

AVALIAÇÃO DOS CUSTOS DE PRODUÇÃO DOS PRATOS À LA CARTE: UM ESTUDO DE CASO EM UM RESTAURANTE EM JUSCIMEIRA-MT

Gislene Mendes Alves¹

Evaldo Rezende Duarte²

RESUMO

Este artigo tem como objetivo verificar se os preços de venda dos pratos à la carte do restaurante em Juscimeira são formados de modo adequado. Utilizou-se a pesquisa descritiva, de caráter exploratório, potencializando a pesquisa com uma coleta de dados através da pesquisa documental nos relatórios emitidos pela empresa, utilizou-se para fazer análise de resultados a margem de contribuição, margem de contribuição ponderada, para assim constituir o ponto de equilíbrio contábil de modo adequado para fazer a análise dados, e chegar a uma conclusão referente à produção dos pratos. Com esta pesquisa, pode perceber-se que realmente o restaurante está operando com prejuízo, porém, se a mesma fosse uma empresa comercial tradicional, ela teria que operar com lucro, aumentando ainda mais seu resultado, ou seja, o valor da receita encontra-se muito distante do ponto de equilíbrio contábil. Concluiu-se que a contabilidade de custos é fundamental para todos as classes gerenciais de uma entidade, auxiliando nas funções de planejamento, controle e tomada de decisões, bem como na formação do preço de venda a ser adotado para cada produto.

Palavras Chave: Custos, Margem de contribuição, Ponto de Equilíbrio Contábil.

¹ Acadêmica do Curso de Ciências Contábeis pela Faculdade de Ciências Sociais Aplicadas do Vale do São Lourenço – EDUVALE, Jaciara MT. E-mail: gislene@outlook.it

² Mestre em Ciências Contábeis pela FUCAPE Business School (2018); Especialista em Gestão Pública pela Universidade Federal do Mato Grosso - UFMT (2014); Especialista em Gestão Empresarial pela União das Escolas Superiores de Rondonópolis - UNIR (2008); Bacharel em Ciências Contábeis pela Faculdade de Ciências Sociais Aplicadas - EDUVALE (2007).

1 INTRODUÇÃO

O presente artigo vem destacar a importância de conhecer o valor de pratos à la carte servidos no restaurante em Juscimeira, visando demonstrar que o valor cobrado seja meramente o percentual do preço de mercado, e que estes possam verificar se todas as despesas seja elas com produtos e mão de obra, serão suficiente para o valor cobrado.

Diante do exposto realizou-se uma pesquisa em um restaurante no município de Juscimeira para que possamos confrontar custo de despesas/lucros, visto que é uma empresa de grande potencial turístico no Município de Juscimeira, mesmo que esta não visa lucro, mas sim estar atendendo seus clientes de maneira não exploratória, para que estes preços sejam justos de acordo com o mercado.

A partir do momento em que um sistema de custos é aplicado em uma organização, é possível gerar dados em relação a todas as atividades que desempenha, bem como as áreas que compõem a mesma, ou seja, uma empresa que sabe quanto custa o produto que está produzindo sabe exatamente onde estão alocados seus insumos e esforços na produção e possui subsídios para um melhor controle administrativo de suas receitas, para que obtenha um melhor ponto de equilíbrio, ou seja, o ponto em que a receita é igual ao custo total. Sendo este calculado da seguinte forma: O ponto de equilíbrio contábil é igual aos custos fixos dividido pela margem de contribuição ponderada. Assim se poderá chegar a um resultado viável a empresa.

Como problemática da pesquisa não se pode esquecer que principalmente para que haja uma boa administração, deve-se também ser cautelosos no que será usado e que seja de boa qualidade e principalmente os manipuladores possam evitar desperdícios, para que se chegue ao denominador sem visar resultados abusivos no que venha ferir os princípios da empresa.

2 REFERENCIAL TEÓRICO

2.1 Contabilidade de Custo

A contabilidade de custos é uma área da contabilidade que determina a produção de dados para diversos níveis gerenciais de uma entidade, assessorando as aplicabilidades de planejamento, controle e tomada de decisões com maior certeza. (LEONE; LEONE, 2010; OLIVA et al, 2015).

