

MELHORIA DE FLUXO E *LAYOUT* EM UM RESTAURANTE

Orientador: SAVARIS, Charles Edsom

Pesquisador: CRESTANI, Vinícius Wolff

Curso: Engenharia de Produção

Área do conhecimento: Área das Ciências Exatas e Tecnológicas

O mercado de Alimentação Fora do Lar (*Food Service*) está passando por uma transformação gerada pelo aumento da competitividade e exigências legais na manipulação dos produtos. Essa situação está exigindo dos empresários maiores esforços na otimização dos seus processos internos. Com este projeto de extensão, teve-se como objetivo realizar a prestação de serviços técnicos especializados para um restaurante, bem como estreitar relações da universidade com as empresas regionais e contribuir para a formação de profissionais qualificados na área de Engenharia de Produção. Com o aumento da concorrência e as limitações para contratação de recursos humanos especializados para o restaurante, o empresário identificou a necessidade de otimizar seu processo produtivo e de atendimento. As atividades iniciaram com o mapeamento do processo e a definição de indicadores de acompanhamento da demanda de serviços. Como o restaurante não possuía sistema de controle informatizado dos almoços, foram desenvolvidas planilhas eletrônicas (Excel) para lançamento das informações de mais de 7.000 *tick* de comandas das refeições. Para análise da situação atual e desenvolvimento da proposta de *layout*, foi utilizado *software* de modelagem 3D (SketchUp). Os principais resultados foram o despertar do empresário para a necessidade de gerenciar seu processo com base em indicadores e a proposta do novo *layout*, que otimizou o fluxo de colaboradores do restaurante.

Palavras-chave: *Layout*. Restaurante. *Lean Manufacturing*.

charles.savaris@unoesc.edu.br

vini.crestani@hotmail.com