

PRO 3850 - Exercício: Modos de atendimento da demanda

Nº USP e Nome dos membros em ordem alfabética	1.	2.	3.
---	----	----	----

No quadro abaixo é descrito o modo como o Tony obteve diferentes alimentos/bebidas em diferentes situações. Classifique qual foi o modo de atendimento adotado pelo produtor dos itens marcados em negrito/sublinhado. Considere as 5 seguintes possibilidades: **MTS** – *Make to Stock*, **ATO** – *Assembly to Order*, **MTO** – *Make to Order*, **RTO** – *Resources to Order*, **ETO** – *Engineer to Order*.

Situação	Classificação
A) Tony passou num supermercado e foi para a seção de bolos onde se deparou com prateleiras cheias de produtos de marcas como Pullman, Wickbold, Nutrella, Panco, Bauducco e Casa Suíça entre outras. Escolheu um, colocou em sua cesta de compras e se dirigiu ao caixa.	
B) Tony foi para uma tradicional lanchonete tomar um lanche reforçado e pediu um sanduíche de churrasco bem passado, com queijo, ovo frito e molho vinagrete servido na baguete e não no pão francês. Para beber, pediu um suco natural de laranja, cenoura e gengibre. Enquanto o chapeiro preparava o sanduíche um assistente espremeu as laranjas, lavou e cortou as cenouras, descascou e ralou o gengibre e bateu tudo no liquidificador acrescentando água.	
C) Tony precisa organizar um coquetel de negócios no <i>foyer</i> anexo ao auditório localizado na sede da <i>XPTO</i> , a empresa onde trabalha. Para isso, está quase acertando a contratação de uma banqueteira famosa pelo cardápio diferenciado que oferece. O coquetel deve ser realizado dentro de 4 semanas. A banqueteira está disponível na data prevista, mas para reservá-la para o evento da <i>XPTO</i> avisou que a contratação terá de ser acertada nos próximos 2 ou 3 dias definindo o número de convidados, pois precisa de, no mínimo, 3 semanas para montar a equipe que irá trabalhar no evento e obter os insumos necessários lembrando que usa iguarias importadas e até carne de caça.	
D) Tony foi a uma lanchonete da rede <i>Subway</i> pedir um sanduíche caprichado. Conforme o atendente foi lhe perguntando como queria que o sanduíche fosse montado, Tony foi especificando o tipo e o tamanho do pão; as opções de embutidos, queijos e vegetais para o recheio; e as opções de molhos e temperos que queria para dar o toque final. Todos estes itens estavam disponíveis à frente do atendente que prontamente selecionou cada ingrediente e montou o sanduíche conforme solicitado pelo Tony.	
E) Tony foi designado pela diretoria da <i>XPTO</i> para planejar um grande evento corporativo que deverá reunir cerca de 600 funcionários em meados de Novembro. No início de Setembro, ele contratou a empresa <i>Super Cakes</i> e solicitou que para este evento preparassem um grande bolo que tenha o formato e as cores do logotipo da <i>XPTO</i> . Com base em desenhos e cálculos preliminares, a <i>Super Cakes</i> verificou que somente o bolo pesaria mais de 120 kg e que na parte mais alta atingiria quase 150 cm de altura. É a primeira vez que a <i>Super Cakes</i> terá de mobilizar sua equipe para fazer, montar, transportar e decorar um bolo deste tamanho e complexidade, assim ela já começou a trabalhar na sua elaboração. Há uma grande preocupação com aspectos “estruturais” do bolo para que ele não deforme ou incline após montado.	