



DIVERSIDADE E  
INCLUSÃO

# *FICHAS TÉCNICAS*

# FICHAS TÉCNICAS





A ficha técnica é uma ferramenta essencial para o controle de qualidade. Isso porque, com ela, é possível checar se os padrões pré-estabelecidos para cada produto estão de acordo ou não.

Assim, normalmente são especificadas características de um produto, como valor unitário e peso. O uso da ficha técnica é compatível com qualquer segmento. Porém, ela costuma ser mais utilizada nas indústrias, no varejo e no ramo de alimentos e bebidas.

# **FICHA **TÉCNICA****

- O que é ficha técnica?
- Para que serve uma ficha técnica;
- Tipos de ficha técnica;
- O que deve conter em uma ficha técnica;
- Vantagens da ficha técnica;
- Exemplo de ficha técnica;
- Vídeo.

# O que é Ficha Técnica

A ficha técnica nada mais é que um documento em que são dispostas todas as especificações de uma matéria-prima ou mercadoria. Por trazer descrições objetivas, técnicas e criteriosas, é útil especialmente para quem realiza inspeções.

Dessa maneira, a criação de uma ficha técnica direciona melhor a atividade desenvolvida pela empresa, promovendo ganho de eficiência, bem como resultados significativos no processo de controle de qualidade, incluindo:

- Padronização da qualidade;
- Notas de auditoria;
- Conformidade de produtos.



# Para o que serve uma ficha técnica?



Como vimos, uma ficha técnica serve para fornecer informações detalhadas e específicas sobre um produto, serviço ou projeto. Assim, em geral, as fichas técnicas são utilizadas para garantir que um produto ou serviço atenda às necessidades e expectativas dos clientes e para facilitar o processo de produção ou prestação do serviço.

Dessa forma, o principal objetivo da utilização de uma ficha técnica é a manutenção do padrão de qualidade dos produtos de seu estabelecimento.

# Para o que serve uma ficha técnica?



Com uma ficha especificando quais são os insumos que devem conter para certo produto, o estabelecimento determina qual deve ser o padrão de produção a ser seguido.

A partir do uso da ferramenta, é possível facilitar o processo de auditorias internas, que buscam fiscalizar como o estabelecimento está controlando a qualidade de seus produtos.

# Para o que serve uma ficha técnica?



Além disso, consegue-se uma previsão de gastos e compras. Pois com essa utilização, lista-se os insumos necessários e a precificação de cada um, prevendo o possível custo para o estabelecimento.

Ainda, os empreendimentos do ramo de alimentação diminuem o desperdício de insumos. Sem o controle de baixas conforme se produz as mercadorias, é provável que haja prejuízo na rentabilidade do empreendimento.

# Para o que serve uma ficha técnica?

- **Outras utilidades**

A ficha técnica também permite prever seus gastos, ponderá-los diariamente do que deveria e o que foi gasto, controlar a rentabilidade e, mais importante, manter o padrão.

- Entre as utilidades das fichas técnicas temos:



# Para o que serve uma ficha técnica?

- Garantir a qualidade do produto ou serviço:

As fichas técnicas fornecem informações detalhadas sobre as características e especificações do produto ou serviço, o que ajuda a garantir que ele atenda às normas e padrões de qualidade exigidos.



# Para o que serve uma ficha técnica?

- Facilitar a comunicação entre os departamentos:

As fichas técnicas são um documento essencial para a comunicação entre os diferentes departamentos de uma empresa. Elas permitem que todos os envolvidos tenham acesso às informações necessárias para o desenvolvimento e produção do produto ou serviço.



# Para o que serve uma ficha técnica?

- Padronizar processos e procedimentos:

As fichas técnicas ajudam a padronizar os processos e procedimentos relacionados ao produto ou serviço, o que garante maior eficiência e qualidade.



