

UNIVERSIDADE FEDERAL DA GRANDE DOURADOS
FACULDADE DE CIÊNCIAS DA SAÚDE

**GERAÇÃO DE RENDA PARA EMPREENDEDORES EM SERVIÇO DE
REFEIÇÕES FORA DO LAR**

ANDRIANE RIZALDE ROA

Bacharel(a) em Nutrição

DOURADOS-MS

2018

ANDRIANE RIZALDE ROA

**GERAÇÃO DE RENDA PARA EMPREENDEDORES EM SERVIÇO DE
REFEIÇÕES FORA DO LAR**

**Trabalho de Conclusão de Curso
apresentado ao Curso de Nutrição da
Universidade Federal da Grande Dourados
como requisito parcial para obtenção do título
de Bacharela em Nutrição, sob orientação da
Profa. Dra. Angélica Maragarete Magalhães**

DOURADOS-MS

2018

GERAÇÃO DE RENDA PARA EMPREENDEDORES EM SERVIÇO DE REFEIÇÕES FORA DO LAR

INCOME GENERATION FOR ENTREPRENEURS IN FOOD SERVICES

Andriane Rizalde Roa¹

Angelica Margarete Magalhães²

¹ Graduanda do curso de Bacharelado em Nutrição da Universidade Federal da Grande Dourados

² Docente do Curso de Bacharelado em Nutrição da Universidade Federal da Grande Dourados

RESUMO

Este estudo teve como objetivo avaliar o processo de gestão no restaurante escola de empreendedorismo social, Bistrô Eco Sol UFGD no sentido de verificar a efetiva geração de renda para empreendedores. Estudo de caso aplicado ao Restaurante Escola Bistrô Eco Sol, da Universidade Federal da Grande Dourados. Com objetivo exploratório e procedimento documental que buscou levantar, classificar e sistematizar dados referentes à caracterização do empreendimento e à renda gerada. Foram verificados os valores da hora trabalhada, ao longo do período estudado e comparados com o valor da hora paga a empregados em empresas similares, de acordo com o órgão de classe. Os valores variaram entre R\$ 2,56 equivalendo a 29,63% do valor de referência e R\$ 16,71 equivalendo a 185,65%; com uma média de R\$ 11,37 equivalendo a 131,57% do valor de referência. Concluiu-se que o trabalho no restaurante escola proporciona uma renda superior à que é paga no mercado formal.

Palavras chave: Serviços de refeições fora do lar, Empreendedorismo social, Economia Solidária.

ABSTRACT

This study had as objective to evaluate the management process in the school restaurant of social entrepreneurship, Bistrô Eco Sol UFGD in order to verify the effective income generation for entrepreneurs. Case study applied to the School Restaurant Bistrô Eco Sol, Federal University of Grande Dourados. With an exploratory objective and documental procedure that sought to raise, classify and systematize data regarding the characterization of the enterprise and the income generated in the period from February to October 2018, followed by quantitative analysis. The values of the hour worked were verified during the study period and compared to the value of the hour worked, paid to employees in similar companies, according to the representative class organ of the sector. the value of the hour worked varied during the period studied. The lowest observed value was R \$ 2.56, equivalent to 29.63% of the reference value and the highest was in the house of R \$ 16.71, equivalent to 185.65%; with an average of R \$ 11.37, equivalent to 131.57% of the reference value. In the 28 observations, in four, the value of the hour worked was smaller than the reference. The study allows to conclude that the work in the school restaurant gives entrepreneurs a higher income than they would perceive in the formal market.

Key words: Food service, Social Entrepreneurship, Solidarity Economy

INTRODUÇÃO

O serviço de refeições fora do lar pode ser compreendido como uma tendência dentro do que se chama terceirização dos serviços familiares, que ocorreu em virtude do aumento populacional brasileiro e da inserção da mulher no mercado de trabalho (QUEIROZ e COELHO 2015). Pela possibilidade de abertura de novos mercados, surgiram no país as redes de serviço de refeições rápidas, as quais, segundo Rebelato(1997) começaram a se instalar no país, no início dos anos 80, preferencialmente em *shopping centers* ou em regiões de alta densidade populacional.

