

# A necessidade de readequação frente ao Decreto 17.572/2.021 da PBH



L • A • B  
consultoria  
e treinamento

**amipao**

desenvolvido por

**Maria Izabel Cançado**

design e diagramação

**Marcela Scarpelli**

[ em parceria com L.A.B ]

imagens capa e miolo

**freepick.com**

[ com alterações ]

correção

**Laila Ramos - L.A.B**

**Amanda Batista - AMIPÃO**

assessoria jurídica

**Amanda Batista**

contatos

**L.A.B - Consultoria e Treinamentos**

**[31] 98766-7760**

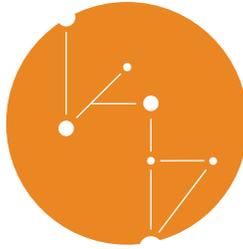
**Amipão**

**[31] 3282-7559**



**Plano de Boas Práticas  
BP COVID-19 para padarias**

conteúdo por



**L. A. B.**  
consultoria  
e treinamento

em parceria com

**amipao**<sup>®</sup>  
Sindicato e  
Associação  
Mineira da  
Indústria de  
Panificação

Plano de Boas Práticas  
BP COVID-19 para padarias



## O Decreto nº 17.572

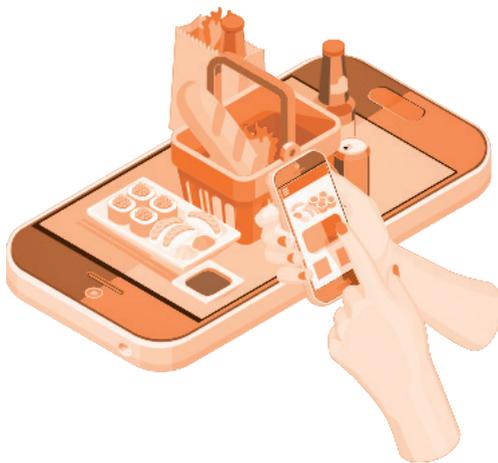
O Decreto nº 17.572, da Prefeitura de Belo Horizonte, ORDENOU A SUSPENSÃO das atividades de empresas que trabalham com alimentação na modalidade presencial aos domingos a partir do próximo domingo, **dia 28 de março de 2021**, por tempo indeterminado, incluindo **padarias, lanchonetes e restaurantes**.

A panificação é um setor acostumado a operar todos os dias da semana, sendo que, atualmente em Belo Horizonte, padarias que possuem CNAE de indústria podem funcionar das 05:00 da manhã até às 22:00 horas.

Alguns estabelecimentos têm o domingo como um dos dias mais importantes em termos de vendas e, por isso, sabemos que o Decreto afeta consideravelmente a rotina de uma panificadora.

A **AMIPÃO** em parceria com a **LAB Consultoria e Treinamento** formatou esse material de apoio contendo dicas rápidas para facilitar a adequação dessa nova realidade.

O intuito é fornecer um documento consolidado para orientá-lo no que tange a operação e produção dentro de uma padaria neste cenário atual, não visando abarcar todos os regulamentos inerentes ao negócio.



O Decreto nº 17.572, da Prefeitura de Belo Horizonte, **prevê a suspensão das atividades presenciais aos domingos para setores da alimentação fora do lar, incluindo padarias.**

Entretanto, os estabelecimentos podem funcionar com as portas fechadas. Estão permitidos os seguintes serviços:

### **DELIVERY**

por meio de aplicativos e com entrega domiciliar;

### **DRIVE THRU**

para as empresas que tem estrutura de estacionamento internalizado.





Os serviços liberados para o funcionamento necessitam de mão de obra para operar, por isso, as padarias devem ter **cuidado no ajuste da sua escala de folga ou escala de trabalho**, escalando apenas a quantidade de funcionários necessários para a demanda. No que diz respeito às relações de emprego, faz-se necessário algumas colocações:

- As determinações do Decreto não afastam a possibilidade de trabalho dos empregados, já que as empresas não ficarão impossibilitadas de trabalhar e sim de operar de portas abertas e receber o público internamente. Desta forma, pode ser necessária a convocação dos empregados para atuar no delivery e/ou drive thru, embalar produtos, operar o caixa e atuar na produção, entre outros serviços;
- Cabe ao empregador determinar e formar a escala de trabalho, não podendo o empregado se esquivar do cumprimento;
- É necessário tomar cuidados com os desvios de funções em relação aos empregados escalados.



## IMPORTANTE:

- Implemente o banco de horas por meio da produção de um termo aditivo ao contrato de trabalho, acordando a compensação de horas com o intuito de compensar as horas negativas, ou seja, as horas não trabalhadas;
- **Conceda ou altere a folga a que o empregado teria direito para os domingos.** Lembrando que, de acordo com as leis trabalhistas, nenhum funcionário pode trabalhar 07 dias consecutivos sem que haja o descanso semanal remunerado, neste sentido, formalize uma escala de trabalho 6X1, onde o funcionário trabalhe 06 dias consecutivos e folgue no 07º dia;
- Para os funcionários que precisam trabalhar aos domingos, cumprindo as funções características de sua contratação, mantenha a escala concedendo 01 folga a cada 06 dias trabalhados e 01 domingo a cada 07 domingos trabalhados, de acordo com a CCT.



