SENAC CONSULTORIAS

Portfólio de serviços

O portfólio de serviços das consultorias do Senac Ceará contempla ações desenvolvidas por consultores especializados e com sólida expertise nas suas áreas de atuação. As consultorias corporativas atuam em todo o estado e contribuem para melhorias no desempenho do comércio de bens, serviços e turismo. Geram soluções eficazes com o objetivo de transformar os resultados das empresas levando novas tecnologias, processos e ferramentas inovadoras. Contribuem para a empresa crescer de forma sustentável e melhorar sua competitividade no mercado.

ÍNDICE

GASTRONOMIA 6
SEGURANÇA DOS ALIMENTOS 16
SUSTENTABILIDADE 24
GESTÃO 28
SAÚDE.....32
HOSPITALIDADE.....36
ZELADORIA.....38
MODA.....40
DESIGN 42

GASTRONOMIA

ELABORAÇÃO DE CARDÁPIO PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

Objetivo
Desenvolver o cardápio a ser executado com sugestões de preparações de acordo com o conceito da empresa.

Resultados
Cardápio elaborado com o conceito da empresa e o perfil do consumidor, criando harmonização e atendendo a satisfação dos clientes. Oferta de novas opções alimentícias alinhadas com o modelo de negócio, agregando valor e contribuindo na conquista e fidelização de clientes. Mais competividade no segmento de alimentação.

Entrega
Cardápio com descrição de cada prato e suas preparações.

DIMENSIONAMENTO DE EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

Objetivo
Realizar avaliação do espaço físico de produção e posteriormente o dimensionamento dos utensílios e equipamentos que possibilitam a otimização no uso do espaço, visando crescimento da produtividade e fluxo seguro das atividades.

Resultados
Otimização de tempo com o manuseio de materiais, menor congestionamento nos postos de trabalhos, redução do tempo entre processos, diminuição dos custos, fluxos de atividades mais seguros e aumento da competitividade.

Entrega
Relatório de dimensionamento.

ELABORAÇÃO DE FICHAS TÉCNICAS PARA ALIMENTOS E BEBIDAS

Objetivo
Elaborar a ficha técnica como principal ferramenta para a padronização dos produtos. Possibilita maior agilidade na preparação e no controle do fluxo de mercadorias utilizadas com definição exata do lucro de cada produto e controle de estoque.

Resultados
Identifica a variação dos preços pagos por cada item. Estima a quantidade de uso de cada ingrediente. Potencializa melhorias no controle de estoque. Monitora e evita o desperdício. Adota novas estratégias para o bom relacionamento com fornecedores. Propicia mais colaboração e evolução do trabalho em equipe.

Entregas
Fichas técnicas;
Registro fotográfico dos produtos.

DESENVOLVIMENTO DE NOVOS PRODUTOS ALIMENTÍCIOS

Objetivo
Desenvolver e ofertar novos produtos alimentícios, alinhados com o modelo de negócio, agregando valor e contribuindo para conquista e fidelização de clientes.

Resultados
Diversifica as opções alimentícias. Comercialização de produtos balanceados e padronizados. Aumenta a competitividade do negócio. Reduz o tempo de desenvolvimento e lançamento do novo produto. Atendimento às normas técnicas. Capacita equipe para produção do novo produto e amplia o mix de produtos.

Entrega
Memorial descritivo do produto desenvolvido com ingredientes, fluxograma, descrição das etapas, equipamentos necessários e padronização do novo produto.

MELHORIA DOS PROCESSOS DE PRODUÇÃO NO SEGMENTO DE ALIMENTAÇÃO

Objetivo
Orientar empresários e colaboradores com as melhores práticas de gestão produtiva, através de diagnóstico, análise de informações e mapeamento de processos. Ações que objetivam o acompanhamento da implantação de melhorias das rotinas operacionais e de gestão produtiva.

Resultados
Gestão produtiva estruturada através de processos, mapeamento de custos, desenvolvimento de pessoas, organização e estratégia para atingir melhores resultados. Acompanhamento de desempenho por indicadores. Foco na melhoria contínua. Aumento da competitividade no mercado. Menor congestionamento nos postos de trabalhos e otimização do tempo de produção.

Entrega
Relatório completo.

PADRONIZAÇÃO E CONTROLE DE PERDAS NO PORCIONAMENTO DE ALIMENTOS

Objetivo
Padronizar quantidade, uso e porcionamento de insumos, aplicando técnicas que possibilitam menor desperdício do produto.