# Para o que serve uma ficha técnica?

- Atender às necessidades e expectativas dos clientes:

As fichas técnicas fornecem informações detalhadas sobre o produto ou serviço, o que ajuda os clientes a entender melhor as suas características e a tomar uma decisão de compra informada.



# Para o que serve uma ficha técnica?

- Gerenciar o estoque:

As fichas técnicas também são úteis para gerenciar o estoque de produtos, pois permitem identificar rapidamente as características e quantidades disponíveis de cada produto.



# Tipos de ficha técnica

Embora todas as fichas buscam relatar todas as especificações de um produto específico, existem diversos tipos de ficha técnica, que podem variar de acordo com a finalidade e o objeto em questão.



- Confira quais os tipos e qual utilizar em cada situação.

# Ficha técnica operacional

Este tipo de ficha se refere a mais comum utilizada em restaurantes e redes de alimentação. Como o próprio nome já sugere, ela é destinada a detalhar todo o processo operacional dos produtos oferecidos pela rede.

FICHA TÉCNICA OPERACIONAL		
Código do Produto	500	
Descrição do Produto	Espeto Baiano	
Categoria	Prato Principal	
Rendimento de Porções	1,000	
Data da última alteração		

Item Insumo	Medida Caseira	Modo de Preparo:
Filé Mignon	0,300g	Bater no liquidificador a farinha de trigo, o leite e os 2 ovos.
Queijo Parmesão Ralado	0,140g	Detalhe: Bater até ganhar consistência.
Leite Integral	0,200ml	
Farinha de Trigo	0,150g	Corte a banana da terra e os espetos em cubos proporcionais.
Banana da Terra	0,100g	Detalhe: Primeiro o filé e depois a banana.
Ovo	2	
Maionese	0,050g	Empanha na massa, passa no queijo parmesão ralado.
Salsa	1	Detalhe: Ralar o queijo de maneira manual.
Pimenta Biquinho	5	
Palito de Espeto	5	Fritar em óleo quente.

Neste modelo de ficha devem ser incluídas as unidades de medida utilizada de cada insumo e tudo o que envolve a produção de algo. É importante especificar cada etapa do processo produtivo de um produto do seu cardápio. Assim, você evita falhas operacionais que podem resultar em insatisfação dos clientes e perda de qualidade do seu produto.

# Ficha técnica gerencial



Ao contrário do modelo operacional, a ficha gerencial busca especificar, principalmente, os custos de cada um dos produtos do cardápio de uma rede.

Neste modelo, é necessário detalhar o preço de cada insumo, custo de produção e todos os recursos financeiros necessários para produção deste item.

# Ficha técnica gerencial



Uma ficha neste modelo é essencial para manter uma gestão sobre os custos da sua rede. Com a precificação detalhada, é possível definir as despesas fixas que sua rede obtém e, a partir dela, formar o preço de venda de cada produto.

Além disso, o detalhamento de custos fornece informações para definição da margem de lucro da rede, entre outros indicadores financeiros.

# O que deve conter em uma ficha técnica:

Como vimos, existem diversos tipos de ficha técnica de acordo com cada modelo de negócio – e com isso teremos muitas variações do que podemos encontrar em cada uma delas. Afinal, a ficha técnica pode se referir a um produto em específico da sua rede ou até mesmo um processo.

No entanto, a ficha mais popular e utilizada no mercado de alimentação é a de um produto. Confira o que deve conter em sua ficha técnica:



# O que deve conter em uma ficha técnica:

- Nome do item;
- Custo de cada insumo;
- Cotação do fornecedor;
- Cálculo de uso do item incluindo possíveis perdas;
- Tempo de preparo;
- Equipamentos utilizados;
- Mão-de-obra; Especificações de armazenamento do produto;
- Rendimento total -- número de serviços;



# O que deve conter em uma ficha técnica:

- Tamanho da porção;
- Custo final;
- Impostos;
- Encargos;
- Custos administrativos;
- Receituário;
- Imagem do produto;
- Instruções especiais.



