

HNT0215 - Gestão e Negócios em Alimentação e Nutrição

# Custos e receitas

Profa. Dra. Aline Martins de Carvalho

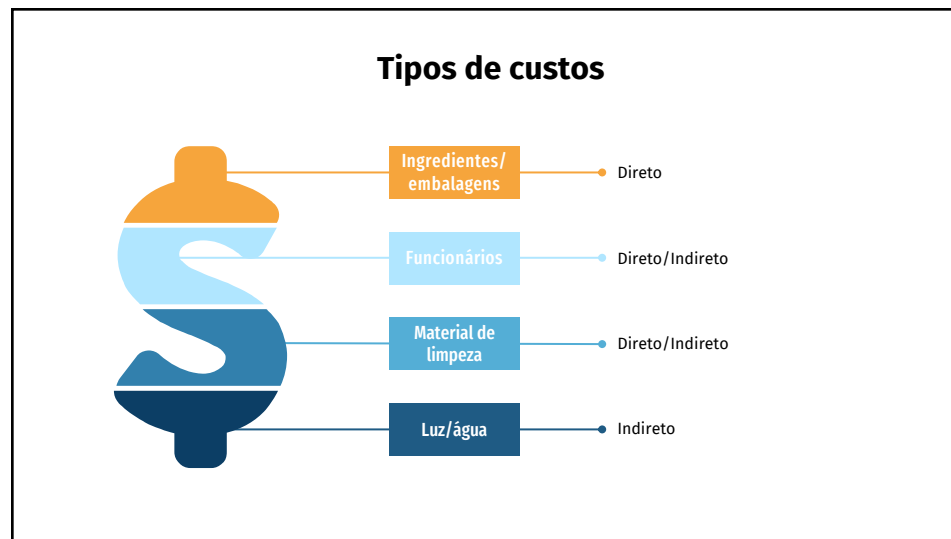
1



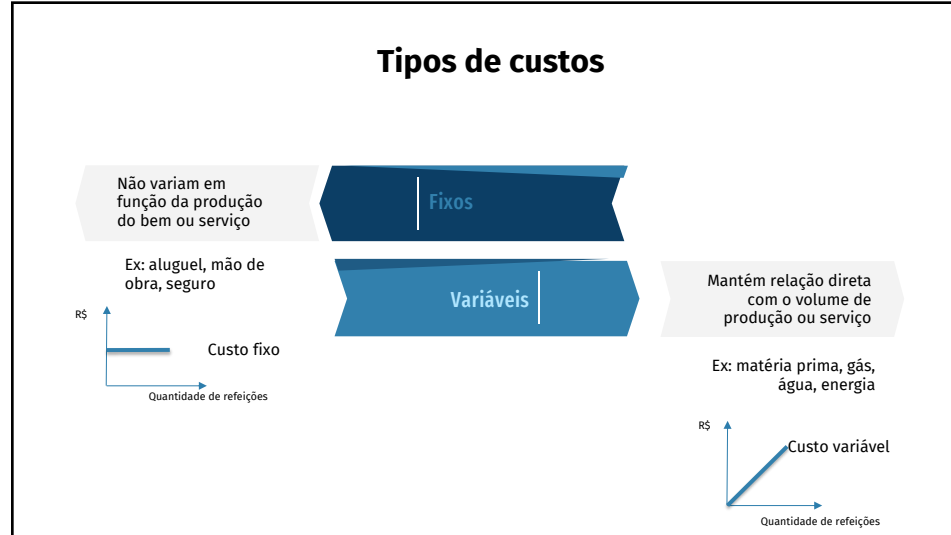
2



3



4

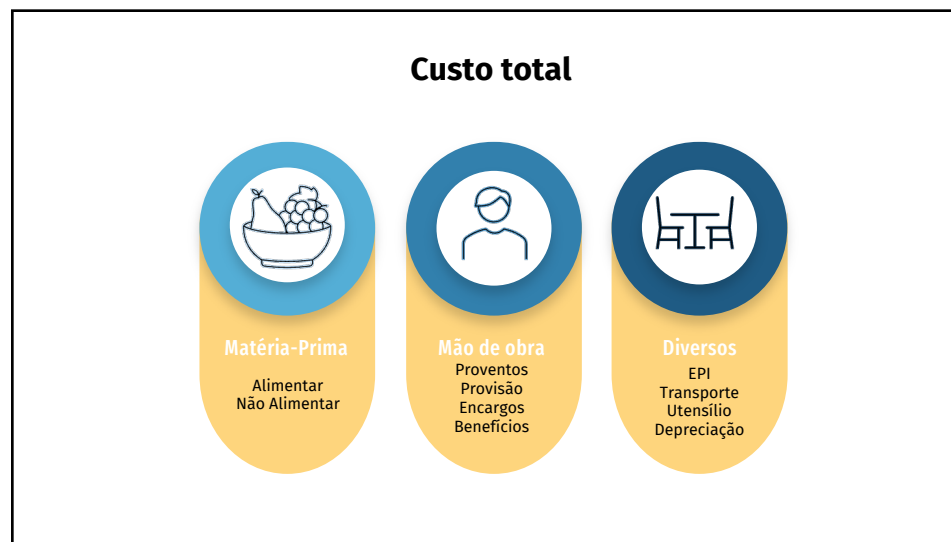


5

<https://www.youtube.com/watch?v=Mefrvw0xWDo>

Em pedaços: o que compõe o preço da pizza

6



7

### Matéria prima alimentar

GÊNERO	un	freqüência de utilização	freq/mês	consumo per capita	p/c com fator de correção	consumo per capita mensal	preço un.	custo mensal	Pareto
arroz longo fino tipo 1 e tipo 2	kg	4 x semana	17.4	40 g	40.04 g	696.73 g	3.14 kg	2.191	10.62%
feijão carioca	kg	4 x semana	17.4	20 g	20.03 g	348.58 g	9.07 kg	3.165	15.34%
feijão preto	kg	1 x mês	1	20 g	20.03 g	20.03 g	7.15 kg	0.143	0.69%
lentilha	kg	1 x mês	1	20 g	20.00 g	20.00 g	14.84 kg	0.297	1.44%
macarrão	kg	1 x quinzena	2	50 g	50.04 g	100.08 g	3.60 kg	0.360	1.74%
macarrão integral	kg	1 x quinzena	2	50 g	50.04 g	100.08 g	12.96 kg	1.296	6.28%
carnes	kg	1 x semana	4.35	1 un	1.00 un	4.35 un	0.73 un	3.184	15.43%
proteína texturizada de soja	kg	1 x quinzena	2	13 g	13.00 g	26.00 g	29.46 kg	0.766	3.71%
peixe	kg	1 x semana	4.35	1 un	1.00 un	4.35 un	0.14 un	0.618	3.00%
frango	kg	2 x semana	8.7	1 un	1.00 un	8.70 un	0.14 un	1.201	5.82%
ovo	dz	1 x semana	4.35	0.083 dz	0.08 dz	0.36 dz	3.64 dz	1.310	6.35%
verdura (cozida)	un	1 x semana	4.35	1 un	1.00 un	4.35 un	0.06 un	0.278	1.35%
verdura (crua)	un	1 x semana	4.35	1 un	1.00 un	4.35 un	0.05 un	0.209	1.01%
legume (cozido)	un	1 x semana	4.35	1 un	1.00 un	4.35 un	0.16 un	0.683	3.31%
subtotal mensal								23.644	
Total mensal								23.644	
total unitário								2.56	

8

### Matéria prima não alimentar

ITENS	UNIDADE	VALOR UNITÁRIO (R\$)			
Detergente para louças	litro	11,48	1	R\$ 11,48	6,57%
