

IDENTIFICAÇÃO DOS CUSTOS DE PRODUÇÃO DE REFEIÇÃO DE UMA COZINHA INDUSTRIAL

Allan Abib ASSIS (Unileste); Vivian Carvalho Costa SILVA (Unileste); Carlos Alberto SERRA NEGRA (Unileste)

Introdução: Levantar os itens que compõem os custos de produção é o primeiro passo para um controle mais efetivo das atividades de uma unidade de alimentação e nutrição. Conhecer os custos, controlá-los e saber analisá-los é fundamental para que a empresa seja capaz de gerenciar a tomada de decisões e fornecer importantes informações para a gestão estratégica da empresa, como a terceirização de serviços, prorrogação de contratos, investimento em máquinas e materiais. Um dos objetivos principais de uma cozinha industrial é oferecer refeições aos seus clientes, utilizando matéria prima e mão de obra especializada para preparação das mesmas. Objetivo: O objetivo geral da pesquisa foi o de identificar os custos de produção de refeição de uma cozinha industrial. Para isso foi necessário descrever o processo de fabricação; verificar os custos envolvidos das refeições; utilizar um método de custeio e calcular o custo médio unitário de uma refeição. Metodologia: Trata-se de pesquisa Exploratória, com procedimentos Bibliográficos para a parte teórica e de Estudo de Caso para a parte prática. A unidade de análise foi o Restaurante Komaki Ltda. Na empresa, houve a troca de informações com os gerentes, gestores e nutricionistas, que são de forma geral os responsáveis por todos os processos e setores, para a coleta de dados e registros no controle dos processos. Há uma integração muito grande entre os setores da produção e administração da empresa, por isso deve haver coerência em todos os processos para que o produto final saia com a qualidade prevista. Resultados: A marmita é um recipiente térmico para o acondicionamento de comida. Geralmente os clientes entregam as suas marmitas vazias e as recolhem cheias instantes depois. Também são vendidos os marmitex, embalagens descartáveis de alumínio com refeições individuais. O cardápio é um fator importante observado, aspectos ligados à variedade, qualidade, preparo dos alimentos e atendimento ao público esta associado ao sucesso do empreendimento. Para apuração dos custos foi definido o cardápio semanal de 24/11/2014 à 30/11/2014. Neste período foram produzidos 650 marmitex. Os custos diretos (mantimentos, carne e folha de pagamento) foram levantados em R\$ 5.852,45 e os indiretos (água, energia, gás e gasolina) em R\$ 2.308,67, perfazendo um custo total na semana de R\$ 8.161,12. O Custo médio unitário (calculado com a divisão do custo total pela quantidade produzida) foi de R\$ 12,55 por marmitex. Conclusão: Dos resultados foi possível obter o custo médio de R\$ 12,55 por marmitex. Observaram-se pelos levantamentos do cardápio e cálculos que o principal fator que encarece os cardápios é os insumos utilizados, como a carne e mão de obra. O custo direto representa 71,71% e o indireto 28,29%.

Palavras-chave: Custos de produção. Cozinha industrial. Refeição.