# O que deve conter em uma ficha técnica:

Ainda, outras informações podem vir a aparecer conforme a necessidade da documentação, como:

- **Instruções de uso e manutenção:** fornece instruções detalhadas sobre como utilizar e manter o produto de maneira segura e eficiente.
- **Informações de segurança:** inclui avisos e precauções relacionadas à segurança do produto ou serviço.
- **Informações de garantia:** descreve os termos e condições da garantia do produto ou serviço, incluindo os procedimentos para solicitar a garantia.



# O que deve conter em uma ficha técnica:

- **Informações de composição:** descreve os componentes e ingredientes do produto ou serviço.
- **Informações de saúde e segurança:** inclui informações sobre os riscos para a saúde e segurança associados ao uso do produto ou serviço.
- **Informações de contato:** inclui os detalhes de contato da empresa responsável pelo produto ou serviço.



# Vantagens da ficha técnica

Pelo fato de a essência do franchising ser a padronização, a ficha técnica é uma ferramenta útil no mercado de franquias. Como vimos, o principal segmento que se beneficia da utilização dessa ferramenta é o de alimentação. Afinal, é indispensável que haja um padrão de qualidade mantido nas franquias do segmento.

Vejamos o McDonald's, por exemplo. É provável que a rede a utilize, mesmo que seja através de um software. Não é apenas o padrão no preparo dos alimentos e na divisão de produção, mas o padrão dos ingredientes corretos para cada produto.



# Vantagens da ficha técnica

Um procedimento importante nas redes de franquias é a utilização de checklists e auditorias. Portanto, com a ficha esclarecendo tecnicamente os ingredientes que devem ser usados para certo produto, o processo de auditores é facilitado.

Assim também funciona com os checklists em redes de alimentação. A listagem de insumos beneficia a checagem para a manutenção da padronização das redes.



# Vantagens da ficha técnica

Com isso, utilizar ficha técnica em redes de franquia de alimentação é contribuir para a manutenção de boas práticas no mercado do franchising.

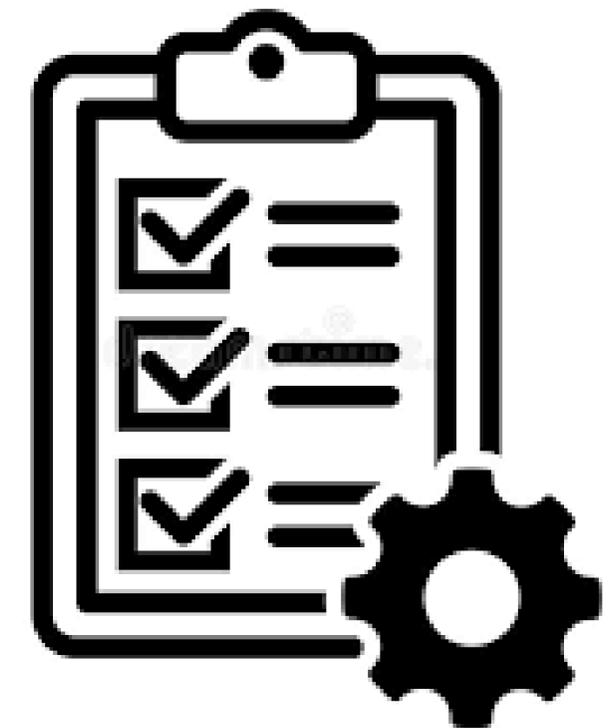
Além destas informações, também há outras vantagens fornecidas pela utilização de uma ficha em sua rede, como:



- **Padronização de produtos**

Para produzir determinado prato que uma franquia de alimentação oferece é necessário seguir padrões para garantir a qualidade da rede. Com a entrada de novos colaboradores e treinamentos, é preciso haver uma estruturação do processo de produção destes produtos.

