

REDUÇÃO DE DESPERDÍCIOS EM UMA COZINHA INDUSTRIAL: APLICAÇÃO DO MÉTODO DE ANÁLISE E SOLUÇÃO DE PROBLEMAS (MASP)

Giovanna Aleixo Dante¹

Isabela Mendes Falconi²

João Vitor Rodrigues Pavani³

Tamires Cristina dos Santos⁴

Thamires Helena Ferreira dos Santos⁵

Hugo Henrique dos Santos⁶

1 INTRODUÇÃO

O presente estudo busca analisar a problemática encontrada em uma usina do setor sucroalcooleiro; mais especificamente em um restaurante industrial de uma unidade que fica localizada no interior do Estado de São Paulo; onde a empresa fornece almoço, jantar e lanche a seus 1300 colaboradores. A cozinha industrial da unidade estudada tem um alto índice de desperdício de alimentos, e a ineficiência acontece durante e após as preparações, impactando significativamente os custos da organização. Sendo assim, a questão problema que norteia a execução deste trabalho pode ser definida da seguinte maneira: como desenvolver um programa de melhoria que auxilie a organização para a diminuição dos desperdícios de alimentos? Qual metodologia pode ser adotada para auxiliar os responsáveis do setor para a melhoria desses resultados? Dessa forma, o objetivo do estudo é estudar a diminuição do índice de desperdício de alimentos no restaurante industrial da usina, aplicando o Método de Análise e Solução de Problemas MASP.

2 METODOLOGIA

A pesquisa é qualitativa, com a aplicação do Método de Análise e Solução de Problemas (MASP).

¹Graduação em Administração no Centro Universitário UNIFAFIBE – Bebedouro/SP. giovannadante17@gmail.com

²Graduação em Administração no Centro Universitário UNIFAFIBE – Bebedouro/SP. Isabela-map@hotmail.com

³Graduação em Administração no Centro Universitário UNIFAFIBE – Bebedouro/SP. jvrpavani@gmail.com

⁴Graduação em Administração no Centro Universitário UNIFAFIBE – Bebedouro/SP. tamiressantosadm@gmail.com

⁵Graduação em Administração no Centro Universitário UNIFAFIBE – Bebedouro/SP. thamireshelenafsantos@gmail.com

⁶Docente no Centro Universitário UNIFAFIBE de Bebedouro – SP. E-mail: hugohs92@gmail.com

O MASP é um método estruturado de melhoria contínua, e sua implementação consiste em oito etapas: (1) Identificação do problema; (2) Observação do problema; (3) Análise do problema; (4) Plano de Ação; (5) Execução; (6) Verificação; (7) Padronização e (8) Conclusão. A aplicação, desse método no restaurante industrial em uma conceituada usina do setor sucroenergético tem o objetivo de estudar a melhoria contínua dos processos e a redução do índice de desperdício de alimentos. Antes da aplicação do plano de ação proposto, o índice de desperdício era de 374 Kg ao mês.

Neste estudo, a prática permitiu a identificação das principais falhas ocasionadas por procedimentos não executados da forma correta, seguido de um plano de ação para cada inconsistência. Os dados foram coletados no restaurante industrial, e deu-se uma observação *in loco* para um correto monitoramento dos procedimentos que foram adotados, possibilitando uma análise detalhada do problema. Outras ferramentas da qualidade subsidiariam a execução do MASP no decorrer das etapas.

3 RESULTADOS

Inicialmente, na etapa de identificação do problema, foi proposto um gráfico de Pareto. Com a mensuração do desperdício em quilograma (Kg), observou-se que o maior índice de desperdício ocorria na cozinha, com uma quantidade média de 374 Kg/mês. A meta, inicialmente proposta, seria reduzir em 15% a quantidade média de desperdício. Na etapa de observação, o problema foi analisado *in loco*, mensurando-se o descarte durante 15 dias. Os dados foram coletados em uma folha de verificação, com informações sobre data e sobre índice de desperdício diário no almoço, no jantar e no total.

Para levantar as possíveis causas, a análise do problema foi realizada por meio de uma seção de *Brainstorming* com a equipe. Posteriormente, as causas levantadas foram estruturadas em Diagrama de Causa e Efeito. As principais causas diagnosticadas foram: a falta de conscientização, a padronização e a dificuldade de trabalhar em equipe.

Para o planejamento de ações, utilizou-se a ferramenta 5W1H, propiciando maior conhecimento sobre as ações tomadas, delegando prazos e responsabilidades para o setor. Posteriormente, os principais planos executados

foram os eventos para conscientizar os colaboradores, que envolveram a equipe. Foram propostas metas e reuniões.

Depois de implantadas as ações, iniciou-se o processo de verificação para analisar os resultados obtidos. Inicialmente, a proposta de redução em 15% do índice de desperdício de alimentos na cozinha, ou seja, reduzir de 374 Kg ao mês para 318 Kg ao mês. Com a aplicação da metodologia, o índice médio de desperdício foi de 260 Kg ao mês, ou seja, uma queda de 30% em relação ao início das propostas de melhoria. Esse número revelou a importância da aplicação da ferramenta; e como a padronização dos processos, com a criação de instruções de trabalho, foi determinante para se superar a meta proposta. Com a verificação e a análise dos resultados obtidos, uma planilha de medição foi proposta para controlar o índice de desperdício diário. A nutricionista responsável pelo restaurante ficou encarregada de acompanhar as mensurações, padronizando a forma de controle dos índices diários de desperdício.

Durante a execução, outros problemas foram encontrados, e assim novas aplicações do MASP podem ser benéficas à organização. Um dos exemplos é o alto índice de desperdício de hortifrutis. Melhorias contínuas ainda são necessárias e podem ser exploradas em trabalhos futuros.

4 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Esta pesquisa teve como objetivo estudar a diminuição do índice de desperdício de alimentos no restaurante industrial pela aplicação do MASP. A principal contribuição do estudo foi a redução significativa nos custos orçamentários do setor, e foi a questão de sustentabilidade envolvida com a redução do desperdício.

Durante a execução, algumas dificuldades na aplicação da metodologia foram diagnosticadas, pois os colaboradores não tinham conhecimento das ferramentas e da importância da sua aplicação. Outra limitação foi a impossibilidade de se aprofundar o estudo nas outras áreas do restaurante, como o pré-preparo e o resto ingestão, que também apontavam índices significativos de desperdício. Recomenda-se que outros estudos sejam aplicados nas áreas que apontam desperdício.

Recebido em: 14/09/2019

Aprovado em: 01/10/2019