

ANÁLISE DO CUSTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DE CARDÁPIOS PRATICADOS NO RESTAURANTE ESCOLA BISTRO ECO SOL-UFGD

Leticia Gonçalves Souza (leticia_gs@hotmail.com);

Angélica Margarete Magalhães (angelicamagalhaes@ufgd.edu.br);

Caroline Momente Martins Saturnino (carolsat@terra.com.br);

Isabela Rezende Ferreira (isabelarf@uol.com.br);

Letícia Lopes De Souza (letnutri2011@gmail.com).

A Incubadora de Tecnologias Sociais e Solidárias da Universidade Federal da Grande Dourados (ITESS/UFGD) é um laboratório de ensino, pesquisa e extensão, na área de empreendedorismo social baseado nos princípios da Economia Solidária. Dentre os projetos incubados, tem-se o projeto Restaurante Escola Bistrô Eco Sol, que oferece oportunidade de geração de renda para empreendedoras sociais, que fazem parte da comunidade quilombola e assentados, através da orientação em gestão de custos, qualidade de serviço e higiene, além de fornecer um espaço de refeições para a comunidade universitária, atendendo em sua maioria técnicos e professores, que buscam uma alimentação equilibrada e um lugar aconchegante. O objetivo deste estudo foi analisar o custo relativo a gêneros alimentícios de cardápios servidos no restaurante escola da ITESS/UFGD, visando fornecer elementos para precificação dos serviços. Estudo de caso, com objetivo exploratório, procedimento documental, seguido de análise quantitativa, para verificação do custo, especificamente no que tange a gêneros alimentícios de cardápios compostos por prato principal, saladas, suco natural, sobremesa e café. O levantamento de dados foi realizado a partir de consultas a Fichas Técnicas, nas quais constava o custo per capita de cada preparação que compunha os cardápios estudados, cujos valores haviam sido previamente calculados, com base em dados extraídos de diversos documentos, tais como, notas fiscais de compras, registros de preços de produtos adquiridos da Agricultura Familiar e produções científicas, bem como as quantidades per captas de ingredientes utilizados em cada preparação. Para análise foram utilizados os preços das preparações distribuídas em 14 cardápios. Os custos per capita foram calculados com utilização de planilhas eletrônicas Excel®, através da equação $CC = \sum CP$; sendo que CC significa custo do cardápio e $\sum CP$, significa a somatória dos custos das preparações. Foram analisados 14 cardápios praticados entre os meses de fevereiro e junho do ano de 2017. Os valores encontrados para cada cardápio foram respectivamente: C1 R\$ 4,56; C2 R\$ 5,23; C3 R\$ 3,84; C4 R\$3,57; C5 R\$2,96; C6 R\$3,33; C7 R\$3,43; C8 R\$4,43; C9 R\$3,69; C10 R\$2,87; C11 R\$3,76; C12 R\$3,08; C13 R\$3,29 e C14 R\$4,86. O custo médio dos cardápios foi de R\$ 3,78, considerando que o valor de venda observado foi de R\$12,00, 31,5% da renda é destinada a aquisição de gêneros alimentícios. Considerando-se que a composição do custo total na produção de refeições, deve incluir os gastos com energia elétrica, água, gás, material de higiene, limpeza e sanitização, material de escritório e mão de obra, aquisição, manutenção e depreciação de instalações, equipamentos e utensílios, dados de literatura afirmam que o custo com gêneros deve representar aproximadamente 35% do preço final de venda, pode-se concluir que os custos relativos a gêneros alimentícios das refeições produzidas estão dentro da margem recomendada.

Palavras-chave: Restaurante escola, Refeições fora do lar, Bistrô Eco Sol UFGD.