“A Contabilidade é ferramenta fundamental na atuação de vários ramos de estudos necessários como um instrumento eficaz de controle, planejamento e gestão de uma entidade com ou sem finalidades lucrativas”. (SANTOS, 2011, p.1).

Dessa forma, a contabilidade de custos, quando armazena os custos e os constrói em informações fundamentais, projeta atingir três objetivos principais: a definição do lucro, a direção das operações e a tomada de decisão. (SANTOS, 2006).

O aspecto gerencial dos custos conclui-se no momento em que vemos os custos na empresa e/ou instituição como um meio de processar os dados, que recebem (ou obtém) informações, reunidas de forma organizada, verifica-os, interpreta-os, formando informações de custos para vários níveis gerenciais. (LEONE, 2000).

“Os custos demonstram duas dimensões: a que menciona a quantificação em termos de peso, volume, área, e a que está vinculado mensuração em termos monetários, relacionado a ênfase econômica financeira”. (MARTINS, 2010, p. 20).

Considerado que a contabilidade de custos exhibe as informações primordiais nas quais possibilitam à gerência destinar os recursos para as áreas mais eficientes e rentáveis da atividade (DERBERCK; NAGY, 2001).

A contabilidade busca esclarecer as dificuldades de mensuração monetária dos estoques e dos resultados da entidade, precisando ser interpretada como um auxílio no desempenho da gestão estratégica dos custos. (MARTINS, 2001).

Os investimentos são os gastos que irão enriquecer a empresa em períodos futuros; no que lhe diz respeito, as despesas apresentam o valor dos bens ou serviços utilizados direta ou indiretamente para o atingimento das receitas, de forma espontânea. (WERNKE, 2001).

Para a contabilidade de custos possui o foco primordial, o cálculo do custo unitário do produto, através de métodos, sistemas, teorias, conceitos, favorecendo analisar os diversos critérios de cálculos. (PADOVEZE, 2006).

2.1.1 Classificação dos custos

Ao vínculo dos custos, Custos relevantes são aqueles que variam conforme a decisão tomada e custos não relevantes são os que independem da decisão tomada. (WERNKE, 2001).

“Os custos diretos são aqueles prontamente relacionados com as unidades de atribuição de custos (produtos, processo, setores, clientes)”. (BORNIA, 2002, p. 44)

“Custos diretos são os gastos facilmente utilizados às unidades produzidas, ou seja, são aqueles que podem ser identificados como próprio a este ou àquele produto”. (WERNKE, 2001, p. 13).

Para Custo indireto é o que, embora não incida diretamente sobre a produção ou a venda, é parte integrante como resultante da participação das atividades de apoio ou auxiliar ao processo de transformação, produção e comercialização de um bem ou serviço. (NASCIMENTO, 2001).

Os custos indiretos são os gastos que não podem ser alocados de forma direta ou objetiva aos produtos ou a outro segmento ou atividade operacional, e caso sejam atribuídos aos produtos, serviços ou departamentos, serão mediante critérios de rateio. (WERNKE, 2001).

Os custos fixos são aqueles que não variarem, independem da produção, sendo assim, não são afetados pelas alterações da atividade, citando como exemplo o aluguel da fábrica, seguro, entre outros. (MARTINS, 2010).

2.1.1.1 Métodos de custeio

Os métodos de custeios abordam finalidades para que sejam viáveis as informações referentes à necessidade de cada empresa, esses procedimentos são diretrizes que contribuem para a execução desse tipo de atividade dentro de qualquer organização.

O custeio por absorção, o custeio variável, são adotados como as metodologias mais tradicionais, visto que neles os produtos são fatores de custos mais adequados nos quais há a predominância dos custos com materiais diretos e mão de obra direta. (MEGLIORINI, 2001).

O sistema de custeio é um método que enfatiza o peso da estrutura organizacional e produtiva da empresa e potencializa o confronto entre a capacidade instalada e o nível de atividade. (SOUZA E CLEMENTE, 2007).

