

ESTUDO DE CASO: A IMPORTÂNCIA DOS ARRANJOS FÍSICOS/LAYOUTS NA EMPRESA “MATA FOME LANCHES”¹

MICHELE DE FREITAS DOMINGOS²

HEIDER JEFERSON GONÇALVES³

RESUMO: Os tipos de Layouts ou arranjos físicos, nos dias de hoje são muito importantes para manter a organização da empresa, agilizar e facilitar seus processos, trazendo para a empresa uma maior competitividade em relação a seus concorrentes. Estes layouts visam fazer a organização da área produtiva, para facilitar ao máximo seu processo, organizando o ambiente conforme as necessidades na hora da produção. Com todos os materiais necessários, disponibilizados ao alcance dos funcionários, o processo acaba sendo mais rápido e trazendo conseqüentemente mais lucros para a organização. Este estudo é caracterizado por pesquisa aplicada, com natureza qualitativa e, seu método foi estudo de caso. Após a realização de observações, pesquisas e questionários, foi identificado o layout da empresa, e analisado se é o método mais indicado com relação a suas necessidades, e realizados observações em relação a estes layouts, levando sempre em consideração os aspectos produtivos.

Palavras-chave: Layouts, organização de espaços, agilidade de processos.

1 INTRODUÇÃO

Nos dias de hoje, muitas empresas estão amarradas por sistemas de produção lentos, que prejudicam suas entregas e também suas vendas, por não se adaptarem aos novos estudos e tecnologias que estão no mercado. Estas empresas, por motivos de falta de informações, empirismos e outros, não buscam ajuda para maximizarem seus resultados, e assim, ficam fadadas ao seu declínio. Para que a empresa possa mudar o que está acontecendo é necessário que pare, e

¹ Trabalho apresentado no GT 3 – GESTÃO DAS ORGANIZAÇÕES na Semana Acadêmica Fatecie 2017

² Acadêmica do 8º semestre de Administração da Faculdade Fatecie. E-mail: michele.f.domingos@gmail.com

³ Professor do Curso de Administração da Faculdade Fatecie.

pense em soluções que possam agilizar seus processos e assim se manterem saudáveis no mercado atua.

Cada vez mais, busca-se a facilidade e agilidade de produtos e serviços, as pessoas não têm mais disposição, tempo, ou até mesmo paciência para grandes esperas no contexto atual em que vivemos em relação a este assunto.

Para as empresas essas buscas são pelos mesmos motivos, falta de tempo, disposição e paciência, a diferença é que para as empresas, tudo isso é questão de sobrevivência. Se não se adequarem, logo perdem espaços e estão condenadas a findar-se.

Em relação a grandes empresas, estas dificuldades estão alocadas na má distribuição de seus maquinários e conseqüentemente, atrasos de processos a pesar de poderem ter, grandes maquinas de grande potencial produtivo.

Já as pequenas empresas, alojam-se na ideia de serem relativamente pequenas e por tanto não buscam estes métodos, com medo de não terem sua eficiência nestes ambientes. Mas é o oposto que ocorre, as empresas pequenas, geralmente dispõem de um pequeno espaço para sua produção, e a partir deste princípio entram em ação os grandes estudos que, fazem das pequenas produções, estabelecimentos capazes de ampliar grandemente sua produção, apenas com a realização de estudos de seus ambientes e aplicando métodos inteligentes que trazem facilidade e rapidez aos seus processos, e a partir destas premissas, podem melhorar suas encomendas, vendas, faturamentos, fazer a empresa evoluir e até salvar empresas que, antes estariam destinadas a morte.

Para sanar estes problemas, os gestores precisam buscar informações e até pessoas preparadas para auxiliar e implantar estas metodologias em suas empresas, estas melhorias com o tempo, tornaram-se fundamentais para manter a competitividade entre as empresas do mesmo ramo.

Estes métodos são denominados como Layouts ou arranjos físicos, que para Slack, Johnston, Chambers (2009) nada mais é do que a organização de cada máquina ou equipamento, dentro do setor produtivo.

A ideia de organização do espaço de trabalho de acordo com as necessidades dos trabalhadores é uma ideia que sempre existiu, desde a segunda guerra mundial com a revolução industrial, as empresas tem essas necessidades de

fazer está organização. Com a finalidade de: diminuir gastos desnecessários, economia de produtos, economia de tempo, facilidade para os funcionários entre outras, todo este processo se define em *Layouts*, que com o passar do tempo e os estudos realizados ao seu redor, hoje em dia ele é considerado uma grande ferramenta com um alto índice de resultados que auxiliam cada dia mais as empresas a agilizarem seus procedimentos e reduzirem gastos desnecessários e desperdícios.

