

## **MENSURAÇÃO DE CUSTOS EM UM RESTAURANTE POR QUILO SITUADO NA CIDADE DE MARINGÁ**

**Valéria Sakakibara**; Cilene da Silva Gomes Ribeiro; Gisleine S. Batista  
Cesumar - Centro Universitário de Maringá, Maringá - Paraná

(Orientador)  
- , - Paraná

As unidades de alimentação e nutrição (UAN) do segmento comercial por quilo estão cada vez mais precisando se aprimorar no controle de custos. Não basta conhecer os custos globais, é preciso detalhar preço a preço, no intuito de atribuir a cada ação, função e preparações os valores financeiros reais. Percebeu-se a necessidade de diagnosticar os custos reais de matérias-primas, a fim de obter subsídios para mensurar os custos totais das refeições, por quilo de cada preparação, uma vez que as informações existentes ficam aquém das necessidades. Na UAN em questão, os pratos servidos produzem-se em acordo com um padrão habitual, muitas vezes não seguindo receitas padrões e porcionamentos padrões. A falta de controles operacionais, de conhecimento de rendimentos e técnicas culinárias e dietéticas, implica em problemas operacionais. Por serem os materiais mais utilizados e mais relevantes dentro dos empreendimentos que produzem e transformam alimentos, o foco principal do trabalho deu-se no controle de matérias primas. O objetivo do estudo focou-se no diagnóstico dos custos diretos e indiretos, fixos e variáveis de cada preparação produzida e vendida, por quilograma de alimento preparado. Mensuraram-se quantitativos de ingredientes e preparações, gastos e custos de alimentos in natura, custos das preparações oferecidas dia-a-dia e suas sobras, quantidades vendidas, custos de mão-de-obra e custos indiretos de fabricação. Analisaram-se as preparações pelos princípios de custeio variável, custeio por absorção integral e ideal, e foram atribuídas metas de custos para cada conta demonstrada. O custo de cada receita foi calculado com intuito de diagnosticar os valores financeiros. Pesou-se, antes do processo de transformação, os alimentos, e ao final de preparados pesou-se cada preparação, obtendo-se os índices de rendimento de cada uma das receitas. De todas as análises realizadas, 15,78% encontravam-se acima dos custos máximos objetivados para matéria-prima, sendo o excedente composto por 86,65% de pratos protéicos e os demais 13,3% por saladas. Conclui-se que é fundamental um bom planejamento de cardápios, treinamentos e detalhamentos operacionais adequados e o uso de ferramentas de diagnóstico de perdas e produtividade, com o intuito de garantir boas performances e sobrevivência das UANs comerciais.

[valeriaakemy@hotmail.com](mailto:valeriaakemy@hotmail.com);