



BOAS PRÁTICAS DE PREVENÇÃO DE PERDAS NO AÇOUGUE

Para o supermercadista quando se fala em açougue, logo vem à cabeça as seguintes questões; qualidade, frescor, padrão operacional e a temida **PERDA**. Então por isso neste artigo vou dar dicas de como gestores de prevenção de perdas pode ajudar seu açougue a rentabilizar mais fazendo apenas controle de processos junto aos gestores de loja. Então vamos lá...

Na última pesquisa ano base 2021 ,o setor de Eficiência Operacional nos supermercados realizado pela ABRAS (Associação Brasileira de Supermercados), obteve os seguintes parâmetros nos açougues, eficiência operacional mediu 96,68%, ou seja, a média de perdas foi de 3,32% para o setor de açougue no varejo. Em todo o Brasil foram 228 empresas participantes com total de 3.576 lojas, estes responderam as pesquisas.

Tendo como base estas informações da ABRAS, temos a seguinte questão;

Quais os tipos mais comuns de perdas dentro dos supermercados?

São apuradas com frequentemente as seguintes perdas neste segmento:

- **Quebras identificadas:** São perdas ocasionadas por problemas em equipamentos, falta de rodízio ocasionando vencimento, manipulação inadequada, rompimento de embalagem pelo cliente ou colaborador, problemas com qualidade pelo odor, coloração entre outros. Resumindo, são produtos ao qual são impróprios para o consumo onde põe em risco a saúde se consumido.
- **Perdas ou Quebras não identificadas:** São itens que constam estoque, porém quando procurado seja para venda ou através de inventários/balanços, não são identificados fisicamente, onde podem ser inúmeros os motivos. Dentre essas perdas as mais comuns são: perdas ocasionadas por fornecedores; erros internos de recebimento, erros no controle de estoque, erros de pesagem na balança do setor ou recebimento, erros de faturamento, furtos internos/externos e desvios.

Dentro disso é possível sim traçar estratégias específicas para cada tipo de perda através de alinhamento de processos diariamente. São estes:

1 – BOAS PRÁTICAS NO RECEBIMENTO DE MERCADORIAS

É imprescindível estar presente na hora de receber mercadorias perecíveis o respectivo responsável para melhor assertividade na qualidade e frescor do produto, pois nada melhor que o “dono” do setor acompanhar o processo;

- Conferir como está a temperatura do caminhão antes de autorizar o desembarque onde resfriado deve estar entre 02°C à 05°C e congelados abaixo de -18°C;
- Aferir a temperatura para constatar se está coerente com as regras e normas (carnes resfriados bovinos, suínos e aves devem manter-se de 2°C à 4°C dentro do transporte);
- Verificar antecipadamente a qualidade, frescor e validade dos produtos;
- Dê prioridade para o item mais perecível, ou seja, item que suporta menos tempo sem armazenagem, porém é imprescindível que já tenha um local de armazenamento com espaço pronto suficiente para armazenar;
- Não receber os produtos com lacres e embalagens rompidos ou fora do peso indicado.
- De alguma maneira, identifique que o respectivo produto já foi devidamente conferido podendo ser armazenado na câmara ou rapidamente abastecido;
- Ao armazenar os produtos, faça isso de modo a permitir fácil localização dos produtos e efetue a técnica de controle de estoque PEPS, primeiro que entra, primeiro que sai ou PVPS, primeiro que vence, primeiro que sai.

2 – BOAS PRÁTICAS NO ABATEDOURO E TRANSPORTE

- No abatedouro, após a consumação, as carcaças devem ter os cuidados necessários por ser uma carne fresca in natura, necessitando de direcionamento e procedimentos especiais, lembrando sempre que os abatedouros devem passar por uma inspeção técnica de um responsável da área, sendo assim o abatedouro deve ter o selo da Agência de Defesa e Fiscalização Agropecuária, e estar dentro das normas da vigilância sanitária, atendendo todas exigências para este setor;
- Antes de carregar as peças, os veículos devem ser inspecionados, sendo analisados os padrões necessárias de higiene, ter refrigeração atingindo a temperatura entre -4°C e 4°C (negativo e positivo);
- Quanto ao distanciamento, as carcaças não podem ficar em contato uma com a outra, pois necessita ter uma passagem de ar para melhor refrigeração para que assim não ocorra a falta de oxigênio e conserve o frescor e a coloração do produto. Tudo isso para que o produto chegue ao supermercado atendendo os padrões de conservação, tendo frescor e qualidade.

