



BUTCHERLOG

"Um layout de excelência e qualidade que entrega"



Visando ao layout integrado ao espaço físico

Análise comparativa entre empresas: Um estudo de logística e eficiência operacional na Casa de Carnes Bona em São Vicente e na Mercadão Alameda, em Praia Grande.



INTRODUÇÃO

Este estudo realiza a comparação entre dois estabelecimentos afins de entender como mudanças no layout afetam o fluxo de trabalho, a capacidade de estoque e a agilidade no atendimento, para otimizar operações e melhorar a experiência do cliente.

PROBLEMÁTICA

A organização física dos espaços afeta a eficiência e a experiência do cliente. O Instituto HAPPA em 2022 revelou que 30% das empresas no Brasil não possuem um normas sanitárias, o que aumenta o risco de contaminação. Com a alta demanda de carne, a implementação de layout e a falta de conformidade geram riscos à segurança alimentar e a eficiência no atendimento.

Fonte: HAPPA



30% Sem normas sanitárias
70% Com normas sanitárias

METODOLOGIA

A metodologia deste projeto é exploratória, com abordagem qualitativa, quantitativa e método hipotético-dedutivo.

FERRIMENTAS UTILIZADAS



Fonte: HAPPA

CONSIDERAÇÕES FINAIS

O uso de técnicas legítimas, como o monitoramento contínuo e a aplicação de boas práticas de armazenamento, mostrou-se essencial para superar os desafios de organização e otimizar as operações.

PESQUISA DE CAMPO

Como está sendo o layout dos espaços que você frequenta?

- Muito bem organizado
- Bem organizado
- Pouco organizado



Fonte: Pesquisa

RESULTADOS OBTIDOS

A reorganização melhorou a eficiência e a segurança alimentar, enquanto técnicas legítimas ajudaram a reduzir desperdícios e aumentar a sustentabilidade.

O layout estratégico:

- otimiza as operações;
- atende melhorias dos clientes.

COMPARAÇÃO



Redes Sociais: [Instagram](#) e [LinkedIn](#)

Site: [www.abracarne.org.br](#)

