

ANÁLISE DAS ATIVIDADES LOGÍSTICAS DE MANUSEIO E ACONDICIONAMENTO NO SETOR HORTIFRUTIGRANJEIRO: “Estudo de caso Bompreço Loja Lagoa Nova Natal/RN”

Autor: Fábio Lúcio Sousa de Oliveira

Orientador: Maria Valéria Pereira de Araújo, Dr.

RESUMO

O presente estudo está contemplado pela área de conhecimento da logística que venha ser o ramo da administração responsável pela gestão do fluxo ou movimentação de bens ou serviços, deste a aquisição de matéria prima a entrega do produto acabado ao consumidor final observa-se um consenso entre os autores que a logística encontra-se dividida, em dois grandes grupos de atividade: as primárias e as de apoio. As atividades primárias, consideradas mais importantes são as de transporte, armazenagem e processamento de pedido, todas as demais atividades logísticas são consideradas de apoio. Dentre estas, destacam-se, pelo efeito de pesquisa e análise deste estudo, as atividades de manuseio e acondicionamento do produto. Estas variáveis foram analisadas no setor de hortifrutigranjeiro da loja Lagoa Nova, Natal/RN, da rede bompreço atual propriedade do grupo internacional walmart com o objetivo, através da análise do manuseio e acondicionamento dos produtos hortifrutigranjeiro, propor medidas ações que aumentem a rotatividade do produto e minimização dos índices desperdício. Para tanto foram identificadas, através de procedimentos metodológicos cientificamente consagrados (pesquisa bibliográfica e documental). Com a realização de censo e entrevistas dirigidas, dentre outros. O estudo constatou percentuais significativos de perecibilidade, manuseio. Sendo analisado, métodos cientificamente corretos para que haja uma maior durabilidade, com um menor índice de desperdício, tendo conseqüentemente uma maior qualidade do setor hortifrutigranjeiro do Bompreço da Loja Lagoa Nova Natal/RN.

Palavras-Chave: Treinamento com funcionários: Inovação no manuseio: Acondicionamento da forma adequada.

ABSTRACT

The present study is covered by the knowledge area of logistics that will be the branch of government responsible for managing the flow or movement of goods or services, this acquisition of raw material to finished product delivery to the ultimate consumer there is a consensus among the authors that logistics is divided into two major groups of activity: the primary and support. The primary activities are considered most important are the transport, storage and order processing, all other logistic activities are considered supportive. Among these are highlighted by the effect of research and analysis of this study, the activities of handling and packaging of the product. These variables were analyzed in the horticultural sector Shop Lagoa Nova, Natal / RN, the current Bompreço walmart international property group with the goal through the analysis of handling and packaging of horticultural products, as proposed actions to increase the turnover of the product and minimizing wastage rates. Therefore, we identified, through scientifically established methodological procedures (bibliographic and documentary). With the completion of census and surveys completed, among others. The study found significant percentages of perishability, handling. Being analyzed, scientifically correct so that there is greater durability with a lower rate of wastage,

1-Aluno de pós-graduação da Faculdade Natalense para o desenvolvimento do Rio Grande do Norte.fabiolucio.oliveira@bol.com.br.

and therefore a higher quality Fruit and vegetable farmers Bompreço Store Lagoa Nova Natal /RN.

Keywords: Training with employees: Innovation in handling: wrapping properly.

1. INTRODUÇÃO

Nesses últimos anos, o mercado brasileiro de agronegócios vem obtendo patamares expressivos que podem ser mensurados pelo aumento da produtividade no campo. Isso explica pelo fato do Brasil ter conseguido dobrar a produção de grãos para os atuais 100 milhões de toneladas, em relação à colheita de 50,8 milhões de toneladas obtida no início da década de 80, com a mesma área plantada. Este desempenho no campo só foi possível graças à utilização de insumos – basicamente sementes, adubo e agrotóxicos – de primeira linha disponíveis para o setor, adquirindo um percentual significativo em crescimento no setor da agricultura, mas amarga o título de campeão mundial do desperdício, segundo estimativas da Associação Brasileira das Centrais de Abastecimento (ABRACEN) no ano de 2005, as quais demonstram que apenas entre os hortifrutigranjeiros, a perda média é de 23% anualmente.

Com este cálculo, pode-se afirmar que das 55 milhões de toneladas na agricultura produzidas anualmente, cerca de 13 milhões sequer chegam à mesa dos brasileiros. Ainda, segundo a (ABRACEN) o desperdício na agricultura nacional chega a representar 1,4% do Produto Interno Bruto (PIB) no ano de 2005, o que equivale a aproximadamente R\$ 3 bilhões por mês.

No Brasil, a quantidade de alimentos jogada fora é suficiente para alimentar 35 milhões de brasileiros. Somando-se todas as culturas, incluindo os grãos, as perdas ultrapassam 32 milhões de toneladas anuais. Toda esta perda econômica leva a um impacto direto ao consumidor final, refletindo-se numa menor oferta de produtos e preços mais elevados.

Os maiores problemas do desperdício dos produtos agrícolas se encontram no seu mau acondicionamento, nas más condições das estradas, na mão de obra desqualificada e na utilização de máquinas ultrapassadas tecnologicamente (BALLOU, 1993).

No setor de supermercados, a cadeia de suprimentos necessita estar em bom estado de apresentação, e representa hoje um dos maiores atrativos devido a alta concorrência de âmbito internacional e a conseqüente elevação nos padrões de qualidade.

Segundo o ex-presidente da Associação Brasileira de Supermercados (2005), numa situação econômica estável, com preços relativamente alinhados sem as enormes diferenças ditadas pelo descontrole inflacionário, é preciso, antes de mais nada, controlar os custos do negócio. Quanto menor for o gasto da operação, maior será a capacidade de competição, a garantia de lucratividade. Uma questão fundamental é que a busca de redução de custos e maior eficiência não pode arranhar a qualidade da operação, deste o sortimento até o relacionamento com o público.