Cloro	litro	3,36	1	R\$ 3,36	1,92%
Gel antisséptico para mãos	litro	10,91	2	R\$ 21,82	12,49%
Sabonete líquido higienizante para mãos	litro	3,69	2	R\$ 7,37	4,22%
Higienizante para verduras	kg	18,63	0	R\$ 0,00	0,00%
Saco de lixo	unidade	0,47	118	R\$ 55,02	31,50%
Rolo de cross hatch	unidade	228,47	0,3	R\$ 68,54	39,24%
Espuma de limpeza	unidade	0,49	4	R\$ 1,95	1,12%
Fibraço	unidade	1,41	2	R\$ 2,82	1,61%
Papel higiênico	unidade	0,92	2,53	R\$ 2,33	1,33%

Custo mensal (R\$/mês)	174,69
<b>Custo por refeição</b>	<b>0,004</b>

9

### Matéria prima

Componente	Intervalo médio %
Salada	5 a 6
Prato proteico	39 a 58
Guarnição	6 a 11
Prato-base*	5 a 17
Complemento**	8 a 12
Sobremesa	8 a 12
Bebidas	5 a 7
Material descartável	2,5 a 4
Produtos de limpeza	2,5 a 4

\* arroz, feijão

\*\* pão, farinha de mandioca, vinagrete, molho de pimenta

Abreu, Spinelli, 2019

10

### Mão de obra

RESUMO NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL TÉCNICO	Valor (R\$)	RESUMO ASSISTENTE DE COZINHA	Valor (R\$)
SALÁRIOS	2.800,06	SALÁRIOS	1.144,00
ENCARGOS SOCIAIS	1.736,88	ENCARGOS SOCIAIS	709,62
VALE TRANSPORTE	0,00	VALE TRANSPORTE	87,72
VALE REFEIÇÃO	422,40	VALE REFEIÇÃO	422,40
CESTA BÁSICA	124,33	CESTA BÁSICA	124,33
ASSISTÊNCIA MÉDICA	60,58	ASSISTÊNCIA MÉDICA	60,58
AUXÍLIO CRECHE	87,47	AUXÍLIO CRECHE	41,16
AUXÍLIO FUNERAL	10,73	AUXÍLIO FUNERAL	10,73
UNIFORMES E EPI	29,56	UNIFORMES E EPI	110,32
CUSTO MENSAL - NUTRICIONISTA	5.272,00	CUSTO MENSAL - AJUDANTE DE COZINHA	2.710,85
CUSTO HORA - NUTRICIONISTA	27,54		

Custo Mensal Nutricionista RT - Contrato	5.272,00
Custo Mensal Manipulador de Alimentos	2.710,85
Custo mensal (R\$/mês)	8.223,75
<b>CUSTO TOTAL POR REFEIÇÃO</b>	<b>1,79</b>

\*2023: Piso Salarial de Nutricionista de Referência (para 44 horas semanais): R\$ 3.241,86

