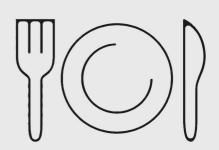
A IMPORTÂNCIA DE UMA GESTÃO DE PROCESSOS ASSERTIVA NAS PIZZARIAS

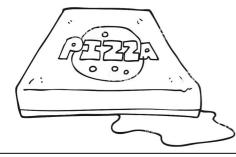


REDUÇÃO DAS PERDAS

Desperdício sempre foi algo muito prejudicial, ainda mais quando o assunto é comida. Por meio de uma gestão de processos eficiente, é possível reduzir não apenas o desperdício de matéria-prima, mas também de tempo, uma vez que a realização das etapas ocorreria da maneira mais correta e não haveria retrabalho.



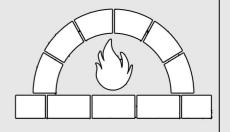
AUMENTO DA PRODUTIVIDADE



Atrelado à redução de perdas, o aumento de produtividade é promovido graças ao registro e aplicação dos fluxos de processos corretos e otimizados. Com os processos registrados de forma correta, a execução se torna mais eficiente, permitindo que possa ser executado um número maior de tarefas em um menor intervalo de tempo, combatendo a ociosidade dos funcionários

PODER DE GESTÃO

Com todos os processos mapeados e registrados, os gestores podem enxergar a complexidade da empresa como um todo, identificando gargalos que necessitam de intervenção ou reestruturação, desde o atendimento no balcão até a cozinha.



WWW.OTIMIZAJR.COM.BR