2.1.1.2 Custeio por absorção

“O custeio por absorção é definido pela colocação de todos os custos, tanto fixo como variáveis, no cálculo do custo do produto”. (MARQUES, 2009, p. 43).

Contudo, para Cruz (2010), esse método mostra muita parcialidade, já que é um indivíduo que verificará os critérios de rateio a serem usados, é o recurso totalmente aceito no Brasil para fins de análise dos estoques. Já, o modo de Custeio por Absorção tem como alicerce o rateio de custos fixos e/ou indiretos aos produtos.

O sistema de custeio respaldado na coleta de dados de todos os custos envolvidos da produção dos bens ou serviços realizados, podendo ser eles fixos ou variáveis, portanto, no custeio por absorção temos como característica separar os custos e despesas, ou seja, não se considera nenhum tipo de despesas, sendo que estão relacionadas diretamente ao resultado do produto. (SÁ, 2009).

2.1.1.3 Custeio variável

O custeio variável é a diferença entre o valor das receitas e os custos variáveis de venda. Essa ferramenta permite avaliar o quanto cada bem ou serviço contribui para gerar lucro, pagar os custos fixos e despesas fixas. (BERNARDI, 1996).

O Custeio Variável ou Direto é assim denominado pela sua característica principal, que é a de alocar aos produtos somente custos variáveis e/ou diretos (NASCIMENTO, 2001; MARTINS, 2003).

O custeio variável surge “devido aos impasses tidos com relação ao embarço trazido pela apropriação dos custos fixos aos produtos e incumbência da grande utilidade do conhecimento do Custo Variável e da Margem de Contribuição. (MARTINS, 2000).

O método de custeio direto usa, para custeamento dos produtos, apenas os gastos diretos aplicáveis a cada um dos produtos da organização, sejam eles custos ou despesas. (PADOVEZE, 2005).

2.1.1.4 Margem de contribuição

A margem de contribuição é igual às vendas menos os custos e despesas variáveis, para determinar os custos variáveis, sendo necessário separar dos custos totais os seus componentes fixos e variáveis. (PHILLIPS, 1994).

É a quantia com que as unidades vendidas contribuem para cobrir os custos fixos e gerar lucro operacional, sendo que podemos considerá-la, às vezes, seu valor total ou por unidade produzida e vendida. (MAHER, 2001).

A Margem de Contribuição por Unidade é a diferença entre a Receita e o Custo Variável de cada produto; é o valor que cada unidade traz à empresa de sobra entre sua receita e custo que de fato provocou e lhe pode ser imputado sem erro. (Martins, 2001).

A margem de contribuição é o montante das vendas diminuindo dos custos variáveis, A margem de contribuição unitária, por consequência, é o preço de venda menos os custos variáveis unitários do produto, condizendo à lucratividade e à rentabilidade do item vendido. (BORNIA, 2002).

Ao vender um produto, qualquer preço acima do custo e despesa variáveis gerará um acréscimo direto no lucro, ou seja, ao verificar a margem de contribuição de cada produto oferecido pela empresa, é possível ver qual deles tem maior capacidade de trazer recursos. (MARTINS, 2001).

A margem de contribuição é formada pelo seguinte cálculo, conforme (MEGLIORINI, 2002, p. 138):

$$MC = PV - (CV + DV)$$

Onde:

MC = Margem de contribuição

PV = Preço de venda

CV = Custos variáveis

DV = Despesas variáveis

Portanto, “o conceito de margem de contribuição passa então a ser de grande valia para a definição da formação do mix de produtos que levará a máxima rentabilidade”. (BORNIA, 2002, p. 28).

2.1.2 Ponto de equilíbrio

O ponto de equilíbrio é o ponto da atividade da empresa no qual não há lucro nem prejuízo, ou seja, o ponto em que a receita é igual ao custo total, dessa forma, além do ponto de equilíbrio, a empresa obterá lucros. (LEONE, 1998).

