

Quem aposta em eficiência energética só tem a ganhar

Já pensou em reduzir os gastos com a energia elétrica, transformando processos padronizados de gestão em eficientes catalisadores de economia para a sua padaria? Essa luz não está no fim do túnel: essa realidade se potencializa para o panificador que se dispõe a configurar o uso racional da energia, aplicando soluções que passam pela confiabilidade dos equipamentos e dimensionamento das instalações.



Se o objetivo é diminuir os custos, sem comprometer a produtividade e a rentabilidade que garantem o status competitivo do negócio, a eficiência é a lampejo consciente do uso dos recursos energéticos, fundamentada na mudança de cultura de toda a cadeia que envolve a panificação. Empreendedores, funcionários e clientes compõem o alvo dessa transformação, que representa um pacote de benefícios para o bolso do panificador.

“Um dos grandes desafios é fazer com que todos estejam engajados na economia”, analisa o gerente de Saúde e Segurança do Trabalho da Cemig, **João José Magalhães Soares**. Nesse contexto, o engenheiro João José, como é conhecido, reforça a importância do treinamento sobre a correta utilização de todos os equipamentos e instalações, ação que estende os benefícios econômicos para as residências.

Assim, clientes também devem seguir o caminho da eficiência. E o exemplo pode ser adotado pela comunidade do entorno onde o empreendimento está localizado. “É necessário que o comportamento consciente sobre o uso correto e seguro da energia elétrica seja mantido por todos, diariamente, em todos os locais”, sublinha o engenheiro.

EQUILÍBRIO REDUZ DESPESAS

João José Soares explica que a eficiência é pauta pelo menor gasto possível de energia para realizar um trabalho, otimizando resultados com garantia de qualidade e satisfação dos clientes. Esse equilíbrio é o que proporciona a economia com a conta de energia e a redução de despesas de manutenção das máquinas, equipamentos e instalações, utilizando os recursos de forma consciente e responsável.

“Para podermos efetivamente ter a tão sonhada eficiência, é importante garantir que todo o sistema elétrico das panificadoras esteja dimensionado, mantencionado e em funcionamento, evitando qualquer tipo de perda de energia ou paradas indesejadas”, salienta o gerente da Cemig.

“O ideal é que as paradas para manutenção sejam realizadas apenas de forma programada para não surpreender o consumidor com a falta do produto nas prateleiras ou cestos de pães”, pontua. Nesse cenário,



Foto: Arquivo pessoal

O gerente de Saúde e Segurança do Trabalho da Cemig, João José Magalhães Soares, explica como economizar com a eficiência energética

é fundamental investir em instalações e equipamentos que assegurem a eficiência energética. “Um exemplo crítico são os fornos elétricos, que representam cerca de 25% do consumo de energia das padarias”, expõe, alertando para as despesas improdutivas.

Para podermos efetivamente ter a tão sonhada eficiência, é importante garantir que todo o sistema elétrico das panificadoras esteja dimensionado, mantencionado e em funcionamento, evitando qualquer tipo de perda de energia ou paradas indesejadas.

POR ONDE COMEÇAR

“Não é possível pensar em eficiência energética de uma instalação que não esteja corretamente dimen-

sionada ou em condições de operação e manutenção”, analisa o especialista. Portanto, o ponto de partida apontado pelo engenheiro João José é a implementação de um projeto ou diagnóstico assertivo que garanta a operacionalização em conformidade com o dimensionamento das instalações elétricas, equipamentos e iluminação.

“Os motores sobrecarregados podem esquentar, ter desgastes maiores e queimar de forma precoce”, exemplifica. “Os que trabalham com pouca carga ou superdimensionados utilizam a mesma energia para uma produção inferior à que foram projetados para oferecer, aumentando o custo do produto final”, alerta o gerente da concessionária.

A eficiência também passa pela organização e disposição dos produtos nas câmaras frias. O padrão de consumo dos clientes é o norte para a estratégia diminuição dos gastos. Os produtos de maior saída devem ser sempre colocados em local de fácil visualização e acesso para evitar que os clientes mantenham

O padrão de consumo dos clientes é o norte para a estratégica diminuição dos gastos. Os produtos de maior saída devem ser sempre colocados em local de fácil visualização e acesso para evitar que os clientes mantenham as portas abertas ao procurar e escolher produtos.

as portas abertas ao procurar e escolher produtos.