Resultados
Melhoria no controle de estoque, redução de desperdícios, dinamização do trabalho das equipes e melhoria na avaliação dos fornecedores.

Entregas
Relatório dos utensílios e equipamentos necessários para a implantação do porcionamento com detalhamento dos tipos de corte e gramatura para cada insumo;
Planilha de controle e tabela de produtividade e rendimentos.

PRESERVAÇÃO DE PRODUTOS POR TÉCNICAS DE CONGELAMENTO

Objetivo
Aplicar técnicas de preservação e congelamento de produtos perecíveis para inibir as reações químicas e enzimáticas, visando conservação dos alimentos e aumento da diversificação de produtos.

Resultados
Aumento na produtividade da empresa, diversificação de produtos e serviços, melhor controle de rupturas, redução de desperdícios, melhoria no abastecimento de produtos, comercialização contínua de produtos frescos e bem-acabados.

Entregas
Relatório com os processos de congelamento aplicáveis, fluxograma, descrição das etapas, prazo de validade, instruções para descongelamento e outras informações importantes.

CLIENTE OCULTO EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

Objetivo
Avaliar a qualidade e segurança dos serviços prestados pela empresa na área de A&B, verificando o padrão de atendimento, nível de higiene do serviço e a experiência proporcionada aos clientes, contribuindo para a melhoria do relacionamento com a clientela, aumento dos níveis de satisfação e fidelização.

Resultados
Identifica de forma detalhada os pontos de fragilidade do serviço e as oportunidades de melhorias. A partir desse diagnóstico, a empresa pode promover um incremento na qualidade e segurança dos serviços e, consequentemente, garantir a credibilidade da marca pelos consumidores.

Entrega
Relatório completo.

SEGURANÇA DOS ALIMENTOS

ADEQUAÇÃO DA ÁREA DE PRODUÇÃO DE ALIMENTOS À LEGISLAÇÃO SANITÁRIA

Objetivo
Avaliar os espaços físicos onde ocorrem a produção e armazenamento dos alimentos, sugerindo adequações que favorecem o fluxo de produção linear, sem cruzamentos, em conformidade com a legislação sanitária vigente aplicada aos serviços de alimentação.

Resultados
Racionalização dos métodos de produção: espaço, equipamentos e mão de obra. Redução dos custos operacionais, aprimoramento do controle de qualidade dos alimentos produzidos, diminuição do tempo de processamento e riscos de contaminação cruzada.

Entregas
Relatório técnico com tarefas executadas, ações de melhorias implementadas e resultados obtidos;

Plano de Ação contendo oportunidades de melhorias e recomendações.

BOAS PRÁTICAS NA MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS

Objetivo
Adequar empresas dos serviços de alimentação para obtenção de licença sanitária ou selos e certificados disponíveis no mercado por meio da gestão da qualidade de processos, gerando reconhecimento pelo mercado consumidor.

Resultados
Melhorias dos produtos/serviços oferecidos e qualidade dos processos internos. Capacitação profissional, desenvolvimento sustentável, incentivo à qualidade e à melhoria contínua. Maior facilidade para expansão de mercados e preparação para o processo de auditoria de certificação.

Entregas
Manual de Boas Práticas na Manipulação de Alimentos; Procedimentos Operacionais Padronizados (POP).

IMPLANTAÇÃO OU ADEQUAÇÃO DAS OPERAÇÕES DE DELIVERY

Objetivo
Orientar para implantação de delivery em serviços de alimentação. Planejar as melhores práticas de gestão e operações de pedidos, preparações e entregas, atendendo com mais segurança, eficiência e comodidade. Proporcionar uma revisão do processo de fabricação/preparação dos produtos, criação de novos canais de comunicação com os clientes, aumentando a competitividade e adequação às necessidades do mercado consumidor.

Resultados
Análise dos processos inerentes à entrada de pedidos, preparação/produção e logística de entrega. Otimização e agilidade na execução de rotinas operacionais, suporte na identificação de custos e viabilidade financeira.

Entregas
Relatório com todas as orientações técnicas; Planos de melhorias e ações implementadas.

ROTULAGEM DE ALIMENTOS E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

Objetivo
Elaborar a rotulagem e informações nutricionais do produto com confiabilidade e segurança contendo memoriais descritivos e as especificações necessárias para a regularização dos produtos com as legislações vigentes.

