

UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS – UFAL
FACULDADE DE ECONOMIA, ADMINISTRAÇÃO E CONTABILIDADE
CURSO DE GRADUAÇÃO EM CIÊNCIAS CONTÁBEIS

TAIS SOARES DO NASCIMENTO

ANÁLISE DOS CUSTOS EM UM RESTAURANTE
SELF SERVICE “SEM BALANÇA”

MACEIÓ
2023

TAIS SOARES DO NASCIMENTO

**ANÁLISE DOS CUSTOS EM UM RESTAURANTE
SELF SERVICE “SEM BALANÇA”**

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao Curso de Graduação em Ciências Contábeis da Universidade Federal de Alagoas como um dos requisitos para obtenção do título de bacharel em Ciências Contábeis.

Orientador: Prof. Valdemir da Silva

**MACEIÓ
2023**

TAIS SOARES DO NASCIMENTO

Catálogo na fonte
Universidade Federal de Alagoas
Biblioteca Central
Divisão de Tratamento Técnico

Bibliotecária Responsável: Lívia Silva dos Santos CRB - 161670

N244a Nascimento, Tais Soares do.

Análise dos custos em um restaurante self service “sem balança”/ Tais Soares do Nascimento. – 2023.

31 f.:il

Orientador: Valdemir da Silva.

Monografia (Trabalho de Conclusão de Curso em Ciências Contábeis) – Universidade Federal de Alagoas. Faculdade de Economia, Administração e Contabilidade. Maceió, 2023.

Bibliografia: f. 30-31

1. Custos - Negócio. 2. Contabilidade de custos. 3. Custos – Controle. I. Título.

CDU: 657.4

RESUMO

Nos últimos anos, houve transformações significativas no setor de restaurantes comerciais, revelando uma nova perspectiva nessa área de negócios. Nesse contexto, surgiu uma modalidade popular conhecida como restaurante "por quilo", que se tornou um fenômeno em todo o país devido à sua proposta de custo atraente. O objetivo geral desta pesquisa é calcular, sob a metodologia do custeio por absorção, os custos de um restaurante *self service* "sem balança". A pesquisa se justifica por permitir a apuração dos custos por quilograma em um restaurante que não utiliza nenhum método de custeio, controle de preço e custos. Para realizar este trabalho, inicialmente foi criada uma metodologia de registros de todas as transações do cotidiano, proporcionando calcular corretamente os gastos do restaurante. Por fim, foi realizada análise com base na gestão de custos, apresentando resultados através desse estudo aprofundado dentro do restaurante, possibilitando mais assertividade nas tomadas de decisões gerenciais e apontando se os preços de venda praticados estão respondendo ao que se espera para a continuidade do negócio.

Palavras-chave: Custo; Quilo; Self Service.

ABSTRACT

In recent years, there have been significant transformations in the commercial restaurant sector, revealing a new perspective in this business area. In this context, a popular modality known as a restaurant "per kilo" has emerged, which has become a phenomenon throughout the country due to its attractive cost proposal. The general objective of this research is to calculate, under the methodology of absorption costing, the costs of a self-service restaurant "without scale". The research is justified by allowing the calculation of costs per kilogram in a restaurant that does not use any method of costing, price control and costs. To carry out this work, initially a methodology of records of all everyday transactions was created, providing a correct calculation of restaurant expenses. Finally, an analysis was carried out based on cost management, presenting results through this in-depth study within the restaurant, enabling more assertiveness in managerial decision-making and pointing out whether the sales prices practiced are responding to what is expected for business continuity.

Keywords: Cost; Kilo; Self Service.

LISTA DE TABELAS

Tabela 1 – Refeições servidas (01/12/2022 a 28/12/2022)	22
Tabela 2 – Custos e Despesas Fixos	23
Tabela 3 – Custos Variáveis (01/12/2022 a 28/12/2022)	24
Tabela 4 – Despesas Variáveis (01/12/2022 a 28/12/2022)	26
Tabela 5 – Custos Totais (01/12/2022 a 28/12/2022)	26

LISTA DE QUADROS

Quadro 1 – Fator de Cocção nos Alimentos	15
Quadro 2 – Fator de Correção	16
Quadro 3 – Investimentos identificados na área operacional	20
Quadro 4 – Investimentos área administrativa	21
Quadro 5 – Fator correção e índice de cocção	22
Quadro 6 - Custo dos produtos para revenda	27
Quadro 7 - Custo médio por quilo produzido	28

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO	7
1.1 Caracterização do Problema	7
1.2 Objetivos	8
1.2.1 Objetivo Geral	8
1.2.2 Objetivos Específicos	8
1.3 Justificativa e Relevância	8
1.4 Estrutura da Pesquisa	9
2 REFERENCIAL TEÓRICO	10
2.1 Gestão de Restaurantes	10
2.2 Custos em Restaurantes	10
2.3 A Contribuição da Contabilidade de Custos no Setor de Restaurantes	11
2.3 As alterações dos Custos dos Alimentos nos Restaurante	13
2.4 Fator de Cocção	14
2.5 Fator de Correção	15
2.6 Ficha Técnica	17
3 METODOLOGIA DA PESQUISA	18
4 ANÁLISE DOS DADOS E RESULTADOS	19
4.1 Caracterização e Estrutura do Restaurante	19
4.2 Identificação dos Investimentos	20
4.3 Dados Físicos para apuração dos custos	22
4.3.1 Volume de Refeições Servidas	22
4.3.2 Fator correção e índice de Cocção para os grupos de alimentos	22
4.4 Recursos utilizados no Restaurante	23
4.4.1 Levantamento dos Custos e Despesas Fixos	23
4.4.2 Levantamento dos Custos e Despesas Variáveis	24
4.5 Apuração dos Custos Totais	26
4.6 Custos dos Produtos para Revenda	27
4.7 Custo por quilo produzido	27
5 CONSIDERAÇÕES FINAIS	29
REFERÊNCIAS	30

1 INTRODUÇÃO

1.1 Caracterização do Problema

Assim como os demais setores da economia, o setor de restaurantes também tem sofrido os efeitos da crise econômica. Segundo pesquisa realizada em 2016 pela Abrasel (Associação Brasileira de Bares e Restaurantes), a queda no lucro, a incidência de reclamações trabalhistas e outras variáveis desafiam cotidianamente os gestores a tomarem decisões rápidas e assertivas que são exigidas pela conjuntura — enxugar custos, reduzir consumo de insumos (água, energia, gás, material de limpeza), eliminar desperdícios, evitar problemas tributários e trabalhistas fazem parte do cotidiano de quem gerencia um empreendimento gastronômico.