Nesta mesma época, o Bompreço passa por fortes transformações. Sendo vendido para o grupo norte-americano Wal-Mart (um dos maiores do mundo em sua área de varejo) enfrentando, no nível local, uma concorrência direta de outros supermercados nacionais e estrangeiros, colocando-se para ele, de forma bem clara, o desafio de reduzir custos para ser mais competitivo ou sair do cenário varejista local.

Atualmente os produtos hortifrutigranjeiros comercializados nos supermercados do grupo em Natal, vêm de Recife cerca de 20% por via terrestre, e 80% diretamente de fornecedores locais, sendo repostos de acordo com a demanda de alguns produtos com uma taxa médias de desperdício de 7%, existindo a necessidade de redução.

Portando, este estudo foi desenvolvido na área de logística, no setor hortifrutigranjeiro do Bompreço da cidade de Natal, cuja loja se localiza na Av. Prudente de Moraes, no Bairro de Lagoa Nova. O trabalho procurou identificar as principais causas de desperdício dos produtos do setor de hortifrutigranjeiros, com foco na logística do manuseio e acondicionamento destes produtos.

Para atingir esse objetivo foi realizado um estudo de caso de natureza exploratória descritiva. Os dados obtidos na pesquisa foram aplicados ao programa WORD XP, onde foram geradas as informações que foram analisadas de forma exploratória descritiva que, pelo fato de serem feitas por questões fechadas, entende-se que elas podem ser melhor analisadas de forma qualitativa, através de leitura e classificação de respostas, assim como recomendar idéias inovadoras através dos índices avaliados, com a finalidade de obter conclusões que possam proporcionar possível minimização da margem de desperdício.

Tendo um universo de 18 funcionários, investigados no setor de Hortifrutigranjeiro do Bompreço da Av. Prudente de Moraes, esta pesquisa se constitui em um censo, pois não houve amostragem.

A forma de abordagem dos funcionários e gestores do setor hortifrutigranjeiro do Bompreço se deu da seguinte forma: os mesmos foram abordados no seu local de trabalho durante o exercício de suas atividades diárias, através de questionários. Além disso, foram documentadas as respectivas informações obtidas junto à gerência, procedendo-se um fichamento dos documentos e, por fim, foi realizada uma entrevista com o gerente do setor.

2. A LOGISTICA E SUAS ATIVIDADES

A gestão das organizações vem se tornando uma ação das mais importantes na atualidade. A globalização revolucionou o mercado, tornando-o cada vez mais competitivo. Para se manter no mercado é preciso dominar as ferramentas de gestão e preservar e expandir sua capacidade de competir.

A logística é um dos instrumentos mais utilizados no mundo contemporâneo no sentido de preservar a mencionada competitividade. Disponibilizar bens e serviços certos, no lugar certo e na hora certa, sendo assim um diferencial para que a organização sobreviva e fidelize seus clientes.

De acordo com Novaes (2004) a logística começou em sua essência nas guerras militares tendo seu impulso na segunda guerra mundial havendo um grande deslocamento de equipes providenciando munição, equipamentos e socorro medicam na hora certa e local certo, fazendo assim certa analogia. A década de 70 e 80 com novas técnicas e relacionamento com outros conceitos empresariais como produção, *Marketing* entre outros, chegando assim os dias atuais com um grande desenvolvimento, empurrado pelas demandas da globalização e do grande uso de computadores em suas administrações, sendo assim um diferencial competitivo.

“Pode-se definir logística como sendo a junção de quatro atividades básicas: as de aquisição, movimentação, armazenagem e entrega de produtos”. (FERRAIS, 2007, p.40)

“A logística trata de todas atividades de movimentação e armazenagem, que facilitam o fluxo de produtos desde o ponto de aquisição da matéria-prima até o ponto de consumo final” (BALLOU,1993,p.24).

Verificando assim a análise de Ballou (1993) pode-se definir a logística como uma forma eficiente para garantir a integridade e seus prazos de entrega através de um relacionamento de suas atividades, para seu cliente final, auxiliando no melhor desempenho e redução de custo.

Segundo Ballou (1993) a montagem dos componentes logísticos é dividido da seguinte forma:

I. Atividade primaria:

a) Transporte é a atividade que utiliza a movimentação de produtos através de veículos, tendo assim um ponto de origem e destino;

b) Manutenção de estoque é a capacidade de manter um estoque, para obter uma determinada disponibilidade entre a demanda e a oferta; e Processamento de pedidos é o tempo necessário, para que o cliente obtenha um produto, desde sua necessidade inicial.

I I. E, atividades de apoio, que se distribuem em:

a) Armazenagem é o espaço físico necessário que para que se obtenha um armazenamento adequado das mercadorias estocadas:

b) Manuseio de materiais significa em movimentar a mercadoria no local de armazenagem, obtendo equipamentos necessários para que haja o manuseio de forma correta;

c) Embalagem de proteção são os meios utilizados para que haja uma maior qualidade e durabilidade dos produtos, através de uma embalagem adequada para os produtos;

d) Obtenção é a capacidade de haver uma reposição de produtos disponível para o sistema logístico, tratando de um fluxo de entrada de mercadorias;

e) Programação de produtos analisa a quantidade e a hora certa para ser fabricado a mercadoria, informando tempo necessário pra que seja entregue o produto acabado;

f) Manutenção de informação são todas as informações necessárias sobre custos e desempenho para que haja um controle logístico correto.

Verificando assim o consenso dos autores estudados, serão trabalhadas as quatro atividades principais para o presente projeto que é a armazenagem, processamento de pedidos, transportes, manuseio e acondicionamento do produto. Ressalta-se que a unidade referencial

abordada foi a de Ballou (1993), considerando as atividades de armazenagem, manuseio e acondicionamento dos produtos hortifrutigranjeiros.