11

### Diversos

Equipamento	Valor aditado (R\$)	Base Refeições / mês									
		de 1 até 200	de 201 até 500	de 501 até 1000	de 1001 até 2500	de 2501 até 5000	de 1 até 200	de 201 até 500	de 501 até 1000	de 1001 até 2500	de 2501 até 5000
arco plataforma 1,0 x 0,6 x 0,7 m, cap. 300 kg c/ base de chapa de aço inox	3.077,69	1	1	1	2	4	1.027,69	1.027,69	1.027,69	2.055,38	4.110,76
arco plataforma 1,2 x 0,65 x 0,7 m, cap. 500 kg c/ base de chapa de aço inox	3.316,26	1	1	1	2	4	1.316,26	1.316,26	1.316,26	2.632,52	5.265,04
mesa em aço inox 1,40 x 0,70 m c/ gavetas	3.753,90	1	1	1	2	4	1.251,30	1.251,30	1.251,30	2.502,60	5.005,20
balança de mesa 0,55 x 0,45 m, capact. 30 kg a gradação 10 g	1.869,00	1	1	1	2	4	1.869,00	1.869,00	1.869,00	3.738,00	7.476,00
mesa aço 0,50 x 0,50 x 0,60 m para apoio de balança	299,00	0	0	1	2	4	0,00	0,00	299,00	598,00	1.196,00
afogador comercial vertical 4 portas 1,50 x 0,75 x 2,10 m c/ cap. 1200 litros	6.047,00	1	1	1	2	3	6.047,00	6.047,00	6.047,00	18.141,00	24.188,00
bezer horizontal cap. 410 litros 0,90 x 0,60 x 0,85 m	2.359,00	1	1	1	4	8	2.359,00	2.359,00	2.359,00	9.436,00	18.872,00
scada de metal c/ 5 degraus	166,00	1	1	1	2	4	166,00	166,00	166,00	332,00	664,00
mesa de polipropileno 1,00 x 0,90 x 0,25 m	199,76	1	1	1	2	4	199,76	199,76	199,76	399,52	799,04
arco auxiliar de aço inox 2 planos 1,20 x 0,50 x 0,85 m, chassi em chapa	1.527,34	1	1	1	2	4	1.527,34	1.527,34	1.527,34	3.054,68	6.109,36
mesa c/ 50 x 80 x 0,85 m, em alumínio espessura mínima 2 cm	919,57	1	1	1	2	4	919,57	919,57	919,57	1.839,14	3.678,28
recortador de carne 100 kg/h	2.642,61	1	1	1	0	0	2.642,61	2.642,61	2.642,61	0,00	0,00
modulificador de carne 240 kg/h	4.448,59	0	0	0	1	1	0,00	0,00	0,00	4.448,59	4.448,59
máquina desengaxada de tubérculos, capacidade 150 kg/h, motor 1/2 HP, 220 vts, 60 ciclos. Recipiente construído de ferro fundido, com ondulações internas, eixo abrasivo de 8,00", acoplamento caixa de decantação	3.585,05	1	1	1	0	0	3.585,05	3.585,05	3.585,05	0,00	0,00
mesa abrasiva de 8,00" acoplamento caixa de decantação	8.082,01	0	0	0	1	1	0,00	0,00	0,00	8.082,01	8.082,01
máquina desengaxada de tubérculos, capacidade 240 kg/h, motor 1/2 HP, 220 vts, 60 ciclos. Recipiente construído de ferro fundido, com ondulações internas, eixo abrasivo de 8,00", acoplamento caixa de decantação	3.276,76	0	0	1	2	4	0,00	0,00	3.276,76	6.553,52	13.107,04
hultraprocessador 150 kg/h	4.166,53	1	1	1	2	4	4.166,53	4.166,53	4.166,53	8.333,06	16.666,12
lançador de fios automático, 1/2 Hp, 110/220 volts, monofásico 0,65 x 0,58 x 0,52 m	1.890,82	1	1	1	0	0	1.890,82	1.890,82	1.890,82	0,00	0,00
afeteira elétrica planetária 12 litros	3.448,02	0	0	0	2	2	0,00	0,00	0,00	6.896,04	6.896,04

12

## Exemplo e recomendação

Custos	Valores	%
matéria-prima	2.56	51.28
mão de obra	1.79	35.90
material de limpeza	0.16	3.21
descartáveis	0.11	2.24
gás	0.11	2.24
manutenção equipamentos e utensílios	0.06	1.28
material administrativo	0.05	0.96
uniforme e EPI	0.05	0.96
desratização	0.05	0.96
outros gastos	0.05	0.96
<b>Custo total</b>	<b>5.00</b>	

Matéria Prima

48-50%

Mão de obra

25-40%

Abreu, Spinelli, 2019

13

## Definições

### Preço

Valor monetário estabelecido para que se possa vender a refeição

### Receita

**Bruta:** valor apurado com a venda de produtos ou serviço, antes de abater os impostos  
**Líquida:** valor da receita bruta menos impostos

### Lucro

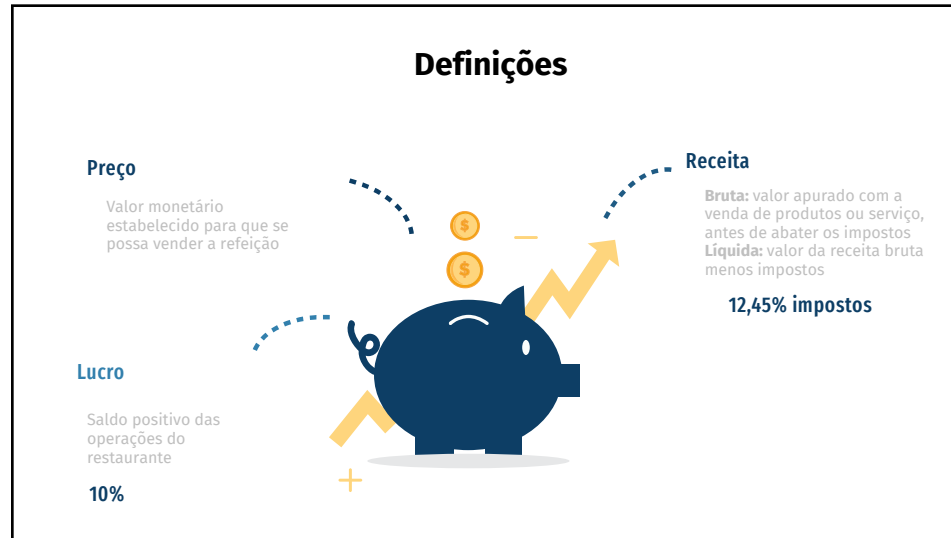
Saldo positivo das operações do restaurante