“Ponto de Equilíbrio será obtido quando a soma das Margens de Contribuição totalizar o montante suficiente para cobrir os Custos e Despesas Fixos”. (MARTINS, 2003, p. 261). Esse é o ponto em que contabilmente não haverá nem lucro e nem prejuízo.

“Dividindo os custos e as despesas fixos totais pela margem de contribuição unitária, obtém-se o ponto de equilíbrio contábil”, (CREPALDI, 1999, p. 157), sendo calculado pela seguinte fórmula:

$$\text{PEC} = \frac{\text{Custos Fixos Totais}}{\text{Margem de Contribuição Percentual (\%)}}$$

“O ponto de equilíbrio é “[...] o ponto onde o lucro líquido iguala a zero, sendo concludentes em unidades físicas ou monetárias”. (COGAN, 2002, p. 36).

2.1.3 Ponto de equilíbrio econômico

O ponto de equilíbrio econômico é “aquele em que as receitas totais são iguais aos outros custos totais acrescidos de um lucro mínimo de retorno do capital investido”. (SANTOS, 2000, p. 176), que engloba despesas e receitas financeiras mais o saldo de correção monetária, que serão classificados como as despesas fixas. (PADOVEZE, 2000).

A finalidade do ponto de equilíbrio é auxiliar o gestor nas decisões relativas alternativas de investimento e retorno de capital. Wenke (2001 *apud* ZORZAL, 2005).

O PEE (ponto de equilíbrio econômico) se difere dos outros modelos de ponto de equilíbrio em sua fórmula que segue abaixo:

$$\text{PEE} = \frac{\text{Custos fixos (R\$) + Lucro Desejado (R\$)}}{\text{Percentual da margem de contribuição (\%)}}$$

Contudo, o ponto de equilíbrio econômico é direcionado aos proprietários das empresas e sócios, pelo sucesso de fornecer informações quanto ao retorno do capital aplicado, em definições do que seria necessário vender para reaver o investimento com rentabilidade desejada.

3 METODOLOGIA

“Metodologia é um processo racional e sistemático que tem a finalidade de permitir respostas aos problemas que são propostos” (GIL, 2010, p.1).

Utilizou-se neste artigo, a pesquisa aplicada, exploratória, realizando uma coleta de dados em um restaurante de Juscimeira com o objetivo de identificar se os preços de venda dos pratos à la carte do restaurante em Juscimeira são formados de modo adequado. Iniciou-se a pesquisa no mês de Janeiro de 2018, a amostra da pesquisa representa 100 % do total de pratos feitos neste restaurante composta por 5 pratos.

Esta pesquisa é caracterizada como uma pesquisa aplicada, exploratória, bibliográfica, onde realizou-se um estudo de caso em um restaurante no município de Juscimeira, visando melhor qualidade no atendimento e nos produtos oferecidos aos clientes, para que estes não venham ter prejuízos nos pratos à la carte oferecidos.

Esta pesquisa contemplou um período de 06 meses, que envolva a contabilidade de custos aplicada no restaurante de Juscimeira para melhor desempenho, e chegar a uma conclusão dos dados elencados de forma satisfatória.

Os dados coletados foram realizados com base em resultados, referentes ao primeiro semestre (Janeiro a Junho de 2018), deste restaurante.

4 ANÁLISE DE RESULTADOS

Para a pesquisa, foi utilizada a margem de contribuição de cada prato, em valores e em percentuais, sendo que para realizar o cálculo aplicou-se a seguinte fórmula onde:

$$\mathbf{MC} = \mathbf{PV} - (\mathbf{CV} + \mathbf{DV})$$

- MC= Margem de Contribuição
- PV = Preço de Venda
- CV= Custo Variável
- DV= Despesas Variáveis

Foi levantado todos os custos na produção dos pratos do restaurante conforme estão representados nos quadros a seguir:

QUADRO1 – Custo dos pratos filé a parmegiana e ventrecha frita.