Com tudo, este estudo tem como objetivo geral desenvolver um estudo de caso sobre a empresa “Mata Fome Lanches” analisando sua produção e fazendo observações e pesquisa em seus layouts, buscando adequá-los às necessidades da empresa.

Como objetivos específicos apresentam-se conhecer, compreender e identificar os tipos de layouts utilizados na empresa; identificar as necessidades na empresa e se necessário indicar o tipo de layout mais apropriado.

Apresenta-se como meio de justificar-se o desenvolvimento deste trabalho para a sociedade como um estudo para identificar quais são os principais tipos de layouts, e suas aplicações em determinados ambientes de produção para gerar resultados eficientes, levando em conta suas necessidades e disposições. Apresentando a sociedade o papel essencial da utilização de layouts para o bom desempenho das atividades produtivas da empresa mostrando para sociedade as melhores técnicas para solucionar possíveis divergências, e buscar sempre melhores resultados possíveis.

Assim como para a academia, suas justificativas é o método de mostrar a todos: acadêmicos e supervisores como serão realizadas pesquisas e observações pelo acadêmico/autor, que exibira a academia o grau de importância de um layout que atenda às necessidades, fazendo com que todos possam analisar e observar, e a partir deste tirar suas próprias conclusões e identificar métodos eficientes para resolução de possíveis problemas com cada vez mais exatidão, elevando sempre seus níveis de conhecimento, aumentando suas capacidades e buscando cada vez mais uma estrutura acadêmica que sirva como uma base para pôr em prática todos os seus conhecimentos e experiências.

O autor responsável por esta pesquisa, enquadra-se na justificativa de que esta é uma grande oportunidade para expressar todas as suas experiências adquiridas em sala de aula e em trabalhos realizados, desenvolvendo seu próprio projeto com a orientação de seu coordenador e orientador, mostrando-lhe sempre, a melhor maneira para conduzir esse projeto e a mais adequada forma de chegar aos resultados desejados, agregar grande conhecimento prático relacionado à sua área de estudo, e além de tudo, buscando conhecer o dia a dia das empresas, através da interação com elas e todas suas divergências, trazendo ao final de sua realização um conhecimento prático e estratégico, estruturando um novo acadêmico com experiências em sua área adquiridas na prática empresarial, dando origem a um futuro profissional com uma boa base teórica e uma grande experiência prática adquirida da elaboração de um projeto acadêmico.

2 REFERENCIAL TEÓRICO

Ivanqui (1997) explica que o estudo de layout se traduz em pesquisar e buscar soluções de problemas relacionados ao posicionamento físico das máquinas, materiais e funcionários na organização, e a partir destes estudos avaliar quais seriam as posições mais indicadas para resolver esses problemas e conseqüentemente trazer uma economia nesse aspecto para a área produtiva.

Canen e Williamom (1998), um dos maiores motivos para uma empresa buscar os layouts é a redução do tempo perdido com os movimentos, tanto da matéria prima, quanto dos funcionários e também do próprio produto.

Martins, Laugeni (2005), explica que para identificar o tipo de layout mais apropriado é necessário determinar a quantidade que será produzida, o número de máquinas e a capacidade de estoque e posteriormente o tipo mais apropriado. Gaither e Frazier, (2002) nos diz que o propósito do layout é economia, de espaço com a organização da empresa com máquinas menores e mais adequadas, reduzir a quantidade de estoque e conseqüentemente o tamanho da empresa, diminuir por conseqüência as tarefas difíceis dos funcionários, simplificando seus trajetos dentro da produção.

Segundo Slack, Johnston, Chambers (2009) layouts é basicamente a posição de cada máquina equipamento ou material dentro da empresa, organizado de forma que mais se adapte ao tipo de produto, buscando sempre uma maior agilidade e facilidade durante o processo de produção. Ainda de acordo com Slack, Johnston, Chambers (2009) existem cinco (5) tipos de layouts (arranjos físicos): Layout Posicional, Layout por Processo, Layout Celular, Layout por Produto e Layout Misto.

Layout posicional ou fixo que para Slack, Johnston, Chambers (2009) é quando o produto fica imóvel e todo o processo é realizado em torno dele, profissionais, maquinários tudo vão até o produto até sua finalização. Gaither e Frazier, (2002) observa que esse tipo de layout é muito utilizado para construções navais, mísseis e pontes que são produtos volumosos, grandes, pesados ou frágeis que têm certa dificuldade de locomoção do mesmo.

Slack, Johnston, Chambers (2009) afirma que no layout por processo cada etapa de produção é realizada em um setor diferente, onde o produto pode percorrer por cada setor dependendo de sua necessidade. Martins, Laugeni (2005) diz que esse tipo de layout é flexível para atender às mudanças do mercado, atendendo a produtos diversificados e em quantidades variáveis, é adequado para pequenas e médias quantidades.

