

GESTÃO DE ESTOQUE: ESTUDO DE CASO UM RESTAURANTE FAMILIAR DE PEQUENO PORTE.

MARCON, Kamila P.; Dalbosco, Inocencia B.; Pavan, Daiane.

RESUMO

Ter um estoque organizado se torna imprescindível na atualidade, para isto, se faz necessário ter um controle mais eficaz sob a organização. O objetivo geral do presente estudo é descrever a atual gestão de estoque de um restaurante familiar de pequeno porte localizado na cidade de Caxambu do Sul, e estabelecer estratégias para operacionalizar a gestão de estoque na empresa. Portanto, a metodologia foi realizada com uma entrevista com o sócio e a cozinheira do restaurante, com isso foi possível realizar intervenção para reorganizar o estoque conforme a CURVA ABC, diante dos fatos, do presente estudo foi obter resultados positivos, diante das fidelizações de fornecedores, e cuidados especiais com os alimentos mais frágeis e com os que apresentam validade.

1 INTRODUÇÃO.

Com o objetivo de aumentar a sua competitividade no mercado, e atingir novos horizontes, as empresas estão procurando investir em métodos eficazes para a gestão de estoque, fazendo com que o mesmo traga maiores resultados como, o aumento de receitas e abatimento nos custos, pelo fato em que, estoque é um obsoleto investido parado. (FIABANI, 2015).

Zelar pelo controle de estoque, se faz necessário para ter o controle da matéria prima parada na empresa e seus valores alocados, contudo, o controle sob a armazenagem é fundamental que assim, seja possível gerir o estoque de maneira correta; com o conhecimento de alocação de seus produtos e também a quantidade necessária de estocagem para determinado período, logo, gerir o estoque de maneira correta terá um impacto positivo agregado no produto. (MARTELLI, L.L.; DANDARO, F. 2015)

Na gestão de estoque, pode-se destacar a perda de matéria prima; a mesma pode ocorrer pela transição de matéria prima ao longo do processo, logo, isso afeta de forma negativa no controle de estoque; sendo assim, não tendo o controle dessas perdas, pode acarretar em prejuízos e afetar a continuidade dos serviços.

Segundo Viana (2006) para se obter uma gestão adequada para a empresa, se faz necessário classificar suas necessidades, como por exemplo, a demanda, e dentro da mesma, produtos indispensáveis para supri-la, portanto, é válido destacar o ressuprimento automático, os mesmos são materiais que devem existir com base na procura pelo serviço, isto é, em um restaurante, conhecer sua demanda e estar preparado para a mesma, sem precisar buscar suprimentos de última hora. (TADEU, 2010)

A empresa do presente estudo, é um restaurante familiar localizado na cidade de Caxambu do Sul, o qual serve almoços tanto para pessoas físicas, quanto para pessoas jurídicas; para pessoas jurídicas seu atendimento é diferenciado, por meio de contrato, o restaurante serve X números de marmitas em determinada obra, citada no contrato, portanto, possui seu objetivo em atender bem seus clientes, mantendo um estoque de opções de comidas diversificadas. De tal modo, tem se a pergunta de pesquisa: De que forma a gestão de estoque irá impactar no dia a dia?

O objetivo da pesquisa, será organizar a gestão do estoque de um restaurante familiar na cidade de Caxambu do Sul. Portanto tem se como objetivos específicos a) Descrever a atual gestão de estoque de um pequeno restaurante familiar de pequeno porte; B) Identificar os métodos de estoque

aplicáveis ao restaurante; c) Estabelecer estratégias para operacionalizar a gestão de estoque na empresa.

A justificativa deste estudo, é aprofundar conhecimentos sobre a gestão de estoque, e suas peculiaridades, logo, aprofundar os métodos para se aplicar, e quais aplicar em diferentes situações, aplicado no setor de gastronomia. Com o conhecimento adquirido é possível propor melhorias em relação a gestão de estoque do restaurante e assim, auxiliar nas tomadas de decisões para que seja possível impactar de forma positiva no aumento de receitas.

É válido destacar que, para a empresa o estoque deve agir como um mediador de fluxo, que seja possível prever entradas e saídas de matérias primas, ou seja, saber quando a mesma irá chegar e com que velocidade irá sair, com intuito de amortecer as variações, (PROVIN; SELLITTO, 2011).

