

# Projeto de Melhoria de Layout de Produção Produção de Esfihas

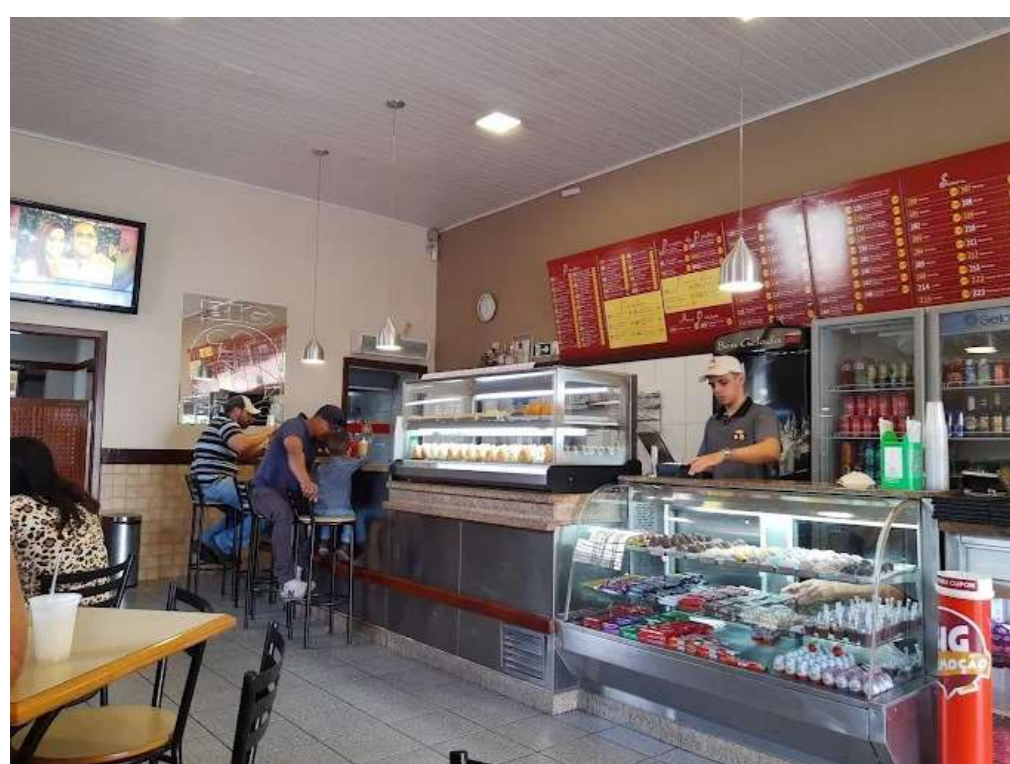
Eduardo Feijó Ribeiro – RA: 190940  
Lucas da Silva Sousa – RA: 171784

Vinicius Ruy Dell Agnelo – RA: 212100  
Wendell Augusto Baia Silva – RA: 180355

Orientador: Willians Rizzo

## INTRODUÇÃO

A eficiência operacional em cozinhas comerciais é fator decisivo para a produtividade e qualidade do serviço prestado. Este projeto aborda a reestruturação do layout de uma cozinha de esfiharia, com foco na ergonomia, fluxo contínuo de trabalho e redução de retrabalhos, Aplicando as ferramentas apresentadas em aula visando aprimorar a movimentação, reduzir o tempo de processo e organizar o ambiente de forma mais eficiente.



## JUSTIFICATIVA

A disposição atual dos equipamentos compromete a eficiência da cozinha, gerando atrasos e retrabalhos. A necessidade de uma intervenção estratégica justifica-se pelo impacto direto na qualidade dos produtos e na satisfação dos clientes.

## OBJETIVOS e ODS

- Construir uma proposta de novo layout que otimize o espaço e o fluxo de trabalho;
- Observar o fluxo de trabalho atual na cozinha da esfiharia para identificar gargalos e ineficiências;
- Mostrar os benefícios tangíveis e intangíveis da implementação do novo layout.

## ORÇAMENTO

Na tabela abaixo se encontra o demonstrativo de investimentos utilizado no projeto:

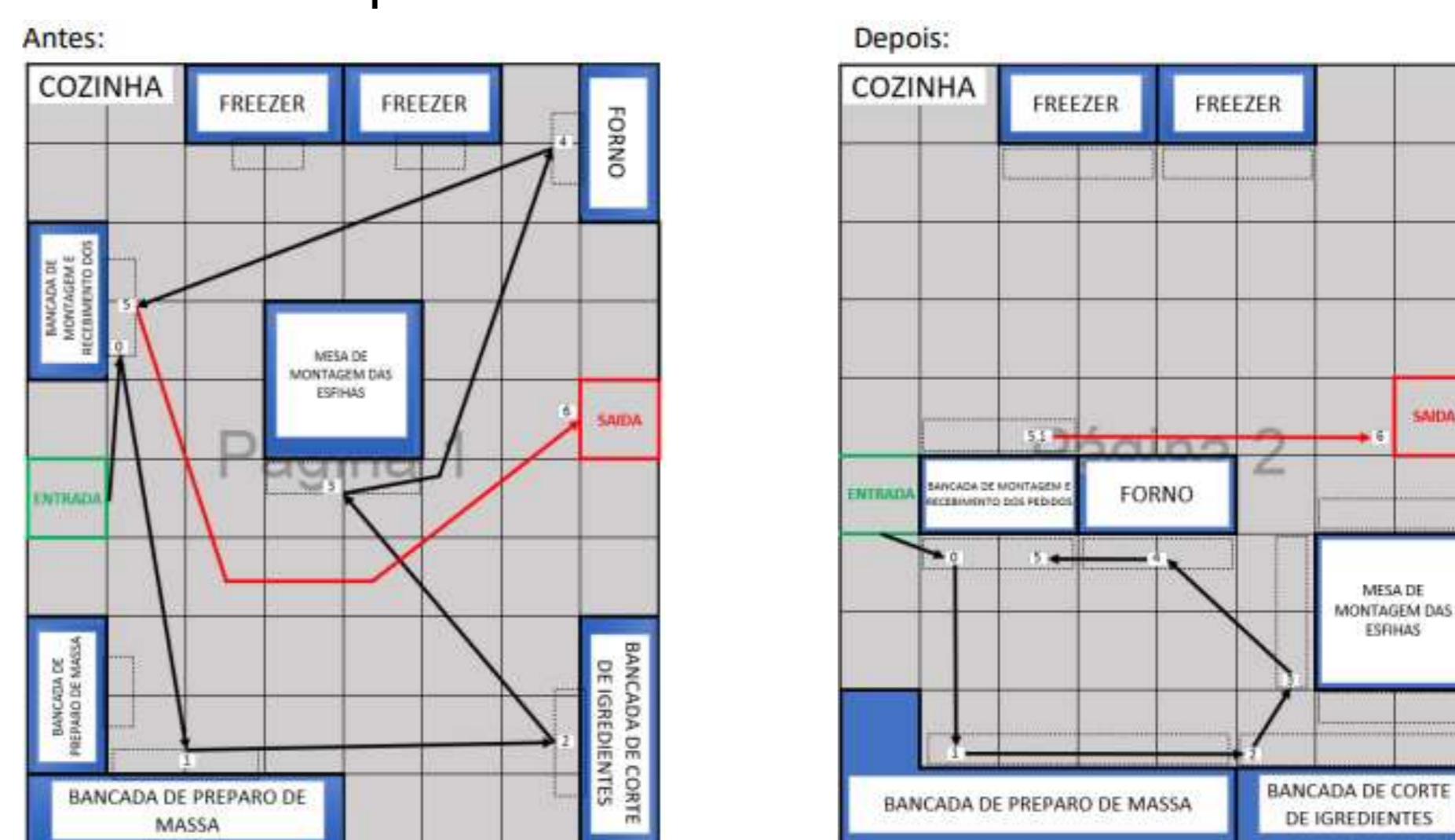
| Itens               | Cenário pessimista | Cenário otimista |
|---------------------|--------------------|------------------|
| Bancada adaptadas   | R\$ 1.500,00       | R\$ 900,00       |
| Instalação elétrica | R\$ 1.200,00       | R\$ 600,00       |
| Sistema de exaustão | R\$ 1.800,00       | R\$ 1.000,00     |
| Reforma do piso     | R\$ 1.000,00       | R\$ 500,00       |

## RESULTADOS E VALIDAÇÃO

Os indicadores de desempenho coletados após a reestruturação do layout validam plenamente os objetivos do projeto:

| Métrica               | Antes do Layout | Depois do layout | Porcentagem de Redução | Meta |
|-----------------------|-----------------|------------------|------------------------|------|
| Deslocamento (m)      | 950             | 640              | 32,6%                  | 30%  |
| Tempo de Montagem (s) | 182             | 115              | 36,8%                  | 33%  |
| Retrabalhos (semanal) | 22              | 12               | 45,4%                  | 40%  |

A distância percorrida pelos colaboradores foi reduzida em 32,6%, o que impacta diretamente a ergonomia e a fadiga. O tempo de montagem da esfiha foi otimizado em 36,6%, resultando em maior capacidade produtiva. A taxa de retrabalho foi significativamente reduzida em 45,4%, indicando um processo mais robusto e com menos falhas.



## CONCLUSÃO

A conclusão deste projeto de melhoria de layout na cozinha da esfiharia é que os objetivos de eficiência e otimização foram plenamente alcançados, superando expectativas. A intervenção no arranjo físico foi um investimento estratégico com retornos significativos. A agilização do processo produtivo e a minimização do desperdício de tempo foram validadas.

## AGRADECIMENTOS

Agradecemos imensamente ao Professor Willians Rizzo por sua orientação precisa e por compartilhar sua vasta experiência, que foi um diferencial para o sucesso deste trabalho.