É preciso, portanto, que os gestores estejam municiados de informações precisas, oportunas, relevantes e fidedignas sobre a gerência das organizações. A gestão de um empreendimento assume papel de elevada importância, devendo ser exercida por gestores com competências e habilidades específicas, objetivando o atendimento de metas preestabelecidas, a eliminação dos desperdícios de recursos, a busca da eficiência operacional e a possibilidade de realização de inferências sobre situações futuras.

Neste contexto, existe também uma evolução das técnicas administrativas, que se torna cada vez mais importante e extremamente necessária na gestão das organizações a fim de atingir os objetivos de cada uma delas, trazendo técnicas para o controle de custos e para um planejamento mais cauteloso e conciso a fim de otimizar os lucros e diminuir os gastos.

Pode-se observar que dentro de muitos restaurantes familiares a gestão é feita com base na empiria, a falta de controle com as refeições que são servidas é um fato recorrente há muitos anos, com pouca padronização ou até mesmo controle, o que pode ficar muito suscetível ao erro e até mesmo ao prejuízo, comprometendo assim a lucratividade, rentabilidade e a continuidade do restaurante.

As mudanças ocorridas nos últimos anos no segmento de restaurantes comerciais mostram uma nova face desse ramo de atividade. Dentro desse novo cenário, surgiu o conhecido restaurante “por quilo”, um fenômeno nacional com custo atrativo, mas que, nem sempre, atende às necessidades nutricionais.

O consultor Magnée citado por MARICATO (1996), afirma que mais de 50% sejam “por quilo”. Esse tipo de restaurante passa a ser mais interessante que o self-service simples, pois o cliente escolhe apenas aquilo que pretende consumir, ciente de que os restos (alimentos servidos e não consumidos) sairão de seu próprio orçamento. Por outro lado, a possibilidade de

escolher por peso, faz com que se gaste na medida da disposição financeira (MARICATO, 1996). Em virtude do exposto, o presente artigo tem como pergunta o seguinte: **Qual o custo em um restaurante self service “sem balança”?**

1.2 Objetivos

1.2.1 Objetivo Geral

O objetivo geral desta pesquisa é calcular, sob a metodologia do custeio por absorção, os custos de um restaurante *self service* “sem balança”.

1.2.2 Objetivos Específicos

- identificar os recursos físicos e financeiros da empresa;
- classificar os custos e despesas em fixos e variáveis;
- apurar o custo médio por quilograma do buffet livre;
- calcular o custo médio das refeições servidas.

1.3 Justificativa e Relevância

A pesquisa se justifica por permitir a apuração dos custos por quilograma em um restaurante que não utiliza nenhum método de custeio, controle de preço e custos, e, por poder auxiliar o gestor, administrador e proprietários com informações durante o processo de tomada de decisão. Outro ponto importante é conhecer as teorias vigentes e novas, métodos e instrumentos que podem melhorar expressivamente a qualidade das informações de custos e preço na gestão de restaurantes.

Conhecer, monitorar e gerenciar os custos é poder antecipar ações e gerar soluções para as situações vulneráveis e de risco do mercado. Em resumo descobrir caminhos que permitem que o restaurante se mantenha e cresça no mercado. Na visão de Padoveze (2010) quando as informações estão à disposição dos gestores e administradores, maiores serão as chances dos acertos durante o processo decisório.

1.4 Estrutura da Pesquisa

Esta pesquisa está organizada em cinco seções. A primeira seção é composta desta introdução, a segunda apresenta o referencial teórico, na terceira seção encontram-se os aspectos metodológicos, a quarta aponta os resultados do estudo e, na última, encontram-se as considerações finais.

2 REFERENCIAL TEÓRICO

2.1 Gestão de Restaurantes

Para muitos trabalhar no ramo da alimentação parece simples e viável, afinal, todos precisam comer, sendo assim, muitas pessoas acreditam que mesmo em um momento em que a economia não esteja muito favorável, seu comércio terá lucro, entretanto, uma pesquisa realizada pela Abrasel em 2016 mostra que, devido à crise, que atingiu o ramo de alimentação fora do lar no início de 2015, 34% das empresas do segmento estão operando no vermelho e 19% dos empresários entrevistados acreditavam que poderiam fechar as portas no decorrer do ano.

Sem buscar essas informações, com o pensamento apresentado e o ingresso fácil ao mercado, muitos empreendedores que gostam de cozinhar e possuem um bom relacionamento com pessoas acreditam que esse seja o ramo mais adequado, no entanto não é tão fácil quanto parece, sem um planejamento e controle adequado o restaurante não sobrevive. Walker e Lundberg (2003, p.24) alertam que —a cada ano, centenas de novos estabelecimentos são abertos e centenas, fechados, afirmação que é demonstrada em números pelo Sebrae (2015), que aponta que o setor de bares e restaurantes cresce em torno de 10% ao ano, no entanto, 35% dos restaurantes fecham em 2 anos.

Alexandre Guerra, presidente do Instituto Foodservice Brasil (IFB), salienta que mesmo com a crise, o número de consumidores que frequentam restaurantes não sofreu alterações, o que caiu foi a quantidade de vezes que as pessoas estão consumindo. Guerra ainda lembra que "Nesse segmento, o preço é importante, mas deve vir com qualidade", sendo assim, em tempo de crise, não é nenhum pouco vantajoso operar com preços baixos e com suprimentos de baixa qualidade, correndo o risco de perder o cliente (ABRASEL, 2017).

2.2 Custos em Restaurantes

A compreensão dos custos operacionais de um restaurante exige do gestor discernimento sobre as terminologias aplicadas à contabilidade e seus significados. Desse modo, é tão importante a familiarização do ambiente operacional do restaurante quanto à familiarização do pessoal, operacional ou administrativo, em relação aos termos, aos critérios, aos sistemas e ao significado de cada uma das informações contábeis geradas no ambiente operacional ou administrativo do restaurante.

Destarte, Martins e Rocha (2015) afirmam que a compreensão e a utilização dos métodos e sistemas de custeio requerem o correto entendimento e significado dos termos gastos, custos, despesas e perdas, dos recursos utilizados, além dos gastos operacionais e a sua natureza. Assim, para ter um restaurante bem-sucedido, torna-se fundamental conhecer e gerir os gastos a fim de alcançar o pleno funcionamento das atividades do restaurante e, assim, fazem com que o empreendimento consiga entregar os melhores serviços para os seus clientes.