### Prejuízo

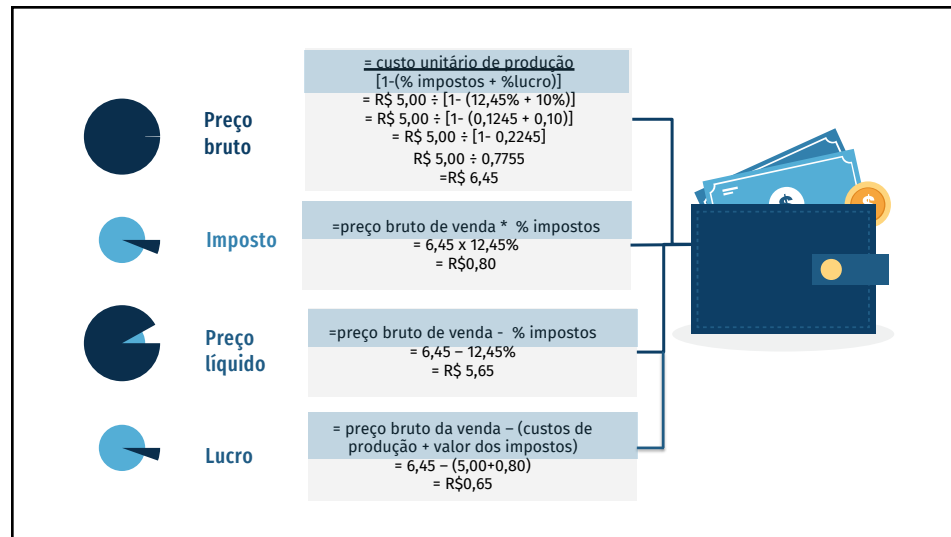
Custo total (direto, indireto, lucro) unitário de produção for maior que o preço líquido de venda



14

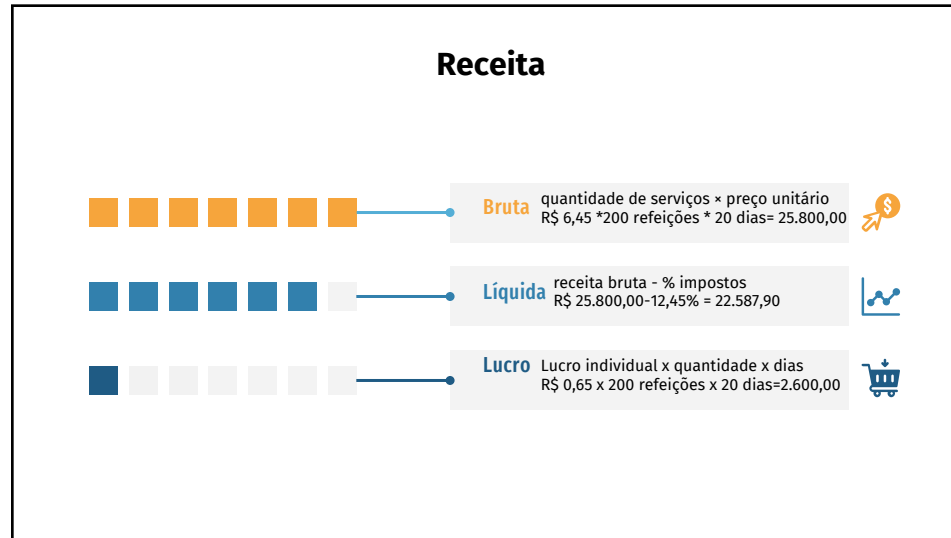


15

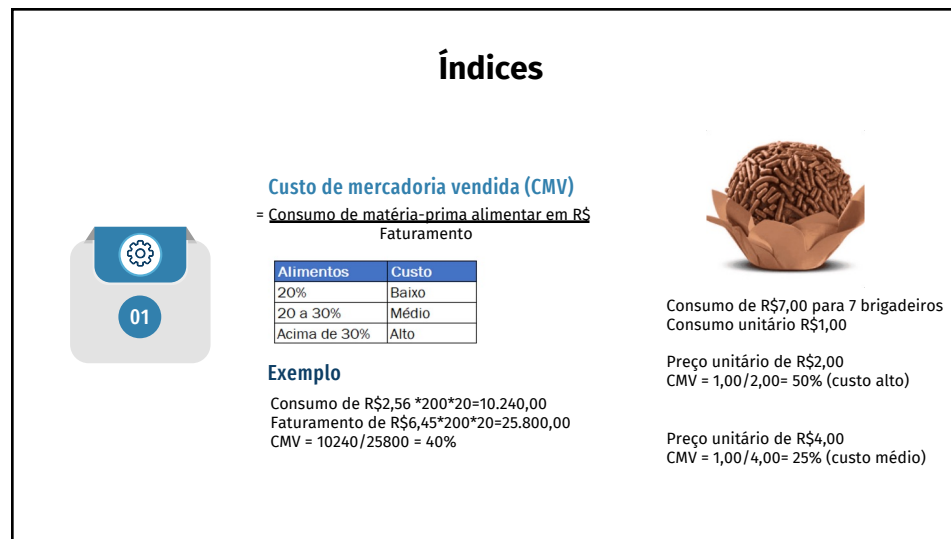


16





17



18

## Índices



### Custos primários da produção ou Prime cost (matéria prima + mão de obra)

=  $\frac{\text{Consumo de matéria-prima alimentar + mão de obra}}{\text{Faturamento}}$

Prime Cost	Referência
45 a 50%	Baixo
50 a 60%	Médio
Acima de 60%	Alto

#### Exemplo

Consumo de  $(R\$2,56+1,79)*200*20=17.400,00$   
 Faturamento de  $R\$6,45*200*20=25.800,00$   
 Prime cost =  $17400/25800 = 67\%$



Consumo de R\$7,00 para 7 brigadeiros  
 Mão de obra: 1h = R\$10,00  
 Consumo unitário  $R\$17,00/7=2,43$

Preço unitário de R\$4,00  
 Prime cost =  $2,43/4,00 = 61\%$  (custo alto)

Preço unitário de R\$4,50  
 Prime cost =  $2,43/4,50=54\%$  (custo médio)

19

## Precificação - Informal

### Intuição

Estabelece o preço com base na percepção de valor sobre o produto.