Embora o mercado seja favorável, é importante que haja um controle dos gastos para que ocorra geração de renda (MAGALHÃES *et al.*, 2015; COSTA, 2017). Dados do SEBRAE (2018) mostram que aproximadamente 35% dos bares e restaurantes que se instala no Brasil encerra suas atividades no primeiro ano de funcionamento, o que é chamado de mortalidade precoce das empresas.

Dentre as principais causas apontadas para mortalidade precoce das empresas, aponta-se a falta de planejamento e má gestão, particularmente de custo de produção. (COSTA, 2017)

Empreendimentos sociais e solidários podem encontrar no sistema de refeições fora do lar, um espaço importante para seus pequenos negócios (MAGALHÃES *et al.*, 2015). No entanto, é fundamental determinar se o negócio será rentável, o que torna necessária a verificação da gestão, controle da qualidade e custo (MARTINS 2006).

A Universidade Federal da Grande Dourados implantou uma incubadora social no sentido de apoiar pequenos empreendimentos, dentre eles o restaurante escola de empreendedorismo social e solidário, onde são preparadas e comercializadas refeições com vista à oferta de alimentos saudáveis à comunidade universitária e geração de rendas a empreendedores sociais, o que requer estudos e pesquisas aplicadas a gestão, controle de qualidade e custos (CASTILHO, 2017).

Este estudo teve como objetivo avaliar o processo de gestão no restaurante escola de empreendedorismo social, Bistrô Eco Sol UFGD no sentido de verificar a efetiva geração de renda para empreendedores.

METODOLOGIA

Trata-se de um estudo de caso aplicado ao Restaurante Escola Bistrô Eco Sol, da Universidade Federal da Grande Dourados. Com objetivo exploratório e procedimento documental que buscou levantar, classificar e sistematizar dados referentes à caracterização do empreendimento e à renda gerada no período de fevereiro a outubro de 2018, seguido de análise quantitativa.

Foram verificados os valores da hora trabalhada, ao longo do período estudado e comparados com o valor da hora trabalhada, paga a empregados em empresas similares, de acordo com o órgão de classe representativo do setor (FETRHOTEL, 2018), para o mesmo período de atuação, que foi de R\$ 8,64.

Para a caracterização do empreendimento foram levantados dados tais como histórico, critérios para elaboração de cardápios, definição de fornecedores e perfil da clientela. As fontes utilizadas para o levantamento de dados foram livros de Ata, pedidos de compra, notas fiscais, fichas técnicas e informações disponíveis nos cadernos de registros do planejamento e execução dos serviços.

As fontes utilizadas para o levantamento de dados relativos à hora trabalhadas no Restaurante escola foram os cadernos de registros do planejamento e execução dos serviços, nos quais estavam disponíveis informações sobre a renda gerada ao longo do período observado e, se houve déficits, que poderiam representar dívidas capazes de levar o empreendimento à falência, ou seja, mortalidade precoce.

