



## **ANÁLISE DA GESTÃO DE CUSTO DE CARDÁPIOS: ESTUDO APLICADO EM RESTAURANTE ESCOLA**

**DAVALOS, Odair<sup>1</sup>** (odairdavalos@hotmail.com); **MAGALHÃES, Angelica Margarete<sup>2</sup>** (angelicamagalhaes@ufgd.rdu.br)

<sup>1</sup>Discente do curso de Nutrição da UFGD – Dourados;

<sup>2</sup>Doscente do curso de Nutrição da UFGD – Dourados;

A inadequada gestão de custos de produção pode comprometer, tanto a qualidade de produtos e serviços quanto a lucratividade de empresas, 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. Estudos que contemplem essa problemática são importantes no processo na melhoria de gestão sendo assim este estudo tem como objetivo analisar o processo de gestão de custos de cardápios de um restaurante escola. 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. 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. 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. Foram analisados 14 cardápios ofertados num total de 56 vezes. 20,42% dos itens compõem o grupo A; 31,89% compõem o Grupo B e 47,77% 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. Ao final deste trabalho podemos perceber que o uso do método da Curva ABC se mostrou eficaz para análise de custos de cardápios ofertados.

**Palavras-chave:** refeições fora do lar, administração de restaurantes. curva cbc.