



**CONGELAMENTO**

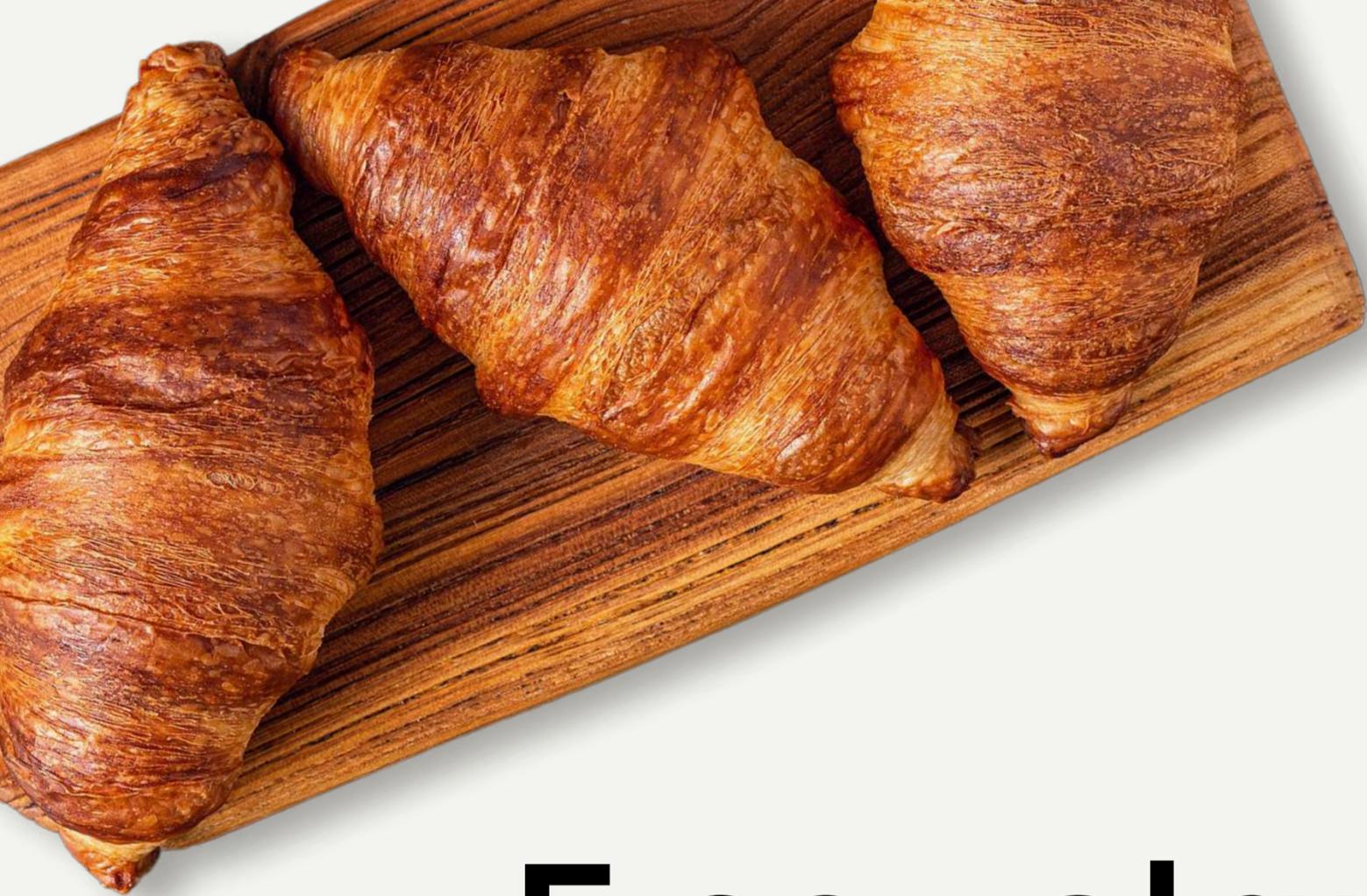
tendência ou necessidade?

