

PROMOVENDO SUSTENTABILIDADE E TRABALHO DECENTE EM UMA CANTINA UNIVERSITÁRIA¹

Ashley dos Santos Souza², Elena Largura², Gabrielly Silva e Silva², Leonardo Gonçalves Cordeiro Melexenko², Delcio Pereira³, Débora Barni de Campos³

² Acadêmico(a) do Curso de Engenharia de Produção – Habilitação Mêcanica (CEPLAN)

³ Orientador(a) do Curso de Engenharia de Produção – Habilitação Mêcanica (CEPLAN)

O principal objetivo do projeto foi promover, através do ofertamento de prestação de serviços, o desenvolvimento de um pequeno negócio localizado na UDESC (Universidade do Estado de Santa Catarina) no campus de São Bento do Sul (CEPLAN), alinhando-o com os Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS) 8 (Trabalho Decente e Crescimento Econômico) e 12 (Consumo e Produção Responsáveis). A metodologia incluiu a iniciativa de diversas ações para melhoria da cantina universitária, como a criação de uma identidade visual, a organização do espaço físico e a gestão de estoque do *trailer* de comida por meio de ferramentas de *Lean Manufacturing* como *Kanban* e *Poka-Yoke*. Primeiramente, foi desenvolvida uma identidade visual para o negócio, que compreendeu a criação de um **nome**, “Cantina do Ney” sugerida pelo próprio dono do negócio. Assim como, uma **logo** da cantina, conforme mostra a Figura 1, que auxilia para a formalização e profissionalização do negócio, aumentando sua atratividade e potencial de crescimento econômico, um **cartão fidelidade** que incentiva a repetição de compras e engajamento com os clientes, um **cardápio** com preços e *QR code* para pagamentos via *Pix*, ilustrado na Figura 2, que além de apresentar de maneira clara e organizada os produtos e serviços oferecidos, favorece e facilita a escolha do cliente, aprimorando assim, sua experiência com a cantina. A inclusão de preços e métodos de pagamento, como *QR codes* para *Pix*, simplifica o processo de compra, tornando-o mais eficiente e rápido. E a utilização de uma caixa de sugestões permite a coleta de feedback para melhorias contínuas. A promoção da cantina foi realizada principalmente por meio de mídias sociais, como com a criação de uma **conta no Instagram** que permite uma comunicação mais direta e eficaz com os clientes, ampliando a visibilidade e promovendo o engajamento contínuo com o público-alvo. Em relação às sugestões de ferramentas de gestão, o *Kanban* foi sugerido na implementação para a gestão de estoques, utilizando cartões coloridos de sinalização em um quadro branco para indicar os níveis de estoque de itens não perecíveis, o código das cores foi aplicado da maneira mais simples, sendo: verde para estoque OK, amarelo para atenção com o estoque e vermelho indicando estoque em falta. Já o *Poka-Yoke* foi sugerido na aplicação para maximizar a facilidade de trabalho, melhorando a organização do ambiente e a eficiência dos processos. Os dispositivos *Poka-Yoke* envolvem a utilização de pequenos conjuntos simples e fáceis de manutenção que auxiliarão na melhora do estabelecimento, como pequenos recipientes com espaços para guardanapos e temperos, auxiliando na limpeza do estabelecimento e na praticidade para os clientes. Também foi utilizado na instalação de um lixeiro maior e com separação de materiais recicláveis para a contribuição da sustentabilidade. Adicionalmente, foram sugeridas práticas para minimizar o desperdício de alimentos e promover o consumo responsável, incluindo a implementação de ingredientes orgânicos no cardápio, embalagens biodegradáveis, e a instalação de lixeiros para separação de recicláveis. Também como campanhas de conscientização utilizando mídias sociais, pôsteres e outras formas de comunicação para educar os frequentadores sobre práticas sustentáveis. Os resultados do projeto foram positivos em várias frentes. A criação de uma identidade visual coesa e atraente, conforme Figura 1, objetivou estabelecer uma marca no mercado, diferenciando-a da concorrência e transmitindo profissionalismo aos clientes. As práticas adotadas contribuíram

para a redução do impacto ambiental e promoveram um consumo mais responsável. Em conclusão, a adoção das práticas de gestão, especialmente através do *Kanban* e do *Poka-Yoke*, demonstrou ser eficaz na gestão do pequeno negócio, alinhando-o aos ODS 8 e 12. Esses métodos melhoraram a eficiência operacional, promovem práticas sustentáveis e contribuem para o desenvolvimento econômico local. Além disso, as práticas de consumo responsável e o incentivo ao feedback dos clientes reforçaram a sustentabilidade e a eficiência do empreendimento, contribuindo significativamente para a melhoria contínua e o crescimento sustentável da "Cantina do Ney".

Figura 1. Logo do negócio.



Figura 2. Cardápio da cantina.

LANCHES			
Pão de queijo	R\$ 3,00	Dog folhado (duas salcichas)	R\$ 7,00
Hot dog	R\$ 7,00	Folhado frango com catupiry	R\$ 7,00
Coxinha de frango	R\$ 7,00	Folhado de chocolate	R\$ 7,00
Mini-pizza (calabresa, frango ou brocolis)	R\$ 7,00	Pastel de Costela	R\$ 7,00
Hamburgão (dois hambúrguer e queijo)	R\$ 8,00	Bauru (Queijo e presunto) picado	R\$ 7,00
Hamburgão (hambúrguer tomate e queijo)	R\$ 7,00	Bauru (Queijo e presunto) moido	R\$ 7,00
Sanduiche natural	R\$ 7,00	Espetinho de frango	R\$ 8,00

BEBIDAS		
Coca-Cola	R\$ 6,00	
Guarana	R\$ 5,00	
H2O	R\$ 6,00	
Suco Prates	R\$ 7,50	
Coca-Cola mini	R\$ 3,00	
Guarana mini	R\$ 2,50	
Chá de guarana com açaí	R\$ 5,00	
Todinho	R\$ 2,00	
Monster	R\$ 12,00	
Aqua	R\$ 3,00	

OUTROS		
Trento	R\$ 3,00	
Snickers	R\$ 4,00	
Batata	R\$ 7,00	
Barrinha de cereal	R\$ 2,00	
Brownie	R\$ 6,50	
Trunfa	R\$ 5,50	
Trident	R\$ 3,00	
Halls	R\$ 2,00	
Charge	R\$ 3,00	

Na cantina é onde a fome se transforma em sorrisos e a comida é sempre a melhor companhia.

@Cantinaney

CHAVE PIX (CPF)
 93698321904