Além desses conhecimentos, a apuração dos custos requer a absorção de três componentes básicos: material direto, mão de obra direta e custos indiretos de fabricação ou produção. Já Leone (2012), considera que os custos de produção são compostos também por material direto, mão de obra direta, mas não por custos indiretos de fabricação, mas sim por despesas indiretas de fabricação.

2.3 A Contribuição da Contabilidade de Custos no Setor de Restaurantes

Na literatura de contabilidade de custos, é possível encontrar os conceitos que distinguem gastos de desembolsos, investimentos de custos e despesas, além do conceito de perdas normais e anormais (MELZ, 2013). Com base na orientação de Martins e Rocha (2015), para efeito de padronização dos termos utilizados neste estudo, seguem os conceitos.

O gasto é qualquer sacrifício financeiro que o produtor faz com o intuito de realizar sua atividade fim, produzir ((MELZ, 2013; MARTINS; ROCHA, 2015). Diferencia-se o gasto do desembolso pelo fator cronológico. O gasto é realizado no momento em que a empresa assume o sacrifício financeiro, como exemplo, o momento em que compra os recursos materiais (alimentos) e recursos físicos (máquinas e equipamentos). Esse evento, em virtude de ser uma aquisição onerosa de recursos, deriva sempre a obrigação de pagar.

Entretanto, gasto e desembolso são eventos distintos, os quais ocorrem, quase sempre, em momentos diferentes, pois existem prazos para o pagamento (MEGLIORINI, 2007). Assim, desembolso representa o pagamento o qual implica na saída de dinheiro (MARTINS, 2003, BRUNI; FAMÁ, 2004). Para melhor compreensão, o termo gasto é o gênero de uma família de eventos econômicos e financeiros, o qual pode ser dividido em três expressões monetárias: investimentos; custos; e despesas.

Nessa perspectiva, o investimento é o gasto realizado com a intenção de beneficiar vários ciclos operacionais vários ciclos de operação (MARTINS, 2003, MEGLIORINI, 2007, WERNKE, 2005, BRUNI, 2006). Nos restaurantes, esse evento expressa contabilmente um ativo circulante, quando houver, por exemplo, aquisição de alimentos para estoques, ou ativo

fixo, para o registro da compra de um fogão (ANDRADE, 2012). Esses recursos, classificados inicialmente como investimentos, dependendo do seu consumo, poderá ser convertido em custo ou despesa.

O custo é definido como o consumo, utilização ou transformação de bens ou serviço no processo de elaboração de outros bens ou serviços (MARTINS; ROCHA, 2015). Assim, entende-se por custo o gasto utilizado no momento da produção, independente de desembolso (WARREN; REEVE; FESS, 2003, MARTINS, 2003, HANSEN; MOWEN, 2003). Custo de produção no restaurante significa, portanto, o gasto com alimentos e outros ingredientes, depreciação das instalações e equipamentos, entre outros.

Despesas representam a expressão monetária do consumo, utilização ou transformação de bens ou serviço no processo de administração geral da organização (MARTINS; ROCHA, 2015) e os gastos realizados para vender e enviar os produtos (CREPALDI, 2004b, PADOVEZE, 2004, MEGLIORINI, 2007). Desse modo, os impostos sobre a receita são registrados como despesas, bem como os demais tributos pagos ao governo, além dos gastos com pessoal não envolvido na elaboração da alimentação em um restaurante.

Além dos investimentos, custos e despesas, existem as perdas que podem ser decorrentes do processo produtivo ou por motivações excepcionais e eventuais. A excepcionalidade das perdas determinará se esses eventos serão tratados como custos ou despesas. Perdas normais, decorrentes do processo produtivo, serão tratadas como custos (MEGLIORINI, 2007), já as perdas anormais serão tratadas como despesas não operacionais e devem ser desconsideradas para as decisões de longo prazo (PADOVEZE, 2004, CREPALDI, 2004a).

A literatura majoritariamente predominante classifica de modo geral os custos quanto a apuração – Custos Diretos e Indiretos pois relacionam com a segregação dos gastos por unidades de produção; e quanto à formação – Custos Fixos e Variáveis, pois destes estão em função do volume da atividade no período (MARTINS; ROCHA, 2015; CREPALDI, 2004b, PADOVEZE, 2004, MEGLIORINI, 2007).

Os custos diretos correspondem ao consumo identificado e quantificado de bens e serviços no processo de produção. Esses recursos identificados compreendem os gastos relativos ao consumo de materiais, mão de obra e outros gastos gerais aplicados diretamente na elaboração de alimentos no restaurante.

Outros custos envolvidos na produção são de difícil identificação e alocação aos produtos, pois estes participam concomitantemente de todas ou várias partes da empresa, sem

possibilidade de segregação da parcela onerosa por função (DUTRA, 2010). Como por exemplo o custo de energia elétrica total de uma empresa – cabe aferir formas de rateios e controle para que o gasto seja parte como custo alocado aos produtos e outra parte como despesas do período.

Para levantamento dos custos em uma entidade, a contabilidade de custos utiliza-se de metodologias chamadas sistemas de custeio. Os mais conhecidos são o custeio por absorção e o custeio variável, chamados de custeios tradicionais (MEGLIORINI, 2007). O objetivo de um sistema de custeio é acumular os custos e transferí-los para os produtos da forma mais adequada (WARREN; REEVE; FESS, 2003, HANSEN; MOWEN, 2003), representando um elemento essencial para a gestão da empresa (CREPALDI, 2004b). Dependendo das necessidades da empresa e de seu processo de produção ela optará pela melhor forma de acumular seus custos (PADOVEZE, 2004, MEGLIORINI, 2007).

O custeio por absorção, mais utilizado pela contabilidade para conhecimento e registro dos custos de produção, tem como base a premissa de que todos os custos relacionados à produção devem ser incorporados ao estoque ou aos bens e serviços imediatamente vendidos (MARTINS, 2003, CREPALDI, 2004b). No caso dos restaurantes, o consumo do feijão, arroz, carnes e outros, o desgaste das instalações, por exemplo, seriam todos custos de produção dos alimentos produzidos.

2.3 As alterações dos Custos dos Alimentos nos Restaurante

Os preços dos alimentos sofrem constantes alterações devido a vários fatores, que podem ser resultado da safra, clima, lei da oferta e da procura, importação e a inflação, por exemplo. Em meio à crise econômica que o Brasil se encontra desde meados de 2014 e a inflação apresentando números assustadores, os aumentos sofridos pelos alimentos são ainda maiores e a culpa maior recai sobre o clima, que é um dos maiores influenciadores no resultado da safra. O excesso de chuva é apontado por Costa (2016) como um dos principais motivos que afetou a safra brasileira de soja em 2016, no entanto, lá em 2012, foi a falta dela que acabou afetando países como os Estados Unidos e Rússia, dois dos gigantes na produção de grãos (CANTO, 2012).