No layout celular Slack, Johnston, Chambers (2009) observa que é onde existem células em que cada célula é capaz de fazer todo o processo de produção, mas que contém apenas uma máquina de cada, mas com várias células em uma única produção, assim se uma máquina tiver problemas a produção da empresa não será prejudicada. Segundo Gaither e Frazier, (2002) os principais motivos para esse tipo de produção seria: produção e embarcação de peças mais rápidas, menos estoques de produtos em processos, maior facilidade de automatização da produção e também redução nos custos de manuseio de materiais.

Layout por produto ou em linha é para Slack, Johnston, Chambers (2009) o mais adequado para a produção em massa, onde existe quase nenhuma variação na produção, e por isso o processo é realizado por apenas uma grande linha de montagem onde o produto passa por toda sua extensão para ser finalizado. Martins, Laugeni (2005) ainda afirma que esse tipo de produção requer um alto investimento em máquinas e pode gerar problemas na qualidade dos produtos fabricados por

consequência da sua alta quantidade. Pode também gerar monotonia e estresse para os operadores.

Slack, Johnston, Chambers (2009), fala também sobre layout misto ou híbrido que para facilitar ainda mais, algumas empresas podem utilizar dois tipos de layout para realizar todo o seu processo de forma mais ágil e prática. Para isso basta à empresa analisar o que lhe é mais cabível em sua área de produção. Martins, Laugeni (2005) diz também que a organização pode unir dois tipos de layouts dependendo de suas necessidades para adaptar a suas necessidades, basta realizar um estudo das necessidades da empresa e em seguida adaptar os layouts junto supriram essa necessidade, trazendo mais agilidade e qualidade a sua produção.

3 PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

Para desenvolver este estudo foi utilizado o método de Pesquisa Aplicada, que de acordo com Barros & Lehfeld (2000) sua motivação vem da necessidade de produzir conhecimentos para aplicar seus resultados, contribuindo para fins práticos, buscando a solução do problema em questão, com o objetivo de resolver problemas e necessidades imediatas, visando gerar conhecimento para a aplicação prática, voltados à solução de problemas específicos.

Quanto à Abordagem, foi realizada de forma Qualitativa que, segundo Cooper & Schindler (2016) é um conjunto de técnicas interpretativas que procuram compreender o significado, e não a frequência de fenômenos acontecidos na sociedade estudada. Com a interpretação de ocorrência e atribuições de significado, sem o uso de técnicas estatísticas, onde o processo de produção e seus significados são os principais focos de abordagem, utilizando como coleta de dados e observações.

Para a realização deste estudo, foi utilizado o método de Pesquisa Exploratória que segundo, Prodanov & Freitas (2013) tem como finalidade aprofundar os conhecimentos sobre o assunto investigado, facilitando delimitação do tema, orientando a fixação dos objetivos, formulação das hipóteses ou descobrir um

novo foco para o assunto. Traz uma maior familiaridade com os problemas encontrados envolvendo levantamentos bibliográficos e observações no local em questão para um maior esclarecimento de tais processos.

Caracteriza-se como uma Pesquisa Bibliográfica, com base teórica em livros e artigos especializados em layouts, e pesquisas e observações realizadas na empresa.

Como método de escrita, utiliza-se o Estudo de Caso que, segundo Yin (2015) é usado em muitas situações para contribuir com o nosso conhecimento dos fenômenos individuais, grupais, organizacionais, políticos, sociais e relacionados. O estudo de caso surge do desejo de entender fenômenos sociais complexos, ele permite que o estudo foque no caso e obtenham informações desta determinada situação com um grande detalhamento e que necessariamente têm o intuito de resolução de determinados problemas e tomada de decisões. É um estudo qualitativo, é uma estratégia de pesquisa que compreende um método que abrange tudo em abordagens específicas de coletas e análise de dados.

Para esse estudo foi selecionada a empresa: A. Buffani – MATA FOME, para o desenvolvimento da pesquisa por meio de estudo de caso onde foi analisado seus tipos de layouts buscando identificar seus tipos no setor de atendimento ao cliente e afins, e na área de produção onde se concentram funcionários, matéria prima e utensílios e equipamentos utilizados, com o intuito de sua identificação e definição de estratégias para gerar economia de tempo e investimentos com uma maior lucratividade levando em consideração as necessidades que a empresa apresenta.

Os dados foram coletados pelo método de observação crítica no ambiente em questão, com a finalidade de identificar layouts utilizados e foi utilizado também um questionário aberto respondido pelo proprietário a fim de saber sobre o histórico da empresa bem como ações cotidianas do trabalho tendo em vista o corte temporal do primeiro semestre de 2017 e a análise de conteúdo foi a escolha para apresentação da realidade da empresa.

