



# Requeijão

## **Será que você realmente sabe fazer aquilo que deve ser feito?**

*O difícil não é fazer o certo, o difícil é saber o que é certo a ser feito*

**Robert Henry Srou**

Com a mesma quantidade de leite ela fez 13 requeijões. Nós fazíamos apenas 10.

Sem barulho, sem correria, sem queimados e aparentemente descansada ela terminou o trabalho e partiu.

Dos tais requeijões e de sua fabricação entendi que alguém que sabe fazer aquilo que deve ser feito vale por seis ou mais. Hoje, entendi que muitas vezes é melhor trocar um por meia dúzia, de que seis por meia dúzia. Vi na prática que alguém que sabe fazer, faz mais rápido, com menos risco e mais bem feito que aquele que não sabe.

Portanto, o segredo esta na arte de saber fazer. Será que você sabe fazer o que deve ser feito? Será que o seu colaborador sabe realmente fazer o que deve ser feito?

Como de costume todo feriado de Páscoa eu viajo para celebrar com a minha macro família. Neste, não foi diferente, e lá novamente fizemos o tradicional requeijão caseiro de domingo de páscoa.

Para se ter uma idéia do trabalho manual, somos cinco irmãos sob a orientação do meu pai, que detém o conhecimento técnico da fabricação, pois o conhecimento prático de tal processo era exclusivo da minha mãe, que faleceu a mais de quinze anos.

No ano passado começamos às 8 horas e terminamos às 10, queimados, sapecados, com as mãos semi-cozidas, cansados e exaustos. Após duas duras horas de trabalho fizemos 10 belos requeijões caseiros de fazer inveja.

Mas, apesar das melhoras contínuas, ano após ano, meu pai sempre dizia:

- Nós não temos nem os conhecimentos e nem a prática necessária da fabricação, precisamos de alguém capaz de nos orientar durante o processo!

Mas, como de costume, todos os anos lá estavam os “cinco mosqueteiros” e o “gato de botas” tentando fazer o que não sabíamos fazer. Éramos esforçados e dedicados, seguíamos o pouco conhecimento acumulado pela nossa experiência, somados ao herdados pelo meu pai. Experimentávamos novos equipamentos e novas formas de organizar o trabalho, porém o “sofrimento” era o mesmo.

Neste ano meu pai resolveu pedir ajuda especializada, convidou uma sobrinha que trabalhou muitos anos numa fábrica de requeijão. Domingo, às 8 estávamos prontos quando chegou nossa convidada e começou a aula.

Sozinha, (com uma pequena ajuda nossa) ela fez os requeijões em uma hora. Nós gastávamos 02 horas.



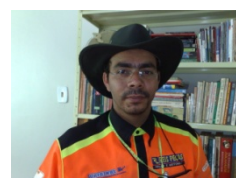
No meu caso, meu pai tinha a sabedoria teórica e nós a dedicação e o esforço, mas, levávamos duas horas e o leite rendia apenas 10 unidades. Enquanto isso quem sabia levou apenas uma hora e o rendimento foi de 13 unidades, melhores e + bonitos.

Entendam que é preciso saber fazer, ou então procurar alguém que sabe fazer e aprender a fazer. Nós

brincávamos de fazer, até achávamos que éramos bons, mas depois desta páscoa nossas certezas caíram por terra.

E você quanta coisa você acha que sabe fazer e não sabe? Quanto tempo você leva fazendo coisas que não sabe? Quanto dinheiro seu e da sua empresa você gasta fazendo mal feito, coisas que não sabe fazer?

E a sua equipe esta preparada? Eles dominam a arte de fazer o que deve ser feito? Ou estão brincando de aprender a fazer aquilo que precisa ser feito? Andem no caminho da luz.



**Joel Gonzaga de Sousa**

Baseado na fabricação de requeijões no domingo de páscoa.

Não giramos em torno do sol, mas em torno da luz.