



NOTÍCIAS

G.PANIZ

PREMIAÇÕES

Trajetória da Empresa é destaque na Serra Gaúcha

VISÃO INDUSTRIAL

Os desafios da Indústria 4.0



SUMÁRIO

05

SETOR EM FOCO

Montagem: onde as máquinas ganham forma

VISÃO INDUSTRIAL

Os desafios da Indústria 4.0

06

08

PREMIAÇÕES

Trajetória da Empresa é destaque na Serra Gaúcha

12

ESPAÇO DA QUALIDADE

Ações e implementações da qualidade

RH EM FOCO

As ações que impactam a Qualidade de Vida

14

15

CLIENTES EM DESTAQUE

Rua Paula Sousa em São Paulo: um dos grandes centros de distribuição de equipamentos para gastronomia

EXPEDIENTE

REVISTA NOTÍCIAS G.PANIZ

Informativo Institucional do Grupo G.Paniz
(54) 2101 3400 - www.gpaniz.com.br

PRESIDENTE

Gilmar Antônio Paniz

DIREÇÃO

Clair Martinelli

RECURSOS HUMANOS

Marcio Kieling

SETOR INDUSTRIAL

Márcio Rancan

QUALIDADE

Robison Lopes

COMERCIAL

Célio Gobetti

PROJETO E EXECUÇÃO

Pit Brand Inside
(54) 3212 1990 - www.pit.com.br

Para se manter na vanguarda

A revolução tecnológica quebrou muitos paradigmas tidos como certos. E não foi diferente no mundo dos negócios. Apesar de ser um mercado bastante tradicional, o ramo da panificação também se modificou bastante. Assim, a G.Paniz trabalha constantemente na intenção de acompanhar e compreender essas mudanças, com o objetivo de superar as expectativas dos clientes.

O passo mais importante que estamos dando é em direção à produção de fornos específicos para pães congelados. Essa é uma grande tendência que antevimos para este setor. O pequeno comerciante, que antes tinha sua pequena padaria, confeitaria, etc., investe com muito mais cautela do que antes. Sinal dos tempos, marcados por crise e competitividade excessiva.

Dessa forma, ele é obrigado a otimizar os custos. E passa então a preferir um maquinário mais enxuto, dando preferência ao produto terceirizado. Hoje, além do pão, já se experimenta a comercialização de outros produtos de confeitaria congelados, como bolos e salgados.

Isto diminui o potencial de vendas para pequenos comércios, mas cria outra oportunidade no horizonte de nossa empresa: a criação de grandes centros de distribuição de produtos de confeitaria. Estes lugares necessitam de equipamentos de grande porte, maiores do que a capacidade das máquinas G.Paniz hoje, que conseguem processar um máximo de 80 kg de massa. A ideia é chegar aos 200 kg.

A TECNOLOGIA

O leitor deve estar se perguntando: mas o que tudo isso tem a ver com a revolução tecnológica



Gilmar Paniz
Presidente da G.Paniz

do primeiro parágrafo? Ora, tudo!

O frequente acesso à tecnologia fez com que o jovem não mais desejasse o calor de uma padaria. Assim, lá se vai a tão preciosa mão de obra qualificada. E sem ela, a produção passa a ser cada vez mais complicada e cara. É por isso que o empresário busca as alternativas que apresentamos acima. Quem antes tinha cinco ou seis funcionários por loja em sua rede, hoje necessita de um, no máximo dois. E os grandes centros de produção, que mencionamos anteriormente, não empregam mais que dez operadores. É do jogo do mercado: a oferta de mão de obra qualificada cai, mas a demanda pelo produto continua. Assim, são necessárias alternativas para suprir a demanda. E essas são as respostas apresentadas até agora.

A G.Paniz, ciente desse processo, investe cada vez mais em equipamentos com interface e programação intuitiva, para que qualquer um com o mínimo de treinamento possa operar.

É o caminho para permanecer na vanguarda do mercado de equipamentos para panificação. Dessa maneira, mantemos o cliente de pequeno porte que atendíamos – e que nos fez chegar onde estamos – ao mesmo tempo que abrimos um mercado que requer um poder de investimento alto.

São planos audaciosos, que requerem um planejamento cuidadoso. Mas isso nunca foi problema para a G.Paniz. Nas próximas páginas, você verá muitos desses planos, alguns deles em andamento, outros como nosso alvo.

