

GESTÃO DA PRODUÇÃO E REORGANIZAÇÃO DO LAYOUT INDUSTRIAL: UM ESTUDO DE CASO EM RESTAURANTE DE PEQUENO PORTE NA CIDADE DE ACEGUÁ-RS



Um novo conceito na formação!



PRASS, Júlia de Araújo.¹; QUIROGA, Micaela Fernandes.¹; SPENST, Simone Wall.¹. *simonespenst@hotmail.com

CHAGAS, Alisson Teixeira.²; PRESTES, Caroline Soares.²; SOUTO, Mônica da Silva.²;

¹Discentes do Curso de Administração, Nível 5 2025/1- Faculdade IDEAU – Bagé/RS.



CONSIDERAÇÕES INICIAIS

Como objetivo geral pretende-se identificar o processo de planejamento e controle de produção, seus custos e seu processo logístico dentro de uma empresa alimentícia de pequeno porte na cidade de Aceguá/RS. Como objetivos específicos definiu-se mapear o fluxograma de processos de produção do restaurante, propor um layout industrial eficiente.

Para isso, definiu-se como desenho de pesquisa, um método de estudo de caso, utilizando a abordagem qualitativa, técnica de coleta de observação e entrevista com os gestores para criar as ferramentas acima propostas nos objetivos do estudo.

Espera-se que este estudo colabore para um melhor entendimento de todo o processo de produção da empresa em estudo e que o layout industrial seja eficiente para uso diário na organização empresarial.

METODOLOGIA

O presente artigo foi elaborado através de um desenho de pesquisa, realizado em uma empresa do ramo alimentício, denominada Galpon de Piedra, na cidade de Aceguá-RS. O desenho de pesquisa se caracteriza por ter uma estrutura de métodos e técnicas de pesquisa escolhida por um pesquisador para conduzir um estudo. O desenho permite que os pesquisadores aprimorem os métodos de pesquisa adequados para o assunto e configurem seus estudos para o sucesso.

A pesquisa tem como método um estudo de caso com abordagem qualitativa, para Peres e Santos (2005) *aput* André (2013) destacam três pressupostos básicos que devem ser levados em conta ao se optar pelo uso do estudo de caso qualitativo: 1) o conhecimento está em constante processo de construção; 2) o caso envolve uma multiplicidade de dimensões; e 3) a realidade pode ser compreendida sob diversas óticas.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

O layout industrial da empresa é organizado de acordo com o planejamento do fluxo da cozinha com definições de zonas de trabalho, são elas: zona somente de lavagem de louças, zona de saladas, zona de comidas quentes e zona das sobremesas. A otimização do armazenamento é realizado de duas maneiras, os produtos congelados como carnes, ficam em vários freezers, com temperatura adequada. Os produtos secos como arroz, feijão e enlatados ficam em prateleiras em um depósito adequado e frutas e legumes em outro espaço específico. A segurança e higiene do local é um assunto tratado com suma importância, com uso de máscaras, toucas e limpeza adequada do local.

O desenho do layout industrial funcional onde se organizam as áreas de trabalho por períodos quentes e frios, otimizando a produção do restaurante foi realizado através das próprias experiências do proprietário, o mesmo já trabalhava no ramo alimentício há alguns anos antes de abrir o restaurante no local atual. Foi encontrado alguns erros na montagem do layout, como por exemplo o espaço em que o microondas está localizado, o equipamento está localizado acima de uma geladeira, a pia encontra se longe dos fogões, assim como freezer, que dentro da cozinha há apenas um, os outros encontram se em outro espaço no restaurante.



(Fonte: Autores, 2025)

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Podemos concluir ao final do estudo realizado que o planejamento de custos, controle de produção e logística seguem sendo extremamente importantes, principalmente por se tratar de um restaurante na fronteira com grande fluxo de clientes e muitas vezes driblar contratempos de alta demanda e dificuldades logísticas.

Sugere-se à empresa a implementação de planilhas ou softwares para aprimorar o método de planejamento tanto como na produção, logística e custos, no qual também auxilia na gestão de estoque. Também indica-se realizar um acompanhamento mensal dos custos dos produtos em geral que são utilizados ou comercializados dentro do restaurante, para que não haja alterações bruscas e repentinas no valor tanto do buffet quanto das bebidas oferecidas no restaurante. Por fim, sugerimos o reposicionamento da área de produção com mudanças no layout da cozinha para um melhor aproveitamento dos espaços e facilitar a produção da matéria prima durante a jornada de trabalho.

Espera-se que este estudo contribua para a empresa Galpon de Piedra, e sirva de base para o proprietário aprimorar diversas fases dos processos realizados dentro do seu negócio e possa expandir, logo, atraindo cada vez mais turistas para a cidade de Aceguá-RS.

REFERÊNCIAS

ALONSO, Angela. Metodos de pesquisa em ciências sociais: Bloco qualitativo. Sesc São Paulo/CEBRAP, São Paulo, 2016. Disponível em: https://www.researchgate.net/profile/Vinicius-Ferreira-7/publication/216885187_Observacao_em_Psicologia_Clinica_Observation_in_Clinical_Psychology/links/086454586449685b308d4228/Observacao-em-Psicologia-Clinica-Observation-in-Clinical-Psychology.pdf. Acesso em: 04 de maio de 2025.

CARDOSO, Jaqueline de Fátima. **Custos e preço de venda: um estudo em restaurantes à la carte.** Revista Hospitalidade. São Paulo,v. VIII, n. 2, p. 103-120, jul.-dez. 201. Disponível em: <https://www.revhosp.org/hospitalidade/article/view/395/484>. Acesso em: 31 de março de 2025.