Com um fenômeno da natureza apresentando tamanha importância nos resultados e a população precisando se alimentar, pode haver ainda um proveito dos produtores, com a lei da oferta e da demanda, para elevarem seus preços, tendo em vista que a população se obrigará a comprar, mas nem tanto. Canto (2012) reforça que —a elevação no preço dos alimentos chegou a níveis críticos, ou melhor, desesperadores!. Desta maneira, faz-se necessário a

criatividade e conhecimento, para que seja possível alternar um produto com valor mais elevado com outro mais acessível, sem perder a qualidade.

O problema maior, é que até os itens básicos, estão com preços elevados, como é o caso do feijão, que no ano de 2016 alcançou números elevados e se tornou o grande vilão do mercado. A BBC Brasil (2016) relata que o preço do feijão carioca, variedade popular no Sudeste, subiu 54,09% até junho de 2016, segundo o IPCA-15, índice do IBGE considerado como a prévia da inflação. A oferta de um frango, para suprir o gado, também não é mais tão aceita, uma vez que a soja e o milho sofreram forte aumento, e que são deles que o gado e a galinha se alimentam, ambos os produtos foram afetados, juntamente com o ovo e o leite (COSTA, 2016).

Cury e Caoli (2016) salientam que nos últimos dez anos os alimentos subiram 129%, segundo o IBGE, alcançando números bem acima da inflação, no entanto o Diário de Santa Maria (2016) sugere que há previsões para que em 2017 se tenha uma retomada no crescimento e na estabilização, momento que é muito aguardado para as famílias que fazem as compras para seus lares, mas principalmente para os empresários do ramo.

Em restaurantes, essa variação é constante no preço dos alimentos, exigindo um controle especial, fazendo necessário muita pesquisa na hora da compra, na armazenagem, na busca de produtos de qualidade com preços mais acessíveis, na elaboração do cardápio e principalmente na preparação dos alimentos, pois qualquer perda de matéria prima poderá comprometer a lucratividade.

2.4 Fator de Cocção

O Fator de Cocção é uma ferramenta utilizada para conhecer o rendimento de um alimento após passar pelas boas práticas aos quais os estabelecimentos que trabalham com alimento precisam ter na preparação dos mesmos. O método de cocção trata-se da relação entre o peso do alimento pronto para consumo, após passar pelo tratamento térmico pelo qual o produto passa até atingir determinada temperatura, e o peso do alimento cru. De acordo com Da Costa (2016, p. 213) , “é uma medida idealizada para mostrar a variação, num determinado período de tempo e se esse valor oscilou para cima ou para baixo”.

“O processo de cocção é necessário para que os alimentos possam ser consumidos na sua totalidade, tendo como objetivos principais manter ou melhorar o valor nutritivo, aumentar a digestibilidade, aumentar a palatabilidade, diminuindo, acentuando ou alterando a textura ou a consistência dos alimentos, além de inibir o crescimento de organismos patogênicos ou o

desenvolvimento de substâncias prejudiciais à saúde (PHILLIPI, 2006 apud SILVA, et al, 2012).

Para o alimento estar pronto para consumo ele pode ser cozido, frito, frito, frito, entre outros. Após atingir a temperatura e estar pronto para o consumo o produto é pesado e esse peso é dividido pelo peso do alimento cru, tendo como resultado o índice de cocção. Quando o índice for menor que 1,0 significa que o alimento perdeu peso durante o processo, se for maior que 1,0, aponta um ganho de peso. Na tabela de Da Costa (2016) exposta no Quadro 01, pode-se observar alguns índices.

Quadro 1 – Fator de Cocção nos Alimentos

Alimento	Índice de Cocção
Carnes com muita gordura	0,4 a 0,5
Carnes com pouca gordura	0,6 a 0,7
Cereais (arroz, aveia, milho, trigo)	2,0 a 3,0
Hortaliças (folhosos) – Calor com pouco tempo	0,5 a 0,6
Hortaliças (folhosos) – Calor misto para refogar com água	0,4 a 0,5
Legumes e Frutas	0,6 a 0,7
Leguminosas (feijões, grão de bico, soja, lentilha)	2,20 a 2,50
Tubérculos	0,9 a 1,0

Fonte: Da Costa, 2016, p. 215.

Nota-se que o método é muito relevante, pois interfere no peso do produto e consequentemente na lucratividade que ele pode oferecer, como corrobora Da Costa (2016, p. 215), “O Índice de Cocção (IC) é muito importante quando a cozinha cobra por peso. Para uma mesma porção de carne crua e limpa podem-se obter pesos diferentes na balança de venda se a carne estiver bem ou mal passada”.

2.5 Fator de Correção

O fator de correção é uma unidade de medida identificada em cada alimento que serve para avaliar as perdas decorrentes dos alimentos e verificar se são perdas aceitáveis ou se o seu produto apresenta números equivocados. De acordo com Abreu, Spinelli e Pinto (2016, p. 190), “é a perda em relação ao peso inicial, representada pela remoção de partes não comestíveis do alimento”.

“Uma grande parte das matérias-primas utilizadas na preparação de alimentos não está pronta para uso e necessita ser manipulada, o que provoca perdas as quais precisam ser computadas no cálculo do custo. Assim, parte dela é jogada fora no pré-preparo dos produtos, encarecendo o custo de aquisição, já que o preço pago será dividido por uma quantidade menor por conta das perdas” (DA COSTA, 2016, p. 212).

O cálculo que demonstra esse resultado é básico, e se trata da divisão do peso bruto pelo peso líquido. Após realizar o cálculo, deve-se comparar com as tabelas de Fator de Correção disponibilizadas por alguns autores, como por exemplo a de Da Costa (2016), exposta no Quadro 02.

Quadro 2 – Fator de Correção

Nome	FC	Nome	FC	Nome	FC
Abóbora	1,33	Arroz integral	1,01	Ervilha	1,03
Abobrinha	1,26	Arroz Tipo 1	1,00	Ervilha Fresca	2,00
Agrião	1,78	Batata Doce	1,21	Espinafre	1,79
Aipo	1,34	Batata Inglesa	1,06	Feijão em geral	1,03
Alcachofra	2,08	Brócolis	2,56	Milho Verde	2,42
Alface Crespa	1,46	Cebola	1,53	Palmito	2,04
Alface Lisa	1,31	Cenoura	1,16	Pimentão	1,57
Alho	1,08	Cheiro Verde	1,10	Quiabo	1,31

Fonte: Da Costa, 2016, p. 213.