Boa leitura!

Os desafios daqui para frente

Em 2019, nossa visão de mercado deve acompanhar todas as mudanças e novas fórmulas de comercialização do mix de produtos do Grupo G.Paniz. Antigamente, nossos revendedores eram divididos pelo tamanho das lojas. Nos dias atuais, e com a velocidade tecnológica altíssima, nossos distribuidores (lojas) são divididos não somente pelo tamanho, mas também pela maneira como oferecem seus produtos ao mercado.

Percebo que as vendas que possuem sites modernos de venda têm se destacado positivamente. Entre nossos dez maiores clientes em vendas em 2018, quatro deles são muito fortes e vendem muito pelo e-commerce. Claro que o percentual de lojas que vendem por e-commerce ainda é pequeno, mas está em crescimento.

Quanto ao mercado nacional de forma geral, temos muitos desafios para os próximos anos. Um deles é o mercado do pão congelado, que cresce meteoricamente em todo o Brasil: grandes fábricas produzindo pão francês, confeitarias, salgados e distribuindo principalmente nos grandes centros do Brasil, como você leu no texto inicial. Esses produtos congelados são entregues nos pontos de venda, também chamados de "Ponto Quente". Isto vem acontecendo por vários motivos, como falta de mão de obra no setor

da panificação ou a alta carga trabalhista para as padarias, supermercados e outros.

Para cada ponto quente que adere a essa prática deixamos de vender no mínimo cinco máquinas novas. Obviamente que, em um país extremamente grande, sempre haverá demanda para nossos produtos. Porém, o mercado de pão congelado é uma realidade.

Estamos com projetos novos em andamento que irão atender vários segmentos, inclusive o mercado de pão congelado e derivados. Nossa empresa, que completou 39 anos em 2019, já passou por diversos desafios. Algumas vezes erramos. Em outras acertamos.

Mas em todos esses anos em que acompanhei o mercado, adquiri uma certeza: todos os dias as pessoas terão de tomar café da manhã, almoçar e jantar. E para isto, máquinas e equipamentos para cozinhar, assar, aquecer, misturar, cortar, fritar, etc. são necessárias. Às vezes me perguntam: quantos clientes vocês têm? Eu sempre respondo: mais de 200 milhões, somente no Brasil! Pois todo mundo precisa comer para viver! E ou ele é um cliente G.Paniz ou um dia será!

Muita saúde e força a todos nós, assim seremos vencedores!

Célio Gobetti

Crescimento e inovação

A crise econômica interna, motivada pela desaceleração no âmbito nacional e mundial, desafia a direção empresarial a manter-se na adversidade da situação, projetando o crescimento e inovando em desafios diários sem perder o foco nas questões internas da empresa, buscando soluções e novas oportunidades para atender de forma qualificada e satisfatória às demandas de nossos clientes.

Com muito empenho e dedicação, objetivos seguem sendo alcançados. Como a redução, a níveis aceitáveis, do endividamento gerado nos últimos anos, e para isso retardamos os investimentos no parque fabril, em novas tecnologias e em qualidade em inovação, onde atualmente estamos focando.

Montagem: onde as máquinas ganham forma

O INÍCIO DA MONTAGEM

O setor de montagem, coordenado por Osmar Silvano Crocoli, emprega 46 pessoas, incluindo pré-montagem, montagem e elétrica.

As peças que irão compor as máquinas da G.Paniz chegam para a montagem de quatro setores: almoarifado, corte e dobra, usinagem ou pintura. A distribuição dessas peças é feita pelos abastecedores, que entregam os elementos necessários para cada montador em sua célula.

EVITANDO PROBLEMAS

Nada nem ninguém está livre de imperfeições. Por isso, tanto quem expede as peças quanto quem as recebe deve inspecioná-las para atestar sua qualidade. Se algo der errado, a peça deve ser substituída. O intuito é de evitar retrabalho, que tende a afetar criticamente a produtividade do setor. A principal meta é atender à demanda necessária de pedidos, sem que eles retornem para reparos.

EQUIPAMENTO MONTADO

Quando o trabalho é finalizado, os próprios montadores se certificam de que o produto está em boas condições, com peças firmes e bom funcionamento. Mas não para por aí.

Aprovada a máquina, ela vai para o setor de qualidade, onde passa por uma bateria rigorosa de testes antes de sair da fábrica. Só então recebe o selo do Inmetro e NR12. Mas este é assunto para outro Notícias G.Paniz.