2 GESTÃO DE ESTOQUE

A gestão de estoque é uma garantia sob o seu planejamento e controle dos recursos armazenados na empresa. Portanto, Baron (2009) destaca que a gestão de estoque consiste em determinar valores que estão agregados no mesmo, tanto os volumes de entradas quanto os de saídas em determinado período. Obter o controle do mesmo refere-se a ter registros e comparar dados, a fim de encontrar furos e desvios e as causas dos acontecimentos.

Muitas matérias por serem perecíveis possuem prazo de validade, muitas vezes curtos, deste modo, ao deteriorar-se irá perder custo no mercado, podendo gerar prejuízos. Diante desta situação adversa, a gestão de estoque se faz presente com o intuito de diminuir esses danos irreversíveis. (RODRIGUES, 2008)

Segundo Arnold (1999), no setor financeiro, a gestão de estoque pode impactar tanto de forma positiva quanto negativa, pelo fato em que, conforme o estoque vai sendo utilizado, ele se torna líquido, ou seja, reverte-se em dinheiro em caixa, trazendo retornos sobre seus investimentos, isto porque, o estoque representa cerca de 20% a 60% dos ativos no balanço patrimonial.

Segundo Viana (2010), conhecer a sua oferta e sua demanda pode se tornar um ponto positivo dentro da gestão de estoque, pelo fato em que ,a superprodução de um determinado produto gera um desperdício e custos não previstos, ou seja, é uma desvantagem, pois a superprodução irá causar manuseios extras de materiais e como consequência irá impactar na qualidade do mesmo.

Uma benevolente gestão de estoque se torna crucial para qualquer empresa, de qualquer ramo e porte, apesar da importância da gestão, algumas empresas ainda não produto gera um desperdício e custos não previstos, ou seja, é uma desvantagem, pois a superprodução irá causar manuseios extras de materiais e como consequência irá impactar na qualidade do mesmo.

3 CURVA ABC

Ter um método para seguir na sua gestão tende a facilitar o manuseio do estoque, e os processos diários, pelo fato de que é possível deixar os itens armazenados conforme a necessidade da sua rotina, sendo assim, será utilizado a Lei de Pareto, também conhecida como CURVA ABC.

Arnold (1999) destaca que a lei de Pareto ou CURVA ABC, analisa pequenos números de itens que dominam resultados atingidos em determinada situação; Tal observação foi realizada por um economista italiano, Vilfredo Pareto (1897); quando aplicada na gestão de estoque tem por finalidade observar a relação entre a porcentagem de itens e a porcentagem utilizada anualmente revertido em valores financeiros, logo, as porcentagens devem aproximadas e não utilizadas como absolutas, seguidos de um padrão:

- A. Cerca de 20% dos itens correspondem a aproximadamente 80% da utilização em valores monetários.
- B. Cerca de 30% dos itens correspondem a aproximadamente 15% da utilização em valores monetários.
- C. Cerca de 50% dos itens correspondem a aproximadamente 5% da utilização em valores monetários.

Para administradores de pequenas empresas, é de suma importância, utilizar tal método, isto porque, poderá definir e agrupar seus itens na ordem A, B e C, logo, os itens que possuem maior valor agregado e giro são classificados como A, seguindo a ordem pelos itens subsequentes, ou seja, os que possuem menor valor agregado e investido.

4 CONSIDERAÇÕES FINAIS

A gestão de estoque, não é limitada aos produtos que entram e saem do estoque, o setor de compras tem grande influência no mesmo, e também está ligado diretamente ao setor financeiro da empresa. Portanto, observar a atual gestão propondo melhorias para o setor e repassar a importância que a gestão tem para a empresa, quando feita de maneira correta é de suma importância. Diante disso, não ter um método a seguir pode trazer dificuldades nas tomadas de decisões e trazer consequências negativas para a instituição.

O primeiro objetivo do estudo, era descrever a atual gestão do estoque de um restaurante familiar de pequeno porte localizado na cidade de Caxambu do Sul, e para que o mesmo fosse realizado com êxito foi realizado entrevistas com a cozinheira ao longo do estágio para entender como a gestão era feita.

O segundo objetivo tinha o intuito de identificar métodos aplicáveis ao restaurante, e para isso foi realizado estudos de métodos, e escolhido o método da CURVA ABC, para aplicar, visto que, com esse método é possível realizar uma melhor gestão.