A comparação serve para saber se está de acordo ou se há perda além do normal e caso for detectado esse excesso, poder encontrar soluções, que pode ser desde a qualidade do produto até a mão de obra e equipamentos desqualificados (ABREU; SPINILLI; PINTO, 2016).

No entanto não se trata apenas de um comparativo de desperdício, como pode-se observar através do quadro 02, a maioria dos produtos apresenta o fator de correção maior que um, indicando que se deseja de rendimento final um quilo de determinado alimento, deve-se comprar mais de um quilo dele, pois na preparação de muitos alimentos eles acabam perdendo peso como é o caso de uma carne assada, com poucas exceções que acontece o inverso, produtos como o arroz, que possui fator de correção exatamente igual a 1,0, indicando que não é necessário comprar a mais, pois esse produto não apresenta perda em seu processo, muito pelo contrário o arroz quando cozido têm seu rendimento aumentado, assim também como o feijão, polenta, etc.

Dessa maneira, além de servir como parâmetro para a qualidade e diminuição de perda, o cálculo é uma importante fonte para o uso da ficha técnica e para o setor de compras, uma vez que vai ajudar na definição da quantidade de alimento a ser comprado e preparado.

2.6 Ficha Técnica

A ficha técnica de alimentos é uma ferramenta técnica e gerencial utilizada para que se possa padronizar os pratos oferecidos. Nela são alocados todos os dados provenientes da receita a ser executada, como seus ingredientes, peso, tamanho da porção, entre outros, nos permitindo identificar o custo total da preparação do prato.

Da Costa (2016, p. 286) defende que —a ficha garante a qualidade do produto, não só do ponto de vista da segurança alimentar, mas também para se controlar contabilmente o custo do produto e medir os desvios do padrão preestabelecido. Contém informações que vão do nome do produto até lucro variável.

Essa ferramenta serve como um parâmetro para que os restaurantes saibam qual o preço de venda mínimo para cada prato, a fim de conhecer sua margem de contribuição com base nesse preço de venda mínimo e o preço de venda no qual o restaurante opera. Ela é importante também para uniformizar o preparo do alimento, de modo que se houver uma mudança do funcionário da cozinha, os clientes não sintam grandes diferenças, pois já está especificado o modo de preparo e as quantidades de ingredientes utilizadas em cada receita.

Zanella e Cândido (2002) reforçam que exatidão e a confiabilidade da ficha dependerão da quantificação correta dos ingredientes e do custo de aquisição da matéria prima. Deste modo, nota-se a necessidade de pessoas qualificadas para a preparação da ficha técnica, que possuam conhecimento do que estão preparando, para que não haja falhas que possam vir a comprometer o resultado final de um prato elaborado.

3 METODOLOGIA DA PESQUISA

Em relação aos procedimentos, esta pesquisa se caracteriza como um estudo de caso, que de acordo com Gil (2010), consiste no estudo profundo e exaustivo de um ou poucos objetos, permitindo amplo ou detalhado conhecimento, e seu propósito é proporcionar uma visão global do problema ou identificar possíveis fatores que influenciam ou são por eles influenciados.

Quanto à sua abordagem, esta pesquisa se caracteriza como qualitativa, sendo a mais adequada para atingir o objetivo geral deste trabalho. Pois, na posição de Roesch (2012), a pesquisa qualitativa é apropriada para um estudo de caso, onde os métodos de coleta e análise dos dados são convenientes para uma pesquisa exploratória.

Utilizou-se da pesquisa descritiva e exploratória, com objetivo de reunir conhecimentos prévios sobre o assunto abordado. De acordo com Gil (2010), a pesquisa descritiva tem como principal objetivo a descrição das características de determinada população, fenômeno ou a relação entre variáveis. O autor argumenta que algumas pesquisas são definidas como descritivas com base em seus objetivos, mas elas acabam proporcionando uma nova visão do problema, se aproximando da pesquisa exploratória

Para elaborar a pesquisa descritiva, foi necessária a utilização de procedimentos técnicos como: a pesquisa bibliográfica, com base em livros, artigos e dissertação e pesquisa documental. Na coleta dos dados utilizou-se pesquisa documental, que conforme Marconi e Lakatos (2013, p. 111) caracteriza-se pela obtenção dos dados por meio de documentos, escritos ou não, denominados de fonte primária.

A coleta dos dados primários foi obtida através das análises do processo produtivo, por meio das observações. Marconi e Lakatos (2013) afirmam que a observação é uma técnica de coleta de dados para conseguir informações de determinados aspectos da realidade, onde essa técnica consiste em examinar fatos ou fenômenos que se deseja estudar

Para apurar os custos do restaurante no buffet do restaurante, os mesmos foram analisados através do Software Microsoft Excel, para levantamento dos custos. Os resultados obtidos serão apresentados por meio de quadros e tabelas na seção 4.

4 ANÁLISE DOS DADOS E RESULTADOS

4.1 Caracterização e Estrutura do Restaurante

A presente pesquisa foi realizada em um restaurante de pequeno porte, de administração familiar, localizado no município de Palmeira dos Índios-AL.

O restaurante foi idealizado pelos proprietários e está em funcionamento há 20 anos, sendo que na última década passou a ofertar o Self-service sem balança. A experiência com o ramo de restaurante sempre foi exercida profissionalmente sem o auxílio de uma orientação gerencial. Assim como muitos outros estabelecimentos, os gestores do restaurante, objeto desta pesquisa, não possuíam nenhum controle mais apurado dos seus custos.

O empreendimento conta com uma infraestrutura com capacidade para 112 pessoas. O restaurante funciona de segunda a sábado das 11h00min às 15h00min. A empresa conta com 2 funcionários, divididos e escalados, nos dois turnos.

Na atual dinâmica de produção de refeições, a elaboração dos pratos é baseada apenas pela memorização das receitas. Essa abordagem pode ser eficiente em pequenas operações, pois permite uma maior flexibilidade na hora de preparar as refeições, mas ela também tem algumas desvantagens. Uma delas é a falta de padronização. Sem registros formais das receitas, pode haver variações significativas na preparação dos pratos ao longo do tempo. Além disso, a memória pode falhar, o que pode levar a erros na preparação dos alimentos e até mesmo à insatisfação dos clientes.

