

## EXEMPLO PRÁTICO DO USO DA METODOLOGIA 5S EM UM RESTAURANTE

### • SEIRI – UTILIZAÇÃO

Eliminamos excesso de carrinhos, garçons e cadeiras (cadeiras reservas caso necessário).

Apenas oito carros de restaurante serão necessários, pois com o sistema de circulação de carrinhos haverá uma fluência maior na entrega dos pedidos.

Faremos um pedido apenas quando necessário, o estoque terá um sistema de sinais (verde, amarelo e vermelho) na porta ou gaveta onde o produto está localizado.

Caminhão só será recebido fora do horário de funcionamento do restaurante entre às 09h00min e às 11h00min com exceção de produtos perecíveis.

### • SEITON – ORGANIZAÇÃO

Instruímos aos funcionários a manter organizado o restaurante de acordo com os padrões estabelecidos.

Sempre que uma mesa for desocupada um garçom fará a limpeza para os próximos clientes que ocuparão a mesa.

O estoque será organizado por tipo de produto, sendo que sua separação se fará logo no recebimento do mesmo.

“Depois que usar colocar de volta no lugar de origem.”

Sistema de reciclagem de todo e qualquer material reciclável adquirido.

Implantação do método internacional de reciclagem.

### • SEISO – LIMPEZA

Por conta de terceiros ficam a organização e limpeza geral do estabelecimento.

Será feita a limpeza geral do restaurante antes do horário de funcionamento e depois do horário de funcionamento.

### • SEIKETSU – SAÚDE E HIGIENE

Os funcionários são instruídos e estimulados a fiscalizarem sua saúde, com convênio médico acompanhado.

Funcionários que forem regularmente fazer exame terá um bônus no final do mês.

Os funcionários que, comprovado doença contagiosa será afastado do serviço por tempo determinado pelo consultório médico.

Verificação dos produtos na chegada para averiguação de suas condições.

Produtos estragados ou fora do prazo de validade será rejeitado e devolvido junto com o(s) lote(s) entregue pelo caminhão. Caso a empresa distribuidora tenha reincidência receberá uma multa vigente em contrato, se nova reincidência será rompido o contrato com a mesma.

Produtos serão guardados em sala de resfriamento com temperatura de no máximo 10°C.

### • SHITSUKE – AUTODISCIPLINA

Os funcionários são estimulados a praticarem a autodisciplina com bônus recebidos conforme sua presença e eficiência na execução dos processos anteriores.

Os funcionários terão um ranking conforme a assiduidade.

- Bônus: toda gorjeta recebida será dividida entre os garçons. Serão reduzidas as gorjetas dos que, comprovadamente, descumpriram alguma norma interna.

## Atividade em Grupo – Aula 4

NOME: \_\_\_\_\_ DATA: \_\_\_\_\_

- A partir do exemplo dado, o grupo deverá descrever o processo de implantação do 5S em uma empresa de sua escolha.
- Informe o nome da empresa, ramo de atuação, número de funcionários e liste cada senso, descrevendo como o processo acontecerá.

Bom Trabalho!