



Catering (Refeitório Industrial)



Diagnóstico

- Fornecedor com muitos anos de contrato sem nunca ter havido questionamento sobre incidência, gramatura e composição do cardápio.
- Descontrole sobre a distribuição do desjejum e lanches gerando abuso.
- Serviço *self-service* livre de porcionamento



Abordagem Willy

- Avaliação do cardápio de forma a manter o mesmo grau nutricional do mesmo.
- Avaliação de processos de preparo que otimizam o uso da mão de obra.
- Estudo de adequação de quantidades por colaborador para inibir o abuso.



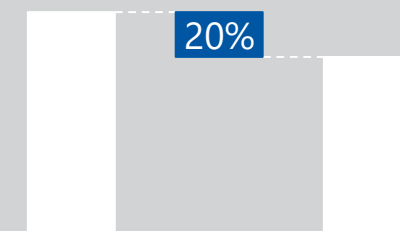
Principais ações

- Readequação de cardápio com manutenção do grau nutricional e gramatura dos proteicos.
- Reconfiguração dos processos na cozinha de forma a otimizar a mão de obra usada no preparo.
- Aplicação de um controle efetivo na distribuição de desjejum e lanches.



Resultados

- **Economia de R\$450 mil/ano.**
- **Elevação da satisfação do usuário.**
- **Refeitório e cozinha reformados.**



Industrial (Automotive)
Expert Sourcing

Redução de 20% dos custos com melhoria do nível de serviço