2.1 MANUSEIO DE MATERIAIS

Para que haja um bom manuseio é necessário que se tenham equipamentos necessários como paleteiras, empilhadeiras, paletes, pontas de rolagem, carros rebocados, sabendo-se que a utilização desses equipamentos deve ser feita com base no sistema de movimentação interna.

Ballou (1993, p.171) afirma que,

As mercadorias que não são produzidas e consumidas no mesmo local obtêm a dificuldade de vencer a distância entre produtores e consumidores, pelo motivo que os produtos devem ser transportados e estocados em depósitos.

Identifica-se, portanto, a importância do manuseio das mercadorias, para satisfação do cliente, verificando a dificuldade da entrega da mercadoria sem danos ou em volumes com difícil manuseio.

Ballou (1993, p.172), coloca ainda, que,

O manuseio de materiais nada mais é que o transporte de mercadorias no pequeno espaço de tempo, quando compradas de um longo curso executados pela transportadora, ou seja, atividade executada em depósitos, fábrica de loja.

Verificando-se assim, a importância do manuseio nas empresas, através de um bom transporte interno, proporcionando um ponto forte para minimizar o desperdício.

2.2. ACONDICIONAMENTO

O acondicionamento executa um papel importante para aumentar a eficiência da movimentação de mercadorias, fazendo com que os produtos tenha uma maior durabilidade e ao mesmo tempo melhore o nível de serviços das empresas.

Isto implica na diminuição dos custos de fornecimento e distribuição do produto, tendo um espaço físico que supra à demanda quando necessário, não deixando produtos em falta para o cliente final, tendo também espaço físico necessário para certos períodos de tempo, sendo guardado até sua venda e analisando-se, também, a estocagem dos produtos próxima ao consumidor (ANGELFIRE, 2006).

“Os custos hoje da armazenagem e manuseio de produtos representa nos dias de hoje de 12 a 40% das despesas logísticas da empresa” (BALLOU, 1993, p.152). Constando-se uma avaria significativa, se faz necessário a existência de um espaço físico para estocagem, sabendo-se ajustar o suprimento e a demanda no tempo para que cheguem no tempo adequado.

Mas, para que haja um bom acondicionamento é necessário, também, uma boa embalagem, que é algo que serve tanto para a promoção, quanto para o uso do produto, providenciando a proteção do produto e servindo para aumentar a eficácia do produto (BALLOU, 1993).

Portanto verifica-se que através de um bom acondicionamento, obtém-se uma boa armazenagem, com uma boa qualidade no ambiente do produto, de modo que as empresas consigam uma qualidade satisfatória de seus produtos, com um bom rendimento de qualidade.

3. PREÇO DO NÃO CUMPRIMENTO

O preço do não cumprimento (PNC), para Philip Crosby (2006), “é todo o gasto obtido de forma indireta para fazer os clientes felizes como, por exemplo: trocas e devoluções, horas extras, serviços não planejados, estoque obsoleto, duplicação de esforços, etc.”.

Preço do não cumprimento, ou PNC, está diretamente ligado ao lucro líquido pelo motivo de ser um investimento que obterá um retorno favorável à organização no seu lucro líquido.

Segundo Philip Crosby (2006) as empresas gastam em torno de 20% de suas receitas em PNC, mas isso pode ser reduzido a 50% anualmente, pelo motivo dos supermercadistas pensarem que seus custos andam muito bem. Entretanto, eles começam a calcular o PNC, constatando que estão jogando dinheiro fora.

Portanto, pode-se verificar que o PNC é uma realidade cuja redução contribui de modo significativo para o bem estar da organização.

3.1 CUSTO OCULTO

As organizações, devido ao fato de apresentarem uma dificuldade de administrar os seus processos da forma correta, ao não planejamento antecipado da forma correta com as necessidades de seus clientes para começarem a definir suas tarefas, acabam acarretando custos adicionais que passam despercebidos. Hoje, nas organizações, um dos principais custos oculto é o retrabalho.

O retrabalho é um dos itens ocultos nas organizações. Porém, hoje existem pessoas em todos os setores da empresa refazendo processos mal elaborados pela primeira vez causando, assim, um custo adicional ou oculto, não sendo este identificado muitas vezes pelas instituições (PHILIPCROSBY, 2006).