Para desenvolver estes procedimentos de análise e pesquisa, foi selecionada a empresa Mata fome lanches (A.Buffani-mata fome), com o intuito de explorar sua área de produção, compreendendo os métodos utilizados e

identificando sua eficácia. Todo este processo foi realizado através de visitas, entrevistas e observações, buscando acompanhar seu desempenho perante o mercado.

Também foi realizada a utilização de materiais bibliográficos que tem como função, fornecer uma base sólida com grandes estudos e exemplos profundamente analisados, buscando trazer para a empresa melhorias comprovadas nestes estudos a partir de exemplos.

4 APRESENTAÇÃO E ANÁLISE DOS DADOS

4.1 Características da Empresa

Para desenvolver o presente estudo de caso, foi selecionada a empresa A. Buffani - mata fome, "Mata Fome Lanches" que, atua na área alimentícia com a produção de lanches e comercialização de bebidas, doces e gulosiemas em geral, com atendimentos de segunda a sábado, das 18:30 às 00:00. A empresa se localiza na rua : Chozzo Kamitani, 666, Jardim Progresso, com o telefone (44) 3422 4854, Cidade de Paranavaí – PR.

A empresa Mata Fome Lanches teve sua iniciação no dia 01/06/2006, com um pequeno espaço, e apenas mão de obra familiar, com numero de produção relativamente pequeno. Com o pasar do tempo, a empresa foi aumentando sua rede de clientes e consequentemente aumentando suas instalações, maquinas e utensilhos utilizados. Com esse aumento a empresa buscou a contratação de funcionarios para auxiliar nos preparos dos produtos e atendimentos trazendo uma maior agilidade, levando assim a empresa a uma maior rentabilidade. Apartir de sua iniciaização, também foram realizadas mudanças nos cardapios e produtos oferecidos conforme novidades que surgem no setor, e disponibilidades da empresa. Atravez destas melhorias constantes a empresa busca sempre a satisfação dos clientes, visando sua fidelização e também a propaganda que é realizada por estes clientes, em conversas e indicações, pois é o melhor metodo de divugação do setor alimenticio.

Apartir destes detalhes a empresa cria metodos de aumentar seus clientes e consequentemente seus lucros.

Com atuação no ramo alimenticio, buscando uma melhor comodidade e satisfação de seus clientes a empresa conta com um amplo espaço coberto, ambiente climatizado e com rede wifi disponivel e, para os que preferem a empresa oferece tambem area ao ar livre.

No corpo de funcionarios da organização estão elencados 5 (cinco) funcionarios, dois destes tem como função e responsabilidade constante na área de produção, dois são responsaveis por finalizar e entregar os lanches, e fazer o atendimento do cliente na entrada ao estabelecimento, e um funcionario responsável pelo caixa, que tambem se disponibiliza para recepção de clientes e reposição dos produtos na area de produção, quando necessario, conforme movimento.



Figura 1 : A Empresa

Fonte: A Autora

4.2 APRESENTAÇÃO DOS RESULTADOS

A empresa oferece aos clientes produtos como bauru, prensado, x-burguer, dogão, x-salada, x-egg, x-calabresa, x-bacon, x-carioca, x-mata fome, x-frango, x-lombinho, x-toscana, x-mignon e tendo em vista as informações observadas no

cardápio, os ingredientes (matéria-prima) utilizados para produção são: Pão, presunto, muçarela, tomate, alface, milho, hambúrguer, salsicha, ovo, calabresa, bacon, filé de frango, lombo suíno, linguiça suína e filé mignon.

Conforme o proprietário, os fornecedores responsáveis pela entrega dos ingredientes semanalmente são: Difripar Logística: Distribuição Ltda (representante Seara), Oceanra Com. Generos Alimentícios Ltda, Jumbo Alimentos Ltda e cooperativa Central Aurora Alimentos.

4.2.1 Layouts

A área total da empresa é composta por cinco ambientes: área de produção, área de alimentação interna, área de alimentação externa, depósito e cozinha.

A área de produção é onde são realizados os processos de produção dos lanches, área de alimentação interna é um espaço localizado a frente da área de produção, onde ficam disponibilizados mesas, cadeiras e demais materiais para a alimentação e consumo dos clientes, assim como a área externa que se situa do lado de fora da empresa, na área da calçada. Depois da área de produção, se localiza a cozinha, onde são feitos os preparos durante o dia, juntamente com o espaço para depósito de alimentos onde ficam armazenados produtos não perecíveis que são adquiridos com uma maior antecedência em comparação aos demais produtos.