Outra questão importante é a falta de controle sobre os insumos utilizados na produção das refeições. Sem registros precisos da quantidade de alimentos e ingredientes adquiridos e usados, os gestores não conseguem ter uma visão clara dos seus custos e podem acabar tendo prejuízos financeiros.

Por fim, a ausência de registros também dificulta a análise do desempenho do negócio. Sem informações precisas sobre a quantidade de vendas, o faturamento e os custos, os gestores não conseguem tomar decisões estratégicas embasadas em dados concretos.

Dessa forma, é importante que as empresas que atuam na produção de refeições busquem implementar sistemas de registro e controle mais precisos. Isso pode envolver a adoção de softwares especializados, a contratação de profissionais de gestão e a criação de planilhas simples para registrar as informações. Com um sistema de registro adequado, os gestores terão uma visão mais clara do seu negócio e poderão tomar decisões mais informadas e estratégicas.

Para realizar este trabalho, inicialmente foi criada uma metodologia de registros de todas as transações do cotidiano, tanto de compras em feira livre, como também notas fiscais de supermercados, distribuidoras e avícolas, proporcionando calcular corretamente os gastos do restaurante. Por fim, foi realizada análise com base na gestão de custos, apresentando resultados através desse estudo aprofundado dentro do restaurante, possibilitando mais assertividade nas tomadas de decisões gerenciais e apontando se os preços de venda praticados estão respondendo ao que se espera para a continuidade do negócio. Nesta seção serão apresentados os dados colhidos e avaliados durante o período de 01/12/2022 a 28/12/2022.

4.2 Identificação dos Investimentos

O Quadro 3 apresenta os recursos físicos identificados e utilizados na área operacional do restaurante.

Quadro 3 – Investimentos identificados na área operacional

Armário alimentos	3	Conchas Médias	2
Armário p/ descartáveis	1	Escumadeira Média	2
Freezer	2	Garfo grande	2
Geladeira	1	Espátula vazada	1
Fogão industrial 4 bocas	1	Colher grande	3
Fogão semi-industrial 2 bocas	1	Facas Grandes	1
Panelas 20 litros	3	Facas Pequenas	1
Panelas 10 Litros	2	Pedras para afiar	1
Panelas 5 Litros	3	Colheres de inox	15
Panelas 3,5 Litros	2	Garfos de inox	40
Panelas de Pressão 7 Litros	2	Facas de inox	39
Panelas de Pressão 4,5 Litros	1	Pratos Self-service	35
Escorredor inox 15L	1	Pratos de apoio	23
Escorredor plástico 5L	2	Pratos Infantis	10
Forma redonda grande	2	Panos de Prato	11
Travessas de vidro 20cm x30 cm	6	Tabua de Cortar carne gran,	1

Bacias Grandes	3	Pegador inox grande	2
Bacias Medias	5	Pegador inox médio	4
Bacias Pequenas	6	Pegador inox peq	1
Descascador	1	Copos	29
Tigelas P vidro para verdura	1	Liquidificador	1
Tigelas M vidro para verdura	1	Processador	1
Tigelas G vidro para verdura	2	Escorredores	2
Tigelas para farofa	1	Potes médios (gelo)	3
Ralador Grande	1	Potes Peq (açúcar)	1

Fonte: Dados da Pesquisa (2022)

O Quadro 4 apresenta os recursos físicos Investimentos identificados na área Administrativa do restaurante.

Quadro 4 – Investimentos área administrativa

Salão de Atendimento	
Balcão	1
Self-service	1
Calculadora	1
Jogo de Mesa/Cadeira	9
Toalhas	9
Galheteiro (sal, palito, guardanapo)	8
Ventiladores	2

Fonte: Dados da Pesquisa (2022)

Os investimentos físicos necessários para o funcionamento do restaurante self-service, estando eles condicionados ao padrão do negócio estabelecido, ao seu porte e a capacidade de investir do seu empreendedor, porém, todos esses bens são considerados depreciados, pois já passaram do tempo de vida útil estimada.

4.3 Dados Físicos para apuração dos custos

Nesta etapa, serão apresentadas o cálculo da média de peso por prato e a quantidade em quilos de comida cozinhada durante o período analisado. No entanto, o objetivo é determinar o custo unitário de cada prato.

4.3.1 Volume de Refeições Servidas

A Tabela 1 apresenta 1 as médias diárias e o volume mensal de refeições servidas aos clientes.

Tabela 1 – Refeições servidas (01/12/2022 a 28/12/2022)

Prato ou Produto	Média diária	Quantidade mensal	Peso médio
Buffet livre	31	748	0,584
Quentinha	12	280	0,584
Consumo interno	4	103	0,584
Total	43	1131	

Fonte: Dados da Pesquisa (2022)

Entre o dia 01/12/2022 até 28/12/2022, foram consumidas 1131 refeições, sendo 103 como consumo interno, tanto de funcionários como de familiares, não havendo receita dessa quantidade. Registrou-se também 748 pratos vendidos no salão comercial do restaurante, numa média diária de 31 pratos vendidos, 280 quentinhas, numa média de 12 quentinhas por dia, totalizando uma média diária de 43 refeições vendidas e 1028 refeições vendidas durante os 24 dias úteis.

4.3.2 Fator correção e índice de Cocção para os grupos de alimentos

O Quadro 5 apresenta o fator correção (FC) e índice de cocção (IC) dos insumos.

Quadro 5 – Fator correção e índice de cocção

	Peso bruto (Kg)	FC	Peso limpo (Kg)	IC	Peso cozido (Kg)
Frango (sobrecoxa)	275,744	1,31	210,49	0	210,49

Ling tosc	24,254	1,00	24,25	0	24,25
Bisteca	18,602	1,00	18,602	0,5	9,30
Fígado	19,206	1,07	17,95	1	17,95
Boi (músculo)	1,56	1,12	1,39	0	1,39
Feijão fradinho	46	1,08	42,6	2,16	92,02
Feijão carioca	16	1,05	15,24	1,89	28,80
Arroz	54	1,00	54,00	2,33	125,82
Macarrão	37,5	1,00	37,5	2,83	106,12
Demais insumos (sal, vinagre, óleo, etc.)	44,79		44,79		44,79
Total	537,65		466,81		661,00

Fonte: Dados da Pesquisa (2023)

Dois etapas foram utilizadas para estimar o valor do peso cozido das refeições servidas. Primeiramente, o peso bruto de 537,65 quilos foi corrigido para 466,81 quilos, considerando a perda de partes do produto durante o preparo do alimento. Em seguida, foi aplicado o índice de cocção para calcular o peso cozido final de 661 quilos.

