



Otimização da Eficiência em Panificadora: Estratégias para Redução de Desperdícios e Melhoria Operacional

Andrielli Martello ¹

¹ Acadêmica do Curso de Engenharia de Produção, Campus Curitiba-PR, Universidade Cesumar – UniCesumar. andri_martello@hotmail.com

Introdução: A procura por alimentos em comércios locais tornou-se comum no cotidiano das pessoas. No entanto, esse cenário apresenta desafios significativos para a eficiência e rentabilidade destes comércios como por exemplo das panificadoras. Problemas comuns incluem superprodução, gerenciamento inadequado de inventário e a geração de produtos defeituosos. Esses desperdícios não só afetam a margem de lucro, mas também podem comprometer a satisfação do cliente e a sustentabilidade da operação. Este estudo visa aplicar ferramentas da Engenharia de Produção para otimizar os processos de uma panificadora regional, abordando diretamente esses desafios e promovendo uma operação mais eficiente e sustentável. **Objetivo:** O objetivo principal deste estudo é implementar práticas da metodologia Lean em uma panificadora regional para reduzir desperdícios e melhorar a eficiência operacional focando na superprodução, controle de inventário e defeitos na produção. O estudo pretende aplicar ferramentas como *Kanban*, *Kaizen* e *5S* para atingir as seguintes metas: (1) reduzir a quantidade de produtos excedentes e minimizar o desperdício de ingredientes garantindo que a produção esteja alinhada com a demanda real; (2) melhorar a gestão de inventário para minimizar a perda de estoque; e (3) aumentar a qualidade dos produtos e reduzir a taxa de defeitos. O estudo busca não apenas otimizar os processos internos, mas também melhorar a satisfação do cliente e a competitividade da panificadora no mercado regional. **Metodologia:** Para alcançar os objetivos propostos, a metodologia será dividida em várias etapas sistemáticas: Diagnóstico Inicial: A primeira etapa envolve um diagnóstico detalhado da panificadora para identificar a extensão dos desperdícios relacionados à superprodução, gestão de inventário e defeitos. Isso será realizado por meio da coleta e análise de dados operacionais, registros de produção e controle de qualidade, além de observações diretas no local de trabalho. A análise ajudará a mapear os processos atuais e identificar áreas críticas que necessitam de melhorias. O *Kanban* será introduzido para enfrentar problemas de superprodução e controle de inventário. Serão desenvolvidos cartões *Kanban* para diferentes etapas da produção e para os itens de inventário, permitindo um monitoramento contínuo do fluxo de trabalho e ajustando a produção com base na demanda real. Limites de estoque serão estabelecidos para evitar a superprodução e o acúmulo de produtos nas prateleiras, garantindo que a produção esteja alinhada com a capacidade de armazenamento e a demanda do mercado. A metodologia *Gemba* será aplicada para obter uma visão direta dos processos na panificadora. Isso envolverá visitas regulares ao chão de fábrica e outras áreas da operação para observar os processos, interagir com os



funcionários e entender melhor os desafios enfrentados. As observações do *Gemba* permitirão identificar pontos críticos onde ocorrem desperdícios e problemas de qualidade, além de coletar feedback direto dos padeiros e demais colaboradores sobre as áreas que necessitam de melhorias. O *Kaizen* será utilizado para promover a melhoria contínua dentro da panificadora. Com base nas observações do *Gemba* e nas informações obtidas através do *Kanban*, serão organizadas sessões de brainstorming para discutir e propor pequenas mudanças incrementais. Essas melhorias serão testadas e avaliadas para garantir sua eficácia, e um ciclo contínuo de revisão e ajuste será estabelecido para adaptar as soluções conforme necessário. O *Kaizen* visa criar um ambiente onde a melhoria contínua é uma prática constante, facilitando a adaptação rápida às necessidades e desafios emergentes. **Resultados Esperados:** A implementação das ferramentas *Kanban*, *Gemba* e *Kaizen* está projetada para gerar melhorias significativas na panificadora, com impactos diretos na redução de desperdícios e na eficiência operacional. Especificamente, espera-se que a introdução do *Kanban* contribua para uma gestão mais eficaz do inventário e uma redução da superprodução. Com limites de estoque bem definidos e uma produção ajustada à demanda real, a panificadora deve minimizar o acúmulo de produtos não vendidos e reduzir o desperdício de ingredientes, resultando em economias significativas e uma melhor utilização dos recursos. A abordagem *Gemba* facilitará a identificação e correção de ineficiências operacionais. As visitas regulares ao chão de fábrica permitirão detectar problemas como defeitos na produção e outros pontos críticos, possibilitando ajustes rápidos e precisos. A melhoria na qualidade dos produtos e a redução de defeitos resultarão em menos retrabalho e menor desperdício, além de uma maior satisfação do cliente. O *Kaizen* promoverá uma cultura de melhorias contínuas, onde pequenas mudanças serão constantemente aplicadas e avaliadas. Isso levará a processos mais eficientes e menos interrupções, aumentando a produtividade geral e reduzindo o desperdício.

Palavras-chave: Desperdício; *Gemba*; *Kaizen*; *Kankan*.