Resultados
Confecção da rotulagem nutricional obrigatória a todos os alimentos e bebidas em conformidade com a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), resolução RDC nº 360/03. Criação dos rótulos de produtos contendo todas as informações nutricionais solicitadas pela legislação.

Entrega
Relatório com a descrição das ações realizadas, memoriais descritivos e dados dos rótulos, incluindo as informações nutricionais por produto contratado.

BOAS PRÁTICAS HIGIÊNICO-SANITÁRIAS E CUIDADOS CONTRA A COVID-19

Objetivo
Orientar para adoção de cuidados e protocolos higiênico-sanitários sobre prevenção contra a COVID-19 nos diversos setores na empresa. Instruções com foco na remodelagem dos processos de produção, prestações de serviços e atendimento em conformidade com a Organização Mundial de Saúde (OMS).

Resultados
Adequação dos processos de prevenção contra a COVID-19. Equipes e clientes orientados quanto às boas práticas que evitam o contágio pelo vírus. Aumento da credibilidade da empresa junto ao cliente em relação às medidas preventivas adotadas gerando diferencial competitivo.

Entregas
Documento contendo todas as orientações;
Plano de Ação para implementação das medidas propostas.

PROGRAMA ESCOLA ALIMENTAÇÃO SEGURA

Objetivo
Realizar consultorias em escolas públicas e privadas nos eixos de segurança dos alimentos e gastronomia com o objetivo de orientar para produção de refeições seguras e saudáveis que cubram as necessidades nutricionais dos alunos. Promover o desenvolvimento de hábitos alimentares adequados em diferentes faixas etárias e otimizar a gestão produtiva de alimentação nas escolas.

Resultados
Proporciona diferencial competitivo para a escola. Oferece alimentação segura, saudável e adequada aos alunos. Otimiza a produtividade e reduz custos e desperdícios.

Entregas
Manual de Boas Práticas;
Relatório com adequação da área de produção;
Atestado de Conformidade do Programa Alimentos Seguros (PAS);
Desenvolvimento de cardápios;
Elaboração de fichas técnicas;
Cálculos de informações nutricionais;
Programa de redução de desperdício.

AUDITORIA PROGRAMA ALIMENTOS SEGUROS (PAS)

Objetivo
Avaliar o programa de boas práticas na manipulação de alimentos implantado pela empresa, atestando-o de acordo com a legislação sanitária vigente e com os critérios do Programa Alimentos Seguros (PAS).

Resultados
Controle dos processos de produção segura de alimentos sem riscos aos clientes. Atendimento à legislação sanitária vigente, redução de perdas e garantia da credibilidade no mercado.

Entregas
Relatórios iniciais e finais da auditoria;
Atestado de Conformidade do Programa Alimentos Seguros (PAS), mediante critérios atingidos.

SUSTENTABILIDADE

PLANO DE GERENCIAMENTO DE RESÍDUOS SÓLIDOS

Objetivo
Orientar empresários e colaboradores para cumprimento da legislação vigente sobre a redução do impacto ambiental das atividades da empresa e os resíduos sólidos.

Resultados
Regularização da empresa com a legislação. Melhor imagem no mercado. Redução dos riscos de sanções penais e interdições por não conformidade ambiental. Diminuição dos custos após implementação do plano de gerenciamento de resíduos sólidos com oportunidades para comercialização dos resíduos gerados (novos negócios). Verificação dos índices de sustentabilidade e certificações. Responsabilidade socioambiental e capacitação acerca de descarte correto de resíduos.

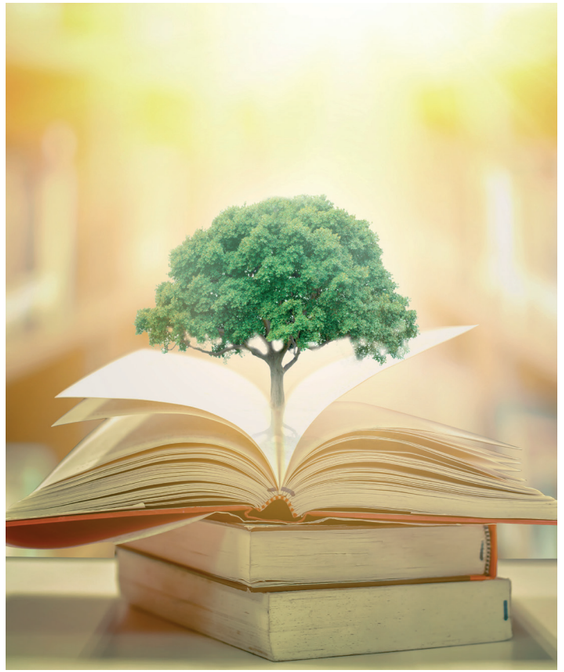
Entrega
Plano de Gerenciamento de Resíduos Sólidos (PGRS).

