

**UNIVERSIDADE FEDERAL DA GRANDE DOURADOS
FACULDADE DE CIÊNCIAS DA SAÚDE**

**ANÁLISE DA GESTÃO DE CUSTO DE CARDÁPIOS: Estudo aplicado
em Restaurante Escola**

ODAIR DAVALOS

Bacharel em Nutrição

**DOURADOS-MS
2018**



ODAIR DAVALOS

**ANÁLISE DA GESTÃO DE CUSTO DE CARDÁPIOS: Estudo aplicado
em Restaurante Escola**

**Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao
Curso de Nutrição da Faculdade de Ciências da Saúde
da Universidade Federal da Grande Dourados, sob
orientação da Profa. Dr^a. Angélica Margarete
Magalhães**

**DOURADOS-MS
2018**

ANÁLISE DA GESTÃO DE CUSTO DE CARDÁPIOS: Estudo aplicado em Restaurante Escola

ANALYSIS OF THE COST MANAGEMENT OF CARDÁPIOS: Study applied in Restaurant School

Odair Davalos¹

Angelica Margarete Magalhães²

¹ Graduando 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

A inadequada gestão de custos de produção pode comprometer, tanto a qualidade de produtos e serviços quanto a lucratividade de empresas. Este estudo tem como objetivo analisar o processo de gestão de custos de cardápios de um restaurante. Pesquisa aplicada ao restaurante escola Bistrô Eco Sol UFGD, consistindo de levantamento de dados referentes a custos de cardápios, com recorte para custo de gêneros alimentícios, utilizando documentos cedidos pelo restaurante, seguido de análise, com base no método Curva ABC. Foram analisados 13 cardápios ofertados num total de 26 vezes. 15,38% dos itens compõem o grupo A; 26,92% compõem o Grupo B e 57,7% compõem o Grupo C. De acordo com a classificação, pode-se perceber que a gestão de custos no restaurante escola Bistrô Eco Sol segue os padrões recomendados pela literatura, uma vez que a concentração da oferta é maior para itens de menor preço.

Palavras-Chave: Refeições fora do lar. Administração de restaurantes. Curva ABC.

Summary

The inadequate production cost management can compromise both the quality of products and services and the profitability of companies. This study aims to analyze the process of cost management of menus of a restaurant. Applied research to the restaurant Bistrô Eco Sol UFGD, consisting of data collection referring to menu costs, with a section for food costs, using documents provided by the restaurant, followed by analysis, based on the Curve ABC method. We analyzed 13 menus offered in a total of 26 times. 15.38% of the items constitute the group A; 26.92% constitute the group B and 57.7% constitute the group C. According to the classification, it can be seen that the cost management in the Bistrô Eco Sol school restaurant follows the standards recommended by the literature, since the concentration of supply is greater for lower priced items.

Keywords: Meals outside the home. Administration of restaurants. ABC curve.

INTRODUÇÃO

Com o decorrer dos anos e aumento da população, o número de pessoas que passaram a optar por fazer suas refeições fora de casa vem aumentando cada vez mais, um dos principais motivos é a falta de tempo para estar preparando sua própria refeição (AVELAR; REZENDE, 2013). Essa demanda acabou favorecendo o aumento de estabelecimentos do setor de alimentação fora do lar, como lanchonetes, food truck, e restaurantes, entre outros (BEZERRA et al, 2017). Embora esse setor da Economia esteja aquecido, para Magalhães et al. (2015), não há correlação positiva com lucratividade, sendo a falta de conhecimento dos administradores e

a falta de gestão de custos, os problemas apontados como causa, o que pode acabar levando as empresas do setor, à falência.

Ter controle do custo da refeição é extremamente importante, para controlar a qualidade e quantidade de alimento preparado por dia, ter conhecimento do custo de cada ingrediente é importante para ter o controle financeiro da empresa (RAMOS et al, 2013).

Estudos que contemplem essa problemática são importantes no processo na melhoria desses processos de gestão, com base nisso este estudo traz como questão problema: como utilizar o método abc em restaurantes, visando a melhoria do planejamento e gestão de custos (VAGO et al, 2013).

A curva ABC é uma ferramenta administrativa de auxílio à gestão das matérias-primas que classifica os diferentes itens em classes, dando prioridade para os produtos de maior importância de acordo com a quantidade e o custo total de cada item (ARAÚJO; MARQUES; CORREIA, 2013).

A curva ABC consiste da divisão dos itens em três grupos, de acordo com o valor de demanda, em se tratando de produtos acabados, ou valor de consumo quando se tratarem de produtos em processos, ou matérias-primas e insumos (VAGO et al, 2013).

Considerando-se que o setor de refeições fora do lar tem uma importante fatia de mercado com a crescente de demanda de produtos e serviço nessa área torna se importante a realização de estudos que ofereçam elementos para melhoria de gestão de empresas desse setor (MAGALHÃES et al, 2015). Nesse sentido, este estudo teve por objetivo analisar o processo de gestão de custos de cardápios de um restaurante escola, com base no método Curva ABC (VAGO et al, 2013).

