



ARTIGO | EDUARDO OURIVIO (*)
Junho de 2009

Padronização: o ingrediente de uma receita de sucesso



O Spoleto sempre acreditou, desde o início de suas atividades, que a padronização seria uma das chaves do sucesso para uma operação rápida, segura e lucrativa. Ingredientes, processos e ferramentas seguem um rígido padrão de qualidade para que o cliente guarde sempre uma boa lembrança da sua refeição. A rede possui hoje 208 lojas no Brasil que servem aproximadamente 21.750 refeições por dia. Abrimos frentes no mercado internacional e já estamos presentes em 12 lojas no México e duas na Espanha. A paixão pela qualidade foi o que nos permitiu avançar neste sentido.

Nossa receita de sucesso foi enxergar a padronização como uma ferramenta que traz benefícios de custo, prazos, satisfação do cliente e principalmente qualidade no resultado final: o prato do cliente. Cada passo da nossa cadeia produtiva é monitorado e adotamos rigorosos procedimentos de segurança alimentar nas etapas de produção, estocagem, transporte e manuseio das matérias-primas, até a chegada nas lojas.

Porém, é preciso ressaltar que a adoção de normas de padronização não garante por si só a excelência de resultados. É preciso contar ainda com a melhor tecnologia disponível e com fornecedores íntegros e parceiros. Quanto mais simples for a realização do trabalho, maior é a produção. E quanto mais nos organizamos de forma lógica e padronizada, maior eficácia alcançamos.

Todos os nossos parceiros que fornecem matéria-prima para o Spoleto passam por uma [certificação](#) inicial e se submetem a auditorias uma vez por ano, para verificar se todos os padrões exigidos estão sendo seguidos. São avaliadas, ainda, as condições sanitárias e os processos que permitem rastrear rapidamente a matéria-prima produzida.

Mas falta ainda um ingrediente secreto nesta receita: a criatividade. Boas ideias e paixão pelo trabalho aliadas à padronização de ingredientes e racionalização de processos são a plataforma de base do nosso sucesso.

(*) **Eduardo Ourivio**, vice-presidente do grupo Spoleto, graduado em hotelaria na Suíça.