"5S" Rumo à Excelência!

APLICAÇÃO NA BRASAL REFRIGERANTES-DF

Este plano de incentivo foi criado para reconhecer e recompensar o seu desempenho. Juntos, vamos fortalecer o engajamento e elevar a qualidade das nossas operações!

Sustentabilidade: Nosso Compromisso com o Meio Ambiente

Na Brasal Refrigerantes, entendemos que a responsabilidade ambiental é fundamental para o nosso futuro e para o bem-estar de todos. Juntos, podemos fazer a diferença!

A Importância do Cuidado Ambiental

- Preservamos recursos naturais para as futuras gerações.
- Fortalecemos nossa imagem como empresa responsável e inovadora.
- Garantimos a conformidade com leis e regulamentações ambientais.
- Reduzimos custos através da eficiência e prevenção de desperdícios.

Práticas Sustentáveis no Dia a Dia

- Descarte correto de resíduos (separação de orgânicos e recicláveis).
- Economia de água e energia em todas as áreas.
- Reutilização de materiais sempre que possível.
- Conscientização sobre o consumo responsável.

Seiri (Senso de Utilização)

Eliminar o que não é essencial, reduzindo desperdícios.

O primeiro passo para a excelência é reconhecer que nem tudo que temos é necessário. Seiri nos ensina a:

- Identificar itens essenciais e não-essenciais
- Descartar ou redirecionar o que não agrega valor
- Reduzir desperdícios e otimizar espaços
- Melhorar a eficiência operacional
- Criar um ambiente mais limpo e organizado

Aplicar Seiri é investir em produtividade e sustentabilidade!

Seiton (Senso de Organização)

Organizar para facilitar o descarte e a reciclagem.

O segundo passo para a excelência é organizar tudo de forma lógica e acessível. Seiton nos ensina a:

- Designar um lugar específico para cada item
- Facilitar o acesso e a localização de materiais
- Criar sistemas de organização claros e intuitivos
- Melhorar a eficiência do fluxo de trabalho
- Padronizar a disposição de objetos e equipamentos

Aplicar Seiton é criar ordem e produtividade!

Seiso (Senso de Limpeza)

Manter o ambiente limpo e livre de poluentes.

O terceiro passo para a excelência é manter tudo limpo e higienizado. Seiso nos ensina a:

- Limpar regularmente todos os espaços e equipamentos
- Remover sujeira, poeira e resíduos acumulados
- Prevenir contaminação e problemas de saúde
- Criar um ambiente seguro e agradável
- Identificar problemas de manutenção rapidamente

Aplicar Seiso é garantir higiene, segurança e bem-estar!

Seiketsu (Senso de Padronização)

Padronizar práticas ecológicas.

O quarto passo para a excelência é estabelecer padrões e manter a consistência. Seiketsu nos ensina a:

- Criar procedimentos padronizados para todas as atividades
- Documentar e comunicar as melhores práticas
- Garantir que todos sigam os mesmos padrões
- Manter a qualidade e a segurança de forma consistente
- Facilitar o treinamento de novos colaboradores

Aplicar Seiketsu é consolidar a excelência através da padronização!

Shitsuke (Senso de Disciplina)

Cultivar hábitos sustentáveis continuamente.

O quinto e final passo para a excelência é manter a disciplina e o comprometimento. Shitsuke nos ensina a:

- Cultivar hábitos positivos e sustentáveis
- Manter a consistência nas práticas 5S
- Realizar auditorias e avaliações periódicas
- Reconhecer e recompensar o bom desempenho
- Melhorar continuamente através do feedback

Aplicar Shitsuke é transformar a excelência em cultura!

VALE LEMBRAR!

- NA BRASAL TEMOS AS REGRAS DE OURO INTERNAS QUE VALEM TANTO PARA AS ÁREAS ADMINISTRATIVAS E TAMBÉM PARA AS ÁREAS EXTERNAS.

FICOU COM DÚVIDA?