### Competidores

Utiliza-se o mesmo preço praticado por competidores.  
 É um dos métodos mais utilizados

### Tentativa e erro

Estabelece um preço por um período e avaliam-se os resultados  
 Método arriscado pois tira credibilidade



20

## Precificação - formal

### CMV de 30%

Alimentos	Custo
20%	Baixo
20 a 30%	Médio
Acima de 30%	Alto



Consumo de R\$7,00 para 7 brigadeiros  
Consumo unitário R\$ 7,00/7=1,00

Preço = 1,00/0,30 = 3,33

### Prime Cost de 60%

Prime Cost	Referência
45 a 50%	Baixo
50 a 60%	Médio
Acima de 60%	Alto

Consumo de R\$17,00 para 7 brigadeiros  
Consumo unitário R\$ 17,00/7=2,43

Preço = 2,43/0,60 = 4,05

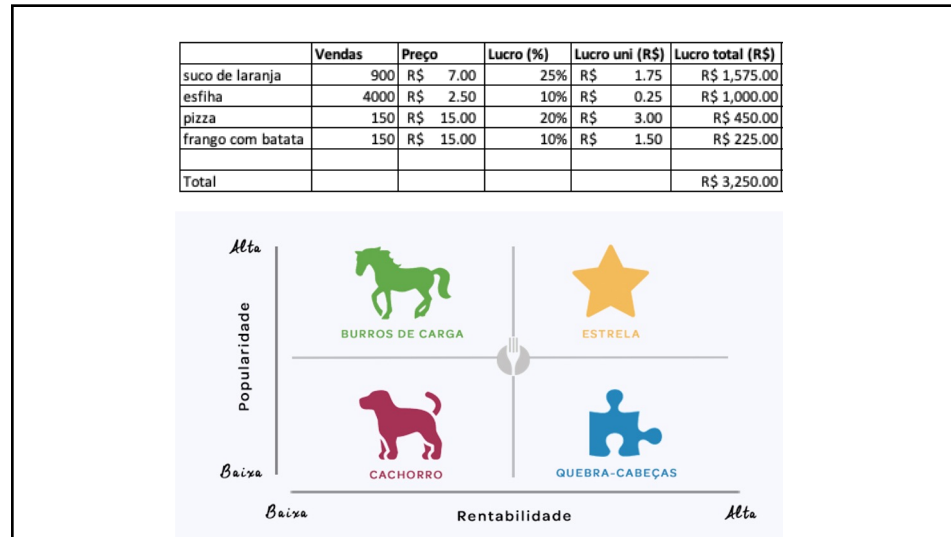
21

## Método de Smith-Kasavanas – Engenharia de cardápio

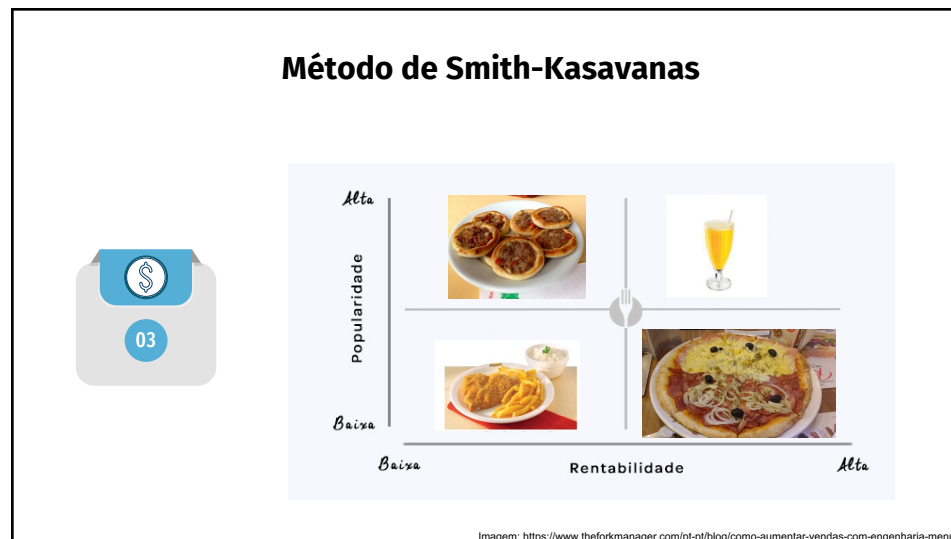


Imagem: <https://www.theforkmanager.com/pt-pt/blog/como-aumentar-vendas-com-engenharia-menus>