Com o conhecimento de que o mercado é extremamente competitivo e inovador, faz-se necessário antever a expectativa do cliente e surpreendê-lo.

Nosso mercado visa à venda para os EUA, maior consumidor mundial, para isso iniciamos a certificação UL, em que se fazem necessárias algumas alterações em nossos equipamentos para se adequar à norma norte-americana.

Acreditamos nas mudanças prometidas pelo novo Governo, que nos levarão a novos tempos de crescimento sustentável. Acreditamos em nossa Empresa, na visão empreendedora de nosso Presidente, em nossos Colaboradores e Parceiros, que nos mantêm como a marca forte no mercado, e, principalmente, em nossos Clientes, os quais sempre nos prestigiam para seguirmos crescendo.

A importância do planejamento estratégico

Em tempos de mudança, a única certeza que temos é de que tudo será diferente do que já foi antes. Exatamente por isso precisamos, além de pensar no futuro, fazê-lo acontecer.

E este é o papel do planejamento estratégico em uma empresa: Construir seu futuro com base na solidez de seu passado, na cultura de suas pessoas e nas melhores práticas que podem apoiar profundamente o seu crescimento.

A G.Paniz, estando alinhada aos movimentos de mercado nos cenários atuais e às práticas mais modernas de gestão, buscou também iniciar o seu processo e desde dezembro de 2018 começou a construção do Planejamento Estratégico G.Paniz, desenhando suas estratégias até 2024.

Com objetivos fortes e planos bem estruturados, estamos todos focados no crescimento sustentável e também em sermos uma das melhores empresas para se trabalhar no Brasil.

Com certeza, dessa forma, estamos todos unindo esforços para o bem comum e resultados excelentes!

Janay Pieruccini

VISÃO INDUSTRIAL

Os desafios da Indústria 4.0

A era da Internet Industrial é a nova conjuntura disposta ao mercado mundial que conecta pessoas e máquinas por meio da análise computacional avançada, e é capaz de proporcionar uma eficiência operacional sem precedentes, gerando profundas mudanças nos conceitos de manufatura, transporte, energia e saúde. Diante desse novo contexto pode-se afirmar que estamos passando pela quarta revolução industrial. Se olharmos para o passado perceberemos inicialmente a era das máquinas a vapor, depois a eletromecânica e, por último, a automação integrada à robótica.

O tema "Indústria 4.0" começou a ser abordado com maior ênfase no ano de 2011 na Alemanha, mais especificamente quando na feira de Hannover os conceitos começaram a ser revelados. Tra-



ta-se de uma revolução tecnológica que irá alterar a maneira como as fábricas operam hoje e como o mundo funciona, melhorando os padrões de qualidade e impactando de forma positiva diretamente na vida do ser humano. Ocorre uma descentralização do controle dos processos produtivos, que passam a ter uma completa interação por dispositivos inteligentes ao longo de toda a cadeia produtiva.

O processo é automatizado de maneira inteligente e colaborativa, de forma que o robô ou a máquina trabalhem em conjunto com as pessoas, auxiliando nas tarefas manuais e coletando dados para uma produção mais efetiva. Dessa forma, há um incremento tanto da produtividade quanto da qualidade do trabalho oferecido.

Tornar a “Indústria 4.0” uma realidade requer

que processos operacionais estejam consolidados dentro de uma organização. A tecnologia da informação, por exemplo, é alicerce básico para qualquer tentativa de implementação do conceito. Assim, precisamos criar cenários em que a tecnologia da informação e a automação gerem vantagens competitivas e agregação de valor, onde a exigência por ambientes de manufatura flexíveis esteja projetada e amplamente adaptada a demandas cada vez mais customizadas.

A indústria nacional, na sua maioria, está em fase de transição do que seria a indústria 2.0, caracterizada pelas linhas de montagem e energia elétrica, para a indústria 3.0, que tem a abordagem voltada para a automação e a robótica. A G.Paniz não é exceção, uma vez que um projeto dessa natureza apresenta variações e muitos elementos que demandam grandes etapas a serem realizadas.