IMPLANTAÇÃO PARA CERTIFICAÇÃO FATOR VERDE

Objetivo
Desenvolver estratégias para implantação de práticas de sustentabilidade, segmentadas nas áreas sociais, ambientais e econômicas.

Resultados
Modernização e diferenciação de mercado. Economia de energia e consumo de água. Monetização dos resíduos sólidos. Queda do custo operacional, redução do custo de capital e valorização do empreendimento. Adequação aos padrões socioambientais. Sistemas menos sensíveis às multas e oscilações. Acesso ao IPTU Verde nas prefeituras que concedem essa certificação. Atenuação nas emissões de gases de efeito estufa. Certificação. Motivação, bem-estar e compromisso de funcionários e melhores relações de confiança no trabalho.

Entrega
Manual de Boas Práticas de Sustentabilidade.



SUSTENTABILIDADE PARA INSTITUIÇÕES DE ENSINO

Objetivo
Desenvolver estratégias para inserção de práticas de sustentabilidade no ambiente educacional.

Resultados
Modernização e diferenciação no mercado educacional. Economia de energia e redução no consumo de água. Monetização dos resíduos sólidos. Queda do custo operacional e redução do custo de capital. Valorização da instituição. Melhor adequação aos padrões socioambientais. Sistemas menos sensíveis às multas e oscilações. Acesso ao IPTU Verde nas prefeituras que concedem. Redução nas emissões de gases de efeito estufa. Motivação, bem-estar e maior compromisso de funcionários e alunos.

Entrega
Manual de Boas Práticas de Sustentabilidade.

GESTÃO

PLANEJAMENTO ESTRATÉGICO EMPRESARIAL

Objetivo
Orientar a empresa para busca de melhores resultados, levando em consideração análises de cenários mercadológicos e projeções futuras, estabelecendo metas e objetivos estratégicos para o negócio.

Resultados
Assertividade nas ações, maior produtividade, acompanhamento constante dos resultados, conhecimento da identidade organizacional, aumento na longevidade do negócio, equipe de gestores desenvolvida e gestão por indicadores e resultados.

Entrega
Planejamento Estratégico completo.

GESTÃO EM SALÕES DE BELEZA E BARBEARIAS

Objetivo
Organizar os processos de gestão reduzindo custos por análise e estruturação financeira, trazendo uma proposta de sustentabilidade ao negócio, padronização de processos de trabalho, monitoramento de estoque e precificação de serviços. Atribuição de comissões variáveis de colaboradores, minimização de rotatividade de profissionais por meio de campanhas motivacionais, melhoria no relacionamento e fidelização com clientes.

Resultados
Aumento da qualidade dos serviços oferecidos, possibilitando a satisfação do cliente e sua fidelização. Aumento da competitividade no mercado. Padronização dos processos. Otimização na execução dos serviços e redução de custos.

Entregas
Relatório diagnóstico com plano de melhorias;
Relatório final com ações realizadas.

SAÚDE

BIOSSEGURANÇA EM ACADEMIAS

Objetivo
Avaliar as áreas, procedimentos de riscos e pessoas envolvidas nas atividades da empresa, definindo medidas de biossegurança que garantem a segurança e saúde dos clientes e colaboradores.

Resultados
Aumento da qualidade e segurança nos serviços oferecidos, possibilitando a satisfação dos clientes e sua fidelização. Crescimento da competitividade no mercado. Padronização dos processos, possibilitando otimização na execução dos serviços, redução de desperdícios e perdas nos processos.

Entregas
Procedimentos Operacionais Padronizados (POP).

BIOSSEGURANÇA NO SEGMENTO DE BELEZA

Objetivo
Analisar as áreas, procedimentos de riscos e pessoas envolvidas nas atividades da empresa, definindo medidas de biossegurança que garantem a segurança e saúde dos clientes e colaboradores.

Resultados
Conformidade com a legislação sanitária vigente, evitando a aplicação de penalidades ao estabelecimento. Colaboradores orientados quanto aos procedimentos de biossegurança. Maior credibilidade da empresa junto aos clientes, garantindo satisfação, confiança e fidelidade. Padronização dos processos com otimização na execução.