4.4 Recursos utilizados no Restaurante

4.4.1 Levantamento dos Custos e Despesas Fixos

A Tabela 02 apresenta o levantamento das informações de todos os gastos que são considerados fixos no restaurante.

Tabela 2 – Custos e Despesas Fixos

Recursos	Valor (R\$)	%
Mão de Obra	4.286,34	53,68
Custo com o aluguel (25% do total)	177,00	2,22
Despesa com aluguel (75% do total)	531,00	6,65
Taxas Diversas (impostos)	66,00	0,83
Pró-labore	2.792,00	34,97

Internet	80,00	1,00
Água mineral 20L	42,00	0,53
Toucas	3,00	0,04
Pote plástico	6,95	0,09
Total	7.984,29	100,00

Fonte: Dados da Pesquisa (2023)

A Tabela 02 revela os gastos com mão de obra, incluindo o pró-labore pago ao proprietário, e os gastos administrativos de funcionamento como aluguel, taxas diversas, despesas diversas e outros. O gasto de R\$708,00 com aluguel foi alocado como custo e despesa de acordo com a proporção utilizada do espaço físico de trabalho, sendo em média 25% do espaço utilizado como custo de produção dos alimentos e 75% do espaço sendo despesa para fins comerciais de pratos e quentinhas.

Os gastos com mão de obra e encargos sociais representam mais de 50% dos gastos fixos do restaurante. Alguns recursos de menor valor, considerados fixos, foram agrupados em classificação semelhante para facilitar a análise.

4.4.2 Levantamento dos Custos e Despesas Variáveis

A Tabela 03 apresenta os custos variáveis os quais estão direta ou indiretamente vinculados à quantidade de refeições produzidas e servidas pelo restaurante.

Tabela 3 – Custos Variáveis (01/12/2022 a 28/12/2022)

Custos Variáveis	Valor (R\$)	%
1 Matéria Prima	5.646,52	87
Temperos	111,00	2
Verduras	223,65	3
Sal	10,00	0
Vinagre	13,05	0
Óleo	72,82	1
Frango	3.013,88	45
Linguiça toscana	509,09	8
Bisteca	334,65	5

Fígado	240,46	4
Carne Bovina	37,42	1
Feijão fradinho	299,00	5
Feijão carioca	144,00	2
Arroz	243,00	4
Macarrão	261,75	4
Coloral	49,84	1
Molho de tomate	33,41	1
Farinha	49,50	1
2 Materiais Diversos	812,89	13
Custo com o Gás de cozinha	315,00	5
Custo com água	180,00	3
Custo com o energia	209,00	3
Material de limpeza	82,92	1
Fósforo	3,29	0
Guardanapos	22,68	0
Total (1+2)	6.459,41	100

Fonte: Dados da Pesquisa (2023)

Na Tabela 03, o custo com a matéria prima é o principal gasto apropriado diretamente aos alimentos produzidos o qual representa 87% do total dos custos variáveis que corresponde a R\$ 5.646,52 (cinco mil, seiscentos e quarenta e seis reais e cinquenta e dois centavos). Desse valor, cabe destacar os custos com consumo de frango representam 47% do total de custos variáveis, correspondendo a mais de 50% do custo total da matéria prima.

Os materiais diversos (Gás de cozinha, água, energia, material de limpeza, embalagens, fósforos e guardanapos), complementando os custos variáveis, representam 15% do montante de R\$ 6.459,41 (seis mil, quatrocentos e cinquenta e nove reais e quarenta e um centavos) de custos variáveis. O material de limpeza registrado ao custo total de R\$82,92 refere-se aos produtos como cloro, sabão em pó, sabão em pedra, desinfetante, detergente e esponjas de limpeza.

Durante o levantamento e análise dos dados dos custos variáveis, verificou-se que, além do aumento dos preços alimentícios (matéria prima) no decorrer do período de apuração, o custo do gás de cozinha ou GLP (Gás Propano Líquido) representa um terço (5%) dos custos com

materiais diversos, gerando preocupação à gestão do restaurante por causa dos constantes aumentos no mercado, sendo este recurso um item de suma importância para cocção das refeições. Os custos com água e energia correspondem, cada um, a 3%.

A energia cabe uma discussão porque dependemos do cálculo da quantidade energia utilizada pelos equipamentos de preparação do almoço. O correto é que uma parcela da energia seja considerada custos (força) e a outra despesa.

o gasto com água consumida na preparação dos alimentos, inclusive limpeza, será considerado integralmente como custo. No mais, aponta-se o consumo baixo de fósforo e guardanapos, ambos inferiores a 1%.

A Tabela 04 apresenta as despesas variáveis as quais estão vinculadas à quantidade de quentinhas vendidas pelo restaurante, sendo as embalagens e sacolas itens essenciais para venda do produto, enquanto saquinhos plásticos e garfos são optativos para os clientes.

Tabela 4 –Despesas Variáveis (01/12/2022 a 28/12/2022)

Despesas Variáveis	Valor (R\$)	%
Embalagem quentinha	143,55	80,2
Sacola	22,50	12,6
Saquinho plástico	3,00	1,7
Garfos descartáveis	9,95	5,6
Total	179,00	100,0

Fonte: Dados da Pesquisa (2023)

Embalagens utilizadas para as vendas das quentinhas correspondem a 80% do valor total das despesas variáveis.

4.5 Apuração dos Custos Totais

A Tabela 5 apresenta os custos totais para o período de apuração (01/12/2022 a 28/12/2022).

Tabela 5 – Custos Totais (01/12/2022 a 28/12/2022)

Custos	Valor (R\$)	%
1 Variáveis	6.638,41	59,80
1.1 Matéria Prima	5.646,52	50,86

1.2 Materiais Diversos	991,89	8,93
2 Fixos	4.463,34	40,20
2.1 Mão de Obra	4.286,34	38,61
2.2 Custo com aluguel	177,00	1,59
Custo Total (1+2)	11.101,75	100,00

Fonte: Dados da Pesquisa (2023)

O método de custeio proposto para o restaurante é o uso do Custeio por Absorção como base para a criação do custo total, no qual apropriam-se todos os custos de produção do período de apuração (de 01/12/2022 a 28/12/2022). Com base nessa premissa de apuração, a Tabela 05 apresenta a apuração dos custos de produção do período.

4.6 Custos dos Produtos para Revenda

O Quadro 6 apresenta Custo dos produtos para revenda para o período de apuração (01/12/2022 a 28/12/2022).