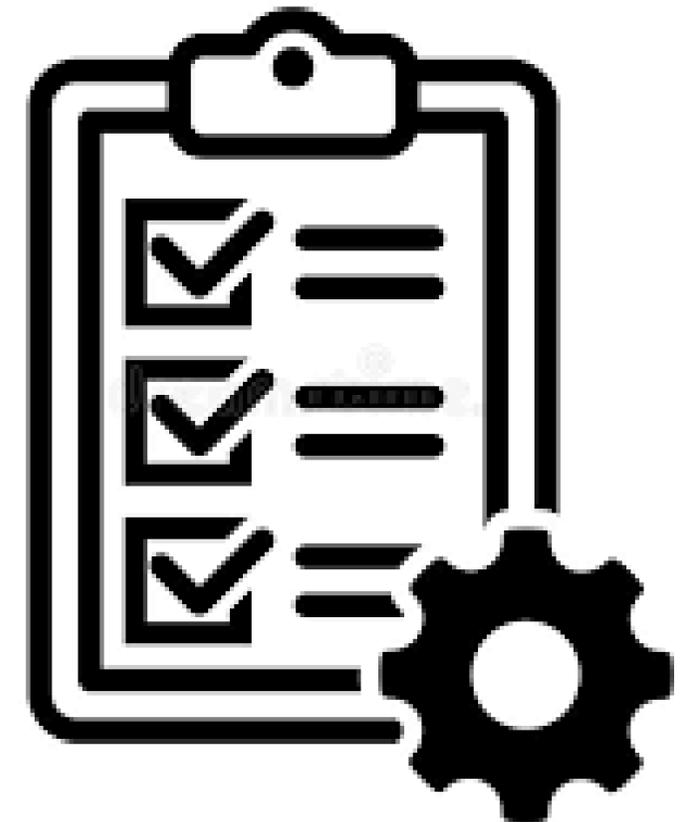
Com a ficha técnica, é possível especificar cada ingrediente, quantidade utilizada, entre outras informações, para que todos sigam tudo como é estabelecido para manutenção da qualidade.



- **Informações para o cálculo do CMV teórico**

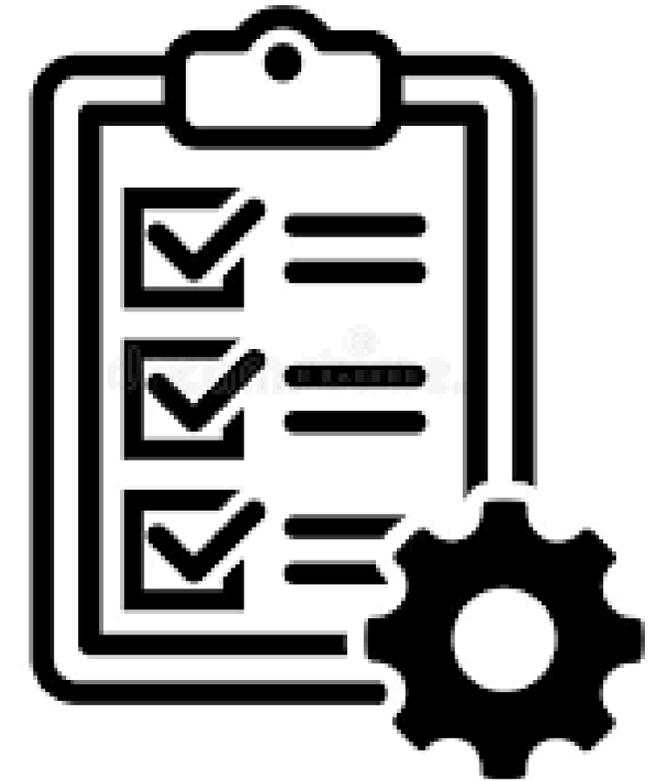
O Custo de Mercadoria Vendida (CMV) calcula o custo de cada produto que sua rede tem ao produzi-lo. Portanto, com as informações disponibilizadas pela ficha técnica, é possível realizar este cálculo teórico de cada item.