RESULTADOS

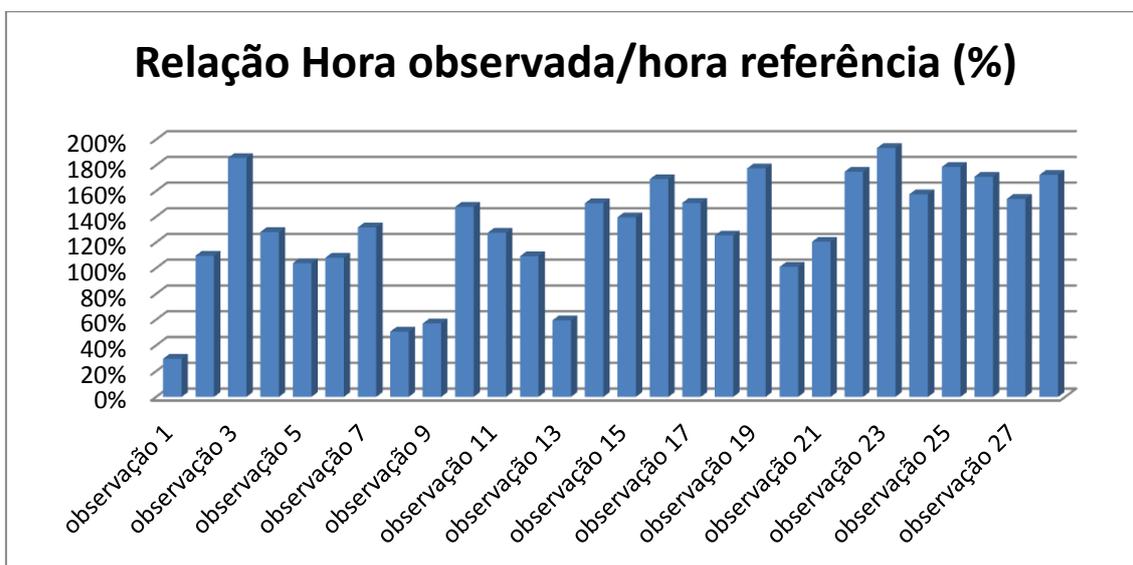
O Restaurante Escola Bistrô Eco Sol é um projeto de extensão desenvolvido junto a beneficiários da Incubadora de Tecnologias Sociais e Solidárias da Universidade Federal da grande Dourados (ITESS/UFGD), incluindo Assentados da Reforma Agrária e Quilombolas, oriundos de grupos de empreendedorismo baseado nos princípios da Economia Solidária. Esse público é beneficiário de outros projetos que visam o desenvolvimento local sustentável, por parte da UFGD. No entanto, careciam de ações específicas no que tange a conhecimentos aplicados de Gastronomia, produção de refeições e gestão de serviços de alimentação. Assim, foi planejada a implantação de um restaurante escola nas dependências da ITESS/UFGD. O público alvo do projeto é composto por seis mulheres. O referido restaurante escola, do tipo bistrô, foi implantado nas dependências da ITESS/UFGD, ao qual foi atribuído o nome fantasia Bistrô Eco Sol UFGD. Bistrô é um tipo de estabelecimento que difere nas características em relação aos outros estabelecimentos por possuir um ambiente acolhedor, charmoso e manter uma culinária especializada (MAGALHÃES et al, 2015; COSTA, 2017; CASTILHO, 2017).

É um ambiente pequeno, porém, aconchegante, onde o local e as relações pessoais são tão importantes quanto a comida servida. Essa característica surgiu durante a segunda guerra mundial, onde os homens saíam para a guerra e suas esposas eram obrigadas a trabalhar para completar a renda, e a solução encontrada foi abrir suas próprias casas para a venda de refeições caseiras e bebidas (ABRASEL, 2014). No Bistrô Eco Sol UFGD, são produzidas e comercializadas refeições, com base em comidas típicas e inclusão de hortaliças orgânicas oriundas da Agricultura familiar, dentro de um processo de autogestão com apoio técnico, seguindo rigorosos padrões de qualidade e de acordo com a legislação sanitária. Embasado no tripé ambiência – qualidade – excelência em gestão, o restaurante funciona num processo de incubação, incluindo o planejamento físico e funcional do serviço, um acompanhamento técnico e um estudo da viabilidade econômica, além de uma estratégia de marketing. O restaurante Eco Sol está em funcionamento e servindo refeições quatro vezes por semana, sendo que, o cardápio inclui um prato principal, elaborado a partir de comidas típicas regionais, acompanhado por saladas e suco natural, que em conjunto proporcionam cinco cores de frutas e hortaliças, no sentido de harmonizar sabores, aromas e valor nutricional. Os fornecedores incluem produtores familiares de alimentos agroecológicos, de assentamentos da Reforma Agrária e quilombos. A clientela é composta por docentes, técnicos, acadêmicos e visitantes que frequentam o campus da universidade.

Uma vez que se trata de um projeto de incubação, o único custo a ser abatido do valor da venda é o relativo aos gêneros, sendo o restante considerado renda das empreendedoras.

Os resultados relativos à renda mostram que o valor da hora trabalhada variou, no período estudado. O valor mais baixo observado foi de R\$ 2,56 equivalendo a 29,63% do valor de referência e o mais alto ficou na casa de R\$ 16,71; equivalendo a 185,65%; com uma média de R\$ 11,37; equivalendo a 131,57% do valor de referência.

Nas 28 observações, em quatro, o valor da hora trabalhada foi menor que a referência. O Gráfico 1 mostra valores percentuais verificados em relação ao valor da hora percebida por empregados na função relativa.