3 – BOAS PRÁTICAS DE CONTROLES E TECNOLOGIA

Sem dúvidas a tecnologia é uma forma muito eficaz na redução de perdas em qualquer setor e empresa, desta forma tendo um sistema ERP e aplicativos associados juntamente com pessoas que possam auditar tais informações e orientar os processos corretos dentro da organização, a eficiência na gestão terá um alto patamar.

Também se enquadra dentro da tecnologia quando temos equipamentos que possam prevenir as perdas não identificadas na linhagem de esquemas de furtos internos e externos, por isso é importante que as lojas contenham alarmes e etiquetas antifurto e estar num ambiente com câmeras de segurança (CFTV), onde as mesmas devem estar posicionadas de forma estratégicas no setor de açougue.

- Realizar controles de contagem caracterizando como inventários, onde podem ser diários, semanal ou quinzenal, dependendo muito da apuração e resultados dos números, ou seja, se os números dos balanços não estão atingindo as expectativas é aconselhável que se faça os inventários em períodos mais curtos para identificação mais ágil na causa raiz dos possíveis problemas.

4 – BOAS PRÁTICAS DE PADRÃO OPERACIONAL

Padronizar modelos de operação, desde recebimento até cortes e exposição com toda certeza pode ajudar na redução das perdas, isso porque o cliente deve achar para comprar, o mesmo padrão de corte e qualidade em todas as filiais, gerando satisfação e experiências de compras.

Mas como um padrão de corte pode ajudar nas perdas?????

Realizando a definição do mix, cortes padrões e adequados evitam o desperdício, estabelecendo o real aproveitamento na manipulação das peças, podendo por exemplo usar uma tira de carne que seria resíduo para carne moída ou até mesmo fazendo parte da peça manipulada.

Ideal realizar rendimentos na troca de fornecedores ou a cada três meses para garantir que os fatores estão contabilizando o *mais certo possível*.

IMPORTANTE: Atrair o cliente com exposição chamativa, precificação e cartaz de ofertas.

5 – BOAS PRÁTICAS DE ARMAZENAGEM

Para uma eficiência na gestão de perdas, um local muito importante é dentro de câmeras, realizando gestão de validade, respeitar a indicação de empilhamento máximo, limpeza e organização. Cuidar para que as portas estejam bem vedadas e contenham cortinas de PVC flexível para evitar entrar ar e alterar a temperatura do ambiente de câmera podendo danificar os produtos gerando perdas. **IMPORTANTE:** Colaboradores autorizados a entrar em câmeras refrigeradas devem usar EPI (Equipamento de Proteção Individual) como, jaquetas térmicas, luvas e calçados antiderrapante, também evitar deixar a câmera com as portas abertas por muito tempo.

6 – BOAS PRÁTICAS DE HIGIENE E LIMPEZA

Importante lembrar que dentro de um açougue contém várias áreas de manipulação, então por isso se faz necessário o cumprimento de algumas normas dos órgãos de fiscalização para aderir o manuseio dentro do setor de açougue, tais como:

- Utilizar roupas limpas;
- Não podendo usar unhas compridas, barba, bigode, cabelos soltos, joias, fragrâncias aromáticas e tudo que pode contaminar os produtos;
- Não lidar com dinheiro enquanto trabalha com a carne;
- Não manipular alimentos se estiver com doenças de pele, diarreia, gripe, dor de garganta ou outros tipos de doenças infecciosas;
- Deixar espaço suficiente na geladeira, freezer ou câmara fria para a circulação de ar e correto resfriamento da carne;
- Lavar todos os equipamentos e utensílios utilizados na manipulação da carne, inclusive diariamente retirar e lavar os balcões de carne no fim do expediente;
- Evitar falar ou tossir sobre os produtos;
- Evitar tocar as mãos no nariz, boca, cabelos ou partes diretas do corpo.

E estes são alguns dos passos simples de boas práticas para se ter uma perda reduzida, mas lembrem-se, que as pessoas que participam neste processo diário precisam estar engajadas e dispostas a ter uma melhoria contínua nos resultados, porém o trabalho é duro e os processos precisam estar na rotina até virar uma cultura dentro da empresa.

Você precisa conhecer os processos e por isso prevenção e o setor de açougue, ambos precisam estar ligados para encontrar as soluções...

“Não se gerencia o que não se mede, não se mede o que não se define, não se define o que não se entende, e não há sucesso no que não se gerencia.”

William Edwards Deming (1900-1993)

OBRIGADO POR LER MEU ARTIGO... ATÉ O PRÓXIMO!