Após um período, com determinada quantia produzida de um produto, basta multiplicar por esta quantia e analisar se o custo é o mesmo que deveria ter, tendo o custo real e a diferença entre teórico e real.



- **Baixa automática de insumos**

Um dos grandes problemas de uma rede é seu inventário e os desvios. Assim, ao vender 1 cachorro quente, por exemplo, e baixar 1 pão e 1 salsicha, durante o inventário e sua devida contagem (que a baixa automática não exclui de você inventariar sua loja), você justamente terá a apuração de desvios (perdas) vendo a diferença do teórico pro real.

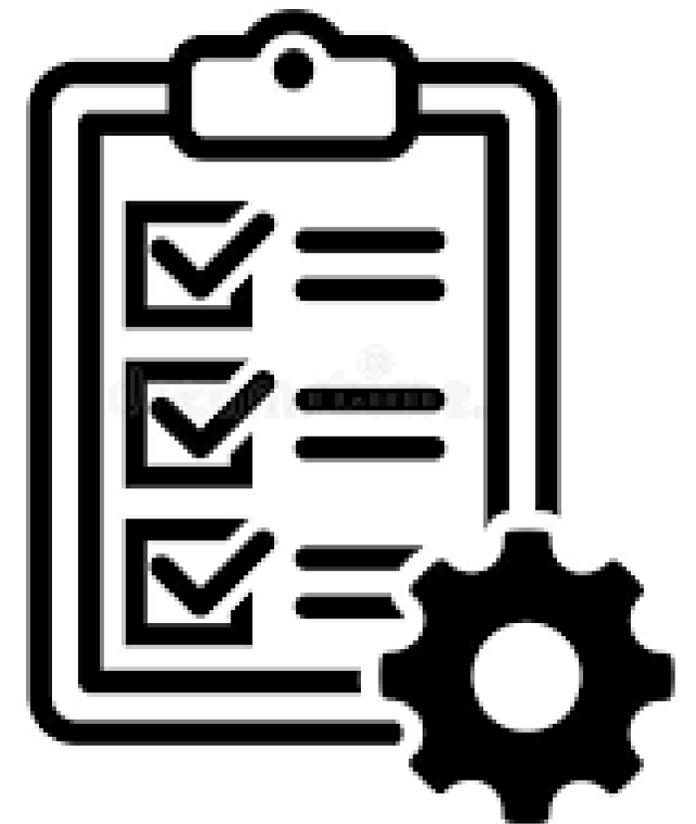


- **Informações para gestão de estoque eficiente**

Ninguém gosta de fazer um pedido e ouvir “estamos com esse produto em falta”. Problemas de estoque se tornam a causa da insatisfação de clientes, os quais podem lembrar da experiência ruim que tiveram na loja. Isso prejudica diretamente as vendas da unidade.

