

UNIVERSIDADE DE UBERABA

PATRINNE LUNAI DE ALMEIDA FONSECA R.A. 5133022

RELATÓRIO DE CONSULTORIA

UBERABA-MG

2023

UNIVERSIDADE DE UBERABA

PATRINNE LUNAI DE ALMEIDA FONSECA R.A. 5133022

Trabalho apresentado a Universidade de Uberaba, como
Parte das exigências a conclusão da disciplina de projeto
Integrado, do 10º período do curso de Engenharia de Produção.

Orientador: Prof.MSc. Engº Wagner Cardoso

UBERABA-MG

2023

OS TRÊS PRINCIPAIS PROBLEMAS ENCONTRADOS NA LANCHONETE LANCHE BEM

PROBLEMA 1: GESTÃO DE ESTOQUES

Dados coletados:

- A lanchonete não possui um sistema de gestão de estoques automatizado.
- Os estoques são controlados manualmente por funcionários.
- O processo de reposição de estoques é baseado em estimativas.
- Quantidade de estoque: A lanchonete possui excesso de estoques de alguns produtos, enquanto falta outros.
- Controle de estoque: A lanchonete não possui um sistema de controle de estoque, o que certamente resulta em perdas de produtos por vencimento ou deterioração.
- Estoque máximo e mínimo: A lanchonete não possui níveis mínimos e máximos de estoque definidos, o que resulta em falta de produtos.

Justificativa:

- O controle manual de estoques é sujeito a erros, o que pode levar a falta de produtos ou excesso de estoques.
- A falta de produtos pode gerar perdas de vendas e insatisfação dos clientes.
- O excesso de estoques pode gerar custos desnecessários, como de armazenamento e depreciação.

Solução proposta:

- Implementar um sistema de gestão de estoques automatizado para monitorar os níveis de estoque e identificar produtos próximos ao vencimento ou deterioração.

- O sistema deve permitir o controle de entrada e saída de produtos, a geração de relatórios e a definição de níveis de estoque mínimos e máximos para cada produto.
- Reduzir os níveis de estoque de produtos que não são vendidos com frequência.

Considerações finais:

A implantação de um sistema de gestão de estoques automatizado traria os seguintes benefícios para a lanchonete:

- Redução de erros no controle de estoques;
- Melhora na disponibilidade de produtos;
- Redução de custos desnecessários;
- Aumento da satisfação dos clientes.

Estimativa de ganhos:

Com base em dados do mercado, estima-se que a implantação de um sistema de gestão de estoques automatizado pode gerar uma redução de custos de até 20%. Além disso, a melhoria na disponibilidade de produtos pode gerar um aumento de vendas de até 10%.

PROBLEMA 2: GESTÃO DA QUALIDADE

Dados coletados:

- A lanchonete não possui um programa de gestão da qualidade implementado.
- Os processos de produção e de atendimento ao cliente não são padronizados o que gera insatisfação de clientes.
- Não há controle de qualidade dos produtos e serviços.

- Inspeção de produtos: A lanchonete não realiza inspeções de produtos antes do envio aos clientes, o que resulta em produtos com defeitos.
- Reclamações de clientes: A lanchonete recebe reclamações de clientes sobre lanches com defeitos.
- Solução de problemas: A lanchonete não possui um sistema de soluções de problemas, resultando assim na reincidência de produtos com defeitos.

Justificativa:

- A ausência de um programa de gestão da qualidade pode levar a produtos e serviços de baixa qualidade.
- Isso pode gerar insatisfação dos clientes e perda de vendas.

Solução proposta:

- Implementar um programa de gestão da qualidade para identificar e corrigir as causas de produtos com defeitos.
- O programa deve incluir a padronização dos processos, o controle de qualidade dos produtos e serviços e a realização de treinamentos para os funcionários.
- A lanchonete deve realizar inspeções de produtos antes do envio aos clientes para identificar produtos com defeitos.

Considerações finais:

A implantação de um programa de gestão da qualidade traria os seguintes benefícios para a lanchonete:

- Melhoria da qualidade dos produtos e serviços;
- Satisfação dos clientes;
- Aumento das vendas;
- Redução de custos.

Estimativa de ganhos:

Com base em dados do mercado, estima-se que a implantação de um programa de gestão da qualidade pode gerar um aumento de vendas de até 5%. Além disso, a melhoria da qualidade dos produtos e serviços pode gerar uma redução de custos de até 10%.

PROBLEMA 3: PLANEJAMENTO E CONTROLE DA PRODUÇÃO(PCP)**Dados coletados:**

- A lanchonete não possui um sistema de PCP implementado o que resulta em atrasos na produção e falta de produtos.
- A produção é realizada de forma ad hoc, sem planejamento.
- Não há controle das necessidades de produção.
- Previsão de demanda: A lanchonete não utiliza métodos de previsão de demanda, o que resulta em subestoque ou super estoque de produtos.
- Controle da produção: A lanchonete não possui um sistema de controle da produção o qual resultaria em desperdício de recursos e produtos e produtos com defeito.

Justificativa:

- A ausência de um sistema de PCP pode levar a problemas de produção, como falta de produtos ou excesso de produção.
- Isso pode gerar perdas de vendas e custos desnecessários.

Solução proposta:

- Implementar um sistema de PCP, para coordenar as atividades de produção.
- O sistema deve permitir o planejamento da produção, o controle das necessidades de produção e a geração de relatórios, para monitorar o processo produtivo e identificar problemas.

- Implementar um sistema de previsão de demanda: A lanchonete deve utilizar métodos de previsão de demanda para estimar a demanda futura de produtos.

Considerações finais:

A implantação de um sistema de PCP traria os seguintes benefícios para a lanchonete:

- Melhoria da eficiência da produção;
- Redução de custos;
- Melhora da satisfação dos clientes.

Estimativa de ganhos:

Com base em dados do mercado, estima-se que a implantação de um sistema de PCP pode gerar uma redução de custos de até 5%. Além disso, a melhoria da eficiência da produção pode gerar um aumento de vendas de até 2%.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

No término deste relatório foi possível identificar que os três problemas identificados na lanchonete podem ter um impacto negativo significativo no negócio. A implantação das soluções propostas trará benefícios importantes para a empresa, incluindo redução de custos, aumento de vendas e melhoria da satisfação dos clientes.

A implementação das propostas de soluções apresentadas no presente relatório com certeza contribuirá para melhoria da eficiência os clientes. E da produtividade da lanchonete Lanche Bem, bem como para satisfação dos clientes.

Sendo assim para que as soluções sejam implantadas de modo eficaz, é importante que a lanchonete conte com o apoio de todos da alta direção e dos colaboradores.