“Trata-se de uma revolução tecnológica que irá alterar a maneira de como as fábricas operam hoje”

A garantia de um futuro promissor e a perpetuação de nossa empresa nos remetem para um significativo esforço por parte de nossas lideranças internas. Neste sentido, é de extrema relevância que nos aprofundemos nos conceitos da “Indústria 4.0”, com uma diretriz de política interna que permita e incentive a capacitação e o aperfeiçoamento técnico de nossos colaboradores, além de um conjunto de relevantes investimentos que possa oportunizar e colocar a empresa no caminho da quarta Revolução Industrial.

Márcio Rancan

Trajetória da Empresa é destaque na Serra Gaúcha

O ano de 2018 ficou marcado na história da G.Paniz. O presidente da empresa, Gilmar Antônio Paniz, recebeu do Simecs o Mérito Gígia Bandeira, e da CIC, o troféu Ítalo Victor Bersani. As premiações destacam a trajetória de vida e trabalho dos maiores empresários de Caxias do Sul e região, além de sua empresa, uma das maiores do país no ramo de maquinário alimentício.

TROFÉU ÍTALO VICTOR BERSANI

Nos 117 anos da fundação da Câmara de Indústria, Comércio e Serviços de Caxias do Sul (CIC), a entidade entregou o 11º Troféu Ítalo Victor Bersani. Os agraciados são indicados por empresas associadas e sindicatos patronais filiados, estimulando e valorizando o empreendedorismo local, divididos nas categorias Indústria, Comércio e Serviços e Menção Honrosa.

Na Indústria, a G.Paniz foi reconhecida por seus quase 40 anos de pioneirismo e inovação. Em seu discurso de agradecimento, Gil-

mar Paniz lembrou de seus colaboradores: "Agradeço aos 250 funcionários da G.Paniz e também às empresas que integram o nosso grupo. Nesses mais de 40 anos de atividades, muitos profissionais passaram por nós, contribuindo com dedicação e empenho em prol da empresa".

Na ocasião, também foram premiados a Vivelle Móveis e Decorações, na categoria Comércio, a Universidade de Caxias do Sul (UCS), na categoria Serviços, e o Instituto Elisabetha Randon, como Menção Honrosa.



SOBRE GIGIA BANDERA

A premiação homenageia a metalúrgica Luígia Carolina Zanrosso Eberle, a Gigia Bandera. Em 1884, então com 30 anos, ela chegou ao Brasil vinda da Itália, instalando-se com a família em Caxias do Sul. Aqui, dedicou-se à funilaria, fabricando e consertando peças para depois vendê-las – e ainda cuidava dos dez filhos. O Simecs faz do exemplo dela a síntese do Mérito Metalúrgico que, desde 1987, é atribuído anualmente a personalidades que expandem suas organizações.



SOBRE ÍTALO VICTOR BERSANI

Ítalo Victor Bersani, fundador e primeiro presidente da então Associação dos Comerciantes de Caxias do Sul, criada em 8 de julho de 1901, entidade que deu origem à Câmara de Indústria, Comércio e Serviços de Caxias do Sul. A homenagem é conferida anualmente, obedecendo à indicação de associados e Sindicatos Patronais filiados à CIC. O Troféu Ítalo Victor Bersani foi desenvolvido pela artista plástica caxiense Dilva Conte.



MÉRITO GIGIA BANDERA

A premiação é oferecida pelo Simecs desde 1987, reconhecendo anualmente personalidades que, com sua visão estratégica, representação institucional, empresária e de defesa da livre iniciativa, conseguem projetar suas organizações. Tradicionalmente, são três homenageados com o prêmio. Além do Sr. Gilmar Paniz, também foram reconhecidas a trajetória de vida e trabalho da diretora da Metalúrgica Buzin, Cintia Buzin, e do presidente da MGA Válvulas Industriais de Veranópolis, Dirceu Tesco.

A trajetória empresarial de Gilmar Paniz se iniciou quando ele tinha apenas 19 anos. Era a Indústria Mecânica Zorca, que fazia usinagem para outras empresas. Dois anos depois, a fábrica se tornou a Indústria Mecânica G.Paniz, com máquinas elétricas para fazer macarrão.

Sua técnica de vendas era infalível: ao saber de alguma festa em comunidades do interior da Serra, ia até o local e deixava uma de suas extrusoras para teste. Depois da confraternização, voltava para carregar a máquina. Mas

nunca teve esse trabalho. Todas eram vendidas ali mesmo.