4. QUALIDADE NOS SUPERMECADOS

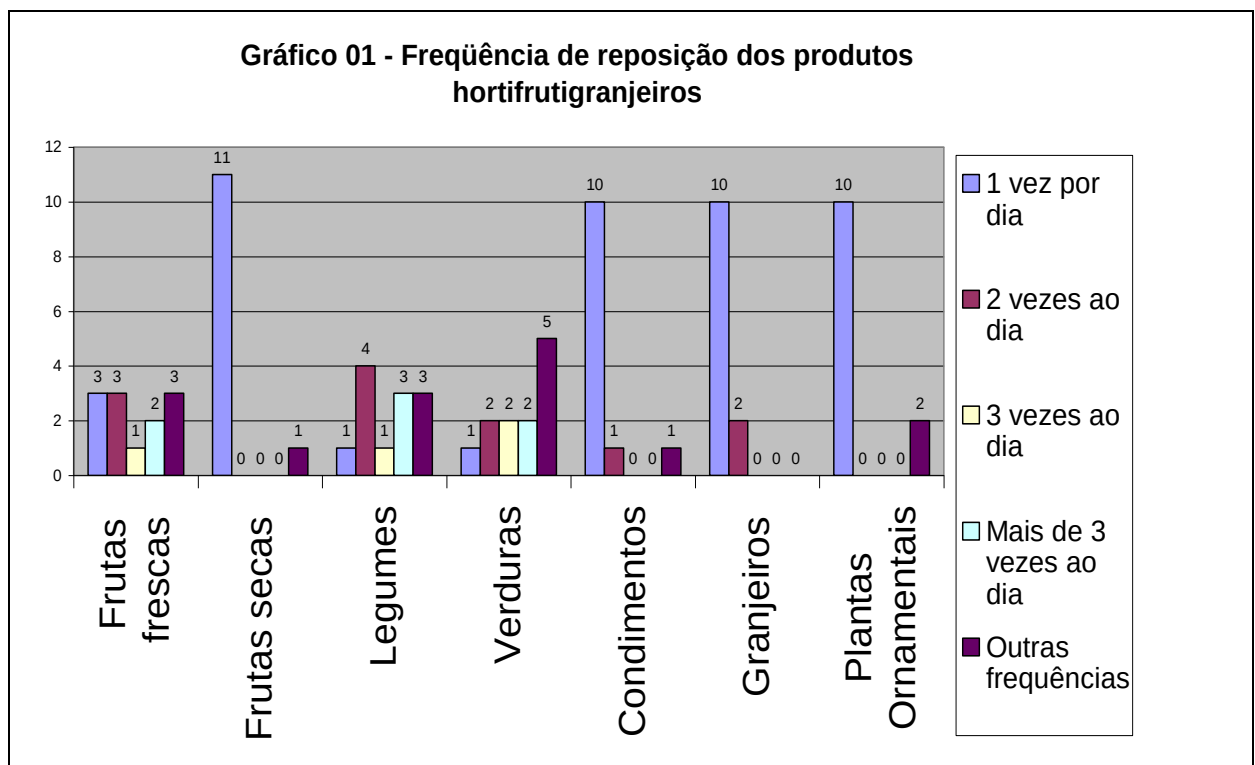
Uma das principais reduções de custo e despesa é o sistema de qualidade, que obtém melhor vida útil dos produtos, equipamentos e instalações. Trazendo menores perdas de mercadorias, desgastes com clientes ou prejuízo à imagem da empresa, demandando, assim, contribuição fundamental da equipe para verificar sempre como fazer melhor.

Uma das principais dificuldades de implantação de um sistema de qualidade nos supermercados é a qualificação das pessoas, e também a dificuldade que as pessoas têm de identificar como devem ser melhorados os procedimentos, tendo também uma falta de apoio dos supermercadistas na implantação de treinamento para seus colaboradores (PHILIPCROSBY, 2006).

5. ANÁLISE DOS DADOS E INTERPRETAÇÃO DOS RESULTADOS

Tendo uma análise de pesquisa com censo 12 funcionários (repositores) do setor hortifrutigranjeiro, obtivemos a análise da pesquisa com perguntas fechadas, obtendo informações necessárias para conclusão do presente projeto.

De acordo com a pesquisa realizada com os repositores, o gráfico 01 a seguir, apresenta os resultados quanto a frequência de reposição dos produtos.



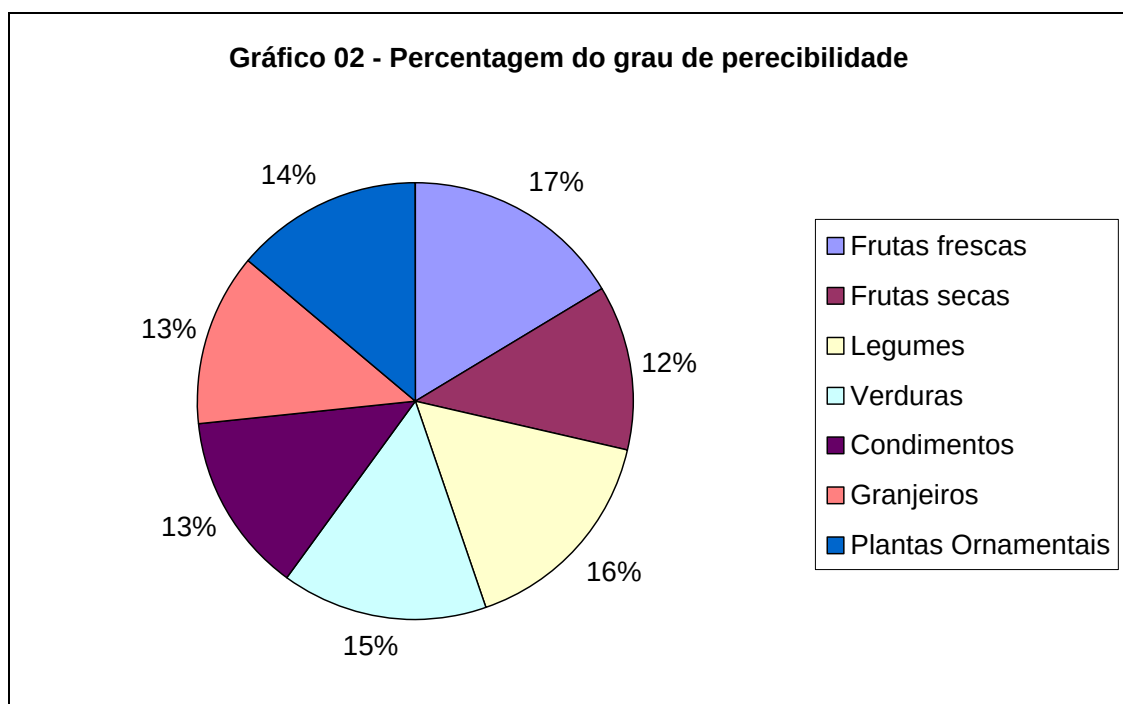
Fonte: dados primários da pesquisa.

Pode-se analisar no gráfico 01 no item referente á frutas frescas, legumes e verduras, são produtos que obtém um alto grau de perecibilidade havendo também uma boa rotatividade dos mesmos, sabendo que são produtos que os consumidores comprem com freqüência em proporções menores, por motivo de pereceram mais rápidos nas suas residências, tendo assim os maiores giros de reposição destes produtos.