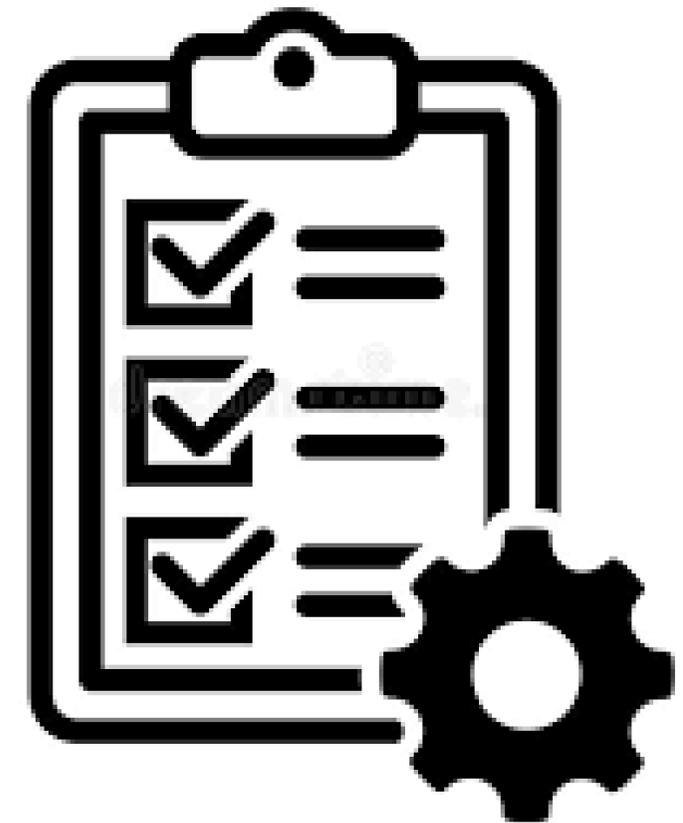
Assim, como resultado do controle da baixa de insumos, é possível prever quais produtos são mais requisitados pelos clientes e, assim, prever quais insumos são necessários ter um estoque maior, para garantir o abastecimento das unidades franqueadas.

Por meio da ficha técnica, garante-se um processo de compras eficiente para abastecimento, gestão de estoque qualificada, e ainda evita desperdício de recursos com insumos acima da quantidade necessária armazenados. A ferramenta fornece informação que possibilita bom gerenciamento por parte dos franqueados em suas unidades.



- **Possibilidade de realizar o cálculo de rentabilidade**

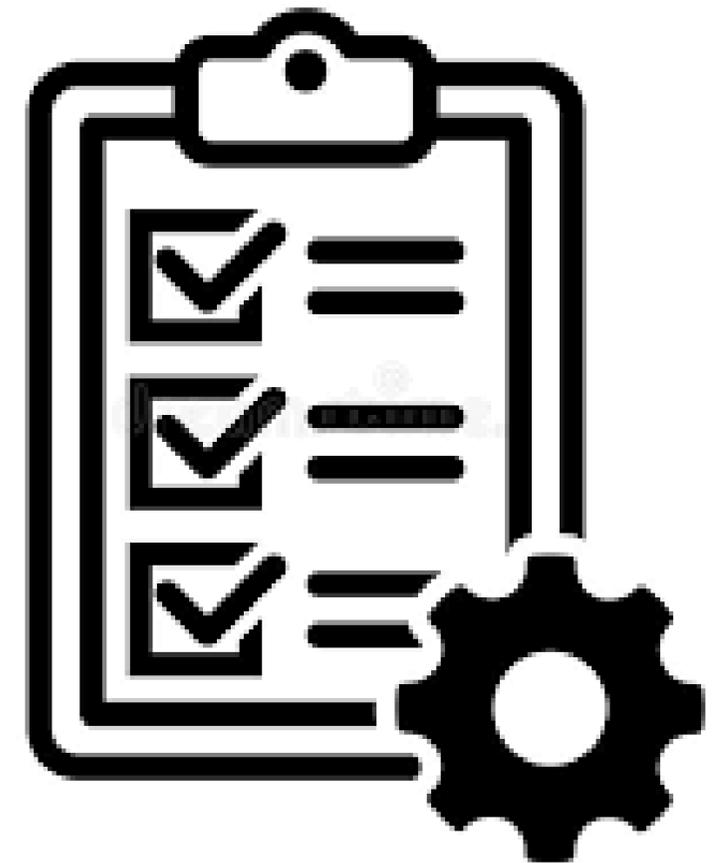
Seguindo um pouco a lógica dos itens anteriores, pense na seguinte situação. Se para fazer 100 cachorros-quentes, precisaria de 9 kg de batata palha e, ao final da análise, verificar que foi consumido 9,5 kg de batata palha, conclui-se que houve 0,5 kg de “desperdício” em cima do esperado teórico. Conseqüentemente, sua rentabilidade não será tão boa quanto a previamente calculada.