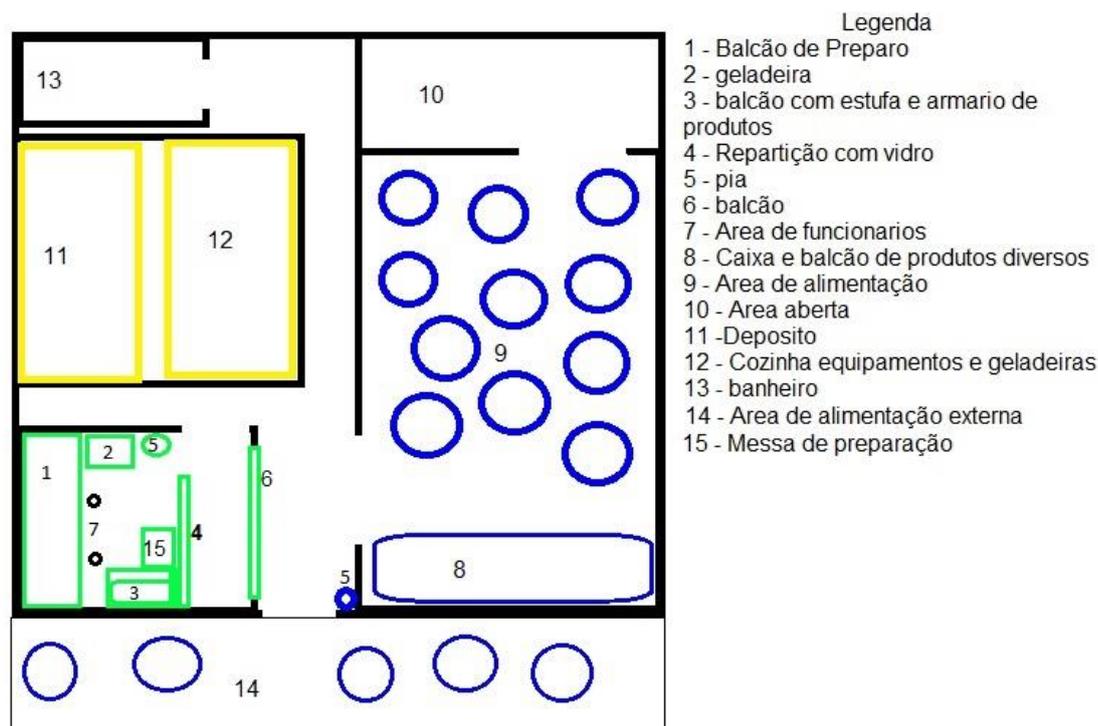


Figura 2 : Layout da Empresa

Fonte: A Autora

O Layout geral da empresa, de uma forma simplificada, é adaptada ao layout por processo, onde cada serviço é realizado em um ambiente. Para a organização, este desenho da empresa foi construído ao longo do tempo, conforme seu aumento, e disponibilidades da empresa.

Mas em questão é um layout que serve as necessidades da empresa em todos os seus aspectos específicos, segundo estudos de Slack, Johnston, Chambers (2009) eles afirmam que no layout por processo cada etapa de produção é realizada em um setor diferentes, que na empresa, os processos se resumem em: pré-preparo, produção e consumação.

4.2.2 Área de Produção

Apartir de observações e análises do ambiente conseguimos identificar que a área de produção da empresa é uma area pequena, com aproximadamente tres (3) metros de largura por quatro (4) metros de comprimento. Nesta área se encontra um

balcão grande com espaço para dois funcionários trabalharem no mesmo produto, nesse balcão contém duas chapas centrais e nas laterais são dispostos os ingredientes e utensílios utilizados na produção, cada funcionário tem a sua disposição metade do balcão para realizar suas tarefas, ambos trabalham simultaneamente no mesmo produto até realizarem sua finalização e o funcionário responsável, fazer a entrega. No mesmo ambiente, estão acomodados moveis como, geladeira onde ficam refrigerados os frios, estufa para manter a temperatura de lanches prontos enquanto aguardam a busca pro seus clientes em caso de pedidos para viagem realizados por telefone. Espaço também para acomodação de bandejas, no mesmo balcão onde se localizam as bandejas para servir.



Figura 3 : Área de Produção

Fonte: A Autora

A empresa faz a utilização na área de produção de um *layout misto, ou híbrido*, onde são pesquisadas as necessidades de sua produção, neste sentido é possível um layout que tenha todos seus recursos ao alcance dos funcionários e também, tem um setor de montagem em cima de um único produto, com poucas variações no seu método de produção, trazendo para a área de produção, todos os ingredientes necessários para o seu funcionamento, dispondo-os conforme sua utilização, com base na maior ou menor utilização.