Com tanto esforço, não tardou para a G.Paniz crescer. Em quatro anos, a empresa já marcava presença em feiras regionais, como a Festa da Uva, Fenakiwi e Fena Vindima, já com outras máquinas de panificação, como amassadeiras e cilindros.

Em 1995, a empresa atingia o mercado nacional, disputando com grandes nomes do setor. Nada disso assustava Gilmar. Munido de visão, dedicação e conhecimento, alçou a empresa para a liderança do mercado. Hoje, com 12 mil m² de área construída, a G.Paniz está inserida no mercado mundial, atendendo, além de padarias e confeitarias, açougues, supermercados, restaurantes, hotéis e diversos outros ramos.

O reconhecimento de importantes entidades do setor industrial de Caxias do Sul atesta a história de sucesso da empresa do sr. Gilmar Paniz.

Amassadeira Basculante: resistente e versátil

A amassadeira basculante, também conhecida como amassadeira semirrápida e masseira, é um dos principais produtos da linha da G.Paniz e Gastromaq.

Este equipamento é utilizado para preparar massas diversas e delicadas, como massas de pizza, pão caseiro, cuca, biscoito, macarrão, panqueca, pastel e pães especiais, atendendo pizzarias, restaurantes, hotéis, ambiente doméstico e similares. Seu uso se destaca em receitas de massas com percentual de umidade abaixo de 40%.



A MAIOR VARIEDADE DE CAPACIDADES DO MERCADO:

A G.Paniz oferece ao mercado 3 opções de amassadeira basculante: a AM 05, AM 15 e a AM 25, que possuem capacidade para 5, 15 e 25 kg de massa pronta, respectivamente.

A marca Gastromaq tem 4 opções, a MBI 05, MBI 25, MBI 40 e MBI 60, com capacidade para 5, 25, 40 e 60 kg de massa pronta.

G.Paniz em movimento

A G.Paniz acredita que a participação em feiras é uma ótima oportunidade de gerar novos negócios, lançar novos produtos e também de estreitar o relacionamento com seus clientes.

Por isso, neste ano participamos de três importantes eventos voltados para o segmento de panificação.

O primeiro deles foi a SULSERVE – Feira de Padaria, Gastronomia e Hotelaria, que aconteceu de 21 a 23 de maio de 2019, nos pavilhões da Fenac em Novo Hamburgo. A G.Paniz contou com um estande de 78 m², em conjunto com a Granomaq, onde apresentaram seus maquinários para padarias, confeitarias, restaurantes, supermercados e pizzarias. O destaque

foi para a Padaria Modelo, que mostrou todo o processo de produção de pães em tempo real. A montagem desta estrutura foi resultado de uma parceria com a Padaria Brasil, G.Paniz e Johann Alimentos.

O segundo evento foi a FISPAL Food Service, que ocorreu no Expocenter Norte em São Paulo, de 11 a 14 de junho. A tradicional feira completou 35 anos de negócios e superou os 50 mil visitantes nos quatro dias de evento. A G.Paniz participa desta feira há mais de 25 anos.

PRÓXIMA FEIRA

• **FIPAN**, que também se realizará no Expocenter Norte, de 23 a 26 de julho, que conta com representantes de empresas de 47 países do mundo.

Menos é mais: a evolução da assistência técnica

O atendimento não termina na venda. A assistência ao consumidor demonstra que nossa preocupação com a qualidade do produto é constante.

A primeira das mudanças foi o trabalho integrado com o setor de Qualidade e Engenharia de produto. A troca de experiências, dados e demandas internas e externas possibilitou uma baixa considerável no número de chamados de assistência técnica. Os quase 250 chamados por mês diminuíram para 150, no máximo. Antes, por volta de 3% do que era produzido acabava nas mãos da assistência técnica. O número está em 1%.

“É evidente que nada disso seria possível sem a equipe qualificada que temos hoje.”

O resultado representa não só uma economia considerável para a G. Paniz – de tempo e dinheiro –, mas uma expressiva otimização do trabalho e de nossos produtos, reflexo que se obteve nas auditorias externas do Inmetro e ISO 9001/2015, no qual nos últimos três anos não tivemos não conformidades dos processos internos de Assistência Técnica.

É evidente que nada disso seria possível sem a equipe qualificada que temos hoje. Mudamos o foco da seleção e, junto com treinamentos constantes para melhor formação de nossos profissionais, conseguimos transformar a cultura da empresa. O trabalho em conjunto com as autorizadas também ficou mais forte e nos permitiu absorver a experiência e distribuir a demanda.