Enquanto as frutas secas, condimentos, granjeiros e plantas ornamentais, são produtos de pouca reposição (83%) por motivo de seu baixo grau de perecibilidade, mais com uma boa rotatividade desta mercadoria devido apresentando 1 uma reposição diária.

Nos gráficos a seguir 02, 03 e 04 no item referente ao grau de perecibilidade, fragilidade e rotatividade dos produtos hortifrutigranjeiros, o método adotado para a classificação dos produtos foi na ordem crescente do maior para o menor grau de percentagem, atribuindo valores de acordo com sua classificação, obtendo seus respectivos pesos: o 1 (primeiro) com peso 7 (sete) , 2 (segundo) com peso 6 (seis), 3 (terceiro) com peso 5 (cinco), 4 (quarto) com peso 4 (quatro), 5 (quinto) com peso 3 (três), 6 (sexto) com peso 2 (dois) e o 7 (sétimo) com peso 1 (um). Seguindo as conclusões adotadas para os mesmos através deste método adotado.

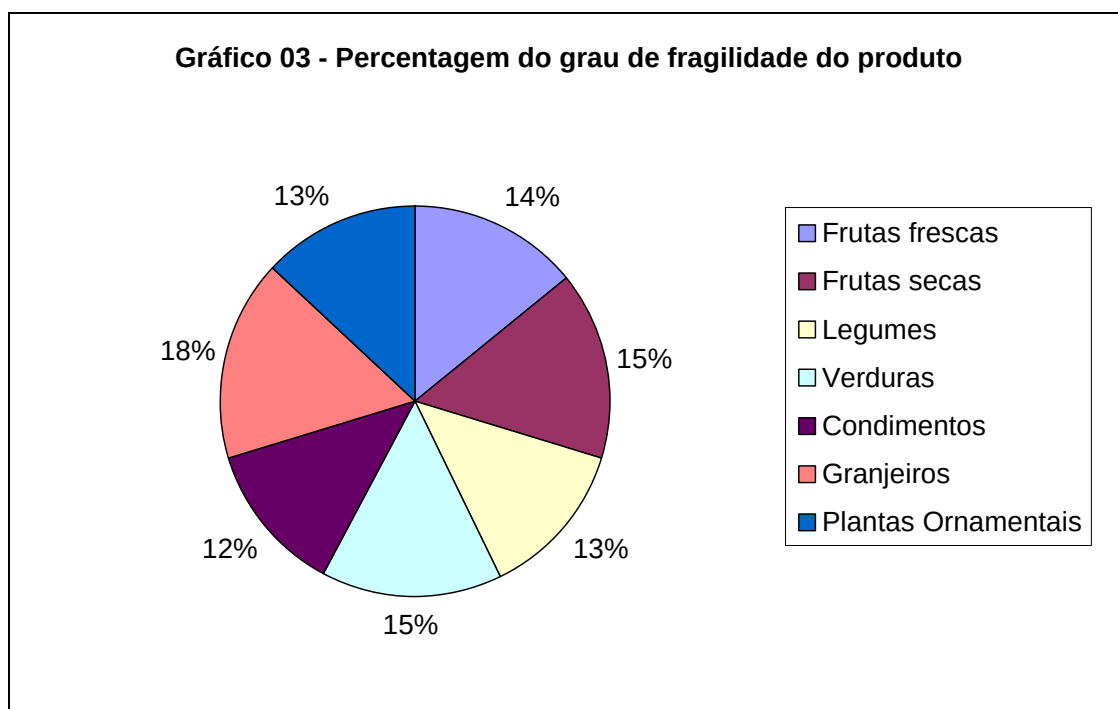
No gráfico 02 referente ao grau de perecibilidade de acordo com os repositores sendo apresentados seus resultados.



Fonte: dados primários da pesquisa.

Analizamos que obtém as frutas frescas com um maior grau de perecibilidade com 17% de acordo com os repositores, analisando de acordo com os autores estudados, definimos que, estes produtos devem obter um cuidado maior em seu acondicionamento.

Enquanto no gráfico 03 referente ao grau de fragilidade, de acordo com a pesquisa realizada com os repositores.