Com este tipo de layout montado de acordo com as necessidades da empresa, sua produção se torna rápida, gastando entre 7 e 12 minutos, deste modo torna-se um método eficiente e rápido, valorizando a empresa, trazendo economia

de tempo, facilidade para seus funcionários, e uma boa organização de matéria prima em relação ao seu uso.

De acordo com as observações e análises feitas em relação ao tipo de layout, julga-se que o tipo de layout é apropriado as condições e necessidades da empresa, não tendo questionamentos e intervenções sob o mesmo.

Na Figura 2 podemos localizar a área de produção como a área em verde, com os respectivos balcões desenhados para um melhor entendimento.

4.2.3 Cozinha e depósito

Conforme apresentado na Figura 2, a cozinha e o depósito da empresa está referenciada com a cor amarela. No quadro número 11 se encontra o depósito onde ficam armazenados os produtos que podem ser adquiridos com antecedência. Já o número 12 representa a cozinha onde é realizado o pré-preparo das matérias prima durante o dia como: moenda da carne e preparo dos hambúrgueres, fatiar de frios, cortar bacon, calabresa, linguiça, preparo da maionese e molho de pimenta e lavagem das saladas utilizadas.

Também se encontram neste ambiente as geladeiras de frios, geladeiras de saladas, geladeiras para refrigerantes e bebidas, freezers para armazenamentos de carnes, e armários para armazenar os utensílios utilizados no pré-preparo.



Figura 4: Cozinha (Freezers, geladeira, maquinas e matérias-primas)

Fonte: A Autora

4.2.4 Área de Alimentação

Mediante observações no ambiente, foi possível identificar e qualificar a área de alimentação da empresa, contudo, esta área foi compreendida como um ambiente bem preparado levando em conta todas as necessidades e desejos dos clientes.

Se encontram no ambiente mesas e cadeiras, em um espaço confortável, com ambiente climatizado, televisão e rede wifi a disposição dos clientes. Toda esta estrutura com um ambiente aconchegante e familiar, com ótimo atendimento realizado por funcionários capacitados e pelos proprietários que em seu atendimento tem a oportunidade de demonstrar ao cliente sua importância para o empreendimento. Neste ambiente também se encontram geladeiras de bebidas, sorvetes e guloseimas para um atendimento mais completo.

O ambiente relacionado em acima, se situa no layout da empresa na área em azul com numeração 9 e no mesmo ambiente, no número 8, encontra-se o caixa, balcões de sorvetes, doces e guloseimas em geral acima citados.

A empresa ainda conta com uma área de alimentação externa, que se localiza na calçada da parte de fora da empresa, em nossa Figura 2 de layout, se localiza com o número 14 também na cor azul. Este espaço tem todo o cuidado necessário para sua utilização na alimentação como limpezas diárias e manutenção periódicas necessárias.



Figura 5: Área de Alimentação
Fonte: A Autora

A área de alimentação fica disposta de frente com a área de produção, neste sentido, fica visível que o processo de entrega dos lanches torna-se facilitada, tanto para os garçons que fazem o transporte, quanto para os funcionários da área de produção que não são prejudicados com trânsitos desnecessários na sua área de serviço. Assim, a um maior rendimento no serviço e, em relação a layout, esta área se encaixa no layout por processo que na visão de Slack, Johnston, Chambers (2009), consiste em um layout onde cada tipo de atividade é realizada em um setor distinto.

4.3. Processo Produtivo e Recursos Necessarios

Conforme foi constatado com observações e pesquisas a produção é realizada através de pedidos, encaminhada para a área de produção e já na área de produção os processos são realizados por dois funcionarios responsaveis pela produção do lanche. Após a produção, o produto é entregue ao cliente por um funcionario responsavel. Após, já na área de produção seram realizados todos os processos necessarios para fabricação dos produtos.

4.3.1 Pré Produção

Durante o dia, quando não são realizados atendimentos, é feita a limpeza de toda a área de produção, bem como equipamentos utilizados na produção, o ambiente produtivo e a área de alimentação do estabelecimento.

Durante esse periodo tambem é recebida a materia prima utilizada e são realizados alguns procedimentos para uma maior agilidade no preparo dos lanches como:

São separados os ingredientes pré preparados como: lavar e picar saladas, fatiar e intercalar presunto e mussarela, ferventar salsicha, cortar e fritar o bacon, triturar a carne para produzir o hamburguer, cortar e temperar filé de frango, file mignon e lombo suino, preparação da maionese caseira e molho de pimenta. Observação e controle de seus ingredientes para controle de quantidades e qualidade.

