

	<h1>Relatório GA HortFruit</h1> <p>(GESTÃO E ACOMPANHAMENTO)</p>	<p><u>Data: 13/04/2018</u></p>
	<p>Objetivo Estratégico: Redução Quebras Departamento HortFruit</p>	
	<p>Elaboração: Alex Silva – Raphael Rezende – Thays Emanuelle</p>	<p>Especialidade: Perecíveis</p>
<p><u>MATERIAL DE GESTÃO EM PREVENÇÃO DE PERDAS - HORTFRUIT</u></p>		

>>FOCO - Atuação principal no ciclo operacional da mercadoria, visando a Prevenção de Perdas no departamento com uma Gestão de Acompanhamento:



<p>>>COMPRAS</p>	<ul style="list-style-type: none"> Realizar análises de controles de estoques gerenciais e movimentações (<u>vendas, quebras, transferências "internas e externas" ou qualquer outro tipo de necessidade</u>), devem ser consultados na hora da compra de HF verificando a quantidade de cada produto em estoque. Precisam serem levados em consideração fatores climáticos, qualidades e a maturação que podem distorcer esses parâmetros de sistema, sugerindo <u>quantidades equivocadas</u>. O ideal na hora de fazer as compra de hortifruti, é utilizar esses sistemas para levantar os históricos de vendas e fluxo de clientes/dia de acordo com a classe, consultar o estoque físico anotando as quantidades para melhor calculo; Outro ponto fundamental para o acerto das compras, é a realização periódicas de inventários mantendo a acuracidade do estoque; Ter atenção com seguintes detalhes desde a maturação do produto, calibre e defeitos que podem apresentar o produto, sendo assim identificar se o fornecedor atende os requisitos necessarios para uma boa qualidade(Parte tecnica necessaria para o departamento);
<p>>>RECEBIMENTO</p>	<ul style="list-style-type: none"> Certifica-se que o transporte é adequado, dentro dos padrões de qualidade e hígine exigidos; Realizar conferência minuciosa em 100% da carga na hora da entrada dos produtos de HF(Por parte do gestor ou colaborador do departamento), vai certificar que o produto entregue pelo fornecedor está dentro dos padrões de qualidade aceitáveis, visando a venda e redução das perdas; Pesar e contar tudo que entra de HF. Hoje não se costuma conferir os produtos do HF 100% e acabamos pecando nesse quesito. Infelizmente alguns produtos na hora da entrega já chegam com alguns sinais de deterioração ou ausência de peso, onde já começa a <u>QUEBRA</u>.

<p>>>ARMAZENAMENTO;</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Realizar a limpeza e preparação da câmara no dia anterior à chegada da carga; ● Realizar diariamente o controle e a aferição da temperatura da câmara e das gôndolas; ● Realizar a triagem de produtos já acondicionados na câmara no dia anterior à chegada do caminhão, e direcionando possíveis perdas para a quebra diária do setor, garantindo a qualidade dos produtos; ● Otimizar a organização e padronização do acondicionamento das novas mercadorias na câmara (caixas leves sobre caixas pesadas, caixas de madeira sobre caixas de madeira), buscando criar o melhor layout de acondicionamento interno, respeitando a distância de 60cm do teto e 10 cm das paredes, bem como buscar empilhar as caixas à uma distância de 5 cm umas das outras. Deste modo sera garantido a circulação do ar para todos as mercadorias; ● Acompanhar diariamente as condições estruturais da câmara, como o estado do condensador (se apresenta gelo ou mofo), verificar se a vedação da porta esta adequada, bem como se esta sendo mantida a limpeza. ● Realizar o acompanhamento diário das novas mercadorias acondicionadas na câmara (validade, condições organolépticas, maturação excessiva), realizando controle de movimentação e qualidade das mercadorias direcionadas para o abastecimento das gôndolas.
<p>>>ABASTECIMENTO (Área de Venda)</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● O Abastecimento adequado no HF deve ser feito com muito cuidado utilizando as seguintes regras de conscientização de QUEBRAS abaixo: <ul style="list-style-type: none"> ⇒>Ter um layout adequado ao seu fluxo de clientes/dia(Evitando excessos); ⇒>Fazer corretamente o PEPS da mercadoria no momento do abastecimento; ⇒>Retirar os produtos impróprios para a venda e destinalos a triagem e possível utilização interna; ⇒>Colocar os produtos um a um, sem joga-los ou bate-los, observando a boa exposição e evitando que os produtos machuquem causando QUEBRAS e perda de qualidade; ⇒>Limpar os produtos com pano úmido, principalmente os legumes rotineiramente visando; ⇒>Higienizar as bancas e expositores para evitar contaminação dos produtos por fungos antes do abastecimento e sempre que possível; ⇒>Organizar os produtos separadamente por famílias de categorias evitando o cruzamento de gêneros; ⇒>Precificar todos os produtos na área de venda;
<p>O relatório acima segue como sugestão para uma melhor execução nos processos, visando uma melhoria no resultado de QUEBRAS e uma melhor concientização em processos de Prevenção de Perdas</p>	