Quadro 6 - Custo dos produtos para revenda

Produto	Custo Unitário (R\$)	Quantidade Mensal (Unid)	Custo Mensal (R\$)
Água Mineral (ml)	0,80	48	38,40
Cajuína (ml)	0,70	312	218,40
Suco (ml)	1,41	118	166,84
Refrigerante (lata)	2,50	84	210,00
Refrigerante (1lt)	3,60	33	118,80
Total	-	-	689,44

Fonte: Dados da Pesquisa (2023)

Os custos apresentados no Quadro 6 são produtos que complementam as refeições os quais são adquiridos e vendidos.

4.7 Custo por quilo produzido

O Quadro 8 apresenta o Custo médio por quilo produzido para o período é investigado.

Quadro 7 - Custo médio por quilo produzido

PESO TOTAL	661,00 kg
Total de pratos	1.131
Média de peso por prato	0,584
Custo total de produção	R\$ 11.101,75
Custo por kg	R\$ 16,79
Custo médio por prato	R\$ 9,81

Fonte: Dados da Pesquisa (2023)

Após realização das duas etapas para estimar o valor do peso cozido das refeições servidas, chegou-se ao valor total de 661 quilos de refeição produzida e servida, dividindo pela quantidade de pratos servidos no período, encontra-se a média de quilo por prato, que foi de 0,584 quilos. Sabendo-se que o custo total de produção das refeições foi de R\$ 11.101,75, dividiu-se pela quantidade produzida, descobrindo assim o custo por quilo no valor de R\$ 16,79. Concluindo-se que a média de custo por prato foi de R\$ 9,81.

5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

A presente pesquisa foi realizada em um restaurante de pequeno porte, de administração familiar, localizado no município de Palmeira dos Índios-AL e buscou apurar o custo do quilograma da alimentação oferecida em um restaurante self service “sem balança”.

Identificou-se que os custos variáveis têm maior participação na estrutura de custos totais do restaurante, representando 59,80% destes, enquanto os custos fixos representam 40,20%.

Foram produzidos 661 quilos de comida para 1.131 pratos servidos, entre quentinhas e buffets livres. O custo apurado por quilo foi de R\$ 16,79. Diariamente foram servidos em média 27,41 quilos de refeição, com um consumo médio de 584 gramas por pessoa. Cada comensal custa em média R\$ 9,81 por refeição.

Este estudo é relevante para a gestão de custos em pequenos restaurantes, pois ainda existe pouca pesquisa precisa sobre as especificidades dos custos nesse processo de produção. Assim como nos demais setores a gestão de custos nesses empreendimentos é de fundamental importância para auxiliar os gestores a tomarem decisões, pois trabalhar com a preparação de alimentos exige conhecimento técnico e de gestão, o risco de acontecer perdas no processo e comprometer a lucratividade, rentabilidade e até mesmo a continuidade do empreendimento é elevado, logo sugere-se outras pesquisas sobre os custos no setor de restaurante.

REFERÊNCIAS

- ABREU, E. D.; SPINELLI, M. G. N.; PINTO, A. M. S. **Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer**. 6. ed. São Paulo: Editora Metha, 2016.
- ABRASEL. Associação brasileira de Bares e Restaurantes. **Cardápio refeito**, Disponível em: < <http://www.abrasel.com.br/component/content/article/7-noticias/5137-03042017-.html>> Acesso em: 03 abr. 2023
- ANDRADE, Haroldo. Apostila custos em restaurantes. **fevereiro**, 2012.
- BRUNI, A.L; FAMÁ, R. Gestão de custos e formação de preços: com aplicações na calculadora HP 12C e Excel. 3. ed. São Paulo: Atlas, 2004.
- BRUNI, A. L. A administração de custos, preços e lucros. São Paulo: Atlas, 2006.
- CANTO, R. A crise mundial de alimentos e a fome que virá por aí, **Carta Capital**, 14 set. 2012. Disponível em: <<https://www.cartacapital.com.br/sustentabilidade/a-crise-mundial-dealimentos-e-a-fome-que-vira-por-ai>> Acesso em: 28 abril. 2023
- COSTA, F.P; CORRÊA, E.S. Controlpec 1.0: Controle financeiro simplificado para a fazenda de pecuária de corte. Campo Grande: Embrapa Gado de Corte, 2016.
- DA COSTA, N. P. **Gestão de Restaurante** – Uma abordagem do Investimento até a Análise do Resultado. 1. ed. Rio de Janeiro: Ciência Moderna, 2016.
- CREPALDI, S.A. Contabilidade Gerencial: teoria e prática. 3. ed. São Paulo: Atlas, 2004a. _____ . Curso básico de contabilidade de custos. 3. ed. São Paulo: Atlas, 2004b.
- GIL, A. G. **Como elaborar projetos de pesquisa**. 5 ed. São Paulo: Atlas, 2010.
- FONSECA, Marcelo Traldi. **Tecnologias gerenciais de restaurantes**. Senac, 2018.
- HANSEN, D.R; MOWEN, M.M. Gestão de custos: contabilidade e controle. São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 2003.
- LAKATOS, Eva Maria; MARCONI, Marina de Andrade. **Metodologia científica**. 6. ed. São Paulo: Atlas, 2011.
- MAGNÉE, H. **Administração simplificada para pequenos e médios restaurantes**. São Paulo: Livraria Varela, 2005.
- MARICATO, P. Os restaurantes ‘por quilo’: criatividade para enfrentar a crise. **Revista Bares e Restaurantes**, v. 5, p. 52-56, 1996.
- MARTINS, Eliseu; ROCHA, Welington. Métodos de custeio comparados: custos e margens analisados sob diferentes perspectivas. 2015.
- MEGLIORINI, Evandir. Custos: análise e gestão. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2007.

MELZ, Laércio Juarez. Custos de produção de gado bovino: revisão sob o enfoque da contabilidade de custos. **Custos e@ gronegócio online**, v. 9, n. 1, 2013.

PADOVEZE, Clóvis L. Contabilidade gerencial: um enfoque em sistema de informação contábil. São Paulo: Atlas, 2010.

ROESCH, S. M. A. **Projetos de estágio e de pesquisa em administração**: Guia para estágios, trabalhos de conclusão, dissertação e estudos de caso. 3. ed. São Paulo: Atlas, 2013.

WARREN, C.S; REEVE, J.M; FESS, P.E. Contabilidade gerencial. São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 2003.

WERNKE, Rodney. **Análise de custos e preços de venda**: ênfase em aplicações e casos nacionais. 1. ed. São Paulo: Saraiva, 2005.

ZANELLA, L. C.; CÂNDIDO, I. **Restaurante**: técnicas e processos de administração e operação. Caxias do Sul: EDUCS, 2002.