METODOLOGIA

Pesquisa aplicada ao restaurante escola bistrô eco sol, consistindo de levantamento e análise de dados referentes a custos de cardápios, com recorte para custo de gêneros utilizando documentos cedidos pelo restaurante, conforme proposto por Araújo Marques e Correia (2013). Inicialmente foi levantada uma lista de cardápios praticados no período do primeiro semestre letivo de 2018 e respectivos preços, os quais são devidamente calculados pelo setor de gestão do restaurante escola e registrados em documentos tais, como, livros de registros, atas e pastas de arquivos.

O valor de demanda foi determinado multiplicando-se o preço unitário de cada item pela demanda, ou seja, pelo número de vezes que o cardápio foi ofertado o período (KOCH, 2000). A análise foi baseada no método da Curva ABC ou 80 – 20, que consistiu da divisão dos cardápios em três grupos, de acordo com o valor de demanda, por se tratar de custeio de produtos acabados (MOTA, 2011).

A divisão dos grupos foi feita de acordo com Pozo (2010):

A: valor alto

B: valor intermediário.

C: valor baixo.

Nesta classificação dos itens 10% a 20% devem ser classificados como de classe A; 30% a 40% de classe B e 50% de classe C.

RESULTADOS E DISCUSÃO

Foram identificados 14 cardápios, que foram ofertados num total de 56 almoços servidos.

De acordo com o método proposto, Curva ABC, os pratos foram classificados como:

Grupo A:

Ensopado de peixe com batata

Yakisoba com pães de ervas
 Carreteiro de charque com mandioca frita
 Risoto de calabresa com creme de milho verde
 Talharim sem glúten ao creme de cenoura

Grupo B:

Talharim caseira à bolonhesa
 Vaca atolada
 Talharim sem glúten ao creme de cenoura
 Bobó de frango
 Risoto de abóbora cabotiã com carne seca

Grupo C:

Escondidinho de frango
 Mini Feijoada
 Arroz primavera
 Carreteiro de carne suína
 Talharim caseira à bolonhesa

O quadro a seguir mostra a relação de cardápios ofertados, o respectivo custo per capita, número de vezes ofertado e os grupos.

Quadro representativo da distribuição de cardápios por grupo

Cardápios ofertados	Custo per capita (R\$)	Número de vezes ofertado	Grupo
Ensopado de peixe com batata	7,09	1	a
Yakisoba com pães de ervas	4,77	2	
Carreteiro de charque com mandioca frita	3,20	2	
Risoto de calabresa com creme de milho verde	2,41	2	
Talharim sem glúten ao creme de cenoura	2,31	2	
Talharim caseira à carbonara	3,59	3	b
Vaca atolada	3,55	3	
Bobó de frango	2,98	5	
Risoto de abóbora cabotiã com carne seca	2,88	5	
Escondidinho de frango	2,54	5	c
Mini Feijoada	2,81	6	
Arroz Primavera	2,46	6	
Carreteiro de carne suína	1,50	6	
Talharim caseira à bolonhesa	2,83	8	

De acordo com a classificação, pode-se perceber que 20,42% dos itens compõem o grupo A; 31,89% compõem o Grupo B e 47,77% compõem o Grupo C. O gráfico 1 mostra a correlação entre preço e frequência de oferta dos cardápios.