Os resultados mostram que a renda percebida pelas empreendedoras, supera a que teriam, se trabalhassem como empregadas, em estabelecimento comercial similar, embora tenham sido observados quatro dias com renda menor que a de referência, pois em 24 observações a renda foi tão superior, que promoveu uma compensação, puxando para cima o valor médio da hora trabalhada.

Num momento em que o país busca contornos para a crise econômica, optando pelo combate ao desemprego e pela busca do crescimento sustentável, o estímulo a empreendedores representa uma alternativa eficaz e este estudo corrobora os achados de Magalhães et al. (2015), para os quais, empreendimentos sociais e solidários podem encontrar no sistema de refeições fora do lar, um espaço importante para seus pequenos negócios.

O estudo mostrou um aumento no valor da renda, quando comparado aos achados de Magalhães et al. (2015), os quais, em estudo semelhante, aplicado ao mesmo objeto de pesquisa, encontraram um valor médio de R\$7,14, para a hora trabalhada.

CONCLUSÃO

O estudo permite concluir que o trabalho no restaurante escola proporciona às empreendedoras uma renda superior à que perceberiam no mercado formal.

O sistema de gestão do restaurante escola segue padrões de controle para gestão de custos, evidenciados no rigor dos registros, fontes de dados deste estudo.

Sugere-se que estudos contemplando períodos mais longos, sejam realizados.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Associação Brasileira de bares e restaurantes (ABRASEL). **A democratização do bistrô.** Disponível em:

<http://www.abrasel.com.br/index.php/component/content/article/7-noticias/2432100114-a-democratizacao-do-bistro.html> . Acesso em: 23 jun. 2018.

COSTA, M.L. **Análise econômico-ambiental e nutricional em processos de produção de refeições**. 2017, 86p. Dissertação (Mestrado em Agronegócios) - Faculdade de Administração, Ciências Contábeis e Ciências Econômicas, Universidade Federal da Grande Dourados/UFGD, Mato Grosso do Sul.

Federação Interestadual dos Trabalhadores Hoteleiros de São Paulo e Mato Grosso do Sul - FETRHOTEL. Disponível em: <http://sinthoressara.org.br/instrumento-coletivo.php?id=68&CCT++Conven%C3%A7%C3%A3o+Coletiva+de+Trabalho+-+2018%2F2018> Consultado em: setembro de 2018

HECK, M. C. Comer como atividade de lazer. **Estudos Históricos - Alimentação**, Rio de Janeiro, v.33, n. 1, p. 136-146, jan./jun. 2004.

CASTILHO, F.L. **Análise da gestão de um restaurante escola de empreendedorismo social e solidário**: estudo aplicado ao Bistrô Eco Sol UFGD. 2017. Dissertação (Mestrado em Agronegócios) - Faculdade de Administração, Ciências Contábeis e Ciências Econômicas, Universidade Federal da Grande Dourados/UFGD, Mato Grosso do Sul.

MAGALHÃES, M.A et al. Análise de desempenho de um projeto de empreendedorismo solidário na área de refeições fora do lar. **Anais do XI Congresso Nacional de Excelência em Gestão**. 13 e 14 de agosto de 2015.

MARTINS, Eliseu. **Contabilidade de custos**. 9.ed. São Paulo: Atlas, 2006

QUEIROZ, V.P.; COELHO, B.A. Alimentação Fora de Casa: Uma investigação sobre os determinantes da decisão de consumo dos domicílios brasileiros. **Análise Econômica**, Porto Alegre, ano 35, n. 67, p. 67-104, mar. 2017.

REBELATO, G. M. Uma análise sobre a estratégia competitiva e operacional dos restaurantes self-service. **Gestão & Produção**: Volume 04, nº 03, p. 321-334, dezembro/1997.

Serviço de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (SEBRAE). **Lista dos 6 maiores erros de quem vai à falência**. Disponível em: <http://economia.uol.com.br/ultimasnoticias/redacao/2012/04/04/sebrae-lista-os-6-maiores-erros-de-quem-vai-a-falencia-saibacomo-evita-los.jhtm> .Acesso em: março de 2018.

Revista Nutrição em pauta

Normas para Publicação de Artigos Científicos

A revista Nutrição em Pauta publica artigos inéditos que contribuam para o estudo e o desenvolvimento da ciência da nutrição nas áreas de nutrição clínica, nutrição hospitalar, nutrição e pediatria, nutrição e saúde pública, alimentos funcionais, foodservice, nutrição e gastronomia e nutrição esportiva.