O empreendedor ainda deve estar atento ao local de instalação das câmaras, priorizando ambientes arejados e isentos da incidência direta da luz solar.

Manutenção de balanças

Autorizada

Toledo do Brasil
Indústria de Balanças Ltda.

Há 29 anos
especializada em Automação Comercial.

- Atendemos no local;
- Buscamos e entregamos na grande BH.

Compras online | Precos exclusivos no site | Entrega para todo Brasil

Todo site em até **6x** Sem Juros

www.luzautomacao.com

BH (31) 3462.6221
GV (33) 3212.7979
WhatsApp (31) 99997.7979

Conhece o **novo Leitor Prix VSI 410** da Toledo?

Você também encontra na **LUZ Automação** este e **multo mais produtos.**

Aqui você encontra a **solução completa** para organizar o seu negócio e **vender mais.**

LUZ automação

prix QUEM PÔE NA BALANÇA, ESCOLHE PRIX.

A luminosidade é outro ponto importante. Uma dica do engenheiro para edificações com pé direito alto é a pintura do teto na cor preto fosco que, além do benefício estético para o ambiente, melhora o nível de iluminação, sem gastar muita energia.

DIMENSIONAMENTO ALIADO À TECNOLOGIA

Outra alternativa para economizar energia com eficiência é a instalação de sistemas fotovoltaicos ou a terceirização desse serviço. A padronização de produtos e horários de produção, seguindo o perfil de consumo do estabelecimento, atendendo os clientes de forma satisfatória e evitando desperdícios, também é uma iniciativa defendida com ênfase por João José Soares.

Investir apenas em equipamentos modernos e com

tecnologia de ponta, como motores para as enroladeiras, modeladoras, cilindros de massa, geladeiras e câmaras frigoríficas, não é sinônimo de eficiência energética na panificação. O segredo está no dimensionamento dos processos produtivos. "Se utilizarmos equipamentos eficientes que foram sobredimensionados, teremos um gasto de energia grande para uma baixa produção", aponta o gerente da Cemig.

Entre as novidades, João José Soares aponta a iluminação de LED como uma prática comum no setor. "Seu correto dimensionamento fará toda a diferença, não só em termos de potência, mas também de luminosidade", esclarece. "É importante seguir exatamente as definições do projeto elétrico ou pedir ajuda a um profissional da área elétrica", orienta.

Atenção para a prevenção de acidentes!

>>> Observando as instalações das concessionárias de energia elétrica que atendem as padarias, é de extrema importância que as distâncias de segurança da rede sejam mantidas com, no mínimo, 1,5 metros, principalmente em serviços executados na fachada, telhado e sacada dos estabelecimentos.

>>> A panificadora deve entrar em contato com a concessionária para receber as informações corretas sobre os cuidados necessários durante as atividades que possam ocasionar aproximação ou toque na rede elétrica, como limpeza nos telhados e instalação de placas, pintura ou revestimento nas fachadas.

>>> O risco de incêndios e acidentes graves é potencializado pelas ligações clandestinas, conhecidas popularmente como "gatos". Essa peculiar modificação na medição do cliente, desconsiderando os parâmetros técnicos, afeta ainda o patrimônio, com possibilidade de falta ou alteração na qualidade da energia. É importante ressaltar que o famoso "gato" está sujeito à responsabilização penal, já que o furto de energia é crime previsto no artigo 155 do Código Penal.



O que já é de Minas, ficou ainda mais mineiro



Assim como tem mineiro de todo jeito, a Gellak tem um mix de produtos que atende a todos os gostos: desde picolés de frutas até a linha com extrusados. Paletas e açais.

Nosso orgulho em ser uma marca de qualidade 100% mineira é tanto, que temos uma novidade: vamos lançar a linha Mineirices, que conta com as delícias da nossa culinária, como o sabor Pamonha Mineira.

Seus clientes vão amar o gostinho de Minas em cada um de nossos produtos. Já estamos presentes nas melhores padarias e supermercados do Estado, e você não pode deixar o seu estabelecimento de fora. Faça já o seu pedido e vamos juntos fortalecer os negócios mineiros.



Confira nossa linha completa no site
www.gellak.com.br

@gellakoficial1
@gellakoficial
(31) 3773-2132 | 9 9895-3077