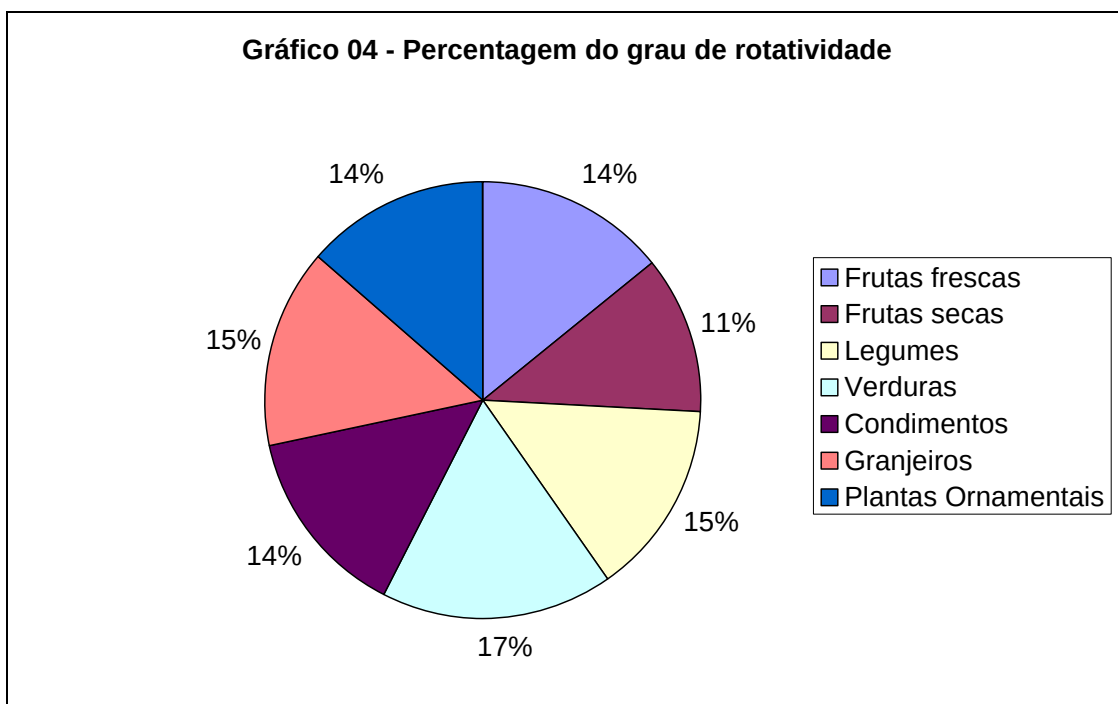


Fonte: dados primários da pesquisa.

Temos a análise que os produtos granjeiros têm maior grau de fragilidade com 18% de fragilidade de acordo com os repositores. Por ser produtos que deve obter um manuseio específico e por se tratar de produtos de não reaproveitamento, tendo uma perda do produto por completo.

Sendo analisado o grau de rotatividade no gráfico 04, podemos verificar que temos uma coerência na sua rotatividade de acordo com seus repositores.

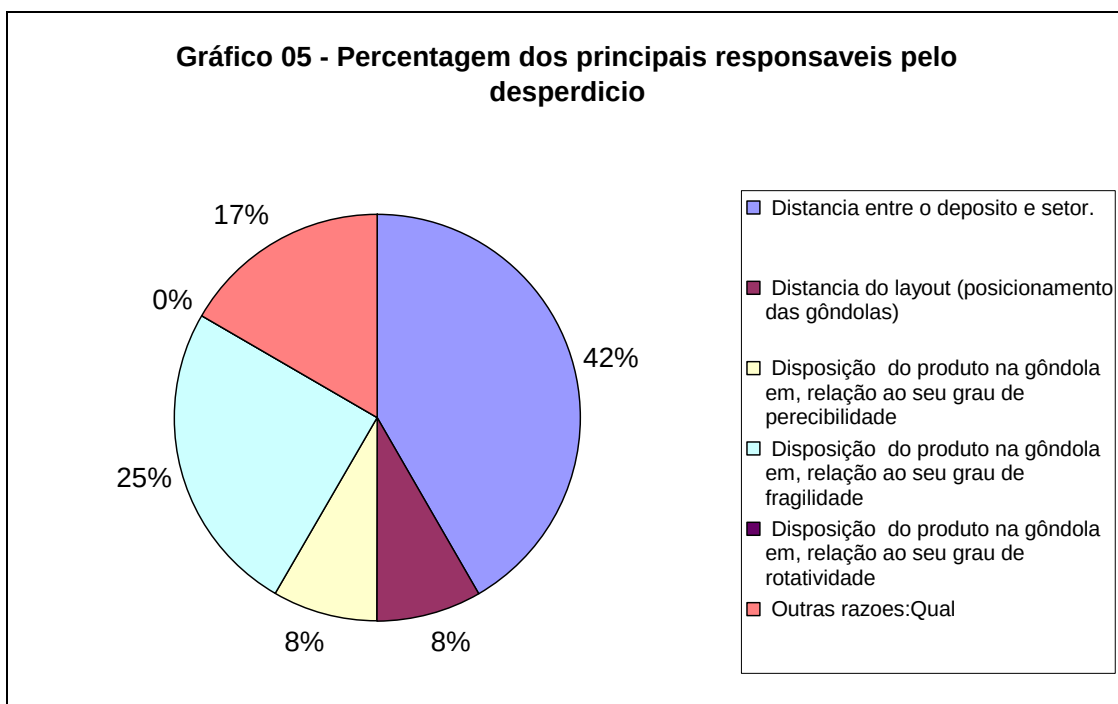
Fonte: dados primários da pesquisa.



Fonte: dados primários da pesquisa.

Tendo um destaque em 17% nos produtos de verduras e legumes com 15%, sabendo por se tratarem de produtos de consumos diários. E granjeiros com 15% tendo a análise deste produto significativa por não se tratar de uma utilização diária, mas de boa aceitação, de seus clientes.

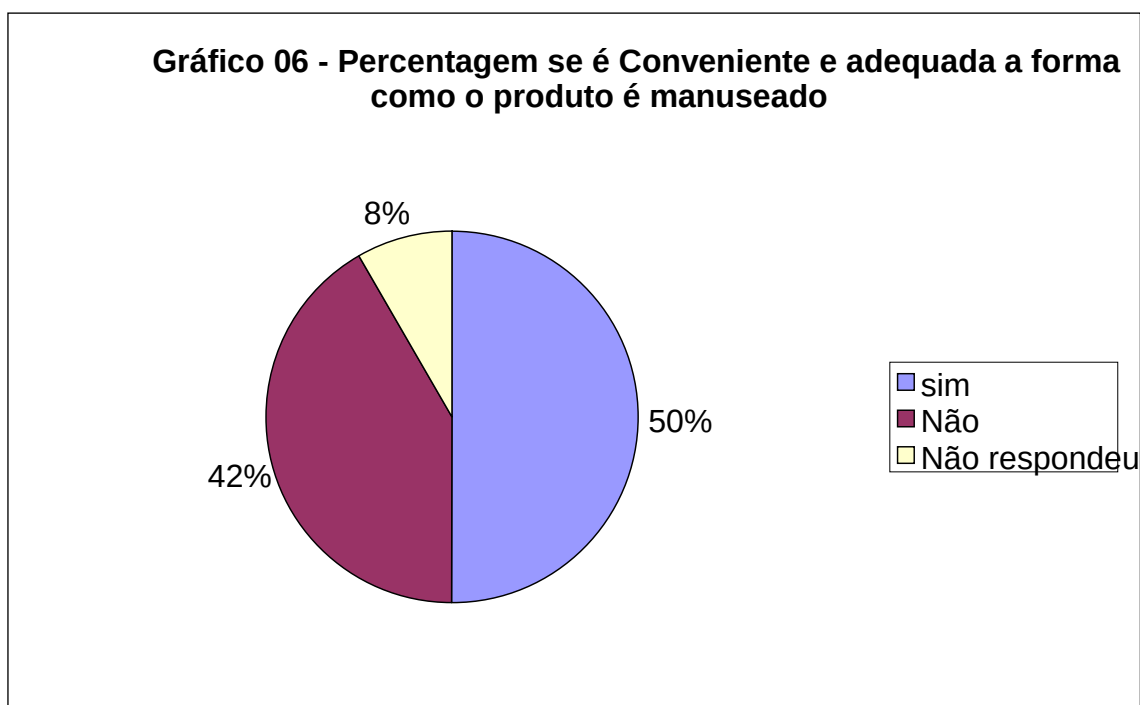
Com relação ao gráfico 05 apresentamos os principais responsáveis por desperdício de acordo com os repositores.