São publicados artigos originais, artigos de revisão e artigos especiais. Os artigos recebidos são avaliados pelos membros da comissão científica da revista. Os autores são responsáveis pelas informações contidas nos artigos. Somente serão avaliados os artigos cujo autor principal seja assinante da revista Nutrição em Pauta. Os artigos aprovados para publicação na Nutrição em Pauta poderão ser publicados na edição impressa e/ou na edição eletrônica da revista (Internet), assim como em outros meios eletrônicos (CD-ROM) ou outros que surjam no futuro. Ao autorizar a publicação de seus artigos na revista, os autores concordam com estas condições.

Envio do artigo

Enviar o artigo para a Nutrição em Pauta, através do email redacao@nutricaoempauta.com.br, em arquivo editado com MS Word e formatado em papel tamanho A4, espaço simples, fonte tamanho 12, Times New Roman. O tamanho máximo total do artigo é de 6 páginas.

Serão aceitos somente artigos em português. Indicar o nome, endereço, números de telefone e fax, além do email do autor para o qual a correspondência deve ser enviada. Os autores deverão anexar uma declaração de que o artigo enviado não foi publicado anteriormente em nenhuma outra revista.

Serão recebidos artigos originais (relatórios de pesquisa clínica ou epidemiológica), artigos de revisão (sínteses sobre temas específicos, com análise crítica da literatura e conclusões dos autores) e artigos especiais, em geral encomendados pelos editores, sobre temas relevantes, técnicas gastronômicas e editoriais para discutir um tema ou algum artigo original controverso e/ou interessante.

Apresentação do Artigo

Deve conter o título em português e inglês e o nome completo sem abreviações de cada autor com o respectivo currículo resumido (2 a 3 linhas cada), palavras-chave para indexação em português e inglês, resumo em português e inglês de no máximo 150 palavras, texto com tabelas e gráficos, e as referências.

O texto deverá conter: introdução, metodologia, resultados, discussão e conclusões. As imagens obtidas com “scanner” (figuras e gráficos) deverão ser enviadas em formato .tif ou .jpg em resolução de 300 dpi. As tabelas, quadros, figuras e gráficos devem ser referidos em números arábicos.

Pacientes envolvidos em estudos e pesquisas devem ter assinado o Consentimento Informado e a pesquisa deve ter a aprovação do conselho de ética em pesquisa da instituição à qual os autores pertencem.

As referências e suas citações no texto devem seguir as normas específicas da ABNT, conforme instruções a seguir.

CITAÇÕES NO TEXTO (NBR10520/2002)

a. sobrenome do autor seguido pelo ano de publicação. Ex.: (WILLETT, 1998) ou “Segundo Willett (1998)”

b. até três autores, citar os três separados por ponto e vírgula. Ex.: (CORDEIRO; GALVES; TORQUATO, 2002).

Mais de três autores, citar o primeiro seguido da expressão “et al.”

REFERÊNCIAS (ABNT NBR-6023/2002)

a. ordem da lista de referências – alfabética

b. autoria – até três autores, colocar os três (sobrenome acompanhado das iniciais dos nomes) separados por ponto e vírgula (;). Ex.: CORDEIRO, J.M.; GALVES, R.S.; TORQUATO, C.M.

Mais de três autores, colocar somente o primeiro autor seguido de “et al.”

c. títulos dos periódicos – abreviados segundo Index Medicus e em itálico

d. Exemplo de referência de artigo científico (para outros tipos de documentos, consultar a ABNT):

POPKIN, B.M. The nutrition and obesity in developing world. *J. Nutr.*, v.131, n.3, p.871S-873S, 2001.

Obs.: a exatidão das referências é de responsabilidade dos autores.

Notas do Editor

Caberá ao editor, visando padronizar os artigos ou em virtude de textos demasiadamente longos, suprimir, na medida do possível e sem cortar trechos essenciais à compreensão, textos, tabelas e gráficos dispensáveis ao correto entendimento do assunto. Os artigos que não se enquadm nas normas da revista poderão ser devolvidos aos autores para os ajustes necessários.