéia seria um controle de manutenção mais rigoroso, a

fim de evitar este tipo de prejuízo, e caso os erros continuem acontecendo à solução seria a substituição da mesma.

□ Sujeira no estoque de matéria-prima: A fábrica funciona 24 horas por dia, da madrugada de segunda-feira até a manhã de domingo. Neste intervalo de tempo do dia de domingo, é feita a limpeza da fábrica e a manutenção das máquinas, porém, como esta manutenção é feita com mais rigor somente uma vez por semana, quando chega na sexta-feira, já existe muita sujeira acumulada, principalmente farinha pelo chão. Uma solução seria a contratação de uma equipe de limpeza maior, para que houvesse também durante a semana uma manutenção, a fim de manter um ambiente mais limpo e saudável para a empresa.

□ Organização do estoque: Dentro do estoque, existe uma sala pequena onde são misturados os ingredientes para fabricação dos pães. Ela se encontra no estoque para agilizar o processo de pegar a matéria prima. O que nos chamou a atenção foi que a farinha representa o maior volume do estoque, e os demais ingredientes como são em menor proporção, ficam bem próximos a sala onde são misturados, porém não existe uma organização. Os itens não

chegam a ficar misturados, mas não são organizados visualmente, os funcionários que trabalham lá, já sabem a localização do que precisam, mas para quem entra pela primeira vez, fica quase impossível a identificação dos produtos. A idéia de organização seria simples, apenas identificar com uma placa o nome de cada produto e organizá-los de maneira que fosse mais prático o acesso a eles, e depois de organizado, faríamos um mapa informando o local de cada item.

□ Depreciação das máquinas: Na Bread's é considerado 1% de depreciação mensal das máquinas, totalizando 12% de depreciação anual sobre todas as máquinas. O que podemos identificar é que eles não levam muito em consideração este controle. Eles acreditam neste número, porém, não tem um controle de fato. Acreditamos que deveria ser feito um cálculo sobre cada máquina que a fábrica utiliza, para que este valor seja mais preciso, e logo, obter um controle financeiro mais correto.

## **CONCLUSÃO**

Nosso grupo foi visitar e conhecer cada etapa da produção dos pães Bread's. Com o intuito da criação deste trabalho e o aprendizado deste ramo que faz parte da Administração, além da experiência de ver na prática todo o processo de produção, desde o estoque de matéria-prima até o produto final pronto para ser carregado no caminhão e distribuído pelo estado do Rio

Grande do Sul. Todos nós aproveitamos esta oportunidade de conhecer a Bread's, que fornece este alimento que quase todas as pessoas consomem diariamente em suas casas. Além de poder visualizar na prática, podemos ver todos os custos que envolvem a produção para entender de que forma é calculado o preço do produto final. E também aprendemos a analisar os processos de forma crítica, para poder sugerir melhorias para melhorar o resultado financeiro da empresa e a qualidade dos produtos.

## **REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS**

DONALD J. B. e CLOSS D. J. *Logística empresarial: o processo de integração da cadeia de suprimento*, 1ª ed. São Paulo: A

MARTINS, P. G. *Administração de materiais e recursos patrimoniais*, Campos, 3ª ed. - São Paulo: Saraiva, 2009

<http://www.breads.com.br/index.php>