O trabalho colaborativo é um valor dentro da maioria das empresas, pois sabemos quão importante é fomentar o coleguismo e a cooperação. Neste momento de incertezas é fundamental manter um bom diálogo com os funcionários, sendo essencial que haja:

- Atenção quanto aos cuidados para a prevenção de contaminação pelo novo Corona Vírus;
  - Promoção de reuniões curtas, explicando o novo momento vivido pela empresa;
  - Esclarecimentos das dúvidas dos colaboradores, reduzindo a comunicação cruzada;
  - Oportunidade para o funcionário opinar e dar sugestões de melhorias e adequações. Faça com que o colaborador se sinta parte do processo, demonstrando a importância de um trabalho em equipe;
  - Manutenção da escala de trabalho visível para que não haja dúvidas quanto as folgas ou horários de trabalho;
  - Orientação à TODOS os funcionários sobre os horários de funcionamento da loja nos dias da semana, assim como o fechamento aos domingos e, caso a padaria trabalhe com delivery e drive thru, explique como será realizado.
- Lembre-se:** quanto maior a informação para o colaborador, melhor será a comunicação dele com os clientes.





## Sobre os Clientes

As mídias televisão, rádio e rede social já cumpriram seu papel em informar os clientes sobre o fechamento dos serviços de alimentação fora do lar aos domingos por tempo indeterminado.

O que o **SEU** cliente não sabe é como **VOCÊ** irá trabalhar. É preciso abusar da comunicação, sendo o primeiro passo, o treinamento dos funcionários.

As dicas abaixo podem te ajudar:

- Espalhe cartazes informativos pela loja sobre o Decreto;
- Informe também se a padaria irá trabalhar com delivery e/ou serviço de drive thru. Caso seja possível, disponibilize um cardápio dos produtos que serão vendidos aos domingos;
- Abuse da criatividade para atrair os clientes principalmente aos sábados. Pode ser uma boa saída realizar festivais dos produtos perecíveis como salgados, lanchinhos, sanduíches. Produza quantidades para acabar, reduzindo a oferta, de maneira consciente. A ideia é gerar receita e reduzir as perdas;
- Crie um cardápio de produtos pré-assados congelados ou congelados cru, onde o cliente pode comprar em maior volume e finalizar em sua casa.





## Falando Sobre a Fabricação Própria

Desde o início da pandemia de Covid-19, o setor de padaria vem sofrendo alterações em seu modo de atuar. Protocolos rígidos foram incorporados na rotina dos estabelecimentos, impedindo a comercialização de produtos a granel e limitando a atuação de lanchonetes e restaurantes.

Vivemos momentos conturbados, mas é importante lembrar que a panificação é uma atividade essencial e como tal deve-se orgulhar de poder contribuir levando conforto e comodidade aos seus clientes.

Dizem que em meio à dificuldade encontra-se a oportunidade, e é oportuno que o setor de panificação entenda suas necessidades e aperfeiçoe os detalhes. O setor da indústria, onde são produzidos os produtos de fabricação própria, normalmente representa 60% do faturamento da padaria, podemos dizer também que é o setor mais oneroso do segmento. Diante disso, é de suma importância planejar, executar e monitorar todos os processos produtivos.

O planejamento e a organização são fundamentais para a gestão da indústria. Deve-se entender o planejamento como uma ferramenta de gestão essencial para a estratégia de sucesso de qualquer empresa.

- Organize seu mix de produtos, saiba quais são os itens produzidos e quando eles são produzidos;
- Apure os custos das suas receitas através de fichas técnicas. Otimize seu mix retirando os produtos com menor venda e margens de contribuição desfavoráveis. Promova produtos importantes, corrija alguns preços de venda;
- Observe sua lista de compras de matéria prima, apure quais são as 20% mais caras e quem são esses fornecedores;
- Faça cotação de preços, solicite descontos para os fornecedores parceiros;
- Reduza custos sem perder qualidade.

Nesta nova rotina, sem a abertura da loja aos domingos, é fundamental reorganizar a dinâmica da produção, para tal leve em consideração alguns pontos importantes:

- Validade dos produtos: os itens produzidos e embalados com validade de 3 a 5 dias, devem ser produzidos e disponibilizados em menor quantidade, visto que não teremos a oportunidade de sua venda aos domingos e eles vencerão ou estarão vencidos na segunda-feira;
- Para a operação de domingo, caso a empresa trabalhe com os serviços de delivery, indicamos a formalização de um cardápio fixo, otimizando a produção e orientando melhor os funcionários e clientes sobre os itens à disposição;
- Liste quais são os produtos mais vendidos nas segundas-feiras pela manhã, organize a produção de forma a manter a disponibilidade deles, evitando perda de venda por rupturas.





Estamos vivendo tempos sombrios com o avanço da pandemia na nossa cidade, estado e país. Agora mais do que nunca precisamos reforçar os cuidados sanitários, respeitar os protocolos pré-estabelecidos. Se cada um fizer sua parte a sociedade ganha como um todo.

- Disponibilize álcool em gel na entrada da loja e nos espaços internos;
- Mantenha os espaços sempre limpos e higienizados;
- Reforce a higienização de carrinhos, cestas de compras e pegadores;
- Cuide para que os funcionários estejam sempre de máscara, sendo utilizada de forma correta, tampando boca e nariz;
- Exija que o cliente entre no estabelecimento de máscara, sendo utilizada de forma correta, tampando boca e nariz.

Para reforçar um pouco mais as diretrizes do plano de boas práticas COVID-19 para padarias, disponibilizaremos, através do QRcode abaixo, uma cartilha com todas as informações necessárias à adequação das boas práticas e cartazes informativos para afixação na área de vendas e parte interna das empresas.



A **LAB Consultoria e Treinamento** agradece a **AMIPÃO** pela oportunidade e parceria.

Entre em contato com a **LAB** através do QRcode abaixo:





L • A • B

e consultoria  
e treinamento

**amipao**