FIQUE DE OLHO NAS "DS" SEMANAIS QUE SÃO ENVIADAS NA SEGUNDA-FEIRA PARA CONSCIENTIZAÇÃO DOS USOS E CUIDADOS DENTRO E FORA DA EMPRESA:

SEGURANÇA DE ALIMENTOS
Semana 42

4 regras para melhorar o transporte dos nossos produtos:

1. Escolher o veículo apropriado: Certifique-se de que o caminhão esteja limpo e em boas condições de funcionamento.

2.Verificar as embalagens: Verifique se as garrafas ou latas estão limpas, sem amassados, sem vazamentos e sem sinais de corrosão.

3.Separar os produtos: Mantenha os refrigerantes separados de outros produtos (principalmente produtos químicos) para evitar possíveis contaminações.

4. Seguir as boas práticas de higiene: Certifique-se de que os funcionários envolvidos no transporte e manuseio dos refrigerantes estejam devidamente treinados em boas práticas de higiene alimentar.

MEIO AMBIENTE
Semana 46

VOCÊ SABE COMO SE DIVIDE O USO E A DEMANDA DE ÁGUA NO BRASIL?

Segundo dados divulgados pela ANA (Agência Nacional de Águas) no "Manual de Usos de Água no Brasil", os principais consumos são:

SEGURANÇA DE ALIMENTOS
Semana 46

A Importância do Descarte de Resíduos para Segurança de Alimentos

O descarte correto de resíduos nas áreas de processo é importante para manter a higiene e a saúde do ambiente, além de prevenir a atração de pragas e evitar o desperdício de recursos naturais. Veja algumas dicas para fazer o descarte correto de resíduos nas áreas de processo:

- As lixeiras devem ser claramente identificadas para seu propósito pretendido (reciclável, não reciclável e perigoso);

- Devem ser localizadas em áreas designadas para esse fim;

- O material das lixeiras deve ser impermeável para que possa ser limpo e desinfetado com frequência;

- As lixeiras devem ser fechadas quando fora de uso (uso de pedal);

- Devem ser trancadas sempre que os resíduos puderem representar riscos ao produto (resíduos perigosos ou fragmentos de vidros/plásticos duros).

- Deve ter uma frequência planejada para realizar a remoção dos resíduos.

Depósito Impecável: Até 50 Pontos

Organização Exemplar

Materiais e equipamentos dispostos de forma lógica e acessível.

Limpeza Impecável

Manutenção da limpeza e descarte adequado de resíduos.

A organização e limpeza do depósito refletem nosso compromisso com a eficiência e a segurança também alinhado com o 5's.

Materiais Sempre Prontos: Até 20 Pontos

1 Verificação Constante

Verifique e conserve os materiais utilizados diariamente.

2 Comunicação Eficaz

Informe sobre itens danificados para reposição imediata.

Manter nossos materiais em perfeito estado garante a continuidade e a qualidade do nosso trabalho.

Veículos: Nosso Cartão de Visita: Até 30 Pontos

Limpeza Total

Interna e externa, garantindo uma apresentação impecável.

Checklist Essencial

Verificação de óleo, combustível e outros itens cruciais.

Um veículo limpo e bem conservado demonstra profissionalismo e cuidado com os detalhes.

Entregas Impecáveis: Até 50 Pontos

A excelência na entrega de materiais garante a satisfação do cliente e o sucesso das nossas operações.

Fotos Que Valem Ouro: Até 50 Pontos

1

Clareza

Fotos nítidas e bem enquadradas.

2

Organização

Arquivos nomeados e categorizados.

3

Prazo

Envio dentro do tempo estipulado.

O registro fotográfico eficiente comprova nosso trabalho e facilita a gestão dos equipamentos.

Assiduidade: Seu Compromisso, Até 15 Pontos

Horário

Cumprimento do horário de trabalho.

Presença

Ausência de faltas injustificadas.

Sua presença e pontualidade são fundamentais para o bom funcionamento da equipe.

Rumo ao Topo: Sistema de Premiação

Destaque do Mês

Maior pontuação: prêmio especial!

Bônus Coletivo

Meta atingida: premiação para todos!

Acúmulo de Pontos

Prêmios maiores a cada trimestre!

Este plano é uma oportunidade de crescimento e reconhecimento para todos. Vamos juntos!