22



23



24

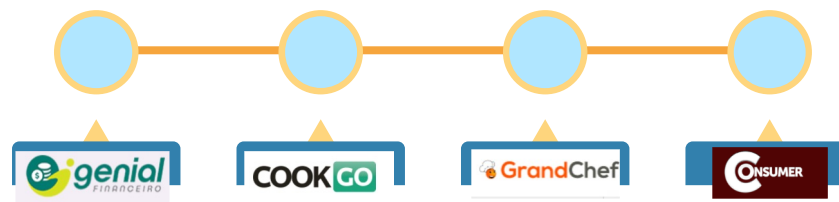
## Curva ABC Vendas

79% faturamento

	Vendas	Preço	Lucro (%)	Lucro uni (R\$)	Lucro total (R\$)	%	% acumulada
suco de laranja	900	R\$ 7.00	25%	R\$ 1.75	R\$ 1,575.00	48%	48%
esfiha	4000	R\$ 2.50	10%	R\$ 0.25	R\$ 1,000.00	31%	79%
pizza	150	R\$ 15.00	20%	R\$ 3.00	R\$ 450.00	14%	45%
frango com batata	150	R\$ 15.00	10%	R\$ 1.50	R\$ 225.00	7%	21%
Total					R\$ 3,250.00		

25

## Ferramentas



26

- Genial Operacional
- Genial Financeiro
- Genial Gerenciador de NF-e
- Genial Suprimentos
- Genial Business Intelligence
- Genial Merenda
- Genial Recurso Didático



**Descrição:**

Módulo desenvolvido para complementar os controles feitos no Módulo Operacional. Totalmente integrado com os demais módulos, facilita a administração de seu negócio.

**Funcionalidades:**

Contas a Pagar / Contas a Receber / Registro de Pagamento e Recebimentos / Conciliação / Fluxo de Caixa / Remessa de Pagamentos / Relatórios Gerenciais

[Baixe o descritivo](#)

<http://genialnet.inf.br/produtos/>

27





**Fichas Técnicas**

Monte rapidamente as fichas técnicas das suas receitas e/ou utilize o nosso banco de dados de FTP



**Mapa de Produção**

Planeje e analise o cardápio de acordo com os custos do contrato e as recomendações nutricionais do público atendido



**Expedição**

Prepare, organize e tenha o controle das entregas de cada refeição



**Estoque**

Tenha um estoque atualizado e receba notificações de estoque mínimo e validade de cada item



**Compras**

Gere listas de compras e cote com seus fornecedores os insumos requeridos pela produção




**Relatórios**

Analise o desempenho da sua operação e identifique os pontos de melhoria nos seus processos

<https://cookgo.com.br/>

28


**GrandChef**



### Versão Desktop 1.0

Gerencie seu restaurante com um Sistema Desktop offline com aplicativo android para garçom lançar pedidos, 100% desenvolvido para o ramo alimentício.

- ✓ Módulo de Mesa
- ✓ Módulo de Comanda
- ✓ Módulo de Balcão
- ✓ Módulo de Delivery
- ✓ Controle de Caixa
- ✓ Controle de Estoque
- ✓ Controle de Financeiro
- ✓ Emissão NFC-e
- ✓ Integração com Ifood
- ✗ Qrcode nas mesas
- ✗ Gestão Web
- ✗ Monitor de preparo
- ✗ Backup em nuvem
- ✗ Pagamento online
- ✗ Mac OS e Linux



### Versão Online 2.0

Sistema simples, fácil e Robusto, tenha o seu restaurante na palma da mão com o GrandChef 2.0

- ✓ Módulo de Mesa
- ✓ Módulo de Comanda
- ✓ Módulo de Balcão
- ✓ Módulo de Delivery
- ✓ Controle de Caixa
- ✓ Controle de Estoque
- ✓ Controle de Financeiro
- ⚠ Emissão NFC-e
- ✗ Integração com Ifood
- ✓ Qrcode nas mesas
- ✓ Gestão Web
- ✓ Monitor de preparo
- ✓ Backup em nuvem
- ✓ Pagamento online
- ✓ Windows, Mac OS e Linux

<https://www.grandchef.com.br/>

29

**CONSUMER**

**NOVO!**

**Site e App de Delivery**

Tenha o seu canal de vendas online, fidelize seus clientes e não pague comissão.

**NOVO!**

**Programa de Fidelidade**

Aumente seu ticket médio e informações sobre seus clientes em uma única ferramenta.

**NOVO!**

**Fechamento da Conta no Celular**

Diminua filas no caixa, feche pedidos no PC ou no Celular com a Comanda Mobile.

**NOVO!**

**Perguntas Personalizadas**

Crie perguntas na hora do pedido, melhore seus processos e economize.

**NOVO!**

**Cupons de Desconto**

Crie cupons de desconto para divulgar seu negócio e atrair novos clientes.

**NOVO!**

**Múltiplos Endereços no Delivery**

Controle facilmente múltiplos endereços no delivery: Casa, Trabalho, Namorada.

**NOVO!**

**Divisão da Conta**

Ferramenta de divisão da conta para diminuir filas no caixas.

**NOVO!**

**Backup Google Drive**

Integração com Google Drive e DropBox para configurar seus Backups na nuvem.