Fonte: dados primários da pesquisa.

Foi identificado a distancia do deposito e o setor com 42% de desperdício isto implica quanto maior a distancia de um ponto inicial de um produto ao ponto final, maior o risco de desperdício, e em segundo lugar com 25%, a disposição na gôndola com o seu grau de fragilidade, devendo haver proteções melhores em embalagens e arrumações, para que se obtenha uma menor margem de desperdício.

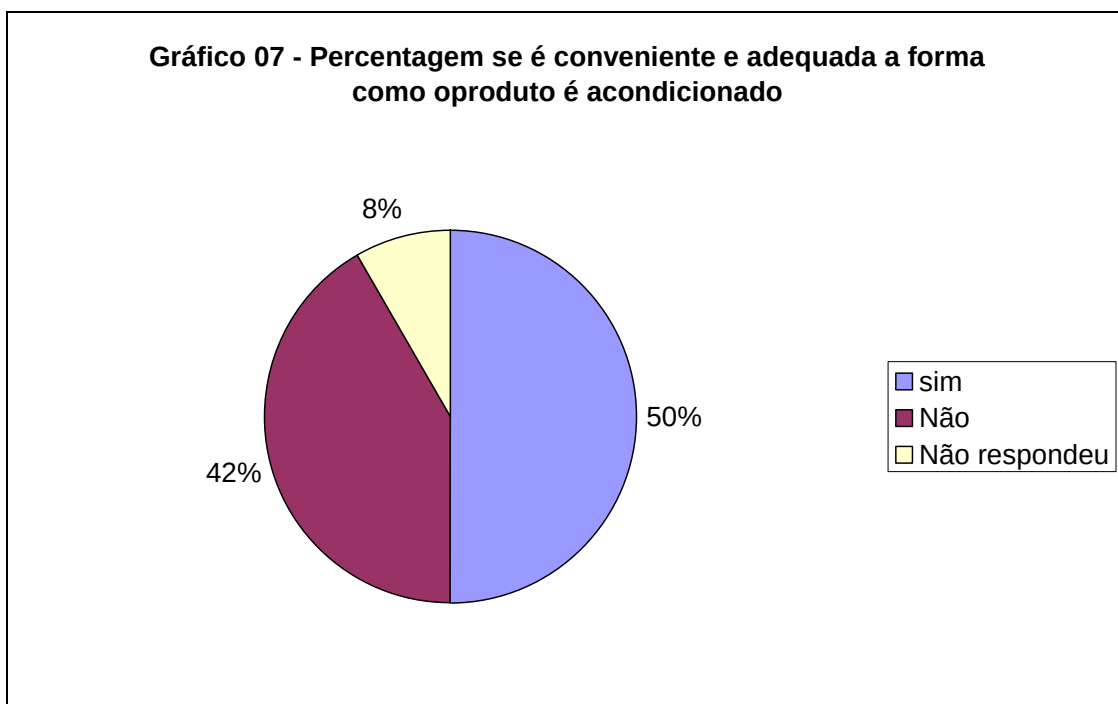
Analisando o gráfico 06 referente manuseio, verificando se é conveniente e adequada a forma como o produto é manuseado de acordo com os repositores.



Fonte: dados primários da pesquisa.

Sendo analisado, que a maior parte com 50% acham adequada a forma como o produto é manuseado, mas identificamos um número significativo com 42% que verificam que o produto não é manuseado de forma adequada. Devendo haver uma menor distância entre, *layout*, depósito e local onde o produto é descarregado, obter um maior treinamento específico para funcionários para fazer um abastecimento correto no *layout*, para obter uma menor perda na hora do seu abastecimento para efetuar o processo de uma forma correta, tendo proteções melhores na hora do abastecimento.

Com relação se o produto é acondicionado de uma forma conveniente e adequada, com relação os repositores no gráfico 07.



Fonte: dados primários da pesquisa.

A análise feita é que 50% dos repositores informa que é conveniente a forma como o produto é acondicionado, mas um percentual significativo com 42% informou que não é conveniente, devendo haver uma melhor refrigeração adequada para cada produto, tando no deposito quanto no *layout*.

6. CONCLUSÕES E SUGESTÕES

Hoje, cada vez mais, no universo das empresas, à logística é de fundamental importância neste mercado competitivo, devendo as mesmas dominar as ferramentas da logística para diminuir seus custos e despesas, disponibilizando bens e serviços na hora certa e lugar em busca de um diferencial, para as organizações sobreviva e fidelize seus clientes.

