



ABORDAGEM LEAN NO PROCESSO DE PRODUÇÃO DE SALGADOS DE UMA REDE DE SUPERMERCADOS

LIMPER, Patricia¹

Para manter ou ampliar o poder competitivo de uma empresa, torna-se fundamental a implantação de um planejamento e controle que garantam a eficácia na produção de bens e serviços, porém, isso requer que os recursos necessários estejam disponíveis na quantidade certa e no momento adequado. Sobre esse requisito imprescindível, fica evidenciada a necessidade de uma abordagem disciplinada que revoluciona a ideia de produção convencional, na qual é perfeitamente suprida pela filosofia *lean* ou também titulada como produção *lean*. Esse sistema de manufatura cuja a finalidade é de otimizar processos e procedimentos a partir da eliminação de desperdícios, pode ser implantada nos mais diversos sistemas produtivos. Justificados os benefícios do sistema, o presente estudo aplicou técnicas e ferramentas da produção *lean* no processo de produção de salgados de uma empresa do segmento empresarial de supermercados. A aplicação, realizada por meio da pesquisa de campo com caráter exploratório coletou dados e, por meio de comparativos, repercutiu conceitos e ferramentas tais como o Mapa de Fluxo de Valor, Kaizen, Diagrama de Ishikawa, Estudo dos Tempos, Arranjo Físico além da avaliação criteriosa das sete categorias de desperdícios defendidas por Taiichi Ohno. Centrado aos objetivos, cada prática produtiva do objeto de estudo foi avaliada e de acordo com sua contextualização teórica, buscou-se identificar e eliminar gargalos e desperdícios presentes na produção. Num primeiro momento, foi previsto a necessidade de mapear todo o processo de produção dos salgados, conseqüentemente deparando-se com a falta de padronização e sincronização entre as etapas. Verificou-se também desperdícios de produto (salgados) e de movimentações desnecessárias, além de problemáticas no que se refere ao transporte do produto final e no arranjo físico. Com a aplicação da abordagem *lean* no setor produtivo, observou-se resultados promissores. O *mix* de produtos foi padronizado; os tempos de paradas não programadas se tornou praticamente nulo; a equipe de trabalho apresentou-se de forma balanceada e nivelada; e o *lead time* do processo de produção garantiu uma redução de 15%. Pode-se destacar também, como melhoria obtida, a maximização da rota de transporte utilizando-se da teoria do *Milk Run*, e do ajuste do arranjo físico promovendo um layout em formato de U com produção contínua. Como resultados, constatou-se um aumento de 70,27% na produtividade diária do setor, em relação a quantidade de salgados produzidos, por conseguinte, a receita com a venda dos salgados denotou um aumento de 95,50%.

¹ Engenheira de Produção, UNIFASIPÉ Centro Universitário,
e-mail: patricia_limper@hotmail.com

Conclui-se, dessa forma, que a principal contribuição deste estudo foi provar a eficácia das práticas *lean* em um sistema produtivo, obtendo-se controle da produção, qualidade, eficiência, eliminação de desperdícios e outras otimizações significativas. Todos esses benefícios garantem prósperos índices de desempenho resultando em maior competitividade para a organização.

Palavras-chave: Produção; Desperdícios; Otimização.