

RELAÇÃO ENTRE O CUSTO ALIMENTAR DAS REFEIÇÕES SERVIDAS E A UTILIZAÇÃO DA CURVA ABC EM UM RESTAURANTE ESCOLA NA CIDADE DE PELOTAS/RS

RAMALHO, Juliana Bernera¹; ANJOS, Daniele²; BONOTTO, Gabriel Missaggia³; BEMVENUTI, Mariana de Azevedo⁴; GEIGER, Júlia Martin⁵

¹ Universidade Federal de Pelotas – julianabramalho@gmail.com

² Fundação de Apoio Universitário – daniele_dos_anjos@hotmail.com

³ Universidade Federal de Pelotas - gabrielmissaggia@yahoo.com.br

⁴ Universidade Federal de Pelotas – mari.bemvenuti@gmail.com

⁵ Universidade Federal de Pelotas - jmg.nutri@gmail.com

ALMEIDA, Angela Teresinha Santiago⁶

⁶ Universidade Federal de Pelotas - angela.teresinha.almeida@hotmail.com

1 INTRODUÇÃO

A alimentação é uma necessidade básica dos indivíduos e influencia a qualidade de vida, por ter relação direta com a saúde. Para tanto, deve ser saudável, completa e variada, além de seguir as características socioeconômicas e culturais de cada população sem, entretanto, exceder os recursos financeiros previamente estabelecidos (ZANDONARDI *et al.*, 2007; KAWASAKI; CYRILLO & MACHADO, 2007).

Atualmente, cada vez menos o ambiente doméstico é local das refeições, devido ao ritmo acelerado da vida moderna, juntamente com o aumento das distâncias entre o local de trabalho e/ou estudo e a moradia e os conseqüentes problemas de transporte. Conveniência e praticidade tem sido a escolha dos consumidores e, nesse contexto, surgem os restaurantes *self-service*, por quilo ou não, como uma opção muito procurada, por possuírem preços mais acessíveis e rapidez de atendimento (AKUTSU *et al.*, 2005).

Para garantir a produção de refeições de qualidade, é necessário reunir um conjunto de recursos físicos adequados, tais como instalações, equipamentos e utensílios, mão-de-obra capacitada e matéria prima proveniente de fonte segura, o que gera custo para o serviço de alimentação (KAWASAKI, 2007).

O custo alimentar, ou seja, da matéria prima, representa o maior item dentro do custo total da refeição, e o fato de destacá-lo permite avaliar rapidamente a influência de uma variação do seu preço ou do rendimento de sua utilização (KIMURA, 2003).

Neste contexto, o controle de estoques assume particular importância a fim de evitar que sejam despendidos recursos financeiros excessivos com gêneros alimentícios que não tenham importância vital no processo de produção de refeições. Uma das técnicas mais utilizadas para se classificar itens de estoque com base em sua importância é a técnica de Pareto ou curva ABC, em que se considera a importância dos materiais, baseada nas quantidades utilizadas e no seu valor. Essa é uma ferramenta administrativa que concentra-se no princípio dos *pouco vitais* e dos *muito triviais*, onde a maior parte do investimento em materiais é determinada por um pequeno número de itens. Na verdade, o objetivo da curva ABC é definir grupos de gêneros, de acordo com seu preço e importância, para os quais diferentes sistemas de controle de estoques serão mais apropriados, resultando em um sistema total mais eficiente para o controle

de custos (MEZOMO, 1994), o que é fundamental para o planejamento de todos os processos e atividades de uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) (LIPPEL, 2002).

Diante do exposto, o presente trabalho teve como objetivo calcular o custo das refeições servidas durante uma semana no Restaurante Escola Campus Capão do Leão da Universidade Federal de Pelotas e relacioná-lo com a curva ABC.

2 METODOLOGIA (MATERIAL E MÉTODOS)

Foi escolhido, de forma aleatória, o cardápio de uma semana do Restaurante Escola Campus Capão do Leão da Universidade Federal de Pelotas/RS e, utilizando-se uma planilha do Excel previamente elaborada pela gerência do restaurante, foram calculados os custos: alimentar total e per capita.

Para determinação da curva ABC, a quantidade total de cada gênero utilizado na semana avaliada foi verificada e, de acordo com seu preço unitário, calculou-se o valor total do mesmo. Posteriormente, os gêneros foram classificados em ordem decrescente de preço e calculou-se o valor total acumulado. Em seguida foi calculado o percentual sobre o valor total acumulado, que permitiu classificar os gêneros em itens “A”, “B” ou “C”; onde os itens “A” são responsáveis por cerca de 65% do investimento; os itens “B”, responsáveis por 25% do investimento e por último os itens “C”, responsáveis por 10% do investimento (KAPLAN & COOPER, 2000).