Com isso foram analisados no presente estudo as atividades básicas da logística, as primarias e as secundárias (transporte, manutenção de estoque, processamento de pedidos, armazenagem, manuseio de materiais, embalagem de proteção, obtenção, programação de produtos e manutenção da informação), com o foco no manuseio e acondicionamento, sendo

analisados percentuais significativos de oportunidade de melhoria no setor de hortifrutigranjeiros do Bompreço Loja Lagoa Nova Natal/RN.

De acordo com os autores estudados verifica-se, oportunidades de melhorias no setor hortifrutigranjeiros, com relação a sua rotatividade, acondicionamento, manuseio, desperdício e treinamento de pessoas que serão exposta nos tópicos abaixo.

- Analisando-se, Gráfico 01 que, refere-se ao grau de reposição das mercadorias, temos como maior nível de reposição as frutas frescas, verduras e legumes, isto passa a informação que são produtos que obtêm um bom nível de aceitação dos clientes, na empresa, e que os clientes vem cotidianamente comprar. Deve-se também, observar os granjeiros, condimentos, plantas ornamentais e frutas secas que apesar de obterem um pequeno nível de reposição com cerca de 84% a 83% dos funcionários informando que há apenas uma reposição diária, são produtos de boa aceitação, por motivo de ser um produto de maior durabilidade no setor, com oportunidade de alavancar um maior número de venda no setor.

- Com relação, à perecibilidade, exposta no Gráfico 02, têm-se as frutas frescas com o maior índice neste item, com 17%, sugerimos que, melhore o seu nível de refrigeração em câmara específica no seu depósito interno, antes do abastecimento no *layout*, e tenha no seu *layout* uma refrigeração específica para os produtos, verificando também como é tratado o produto desde sua origem, para que obtenham uma maior durabilidade, e tendo um maior nível de reposição, efetuando abastecimento necessários, de acordo com as demandas de clientes nos respectivos horários de manhã, tarde ou noite.

- Observa-se o Gráfico 03, que se refere ao grau de fragilidade temos como carro chefe os produtos granjeiros com 18%, sugerindo um melhor manuseio, com melhor proteções de embalagens, por se tratarem de produtos que não obtêm um reaproveitamento da mercadoria, identificando a oportunidade de treinamentos de técnicos especializados para os funcionários, para que se obtenham informações necessárias de manuseio, armazenagem e transporte interno das mercadorias.

- Tem-se no Gráfico 04, a aferição do grau de rotatividade das verduras, com 17% constata-se que é um produto com maior capacidade de compra dos cliente, embora tenha um grande desperdício no seu acondicionamento, devendo obter um foco forte nestes produtos que obtêm um alto grau de rotatividade, para sua reposição, para que se obtenha um produto com um alto grau de qualidade.

- Verifica-se no Gráfico 05 com relação de maior grau de desperdício, foi constatado a distância entre o depósito e o setor, com 42%. Isto implica em constatar que quanto menor o deslocamento entre setor e depósito menor o risco de desperdício. Isto também implica em perda de tempo, e no custo oculto.

- Analisando-se o Gráfico 06, percebe-se que a maior parte dos funcionários concordam que o manuseio ocorre de forma adequada, com 50%. Mais obteve-se um número significativo (42%) de não concordância. Tendo como base estes dados verifica-se como oportunidade de melhoria, equipamentos melhores para que haja um bom transporte interno, treinamentos de conscientização para os funcionários para que não haja uma sobrecarga no palete, e também que seja feito um abastecimento de forma correta.

- Observa-se, conforme demonstrado no Gráfico 07, que a maior parte dos funcionários concorda na forma como o produto é acondicionado, com 50 % de aceitação. Mais obteve-se um percentual de 42% que não concordam com a forma de acondicionamento do produto, verificando-se a oportunidade de melhoria no seu acondicionamento, proporcionando-se uma melhor refrigeração dos produtos, devendo-se obter uma separação dos produtos do setor em depósitos separados ou câmaras específicas, para que não haja a transmissão de contaminação de um produto para o outro, através da utilização de recipientes higienizados para o armazenamento interno e transportes das mercadorias.

A partir das devidas análises destes requisitos, que implicará diretamente em uma redução de custo e despesa menor nos procedimentos do setor estudado, proporcionando uma mercadoria de melhor qualidade com menor desperdício, fazendo com que os produtos sejam valorizados no mercado, alavancando o seu número de venda, com uma maior rotatividade das mercadorias.

Diante dessas conclusões e sabendo ainda da importância da implantação da logística interna no setor, sendo pesquisados os seus produtos de maior índice de perecibilidade, rotatividade, reposição, fragilidade e desperdício. Propõe possíveis melhorias para cada um deles.

Obteve-se assim, análises, das possíveis implantações da logística interna, através do manuseio e acondicionamento do produto, espera-se que a empresa obtenha redução de custos e despesas significativas, com um menor índice de desperdício, com produtos de melhor qualidade.

Para finalizar, sugere-se o desenvolvimento de novas pesquisas e estudos futuros voltados para os impactos da qualidade nos processos logísticos na disponibilidade e nos custos logísticos totais da empresa.

REFERÊNCIAS

ABRACEN. Disponível em: <www.abracen.org.br> Acesso em: 25 jan. 2010;

ABRASNET. Disponível em: <www.abrasnet.com.br> Acesso em: 15 jan. 2010;

ANGELFIRE. Disponível em< www.angelfire.com> Acesso em: 20 jan. 2010;

BALLOU, Ronald H. **Logística empresarial**. São Paulo. Atlas, 1993.

NOVAES, Antonio Galvão. **Logística e gerenciamento da cadeia de distribuição**. Rio de Janeiro, Campus, 2004;

PHILIPCROSBY. Disponível em: <www.philipcr.osby.com.br> Acesso em: 20 jan. 2010;