Nos procesos realizados antes do inicio do expediente são utilizados equipamentos como: liquidificador para o preparo da maionese e molhos, moedor de carne para preparo do hamburguer, fatiador de frios para presunto e mussarela, geladeiras e freezers para armazenamento de produtos.

4.3.2 Produção

O tipo de produção do estabelecimento é produção puxada, onde são produzidos em imediato conforme pedido. Seu layout é caracterizado por Layout Misto que, segundo Slack, Johnston, Chambers (2002) é a união de dois tipos de Layouts buscando suprir todas as necessidades da empresa.

O layout por Produto é mais adequado para produção em massa, quando quase não há variação de produto ou em seu metodo de produção. Já o layout posicional é indicado para quando o produto fica imovel e todos os recursos e maquinarios necessarios ficam dispostos ao seu redor. Com a união destes dois tipos de layouts, trazendo para a empresa a facilitação por meio deles, a empresa consegue diminuir seu tempo gasto, podendo atender um maior numero de clientes e tambem evitar desperdicios e gastos desnecessarios. Trazendo assim inumeros beneficios para está empresa.

Como sua produção é basicamente a mesma, alterando apenas os ingredientes, passam pelos mesmos procesos:

Após o pedido ser entregue na cozinha, por meio de comanda escrita a mão, a produção é realizada por dois funcionarios.

Na produção dos lanches estão disponiveis dois funcionarios que interagem desenvolvendo tarefas simutaneas que trazem uma maior agilidade ao processo.

O primeiro funcionario em questão, tem a tarefa de cortar o pão, fazer a montagem das saladas: alface, tomate, colocar o milho, adicionar presunto e muçarela e após, preparar a embalagem do lanche. O segundo funcionarios fica responsavel pelas frituras como: ovos, bacon, file de frango, calabresa, linguiça, file mingon e etc. Após a fritura este funcionario precisara recolher o pão preparado pelo primeiro funcionarios e finalizar a montagem do lanche conforme sua receita, após a montagem é feita tambem a prensa do lanche e colocado em sua embalagem.

Para a produção são utilizados ingredientes como :Pão, presunto, mussarela, tomate, milho, alface, hamburguer, salsicha, ovo, calabresa, bacon, filé de frango, lombo suino, linguiça de porco e filé migno e, recursos que são: Facas, espátulas, luvas, mascaras, bones, bandejas, chapa para fritura e chapa pra prensa, estufa, frezer e geladeiras.

O lanche é servido em duas embalagens, uma embalagem plastica para evitar que seus ingredientes caiam e outra embalagem de papel, para não machucar a mão dos clientes devido a temperatura. Quando finalizada a produção é tocado um sino caso o garçom não esteja a seu aguardo para realizar a entrega.

Se o produto for pedido para consuir no local, após embalado ele colocado na bandeja junto com os molhos e emcaminhado até a mesa. Quando o produto é encomendado para viagem, após a finalização ele é mantido em estufa e os molhos mantidos em geladeira para manter sua temperatura até o cliente retirar.

Em horarios de menor movimento a salada é picada para estar a disposição sempre fresca, essa tarefa é realizada por funcionario de fora da area de produção para auxilia-los quando estiverem disponiveis ou conforme necessidade.

Os outros dois funcionarios tem a função de recolher as bandejas das mesas, fazer sua higienização e devolve-la em seu lugar, recolher tambem os molhos, repor quando necessario e coloca-los na geladeira.

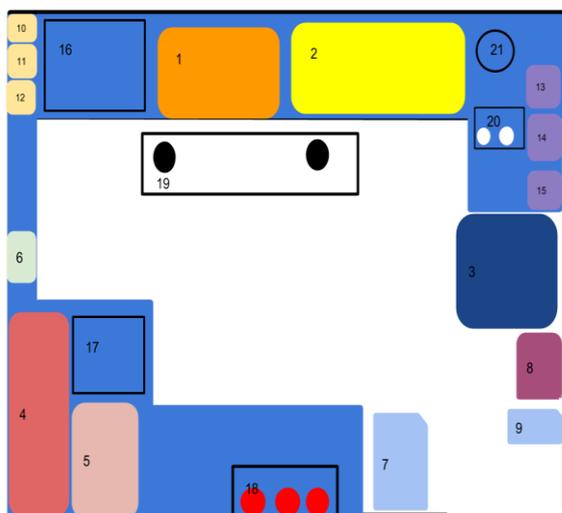


Figura 6 : Layout da Área de Produção

Fonte: A Autora

Legenda do Layout

- 1- Chapa de Prensar.
- 2- Chapa de Frituras.
- 3- Geladeira.
- 4- Estufa.
- 5- Pães Empacotados.
- 6- Embalagens dos Lanches. (Pacotinhos)
- 7- Prateleiras com Bandejas para Carros.
- 8- Pia
- 9- Prateleira com Sachês de molhos
- 10- Alface
- 11- Tomate
- 12- Milho
- 13- Calabresa fatiada.
- 14- Bacon picado e pré-frito.
- 15- Ovos
- 16- Balcão de Montagem dos lanches.
- 17- Balcão para arrumar bandejas.
- 18- Condimentos que não necessitam de refrigeração.
- 19- Funcionários.
- 20- Óleo e sal para as Frituras.
- 21- Balcão fixo da área de produção. (Toda área em azul escuro)