Entrega
Procedimentos Operacionais Padronizados (POP).

HOSPITALIDADE

PROCESSOS DE GOVERNANÇA EM MEIOS DE HOSPEDAGEM

Objetivo
Elaborar e implantar os procedimentos operacionais padronizados (pop) referentes aos serviços de governança, acompanhando a equipe na correta realização.

Resultados
Aumento da qualidade nos serviços de hospedagem. Melhoria da satisfação do cliente e sua fidelização. Aumento da competitividade no mercado e produtividade. Padronização dos processos, possibilitando otimização na execução. Maior controle de insumos e do enxoval, reduzindo desperdícios e perdas.

Entregas
Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) de Governança.

ZELADORIA

PADRONIZAÇÃO DE PROCEDIMENTOS DE LIMPEZA E HIGIENE PARA AMBIENTES

Objetivo
Elaborar e implantar os procedimentos operacionais padronizados (pop) referentes aos serviços de limpeza, higienização e organização dos diversos ambientes da empresa, acompanhando a equipe na correta realização.

Resultados
Melhoria da qualidade do serviço, aumentando a satisfação do cliente e fidelização. Padronização dos processos com otimização na execução. Maior controle de insumos, reduzindo desperdícios e perdas. Aumento da produtividade no setor.

Entregas
Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) de Limpeza e Higiene para ambientes.

MODA

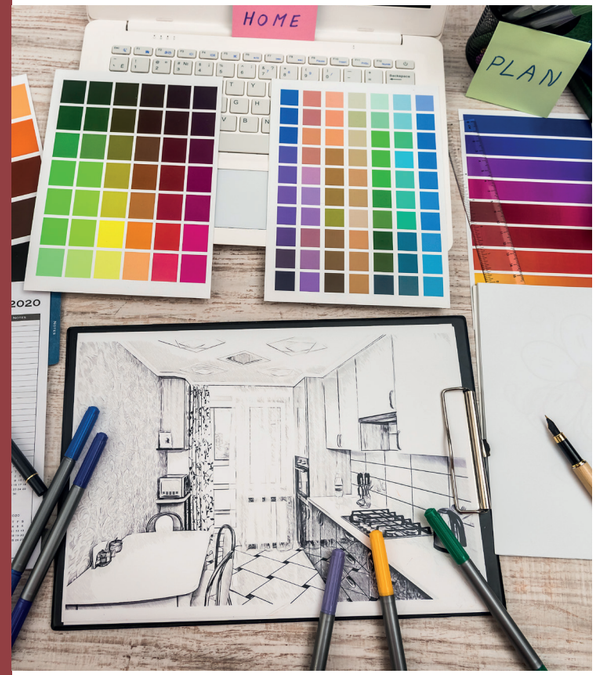
SUSTENTABILIDADE NA MODA

Objetivo
Analisar os processos relativos às práticas de sustentabilidade em empresas da área de moda com uma visão sistêmica, identificando oportunidades de melhoria. Gerar resultados positivos de sustentabilidade conectados aos processos de desenvolvimento de produtos, insumos, marketing, redução de desperdício e incremento nas vendas.

Resultados
Implantação de novas práticas de sustentabilidade agregando valor aos produtos, reduzindo desperdícios, fidelizando o público-alvo e desenvolvendo diferenciais competitivos no mercado.

Entregas
Relatórios;
Planos de Ação.

DESIGN



DESIGN E LAYOUT DE ESPAÇOS

Objetivo
Otimizar o layout de espaços, visando melhorar a funcionalidade, produtividade e ganho estético. Aplicação de projetos que obedecem aos conceitos de ergonomia, garantindo um fluxo de trabalho assertivo e uma distribuição eficaz de recursos, equipamentos e pessoas.

Resultados
Construção de espaços adaptados e bem distribuídos. Melhoria nos fluxos de trabalho. Visual mais atrativo e alinhado ao conceito da empresa. Mais produtividade e economia.

Entregas
Briefing;
Anteprojeto;
Projeto Executivo.

Fecomércio CE
Sesc Senac IPDC

Senac

FAÇA AGORA SEU ORÇAMENTO:

Fortaleza e Região Norte
(85) 3270 5472/5475

Região Centro-Sul Cariri
(88) 3566 8996

✉ senacconsultoria@ce.senac.br

www.ce.senac.br