3 RESULTADOS E DISCUSSÕES

A seguir, evidenciam-se na Tabela 1 os dados encontrados sobre custo alimentar total e per capita, número de refeições servidas e a classificação dos gêneros constantes de cada cardápio em itens, de acordo com a curva ABC.

Tabela 1. Custo alimentar total e per capita, número de refeições servidas e número de gêneros alimentícios de acordo com a classificação ABC por cardápio/dia utilizados no Restaurante Escola Campus Capão do Leão da Universidade Federal de Pelotas/RS, 2010

		Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Custo alimentar total		R\$ 2.160,87	R\$ 2.062,33	R\$ 2.063,04	R\$ 1.661,87	R\$ 1.562,22
Número de refeições servidas		1068	1160	879	879	779
Custo alimentar per capita		R\$ 2,02	R\$ 1,78	R\$ 2,35	R\$ 1,89	R\$ 2,01
Classificação	A	03	03	03	02	03
	B	07	09	09	08	07
	C	15	17	17	16	14

Analisando a Tabela 1, podemos verificar que o número de itens classificados como do grupo “A” de cada dia da semana foi de 3, com exceção apenas da quinta-feira, onde foram encontrados 2 itens. Observa-se também, que

nos dias onde o custo alimentar per capita foi mais baixo e mais alto, terça-feira R\$ 1,78 e quarta-feira R\$ 2,35 respectivamente, o custo alimentar total foi praticamente igual (R\$ 2.062,33 – R\$ 2.063,04), e o número de itens do grupo “A” foi o mesmo – 3 e 3. Atribui-se, portanto, a variação do custo alimentar per capita ao número de comensais, que variou de 1160 na terça-feira para 879 na quarta-feira.

O custo alimentar total da semana foi de R\$ 9.186,55; onde os 9 itens classificados como do grupo “A” foram responsáveis por R\$ 5.807,33 de investimento, o que representa 63,21% do valor total; os 11 itens do grupo “B” responsáveis por R\$ 2.266,32 de investimento, sendo 24,67% do valor total; e os 39 itens “C” por R\$ 1.112,90; representando 12,11% do valor total, conforme mostra a Tabela 2.

Tabela 2. Número de itens, valor total em reais e em percentual sobre o custo alimentar total de uma semana de cardápios do Restaurante Escola Campus Capão do Leão da Universidade Federal de Pelotas/RS, de acordo com a classificação ABC.

Classificação	Nº de itens	Valor total	% sobre o valor total
A	09	R\$ 5.807,33	63,21 %
B	11	R\$ 2.266,32	24,67 %
C	39	R\$ 1.112,90	12,11 %

4 CONCLUSÕES

Diante do exposto, pode-se concluir que no referido local há um equilíbrio entre o custo alimentar das refeições servidas, no que diz respeito aos gêneros empregados no preparo das refeições, e a sua distribuição por cardápios de acordo com a classificação ABC, variando apenas as quantidades utilizadas, que dependem do número de comensais.

5 REFERÊNCIAS

AKUTSU, R. C.; BOTELHO, R. B. A.; CAMARGO, E. B.; SÁVIO, K. E. O.; ARAÚJO, W. M. C. A ficha técnica de preparação como instrumento de qualidade na produção de refeições. **Revista de Nutrição**, Campinas, v. 18, n. 2, mar/abr. 2005.

Disponível em: <<http://www.scielo.br>>. Acesso em: 21 jul. 2010.

KAPLAN, R. S.; COOPER, R. **Custo & Desempenho: administre seus custos para ser mais competitivo**. São Paulo: Futura, 2000.

KAWASAKI, V. M.; CYRILLO, D. C.; MACHADO, F. M. S. Custo-efetividade da produção de refeições coletivas sob o aspecto higiênico-sanitário em sistemas cook-chill e tradicional. **Revista de Nutrição**, Campinas, v. 20, n. 2, mar/abr. 2007. Disponível em: <<http://www.scielo.br>>. Acesso em: 26 jul. 2010.

KIMURA, A. Y. **Planejamento e administração de custos em restaurante industrial**. São Paulo: Varela, 2003.

LIPPEL, I. L. **Gestão de custos em restaurantes – Utilização do método ABC.** 2002. (Mestrado em Engenharia de Produção) – Programa de Pós-graduação em Engenharia de Produção, UFSC, Florianópolis, 2002.

MEZOMO I. F. De B. **Administração de Serviços de Alimentação.** 4ª ed. São Paulo: Atlas, 1994.

ZANDONADI, R. P.; BOTELHO, R. B. A.; SÁVIO, K. E. O.; AKUTSU, R. C.; ARAÚJO, W. M. C. Atitudes de risco do consumidor em restaurantes de auto-serviço. **Revista de Nutrição**, Campinas, v. 20, n. 1, jan/fev. 2007. Disponível em: <<http://www.scielo.br>>. Acesso em: 21 jul. 2010.