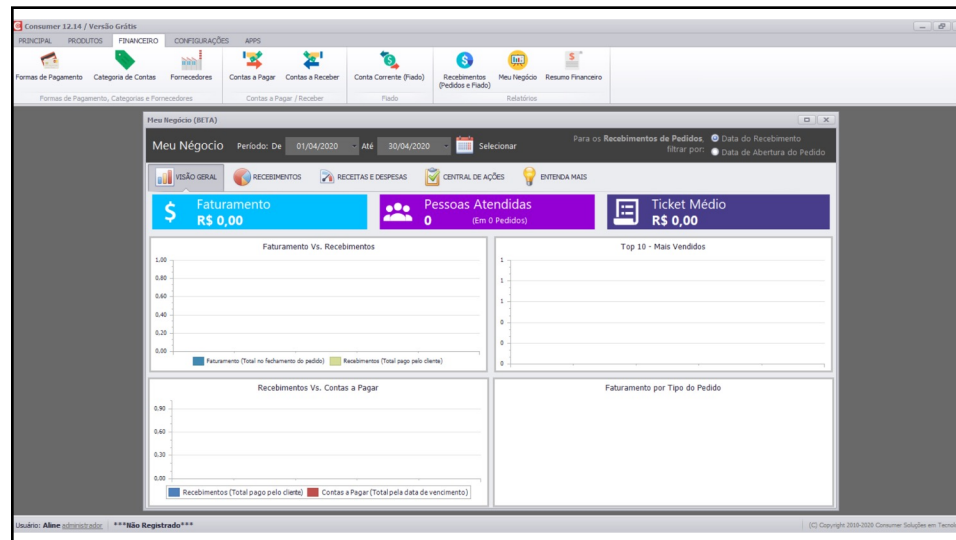
**NOVO!**

**SMS Marketing**

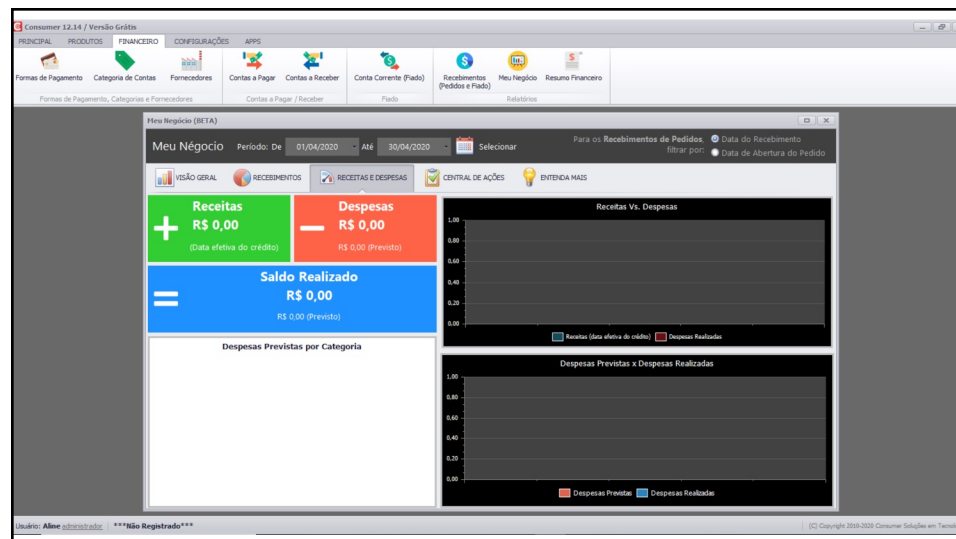
Integração para envio de SMS Marketing de Promoções e cupons de desconto.