Os ingredientes mais utilizados durante a produção, por terem saídas rápidas ficam dispostos nos balcões conforme o layout. Em horários de menor movimento são armazenados na geladeira para manter sua qualidade.

5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Conforme apresentado, os *Layouts (Arranjos Físicos)*, sempre estiveram presentes nas empresas, desde o início da industrialização após a Segunda Guerra Mundial, neste período ainda não haviam estudos que analisasse e comprovasse sua funcionalidade, mas era comprovada na prática. O *layout* nada mais é que a organização de cada produto ou máquina dentro da empresa, com o intuito de facilitar o processo de produção e trazer mais lucratividade.

Com o passar do tempo e evoluções, esta prática também evoluiu e hoje tornou-se algo de extrema importância nas empresas.

A partir de estudos realizados por Slack, Johnston, Chambers (2002) o *layout por produto, ou em linha*, envolve localizar os recursos produtivos, o mais próximo possível do recurso produzido, buscando uma maior agilidade no processo e trazendo benefício, já o *layout posicional ou fixo* é quando o produto fica imóvel e todo o processo é realizado em torno dele, profissionais, maquinários tudo é levado até o produto buscando sua finalização.

O *layout* identificado na empresa se caracteriza como *Layout misto ou híbrido*, que para Slack, Johnston, Chambers (2009), quando apenas um *layout* não atende todas as necessidades da empresa, é feita a união de dois, montando de acordo com as necessidades detectadas, formando assim, um *layout* que supri todas as carências da empresa, trazendo mais facilidade, agilidade, diminuição de desperdícios tanto de recursos humanos quanto de matéria prima. Contudo, este *layout* traz um diferencial para a organização, em relação a seus concorrentes.

Por ser um método de trabalho que traz muitos benefícios para a empresa e agilidade em seus atendimentos, não foram identificadas mudanças necessárias, sendo de extrema importância estar sempre fazendo observações na produção, detectando necessidades de mudanças, sejam elas por razões de aumento de produção, necessidade de maior agilidade, ou até por menor fluxo de saída dos produtos, levando assim a empresa sempre ao seu máximo de funcionamento de acordo com cada necessidade do seu mercado, ou necessidade física da empresa.

Com a realização de todas estas pesquisas e observação, finaliza-se então com a ideia que a estrutura da empresa e o *layout* da área de produção tem por resultados a maximização da produção em relação ao que a empresa necessita, e com isso a empresa tem a capacidade de conquistar e fidelizar seus clientes com os resultados obtidos. Contudo, a autoria do presente não possui nenhuma subjeção.

REFERÊNCIAS

BARROS, A. J. S. e LEHFELD, N. A. S. **Fundamentos de Metodologia: Um Guia para a Iniciação Científica.** 2 ed. Makron Books, 2000.

CANEN, A, G e WILLIAMSON G. H **facility Layout Overview: Towards Competitiven Advantage**, Facilities volume 16 number 7/8, 1998.

COOPER, Donald R. SCHINDLER, Pamela S. **Métodos de Pesquisa em Administração.** 12ª ed. AMGH editora Ltda., 2016

GAITHER, Norman. FRAZIER, Greg. **Administração da Produção e das Operações.** 8ª ed Cengage Learning, 2002.

IVANQUI, I. L., **Um modelo para a solução do problema de arranjo físico de instalações interligadas por corredores.** Tese de doutorado, Departamento de Engenharia de Produção, Universidade Federal de Santa Catarina, 1997.

MARTINS, Petrônio G. LAUGENI, Fernando Piero. **Administração da Produção.** 2ª ed. Editora Saraiva, 2005.

PRODANOV, Cleber Cristiano. FREITAS, Ernani Cesar. **Metodologia do Trabalho Científico: Métodos e Técnicas das Pesquisas do Trabalho Acadêmico.** 2ª ed. Feevale, 2013.

SLACK, Nigel. JOHNSTON, Robert. CHAMBERS, Stuart. **Administração da Produção** 2ª ed. Atlas 2009.

YIN, Robert K. **Estudo de Caso: Planejamentos e Métodos.** 2ª ed. Bookman, 2015.