CONGELAMENTO

# Como está o abastecimento da sua empresa?

Em horários estratégicos alguns produtos campeões de venda acabam?





CONGELAMENTO

**E se...alguém da sua  
produção faltar?**



# A produtividade dos funcionários da indústria é boa?

CONGELAMENTO



**A empresa consegue  
fazer vendas e atender  
grandes clientes  
como restaurante,  
bufês, escolas?**

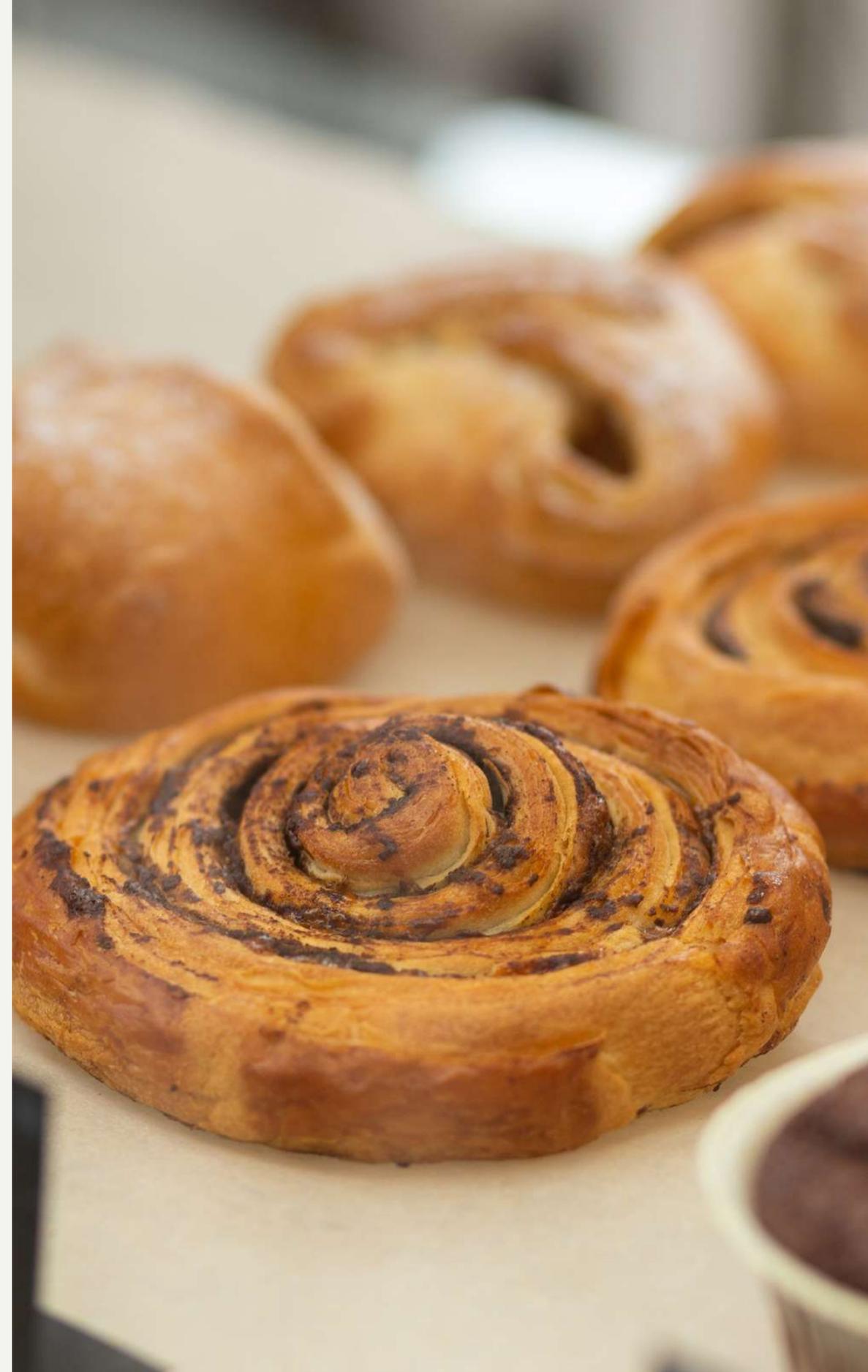
## CONGELAMENTO

**Consegue dar folgas nos sábados, domingos, feriados ou mesmo em dezembro para os funcionários?**



CONGELAMENTO

**Apresenta diversidade  
e padronização  
dos produtos finais?**





**CONSEGUE SUPERAR O DESAFIO DE PRODUZIR DE ACORDO COM A DEMANDA?**



A large industrial oven with multiple shelves and a control panel on the left side. The control panel features several analog gauges and switches. The oven is open, showing the interior shelves.

**CONGELAMENTO**

**A empresa possui vontade de abrir um ponto quente ou uma outra loja sem área de produção?**

## CONGELAMENTO

**Congelamento** é um eficiente sistema de conservação de alimentos, retirando-lhes o calor até que a temperatura apropriada atinja seu interior.



# Objetivos e vantagens

- Aumento da produtividade dos funcionários.
- Concentração da produção.
- Aumento do mix de produtos.
- Produtos quentes mais vezes por dia.
- Aumento de vendas.
- Melhora na qualidade de vida dos funcionários da produção.



# Objetivos e vantagens

- Instalações de Pontos Quentes em locais de grande concentração de público e com altos custos de ocupação (shopping center, condomínios).
- Redução das perdas de produtos.
- Rapidez de reposição dos produtos.
- Padronização dos produtos.



## CONGELAMENTO

# Congelamento Rápido

$10^{\circ}\text{C}/\text{minuto}$

# Congelamento Lento

$2^{\circ}\text{C}/\text{minuto}$



# CONGELAMENTO



# CONGELAMENTO



# CONGELAMENTO



## Embalagens

- Conter, proteger, identificar.
- Comercializar o produto até os pontos quentes.
- A embalagem deve ser: impermeável à água e ao oxigênio, leve e resistente a baixas temperaturas e resistente ao fechamento.

# Armazenamento em câmara

Caixas plásticas:

- para se armazenar os produtos congelados e embalados, o ideal é utilizar caixas **brancas**.
- as caixas devem ter aberturas para permitir a entrada do frio e serem resistentes ao congelamento.