<https://consumer.com.br/>

30

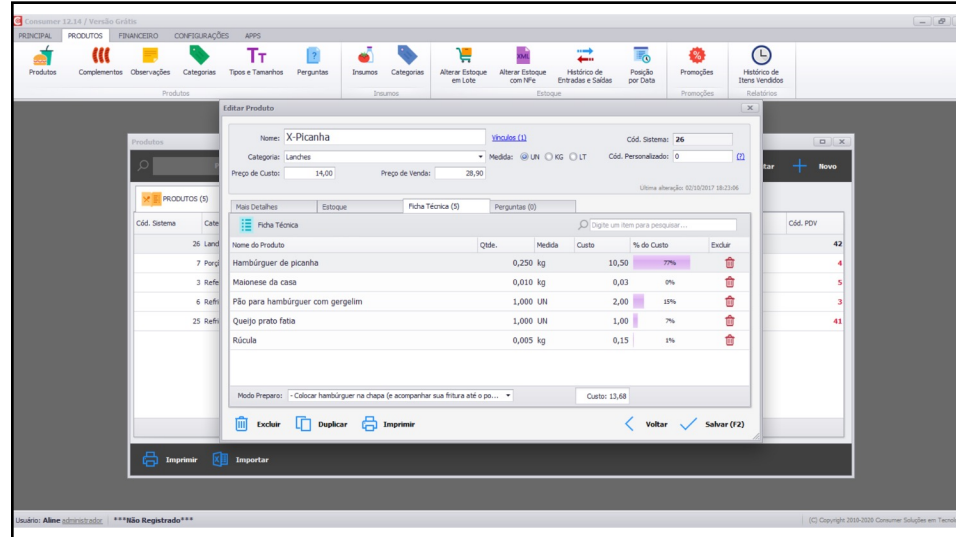


31

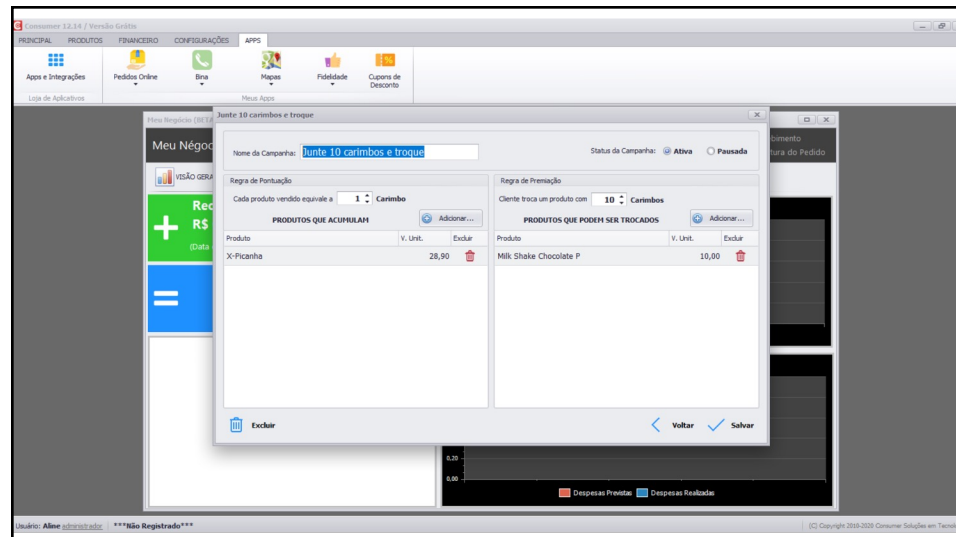


32





33



34



## Para saber mais

Abreu, ES; Spinelli, MGN; Pinto, MAS. Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição: um modo de fazer. 5a. ed. São Paulo: Metha, 2013.  
 Vaz, CS. Alimentação de Coletividade: uma abordagem gerencial. 2a. ed. Brasília: 2003.  
 Vaz, CS. Restaurantes: Controlando custos e aumentando lucros. 2a. ed. Brasília: 2011.  
 Fatel, ECS. Custos em Unidades Produtoras de Refeições. Cap. 13, p. 237-261. In: Rosa, COB; Monteiro, MRP. Unidades Produtoras de Refeições: uma visão prática. Rio de Janeiro: Rubio, 2014.

Créditos dos slides: [Slidesgo](#), [Freepik](#) e clientes particulares.  
 Material elaborado com base nas aulas das Prof. Dra Aline Martins.

35



## Quiz

	Custos
mão de obra	R\$ 120,076.00
matéria-prima	R\$ 70,050.00
descartáveis	R\$ 12,080.00
gás	R\$ 2,544.00
contas (água e luz)	R\$ 3,200.00

Em uma unidade que serve 700 refeições/dia em 20 dias úteis no mês:

Qual o custo fixo da Unidade?

Qual o custo variável da Unidade?

Qual o custo da refeição?

Quanto deve ser o preço por refeição para uma taxa de lucro de 20%?

Se um cliente novo deseja comprar 100 refeições. Qual preço mínimo teórico que você pode cobrar?

$$\text{Preço bruto} = \frac{\text{custo unitário de produção}}{[1 - (\% \text{ impostos} + \% \text{ lucro})]}$$

36

## Quiz

	Custos
mão de obra	R\$ 120,076.00
matéria-prima	R\$ 70,050.00
descartáveis	R\$ 12,080.00
gás	R\$ 2,544.00
contas (água e luz)	R\$ 3,200.00

Em uma unidade que serve 700 refeições/dia em 20 dias úteis no mês:

Qual o custo fixo da Unidade? **R\$120.76,00**

Qual o custo variável da Unidade? **R\$87.874,00**

Qual o custo da refeição?  **$207950/(700*20) = 14,85$**

Quanto deve ser o preço por refeição para uma taxa de lucro de 20%?

Se um cliente novo deseja comprar 100 refeições. Qual preço mínimo teórico que você pode cobrar?  **$87874/700/20 = 6,28 * 100 = 628,00$**

**= custo unitário de produção**  
[1-(% impostos + %lucro)]

= R\$ 14,85 ÷ [1- (12,45% + 20%)]

= R\$ 14,85 ÷ [1- (0,1245 + 0,20)]

= R\$ 14,85 ÷ [1- 0,3245]

R\$ 14,85 ÷ 0,6755

**=R\$ 21,98**

37

## Exercício

Considerando o seu modelo de negócios e que você tem no mínimo 2 funcionários (1 nutricionista e 1 cozinheiro), para oferecer 200 unidades/dia, calcule:

Quanto você gasta por mês para pagar os funcionários? Considere que com 13º, férias, FGTS, INSS patronal e outros benefícios, você gasta o dobro do salário do funcionário. Use os salários estabelecidos pelo sindicato (moodle)

De acordo com sua ficha técnica, qual o valor de matéria prima para vender 200 unidades por dia durante 1 mês (inclua embalagem, se necessário)?

Qual a margem de preço você deveria cobrar para um CMV e Prime Cost médio?

O preço estimado está próximo de preços de concorrentes? Qual preço você estabeleceu? Explique o motivo.

Contando que vendeu 200 unidades/dia durante o mês, qual o faturamento bruto e faturamento líquido? Considere 12,45% de impostos

38

## Exercício

Exemplo:

Quantos funcionários você precisa para oferecer 200 unidades/dia? **1 funcionário**

Quanto você gasta por mês para pagar os funcionários? Considere que com 13º, férias, FGTS, INSS patronal e outros benefícios, você gasta o dobro do salário do funcionário. **R\$1000,00**

Qual o gasto unitário com funcionários?  **$R\$1000/(200*20\text{dias}) = R\$0,50/\text{unidade}$**

Qual o valor unitário de matéria prima, de acordo com a ficha técnica? **R\$1,00/unidade**

Qual o preço você deveria cobrar para um CMV e Prime Cost médio?

**Prime cost =  $R\$1,50 * 100/50$  e  $R\$1,50 * 100/60$  ->  $R\$2,50$  e  $R\$3,00$**

**CMV =  $1,00 * 100/20$  e  $1,00 * 100/30$  ->  $R\$3,33$  e  $R\$5$**

O preço estimado está próximo de preços de concorrentes? **Concorrente vende a R\$ 3,00, decido ficar com R\$2,50 para conseguir ter mais clientes.**

Qual o faturamento bruto e faturamento líquido? Considere 12,45% de impostos

**$R\$2,50*200*20\text{dias} = 10.000/\text{mês}$**

**-12,45% imposto**

**-1000 salario**

**-4000 matéria prima (200\*20)**

**-1000 lucro (10%)**

**Sobra: R\$2755 para demais gastos. É viável?**