



Economia por todos os lados

Empresas adotam práticas e oferecem produtos e serviços voltados à contenção de gastos

Algo que tem sido bastante praticado dentro de diversas empresas é o combate aos desperdícios. Conscientizar colaboradores nas suas práticas profissionais cotidianas e investir em equipamentos e maquinários eficientes e sustentáveis são algumas formas de economia que várias organizações têm adotado.

NA PRÁTICA

A Divalor é uma desenvolvedora de software para o atacado e o varejo. Cosimo de Maria, diretor de marketing da empresa, conta que sobre os procedimentos “fazemos uma otimização dos processos e da



Cosimo de Maria, da Divalor, destaca que a empresa faz uma otimização dos processos e da tecnologia operacional

DIVULGAÇÃO

“Às vezes, os empresários só analisam o desembolso na hora de adquirir algum produto e acabam não analisando o rendimento e o desperdício que terão”, ressalta Enrico Milani, CEO da Vapza

tecnologia operacional. Para nós, essas são as principais ferramentas para as empresas fugirem dos desperdícios. Estamos atentos às necessidades de nossos clientes para ajudá-los a resolver os problemas, e a questão do desperdício é um tópico muito importante, que deve ser monitorado no dia a dia da empresa. Os resultados alcançados pelos nossos clientes que implantaram o DLVO, separador por voz, em seus depósitos são evidentes. Não só evitaram os desperdícios com produtos, materiais de trabalho e outros, mas ganharam em produtividade porque a tecnologia vocal proporciona mais eficiência, redução de erros e maior segurança. Portanto, mais uma vez o uso da tecnologia comprova ser uma ferramenta fundamental para evitar perdas”.

Usando esses sistemas de movimentação vocal, os operadores trabalham com as mãos livres e com maior concentração na manipulação de produtos e na composição dos paletes. Cosimo explica que, eliminando a necessidade das áreas de conferência, uma vez que o mecanismo já demonstrou a drástica queda nos erros na separação, é reduzido o número de manipulações e, portanto, de possíveis danos aos produtos. “Fica evidente que sem a tecnologia ideal para a movimentação dos produtos nos depósitos para as áreas de conferência e embalagem até o carregamento, a empresa provavelmente encontrará falhas em seu processo com consequentes prejuízos”, complementa.

O diretor de marketing da Divalor também salienta que alguns itens, quando fabricados e posteriormente armazenados, geram mais desperdícios de matérias-primas do que outros. Produtos frescos e congelados, por exemplo, necessitam de um

cuidado especial. “Na movimentação dentro do armazém, existem produtos mais delicados ou críticos em relação a outros. No caso dos alimentos frescos e congelados, devem ser respeitados os limites da cadeia de frio e os parâmetros de movimento/empilhamento, que muitas vezes causam danos às mercadorias e consequentemente desperdícios”.

As inovações tecnológicas, de acordo com Cosimo, têm mudado bastante o mundo corporativo, tornando-se sempre mais aliadas às empresas. “Investir em tecnologia, seja na simples conta de e-mails, seja no aperfeiçoamento da logística, vai aumentar a produtividade da empresa, melhorando os processos e, consequentemente, o relacionamento com seus clientes”, orienta.

A Divalor está no Brasil há pouco mais de um ano, mas tem experiência de mais de 30 anos no setor, através da sua matriz italiana Di.Tech SPA, empresa líder na Itália em sistemas de informação e assessoramento voltados ao setor de distribuição. Baseada nesta expertise, a Divalor oferece ao mercado brasileiro soluções que podem agregar valor e levar inovações às empresas.

A Vapza, presente no mercado desde 1995, produz alimentos embalados a vácuo e cozidos a vapor, oferecendo praticidade e rapidez no preparo. Pioneira no segmento, a empresa oferta mais de 45 produtos para o varejo e muitos outros para food service, entre eles: Carne Seca, Frango Desfiado, Batata, Canjica e Mandioca.

“Nossos produtos levados aos clientes de food service, bem como aos consumidores finais, são pensados para evitar o desperdício. Temos produtos em embalagens a partir de 250g até 3kg, que não precisam de refrigeração e, depois de abertos, podem ficar até 48 horas na refrigeração. O benefício da nossa tecnologia evita o desperdício em cozinhas e restaurantes, se a demanda aumenta ou até diminui. A solução está em Vapza onde o preparo é rápido e a padronização garantida. Na indústria, onde produzimos vegetais, grãos e carnes, em todos os casos o resíduo é destinado à ração animal. Assim temos um ciclo sustentável de produção com desperdício praticamente zero”, conta Enrico Milani, CEO da Vapza.

Para quem usa os produtos da marca, Enrico também salienta que fazer um planejamento adequado do que será consumido evitará o desperdício e o estoque alto. Caso a demanda aumente, é rápido e fácil preparar um prato. “A linha da Vapza leva solução para as cozinhas, onde esse des-



DIVULGAÇÃO

perdício e o alto custo de refrigeração são eliminados. Olhando a parte de produção, buscamos sempre matéria-prima que dê um bom rendimento de produção. Nossa equipe é treinada para buscar o que tem de melhor no mercado. As especificações técnicas são seguidas com muita rigidez para que o desperdício seja sempre mínimo”, destaca.

“Quem investir nessa redução terá um retorno financeiro melhor. Às vezes, os empresários só analisam o desembolso na hora de adquirir algum produto e acabam não analisando o rendimento e o desperdício que terão. Fazer conta e analisar todas as variáveis do processo (mão de obra, gás, resíduos, energia etc.) é fundamental para ter um resultado financeiro positivo e uma redução dos desperdícios”, pontua.

“Fazer conta e analisar todas as variáveis do processo (mão de obra, gás, resíduos, energia etc.) é fundamental para ter um resultado financeiro positivo e uma redução dos desperdícios”, diz Enrico Milani, da Vapza

DIVALOR
www.divalor.com.br
VAPZA
www.vapza.com.br