E tudo isso para atender às expectativas de nossos clientes. Sabemos da cobrança pela qualidade e entregamos resultados cada vez mais expressivos. Ainda há bastante trabalho a ser feito. Mas o aproveitamento expressivo de quatro anos para cá mostra que as possibilidades estão a nosso alcance.



Daniel Negrini

Ações e implementações da qualidade

AUDITORIAS DE PROCESSOS

Um dos focos principais da G.Paniz é a qualidade de seus produtos e processos. Com esta missão, o setor responsável pela qualidade vem atuando com novas ferramentas e controles para auxiliar e monitorar o processo produtivo como um todo. E em abril de 2019, implementamos uma nova sistemática de trabalho junto ao processo produtivo: as Auditorias de Processos.

O objetivo é verificar, de forma diária e sistemática, os processos de fabricação, concepção e até mesmo movimentação dos produtos pela fábrica. O analista/inspetor de qualidade segue o checklist orientativo para abordagem e verificação, conferindo os tópicos necessários. Ao notar algum desvio na atividade/execução e/ou no processo de fabricação, é feito o registro.

São notados quesitos como documentos, instrução de trabalho, plano de inspeção, cartas de controle, entre tantos outros. A auditoria leva em conta a revisão, integridade, preservação, visualização e aplicação nas execuções das atividades.

Da mesma forma, é verificado o real conhecimento dos operadores quanto às suas atividades desempenhadas, tendo como a base as documentações acima citadas. O objetivo é a observação quanto à necessidade de alguma orientação e/ou treinamento necessário.

Documentações de propriedade técnica e de produção, tais como desenhos, ordens de fabricação, estruturas de produto, instrução de trabalho e técnica da qualidade, também são auditadas, a fim de aprimorar o uso/aplicação no processo produtivo.

INSPEÇÃO DE RECEBIMENTO

A porta de entrada de nossa casa sempre será um local a ser guardado e um dos principais locais a serem constantemente vigiados. A entrada é restrita a quem seja de nosso convívio ou tenha nosso consentimento.

Pois numa organização não é diferente!

Desde a “porta de entrada”, ou seja, da portaria até o recebimento de materiais, tudo deve ser administrado e vigiado com boa dose de atenção e cautela.

Especialmente no recebimento de materiais, a preocupação e a vigilância não devem ser ignoradas. Comprou-se um item, pagou-se por





ele, logo, ele tem um valor para a organização e deve ser tratado como tal.

Pensando nisso, o setor de qualidade avança, implementando o processo de inspeção de recebimento de materiais.

Com esse processo já implementado efetivamente, todos os itens, produtos e materiais listados na “Instrução de Trabalho de Recebimento” são devidamente inspecionados, a fim de verificar a conformidade quanto às especificações técnicas, condições de fornecimento, integridade do produto e outras variáveis descritas no documento.

Como manda o protocolo, itens com desvio de fornecimento deverão ser barrados no ato da inspeção. O registro já foi posto à prova, pois já detectamos itens que especificavam “X” e estavam vindo como “Y”. Sem essa inspeção teríamos vários problemas, desde a armazenagem, estoque e, conseqüentemente, na produção, o que acabaria por afetar diretamente o cliente final.

Acreditamos estar no caminho certo e que os ganhos e benefícios para a G.Paniz serão reais quanto a essa nova implementação de controle da qualidade!

IMPLEMENTAÇÃO DA CARTA CEP NO PROCESSO PRODUTIVO

Uma das ferramentas da qualidade implementadas no processo produtivo foi a “Carta CEP” (Controle Estatístico de Processo) nos setores de usinagem e dobra.

Com base nos dados estatísticos (indicadores da qualidade), os resultados até são bastante satisfatórios. Há uma acentuada redução no número de peças não conformes, no tempo de linhas de montagem paradas e significativa melhoria na qualidade dos itens fabricados sob esses controles.

Nessa Carta CEP, além de o operador realizar as medições normais de rotina definidas no Plano de Inspeção, ocorre uma medição detalhada nas “cotas críticas”, definidas pelo setor de qualidade e grifadas nos desenhos pelo setor de engenharia de produto, no formato de círculos ao redor das cotas.