# Armazenamento em câmara

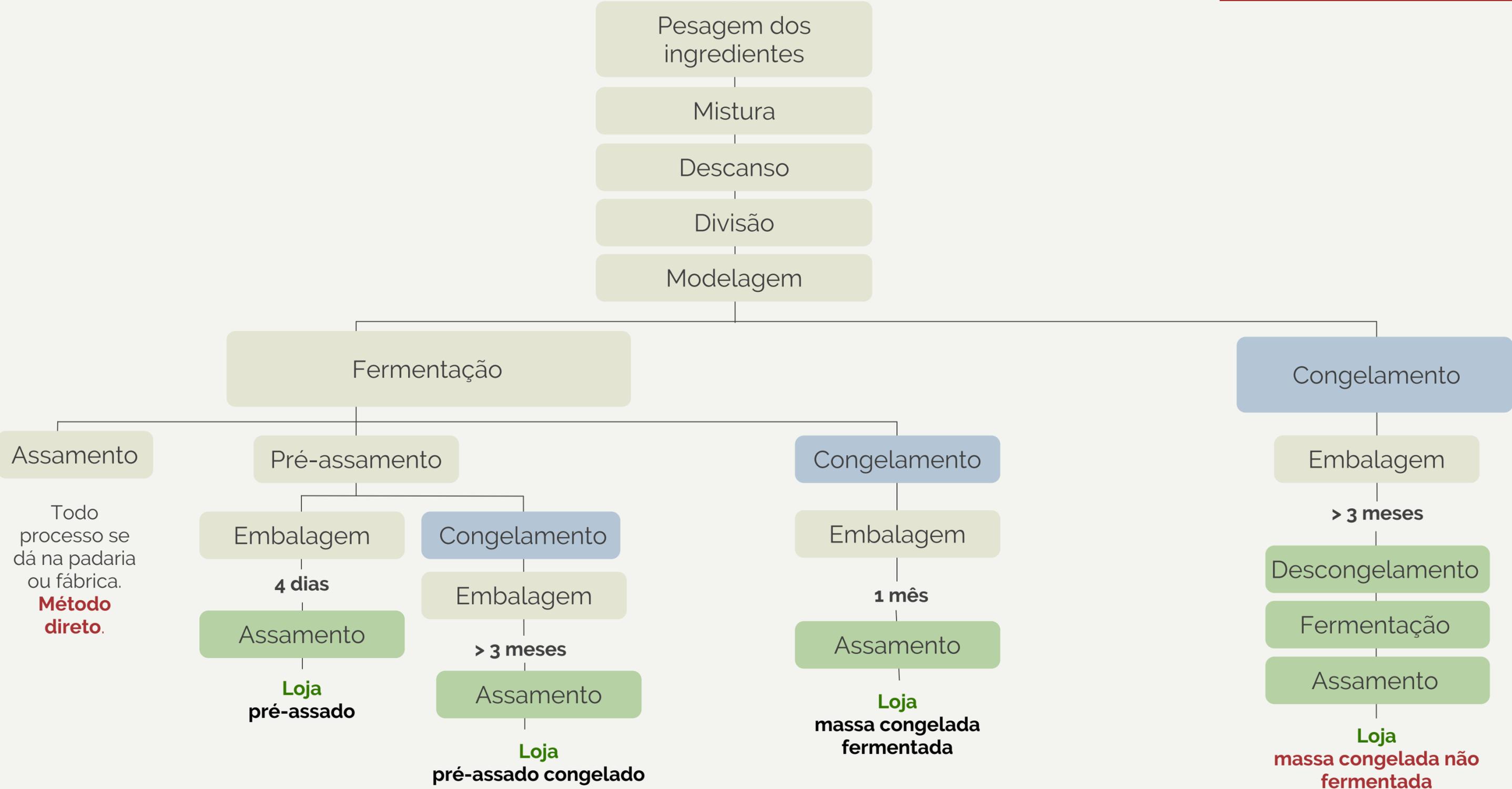


# Linha do pão francês



# Linha do pão francês

## CONGELAMENTO



CONGELAMENTO

# Linha folhada



CONGELAMENTO

# Linha de salgados não fermentados



CONGELAMENTO

# Linha de salgados fritos



CONGELAMENTO

# Linha de pão de queijo



CONGELAMENTO

# Bolos secos

congelamento



CONGELAMENTO

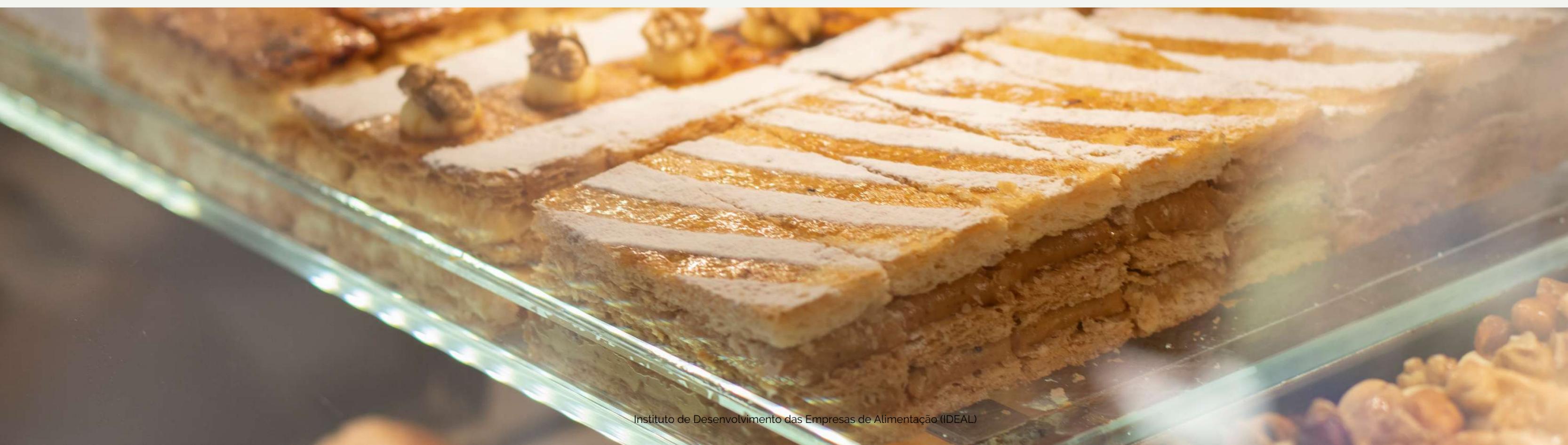
# Bolos secos

descongelamento



CONGELAMENTO

# Confeitaria



# Controle de congelados

- Definição do mix de produtos a serem congelados.
- Calendário de Congelados.
- Pedido de Congelados.
- Mapa da Câmara.
- Balanceamento de Receitas.
- Estoque Mínimo.
- Logística.

# Calendário de congelados

Como fazer?

- Definição do Mix de Congelados.
- Definição dos dias de Produção.
- Definição dos funcionários que serão responsáveis por determinadas linhas de produtos.

# Calendário de congelados

Produto	Quantidade por pacote / porções	Estoque mínimo (em pacote / porções)
Massa de coxinha		
Coxinha c/ catupiry grande	6	10 pacote
Coxinha grande	6	10 pacotes
Enrolado de salsicha	3	5 pacotes
Enrolado misto	3	5 pacotes
Mini bolinha de queijo	50	4 pacotes
Mini coxinha simples	50	4 pacotes