- **Precificação correta**

Reforçando novamente, mas importante lembrar, que somente tendo os custos corretos é que é possível chegar no preço final correto. Claro, levando em conta os custos indiretos e a margem de lucro. Afinal, estipular um valor para um produto é algo que vem de uma mistura de fatores. Da matéria-prima utilizada, ao perfil do público consumidor, tudo deve ser sintetizado para que a oferta seja feita de forma justa.

Com a ficha técnica sendo utilizada, é possível calcular o custo de cada produto para prever a margem de lucro correta e poder colocar o preço final do produto adequadamente. Isto garante a lucratividade da franquia, impedindo que os preços sejam menores do que os custos e garantindo que haja retorno financeiro na venda dos produtos.



# Exemplo de ficha técnica



Existem diversas formas de aplicar fichas técnicas em um estabelecimento. Antes produzidas manualmente, agora tendem a serem feitas por meio de softwares que possibilitam apenas o preenchimento em estruturas prontas.

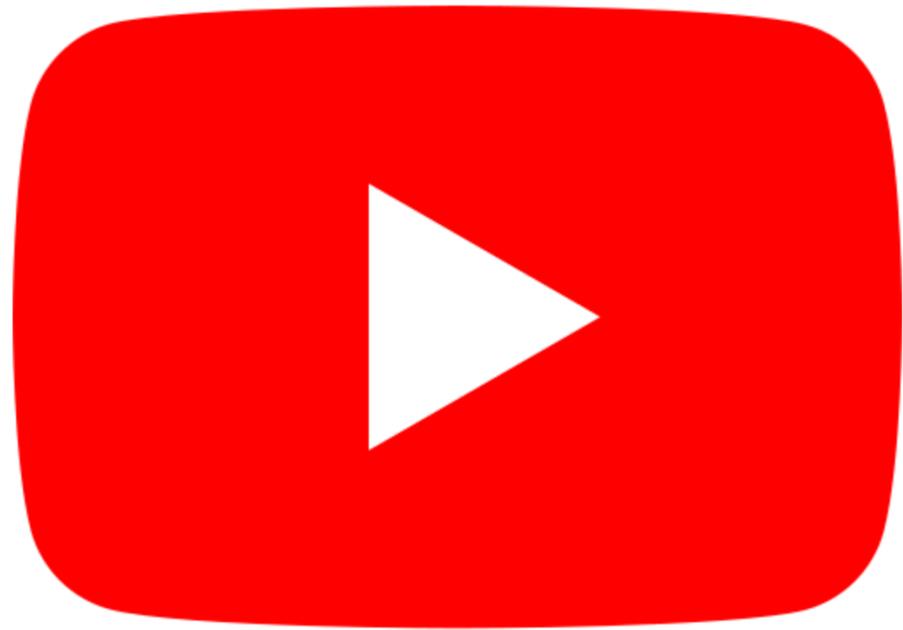
Sendo assim, a automatização deste processo por meio da tecnologia permite maior agilidade deste processo que muitas vezes pode ser trabalhoso também.

Confira a seguir um exemplo básico de uma ficha técnica:

Nome do prato	Cachorro Quente		
Ingredientes	Unidade de Medida	Quantidade	Custo (R\$)
Pão	Unid.	1	0,35
Queijo Ralado	Kg	0,04	0,95
Salsicha	Unid.	2	2,00
Cebola	Kg	0,04	0,30
Tomate	Kg	0,08	0,65
Batata Palha	Kg	0,10	0,25
Ketchup	Kg/L	0,01	0,10
Mostarda	Kg/L	0,01	0,10
Maionese	Kg/L	0,02	0,15
<b>Custo total</b>	<b>R\$ 4,85</b>		

Obs: Valores ilustrativos

# VÍDEO



<https://youtu.be/9XTz-n9phrQ?t=118>