Essas medições são registradas na Carta de Controle e Rastreabilidade do Processo Produtivo – CCRP 085. As peças também recebem uma marcação com caneta especial, na qual constam o número do lote e o número da peça.

Ambos os registros servirão como dados para controle e rastreabilidade dos lotes e das peças fabricadas individualmente.

Para a implementação da ferramenta, estão englobadas a análise e seleção das peças críticas, definição das cotas críticas nos desenhos a serem monitoradas/medidas e eleição das máquinas operatrizes para implementação de atividades executadas pelo setor de qualidade e efetivadas junto dos processos produtivos.

Robison Lopes

As ações que impactam a Qualidade de Vida

Ao longo desses 39 anos de história, a G.Paniz sempre demonstrou constante preocupação com o bem-estar das pessoas, procurando ampliar constantemente o elenco de benefícios que propiciem, principalmente, a valorização do ser humano.

Em parceria com a Unimed Nordeste, vem desenvolvendo ações iniciadas no primeiro semestre do ano de 2017, com ênfase na saúde coletiva, primando pelo bem-estar global de seus colaboradores.

Por meio do Departamento de Medicina Preventiva da Unimed Nordeste, oportuniza a todo o seu quadro funcional o Programa “Empresa Saudável”, com ampla estrutura de serviços e gama de profissionais, enfermeiras, nutricionistas e psicólogas, auxiliando na conscientização sobre a importância da prevenção de doenças e da promoção da saúde. O programa é composto por vários módulos especialmente adaptados para o perfil de cada colaborador da G.Paniz.

Os resultados alcançados com a Medicina Preventiva nos anos de 2017 e 2018 foram bastante relevantes e satisfatórios. Mensurados a partir da identificação dos seguintes sintomas patológicos: a hipertensão arterial; a propensão ao diabetes; o sobrepeso; e a detecção de incômodos psicológicos, que podem prejudicar ou comprometer atividades rotineiras. Após a identificação, é realizado o monitoramento e controle dos distúrbios diagnosticados, antecipando os cuidados

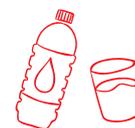
necessários e diminuindo os impactos e consequências desagradáveis.

Essas ações preventivas geram resultados que vão muito além da empresa, repercutindo positivamente no dia a dia e na saúde das pessoas.

NOVAS AÇÕES PREVENTIVAS EM 2019

Neste ano foram iniciados dois novos Projetos: SaudavelMente e Viver bem sem fumo. O projeto SaudavelMente visa ao monitoramento da saúde do colaborador e ao acompanhamento dos resultados. É realizado monitoramento com a Enfermagem para Diabéticos e Hipertensos, assim como com Nutricionista para as pessoas com o IMC acima de 30; os monitoramentos são mensais. Já o Viver bem sem fumo, projeto-piloto que apresentou adesão voluntária de mais de 15 colaboradores, está sendo testado e executado dentro da G.Paniz e proporciona espaço de escuta e acolhimento aos fumantes que querem parar com o vício do cigarro, auxiliando na conscientização e prestando suporte para os conflitos gerados em todo o processo de abstinência da nicotina. Os benefícios já são sentidos nas primeiras horas sem o uso do tabaco, proporcionando um aumento gradativo do bem-estar físico, mental, psicológico e emocional.

Participe dos eventos e oficinas da Medicina Preventiva que acontecerão durante todo o ano na G.Paniz e obtenha uma melhor qualidade de vida!



Rua Paula Sousa em São Paulo:

Um dos grandes centros de distribuição de equipamentos para gastronomia

O centro da cidade de São Paulo reúne várias ruas temáticas, cada uma dedicada a vender determinados produtos, como discos de vinil, artigos para iluminação, vestidos de festas, antiguidades, artigos de luxo, eletroeletrônicos, dentre outros.

A Rua Paula Sousa, na região da Luz, concentra endereços dedicados a equipamentos para cozinha. O público-alvo são donos de padarias, restaurantes, bares e lanchonetes. A maior parte das lojas exibe máquinas industriais para quem cozinha profissionalmente, porém é possível encontrar também utensílios para amadores e donas de casa. Nesta rua de aproximadamente 650 metros de extensão é possível encontrar os produtos da G.Paniz e Gastromaq em diversas delas.

Grandes clientes, como Multi Nox, Mak frigo, Machado Equipamentos, Esso Equipamentos e Fribals, se situam nesta rua movimentada.



