**Faculdade Luciano Feijão - flf**

**Curso de Administração**

**Alan Wesley Morais Carvalho**

**Luciano Moreira Gomes Filho**

**A importância da distribuição física em uma rede de franquias de fast food**

**Sobral-Ce**

**2017**

**RESUMO:** Com o mercado cada vez mais competitivo entre os vários setores econômicos na era atual, as redes de franquias em fast food encontram fortes concorrentes no mercado, cada parte do processo em uma rede de fast food é crucial para que possa se diferenciar dos demais concorrentes.

**Palavras-chave:** Logística Empresarial. Processo de Armazenagem. Distribuição física.

**1 INTRODUÇÃO**

Diante de um mercado altamente competitivo a empresa Bebelu se tornou a primeira franquia de fast food do Nordeste e uma das 5 maiores no Brasil, sendo uma empresa que se diferenciou das demais por sua inovação em produtos, produção e armazenamento diferenciado das demais.

Com o aumento da concorrência e maior exigência dos clientes, a empresa Bebelu passou a se preocupa em industrializar todos os itens que compõe o processo final de seu produto, o que a levou ao patamar de concorrente direta das demais líderes do mercado.

O sucesso da indústria se deu quando o presidente Roney Ximenes resolveu investir no seu negócio, resolveu industrializar todos os itens, o levou a produzir de 60% para 100% dos insumos utilizados para a construção do seu produto final.

Com as novas instalações são produzidas cerda de 64 mil kg de carne, e 44 mil de frango, distribuindo para mais de 70 lojas e com capacidade para atender mais de 400 unidades distribuídas por todas as regiões do Brasil.

Segundo Rony Seus franquiados perdiam muito tempo indo atrás de fornecedores locais, o que causava instabilidade nos preções e muitas vezes até falta de matéria prima nos estoques das unidades, e isso fazia com que seus franquiados se dedicassem menos ao operacional e administrativo da unidade.

Pode se notar que a cada dia as empresas vem dando uma atenção diferenciada as praticas logísticas, visando um mercado altamente competitivo, onde a armazenagem, estoque, processamento, distribuição, atividades de compra, controle de estoques, entre outros pontos, são pontos importantes para que possam se manter competitivas junto as líderes de mercado.

**2 LOGISTICA EMPRESARIAL**

Segundo Bowersox (2001), é de total responsabilidade da logística e das áreas funcionais da empresa, desde a avaliação de um projeto de rede, englobando localização das instalações (inclusive estrutura interna, quantidade), sistema de informação, transporte, estoque, armazenagem, manuseio de materiais até se atingir um processo de criação de valor para o cliente.

De acordo com Christopher (1999) A Logística é o processo de gerenciar estrategicamente a aquisição, movimentação e armazenagem de materiais, peças e produtos acabados, através da organização e seus canais de marketing de modo a poder maximizar as lucratividades presentes e futuras através do atendimento dos pedidos a baixo custo.

Para Ballou (1993) a logística empresarial trata de todas atividades de movimentação, armazenagem, que facilitam o fluxo de produtos desde o momento da compra da matéria-prima até o ponto de consumo final, assim como os fluxos de informação que colocam os produtos em movimento, com o propósito de providenciar níveis de serviço adequado aos clientes a um custo variável.

Logística é o gerenciamento da cadeia de suprimentos que planeja, implementa e controla o fluxo e armazenamento eficiente e econômico de matérias-primas até os produtos acabados, bem como as informações a eles relativas, desde o ponto de origem até o ponto de consumo, com o propósito de atender às exigências dos clientes (Carvalho, 2002).

**2.1 PROCESSO DE ARMAZENAGEM**

Segundo Rudberg e Olhager (2002), a primeira fase da logística era dividida entre gerenciamento de material e distribuição física. O gerenciamento de material tinha a função principal de gerenciar o fluxo de materiais entre as empresas, planejando e controlando o transporte de suprimento e a matéria-prima. A distribuição física tinha como objetivo fazer chegar o produto aos consumidores.

Segundo Beamon (1998), a cadeia de suprimento pode ser definida como um processo integrado de várias empresas trabalhando juntas em um esforço comum para adquirir matéria-prima, transformá-la em produto e entregar nas empresas ou no mercado varejista (lojas, supermercados, mercados, redes de lojas ou mercados, etc).

Lambert, Cooper e Pagh (1998) dizem que a cadeia de suprimento não é um canal de negócios de um para um, ou seja, um relacionamento de negócios, mas uma rede de vários negócios de relacionamento, onde oferece a oportunidade de integração e gerenciamento nas empresas.

