



Revista Perspectivas Online: Exatas & Engenharias  
Anais do VII Congresso Internacional do Conhecimento Científico  
VI Seminário P&D PROVIC/PIBIC  
Vol. 11, nº 33, Suplemento, 2021

## Implementação da metodologia Lean em um restaurante no interior do Estado do Rio de Janeiro

*Ian Bernardo Ferreira<sup>1</sup>, Marcos Pinheiro Pessanha<sup>2</sup>, Romeu e Silva Neto<sup>3</sup>, Henrique Rego Monteiro da Hora<sup>4</sup>*

*(1) Aluno do Mestrado IFF – Curso do SAEG; (2) Aluno do Mestrado IFF – Curso do SAEG; (3) Pesquisador Orientador – Professor do curso de Mestrado do SAEG/IFF de Enfermagem – (4) Pesquisador Orientador – Professor do curso de Mestrado do SAEG/IFF Institutos Superiores de Ensino do CENSA – ISECENSA, Rua Salvador Correa, 139, Centro, Campos dos Goytacazes, RJ, Brasil*

A elevada competitividade do mercado tem obrigado empresas a se reinventarem na busca pela sobrevivência. Nessa perspectiva, o setor de alimentação é extremamente competitivo e requer processos de melhoria contínua para atender os anseios de seus exigentes consumidores. Objetivos: Este trabalho tem como objetivo identificar falhas na linha de produção e apresentar propostas de melhorias de processos, utilizando a metodologia Lean em um restaurante localizado no interior do estado do Rio de Janeiro. Através de observações do processo produtivo, reuniões com gestores e entrevistas com funcionários do estabelecimento, foram aplicadas duas ferramentas da prática Lean, o 5S e o Heijunka, para identificar os problemas do restaurante e sugerir propostas de melhoria. A partir da implantação do 5S, foi possível identificar falhas na estocagem dos produtos, na organização do espaço físico e equipamentos e na separação do lixo. Para a resolução dessas questões, foram realizadas mudanças como o aperfeiçoamento da classificação dos materiais estocados, modificações nos layouts do estabelecimento, reorganização dos equipamentos, compra de lixeira seletiva e confecção de cartazes explicativos para orientar os colaboradores na organização e limpeza do ambiente de trabalho, visando à melhoria dos processos. Aplicando-se o Heijunka, verificou-se que o cardápio era um dos problemas do restaurante devido ao exagero de opções de pratos, o que trazia um maior tempo de espera e estoque. Tal adversidade foi solucionada por meio da atualização do cardápio para torná-lo mais enxuto. Conclui-se que com o emprego das ferramentas Lean foi possível obter melhorias nos processos do estabelecimento, nivelar a produção, reduzir o tempo de espera dos pedidos, solucionar o problema da variedade do estoque, proporcionando redução de desperdícios e reclamações de clientes no restaurante.

**Palavras-chave:** Lean Manufacturing; Restaurante; 5S; Heijunka.