Mino risole	50	4 pacotes

# Calendário de congelados

CAIXA A		Q	CAIXA B		Q	CAIXA C	
A1	MINI HOT DOGS	5	B1	PÃO DO PADRE	5	C1	PUMPKIN LIMÃO
A2	ESFOLDA FRANGO	2	B2	LUA CHEIA	4	C2	BOMBINHA DOCE DE LEITE
A3	ESFOLDA CARNE	1	B3	LUA CHEIA	6	C3	BOMBA CREME
A4	ESFOLDA QUEIJO	3	B4	BOLA MINEIRA	11	C4	BOMBA CHOCOLATE
A5	ESFOLDA CAMARÃO	4	B5	BOLA AEROSA	7	C5	LAZULINA CHOCOLATE
A6	PÃO TÍPICO CALABRESA	7	B6	BOLA AEROSA	11	C6	LAZULINA DOCE DE LEITE
A7	MINI FRIOS	9	B7	BOLA AEROSA	11	C7	LAZULINA LIMÃO

CONGELAMENTO

# Food service

- Cook Chill
- Sous vide



# Cook chill

- Preparo.
- Rápido resfriamento à 3°C.
- Estocagem em câmara frigorífica.
- Regeneração em um forno cominado ou em banho maria, por aproximadamente 30 minutos.

# Vantagens do cook chill

- Redução de desperdícios.
- Redução do tempo de mão de obra.
- Atendimento de maior número de clientes.



# Situações prévias a avaliar

- Resfriamento de produtos.
- Calendário de produção.
- Ordem de produção por setor.
- Receituário padrão com mark ups atualizados.
- Pré-pesagem.
- Avaliação de rupturas.
- Avaliação de produtividade por setor.

**CONGELAMENTO**



**ideal**

Instituto de Desenvolvimento  
das Empresas de Alimentação