CONHECENDO VOCÊ

QUEM: Fernando Michelon

O QUE: Líder Operacional – Programador Torno CNC

ONDE: Usinagem

DATA DE NASCIMENTO: 1/10/78

CIDADE NATAL: Flores da Cunha

TIME QUE TORCE: Internacional

UM BOM FILME: O Auto da Compadecida, de Guel Arraes

UMA MÚSICA: Querência Amada, de Teixeira

ALGUÉM QUE ADMIRA: Meu pai, por todo o incentivo a ser uma pessoa honesta e sincera, para nunca mentir a ninguém. E o sr. Gilmar, que me deu muita força quando meu pai se foi.

UM MEDO: Errar com as pessoas.

UM SONHO: Ir para o nordeste com a família.

PARA TRABALHAR NA G.PANIZ: É preciso ter comunicação, saber ouvir e compreender quem tem mais experiência. É um lugar excelente de se trabalhar.

Fernando trabalha há 24 anos na G.Paniz.

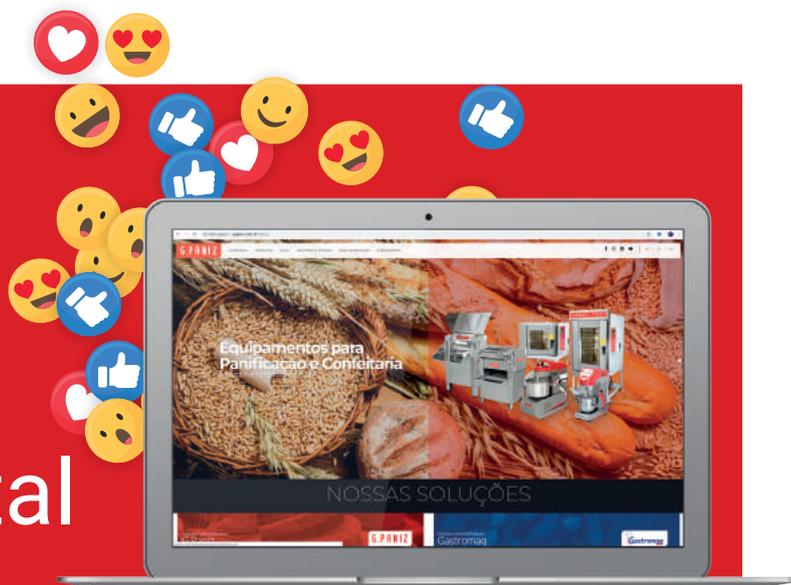


REDES SOCIAIS

Presença Digital G.Paniz

A G.Paniz iniciou 2019 com todo o gás, utilizando a força de sua marca para se posicionar nos meios digitais. Apresentamos neste ano o novo site, além de estratégias específicas para redes sociais.

O novo site ficou mais moderno, fácil de navegar, dinâmico e cheio de personalidade. Nele é possível encontrar a linha completa de produtos da empresa, além de localizar rapidamente a revenda e a assistência técnica mais próximas, entre outras funcionalidades disponíveis. Conheça um pouco mais sobre a história da G.Paniz, faça contato pelo "fale conosco" e até envie seu currículo, para trabalhar em nossa empresa. No blog, o foco está em notícias como certificações e prêmios recebidos, além de conteúdos sobre o mercado de panificação – nosso principal público-alvo.



Para as redes sociais, a empresa está presente no Facebook, Instagram, LinkedIn e YouTube. Para cada rede social foi traçado um plano de ação, com o objetivo de divulgar e fortalecer nossa marca junto ao nosso público-alvo. Lá você verá nossos produtos, lançamentos, feiras e eventos, datas comemorativas e diferenciais de nossa empresa e produtos, buscando sempre o estreitamento do relacionamento com nossos funcionários, fornecedores, clientes e comunidade.

É a marca em que você mais confia, numa experiência totalmente reformulada.

Acesse nosso site e siga a nossa empresa nas redes sociais – e fique por dentro das novidades da empresa para o mercado.



/G.PanizEquipamentosAlimentacao



/grupogpaniz



/g-paniz-equipamentos



G.Paniz Ind. de Equip. p/ Alim. LTDA

G.PANIZ

A MARCA QUE O PROFISSIONAL CONFIA

WWW.GPANIZ.COM.BR