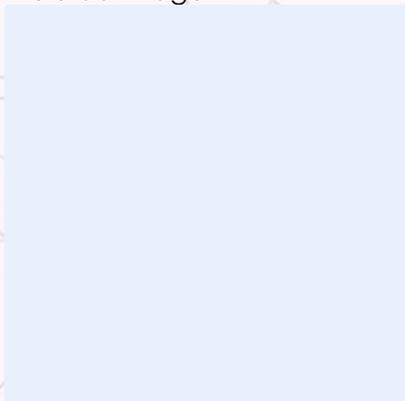
O terceiro objetivo era estabelecer estratégias para operacionalizar a gestão de estoque da empresa, portanto, depois de entender o método e a atual gestão do estoque, foram realizadas visitas no restaurante e nelas foram feitas intervenções para aplicar o método escolhido.

Com a realização do presente estudo, foi identificado a importância de realizar uma gestão correta para o estoque e como ele pode impactar no dia a dia como um todo, e que para isso, demanda de tempo e cuidados para estocar os alimentos, sejam eles legumes, ou alimentos com validade e como consequência, a gestão gera o retorno esperado, ou seja, rentabilidade

RELATO DE CASO

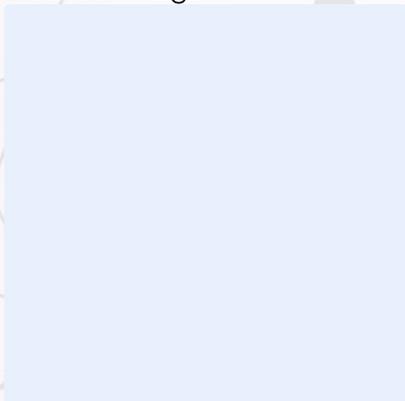
esperada para a empresa continuar operando com seus serviços na sociedade.

Imagens relacionadas
Título da imagem



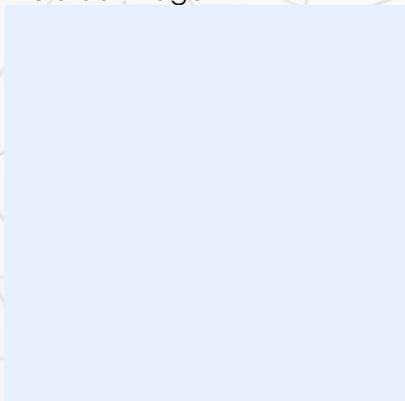
Fonte: Fonte da imagem

Título da imagem



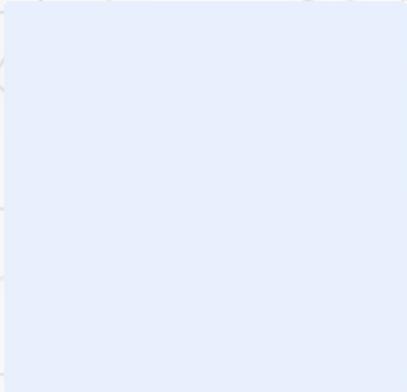
Fonte: Fonte da imagem

Título da imagem



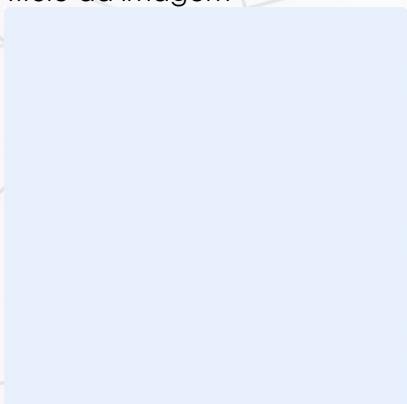
Fonte: Fonte da imagem

Título da imagem



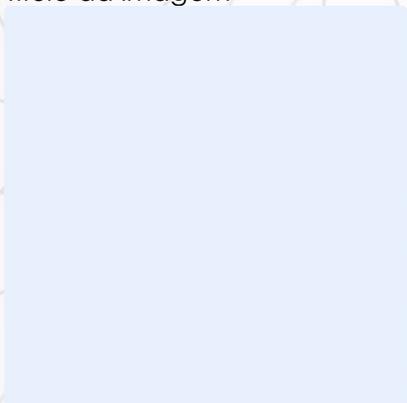
Fonte: Fonte da imagem

Título da imagem



Fonte: Fonte da imagem

Título da imagem



Fonte: Fonte da imagem