

Inovação em um sistema de gestão de produção de refeição em uma hotelaria no pantanal matogrossense.

Francini Jacques FERRARI
Thays Carolinne Nogueira Silva Malta ARGIONA
Faculdade Laboro, MA

RESUMO:

Atualmente, as empresas buscam a eficiência na utilização de recursos para obter os melhores resultados com relação a produção de refeições. Neste sentido, o sistema de gestão de cozinha, mais integrado, em que analisamos não somente a produção mas sim toda a cadeia de valor, desde os insumos até as perdas excedentes de produção, se torna essencial. Neste contexto, o objetivo deste artigo é demonstrar como a gestão de custos pode se beneficiar da análise da cadeia de valor da empresa. Para isso, realizou-se um estudo de caso partindo da análise da cadeia de valor de uma empresa, para mostrar os benefícios dessa integração. O objetivo é demonstrar como a análise integrada entre planejamento, operacional e análise de indicadores corroboram para o resultado positivo dentro do mesmo sistema de gestão.

PALAVRAS-CHAVE: Controle; Gestão; Hotelaria; Sistema; UAN.

De acordo com Joner (2013, p. 13, **apud Ritzman e Krajewski, 2004**), “em um sistema de produção, onde os insumos combinados fornecem uma saída, a produtividade refere-se ao menor ou maior aproveitamento dos recursos nesse processo. Nesse sentido, um crescimento na produtividade resulta em um melhor aproveitamento dos recursos humanos e de materiais presentes na empresa”.

Com o cenário atual, globalizado e dinâmico em que as empresas estão inseridas, é cada vez mais necessário ter um bom planejamento e o controle detalhado dos negócios. E nesse contexto, alcançar a flexibilidade de produção sem obter perdas de eficiência e produtividade aliados a uma gestão de custo muito eficaz, têm sido alguns dos maiores desafios para as empresas. Com isso, é fundamental ter um conhecimento detalhado do negócio com uma visão integral de todos os aspectos envolvidos. (VILANOVA e RIBEIRO, 2011).

Uma das ferramentas que auxiliam as empresas nesse cenário é a gestão da produção, que procura definir um conjunto de políticas que sustentem a dinamicidade da posição competitiva da empresa, com base em fatores como desempenho e programação para as áreas de decisão da produção (RITZMAN e KRAJEWSKI, 2004).

Para o bom funcionamento das Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN), todos os processos devem ser bem planejados. E para que o fornecimento das refeições aconteça, é necessária a execução de vários processos e para esses, as atividades de planejamento são fundamentais. (ABREU; SPINELLI; ZANARDI, 2009).

Neste sentido, o sistema de gestão de cozinha, mais integrado, em que analisamos não somente a produção mas sim toda a cadeia de valor, desde os insumos até as perdas excedentes de produção, se torna essencial. Neste contexto, o objetivo deste artigo é demonstrar como a gestão de custos pode se beneficiar da análise da cadeia de valor da empresa. Para isso, realizou-se um estudo de caso partindo da análise da cadeia de valor de uma empresa, para mostrar os benefícios dessa integração. O objetivo é demonstrar como a análise integrada entre planejamento, operacional e análise de indicadores corroboram para o resultado positivo dentro do mesmo sistema de gestão.

REFERÊNCIAS

JONER, G. C. **Gestão de Custos em Uma Cozinha Industrial de Uma Cooperativa da Região Oeste do Paraná**. Paraná: UTFPR, 2013.

RITZMAN, L. P.; KRAJEWSKI, L. J. **Administração da Produção e Operações**. 2º ed. São Paulo: Pearson Education do Brasil, 2004.

VILANOVA, J. DE A.; RIBEIRO, C.F. **Importância da gestão da produção e gerenciamento de custos em uma indústria alimentícia**. Instituto Brasileiro de profissionais de Supply Chain. Artigo 301. Fevereiro, 2011.

BORGES, Karina de Moura. **Avaliação de planejamento de refeições de uma UAN hospitalar privada em Porto Alegre/ RS**. TCC (Bacharel em Nutrição). Faculdade de Medicina, curso de Nutrição, Universidade Federal do Rio Grande do Sul. Porto Alegre, p. 37. 2015.