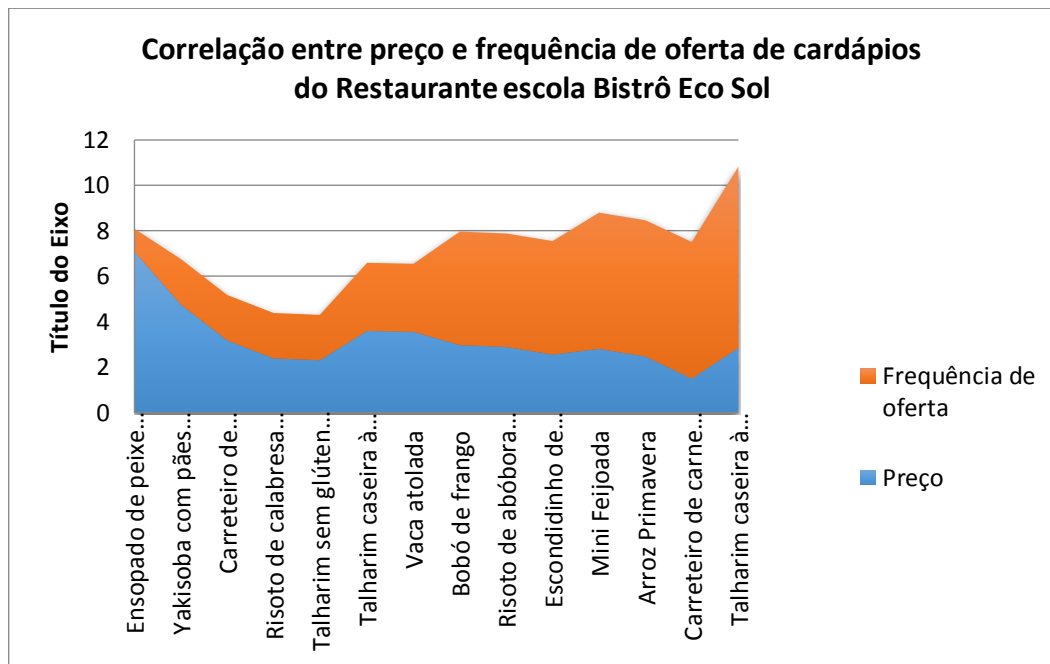


Gráfico 1: Correlação entre preço e frequência de oferta dos cardápios do Restaurante escola Bistrô Eco Sol

Com o decorrer do tempo, cada vez mais vem aumentando o número de pessoas a optar por fazer suas refeições fora de casa, tanto por falta de companhia, pela praticidade e principalmente falta de tempo para estar preparando sua alimentação (AVELAR; REZENDE, 2013). Com isso o número de restaurantes vem crescendo gradualmente com o decorrer dos anos (BEZERRA et al, 2017). Para enfrentar a concorrência, uma gestão adequada de custos é primordial.

Os clientes estão cada vez mais exigentes, sempre procurando qualidade e menor preço (RAMOS et al, 2013). Assim sendo, é importante que a empresa que venha estar oferecendo os alimentos esteja apta a oferecer qualidade e bom preço, com isso é fundamental que estejam capacitados a atender bem seus clientes. Portanto, os custos devem ser bem planejados, para que não tenha gastos desnecessários, trazendo benefícios e controle de estoque das mercadorias, evitando desperdícios e gastos.

Embora o setor de alimentação fora do lar seja uma importante fatia de mercado, representando uma oportunidade para as empresas, se estas não seguirem padrões de controle de custos correm o risco de não obter lucros (MAGALHÃES et al, 2015). Este estudo demonstrou que o Restaurante escola tem uma gestão voltada ao controle de custos, por manter um rigoroso registro de preços e cálculos precisos dos gastos.

Este estudo demonstrou que a gestão do Restaurante escola está alinhada ao proposto por Ramos et al, (2013), para os quais responsável por serviços de alimentação devem ter conhecimento e boas ideias na elaboração de cardápios, com o intuito de atrair o cliente/comensal, deve-se tomar cuidado para não criar cardápios monótonos, sempre estar oferecendo variedade. Com isso é importante ter o conhecimento das ferramentas que ajudarão na administração de mercadorias, fazendo com que tenha um bom rendimento nos lucros, evitando assim, a falência.

CONCLUSÃO

No Restaurante Escola Bistrô Eco Sol, há diversificação de cardápios, evitando a monotonia.

A gestão de custos no restaurante escola Bistrô Eco Sol segue os padrões recomendados pela literatura, uma vez que a concentração da oferta é maior, para itens de menor preço.

O uso do método da Curva ABC se mostrou eficaz para análise de custos de cardápios ofertados.

REFERÊNCIAS

- AVELAR, A. E; CARVALHO de REZENDE, D. Hábitos alimentares fora do lar: um estudo de caso em Lavras – MG; **Organizações Rurais & Agroindustriais**, v. 15, num. 1, pp.137-152, enero-abril, 2013.
- BEZERRA, I. N. et al. Consumo de alimentos fora do lar no Brasil segundo locais de aquisição, **Rev Saúde Pública**, v.51, p.15, 2017.
- KOCH, R. O Princípio 80/20. **Rio de Janeiro: Sextante**, 2000.
- LEAL, D. **Crescimento da alimentação fora do domicílio: Segurança Alimentar e Nutricional**, Campinas, v. 17 n. 1, p. 123-132, 2010.
- MAGALHÃES, A. M. 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**, 2015, p. 1-10.
- MOTA, C. R. Z. et al. **Estudo sobre a Ferramenta Curva ABC em uma Empresa de Distribuição: convibra administração**, 2011.
- POZO, H. **Administração de Recursos Materiais e Patrimoniais**. Ed. Atlas, 2010.
- RAMOS, S. A. et al. Avaliação qualitativa do cardápio e pesquisa de satisfação em uma unidade de alimentação e nutrição: **Alim. Nutr.=Braz. J. Food Nutr.**, Araraquara v. 24, n. 1, p. 29-35, jan./mar. 2013.
- SILVA, C. A. M. et al. O programa nacional de alimentação escolar sob ótica dos alunos da rede estadual de ensino de Minas Gerais, Brasil. **Ciência & saúde coletiva**. v.18 n.4, p.963-969, 2013.
- VAGO, F. R. M. et al. A importância de estoque por meio da ferramenta curva abc. **Sociais e humanas**, Santa Maria, v. 26, n. 03, p. 638 – 655, set/dez 2013.

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 pertencam.

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 enquadrem nas normas da revista poderão ser devolvidos aos autores para os ajustes necessários.