Para Bask e Juga (2001), a cadeia de suprimento é formada por empresas interligadas desde o suprimento de matéria-prima até o consumidor final e a integração é vista como uma redução de custo e/ou eficiência de serviço.

**2.2 DISTRIBUIÇÃO FISICA DOS PRODUTOS**

De acordo com Bertaglia (2003), produtos e materiais são movimentados ao longo da cadeia de suprimentos. A matéria-prima é transportada para as fábricas para se transformar em produto final; em seguida, flui dos fornecedores para os centros de distribuição e daí para os clientes.

 Segundo Novaes (2007), na prática, a distribuição física de produtos é tratada sob duas perspectivas, pelos técnicos de logística, de um lado, e pelo pessoal de marketing e de vendas, de outro. O autor referencia que os especialistas em logística entendem por distribuição física de produtos ou, distribuição física, os processos operacionais e de controle que permitem transferir os produtos desde o ponto de fabricação até o consumidor.

Kotler (2000) defende que a distribuição física se relaciona diretamente com a distribuição. O canal de distribuição de bens de consumo pode ser operado em quatro níveis diferentes, sendo o mais simples aquele cujo fluxo vai do fabricante diretamente ao consumidor final, até aquele do fabricante ao atacadista e deste a um varejista que vende os produtos diretamente aos consumidores finais.

**3 METODOLOGIA**

O presente artigo tem como base uma pesquisa exploratória feita na empresa Bebelu, com o objetivo de relata o seu processo de armazenagem de seus produtos e componentes alimentícios.

**4 ANALISE DOS RESULTADOS**

 A empresa Bebelu foi fundada, em 1986, com o nome de Babalu Lanches, a empresa tem o compromisso de satisfazer e conquista a confiança e o paladar de cada vez mais de seus clientes.

 O espaço físico da empresa é organizado com uma estrutura física composta por cozinha industrial, depósito de mercadorias, câmera fria, área de serviço, central de gás, escritórios administrativos, vestuários masculino e feminino, estacionamento, terraço, salão principal com três ambientes, salão de festas, playground e espaço Kids, contendo sala e jogos.

 Com relação a validade dos alimentos fracionados pelas lojas, informa que adota os mais elevados padrões de qualidade com relação a higiene pessoal e manipulação de alimentos. Os colaboradores passam por treinamentos assim que ingressam na rede e, são realizados cursos de reciclagem após abertura da embalagem original todos os produtos devem seguir as orientações especificas de validade após aberto e forma de conservação determinada no rotulo pelo fabricante.

 Existem também legislação sanitária que determinam estes parâmetros e podem ser utilizadas quando o fornecedor não faz. Além disso, para garantir a correta conservação, a loja tem equipamentos como câmera fria que conservam os itens nas temperaturas e condições exigíveis. A nova data é impressa na etiqueta juntamente com as demais informações, para orientar os clientes sobre o prazo de consumo. O colaborador tem que respeitar rigorosamente esse prazo e cada líder de seção deve ficar atento as categorias que comercializam.

 Os métodos utilizados para evitar o desperdício dos produtos são conservação extrema dos produtos em seus devidos locais conforme orientações das instruções dos rótulos de cada, espaços de fácil acesso e locais especificados.

 O controle da demanda dos alimentos é necessário calcular a demanda mensal e ter um controle de entrada e saída de produtos, para que haja um estoque mínimo necessário para o abastecimento e funcionamento da franquia. Afinal, produtos estocados sem utilização significa perdas e desperdícios.

**REFERENCIAS**

http://www.maxwell.vrac.puc-rio.br/5675/5675\_3.PDF

 http://tcc.bu.ufsc.br/Adm293548

http://www.excelenciaemgestao.org/portals/2/documents/cneg8/anais/t12\_0563\_2860.pdf

 <http://www.bebelu.com.br/v02/franquias-apresentacao.php>

<http://www.scielo.br/pdf/rausp/v49n4/0080-2107-rausp-49-04-0656.pdf>

<http://www.portaleducacao.com.br/administracao/artigos/31564/distribuicao-fisica-logistica-empresarial>

<http://intertemas.unitoledo.br/revista/index.php/Juridica/article/viewFile/543/538>

(http://www.techoje.com.br/site/techoje/categoria/detalhe\_artigo/507)

http://diariodonordeste.verdesmares.com.br/cadernos/negocios/bebelu-quer-atingir-200-unidades-em-todo-o-pais-1.1089906