FILE A PARMEGIANA				VENTRECHA FRITA			
PRODUTO	CONSUMO	CUSTO TOTAL	UNITARIO	PRODUTO	CONSUMO	CUSTO TOTAL	UNITARIO
OLEO - ML	30600gr/ml	R\$ 112,20	R\$ 0,66	OLEO - ML	21600gr/ml	R\$ 79,20	R\$ 0,66
ARROZ	51850gr/ml	R\$ 108,78	R\$ 0,64	ARROZ	36600gr/ml	R\$ 76,79	R\$ 0,64
ALHO	4590gr/ml	R\$ 103,23	R\$ 0,61	ALHO	3240gr/ml	R\$ 72,87	R\$ 0,61
SAL	2550,0gr/ml	R\$ 6,38	R\$ 0,04	SAL	1800,0gr/ml	R\$ 4,50	R\$ 0,04
FILÉ	85000gr/ml	R\$ 2.188,75	R\$ 12,88	PEIXE	84000gr/ml	R\$ 756,00	R\$ 6,30
ALHO	1700gr/ml	R\$ 38,23	R\$ 0,22	OLEO - FRITURA	108000gr/ml	R\$ 396,00	R\$ 3,30
CEBOLA	8500gr/ml	R\$ 33,92	R\$ 0,20	CEBOLA	6000gr/ml	R\$ 23,94	R\$ 0,20
CHEIRO VERDE	8500gr/ml	R\$ 254,15	R\$ 1,50	CHEIRO VERDE	6000gr/ml	R\$ 179,40	R\$ 1,50
FARINHA DE TRIGO	17000gr/ml	R\$ 55,93	R\$ 0,33	MARGARINA	7200gr/ml	R\$ 69,20	R\$ 0,58
FARINHA DE ROSCA	17000gr/ml	R\$ 135,66	R\$ 0,80	BANANA	15600gr/ml	R\$ 93,44	R\$ 0,78
EXTRATO E TOMATE	57800gr/ml	R\$ 489,60	R\$ 2,88	FARINHA MANDIOCA	8400gr/ml	R\$ 44,10	R\$ 0,37
MUSSARELA	17000gr/ml	R\$ 373,83	R\$ 2,20	PEIXE PARA O PIRÃO	36000gr/ml	R\$ 324,00	R\$ 2,70
BATATA FRITA	68000gr/ml	R\$ 459,68	R\$ 2,70	SHOYOU	4800gr/ml	R\$ 86,30	R\$ 0,72
OLEO FRITURA	119000gr/ml	R\$ 436,33	R\$ 2,57				
LIMAO	3400gr/ml	R\$ 16,97	R\$ 0,10				
OVO	340 UNID	R\$ 170,00	R\$ 1,00				
TEMPERO COMPLETO	5100gr/ml	R\$ 76,50	R\$ 0,45				
FEIJÃO	56100gr/ml	R\$ 139,69	R\$ 0,82				
SALADA				SALADA			
ALFACE	17000gr/ml	42,33	0,25	ALFACE	12000gr/ml	R\$ 29,88	R\$ 0,25
BETERRABA	17000gr/ml	67,83	0,40	BETERRABA	12000gr/ml	R\$ 47,88	R\$ 0,40
CENOURA	17000gr/ml	50,83	0,30	PEPINO	12000gr/ml	R\$ 71,88	R\$ 0,60
PEPINO	17000gr/ml	101,83	0,60	CENOURA	12000gr/ml	R\$ 35,88	R\$ 0,30
TOMATE	16660gr/ml	66,47	0,39	TOMATE	11760gr/ml	R\$ 70,56	R\$ 0,59
TOTAL DOS CUSTOS DO PRATO		5.529,12	32,52	TOTAL DOS CUSTOS DO PRATO		R\$ 2.461,82	R\$ 20,52

Fonte: dados da pesquisa.

QUADRO2 – Custo dos pratos arroz com costelinha e galinhada da roça.

ARROZ COM COSTELINHA				GALINHADA DA ROÇA			
PRODUTO	CONSUMO	CUSTO TOTAL	UNITÁRIO	PRODUTO	CONSUMO	CUSTO TOTAL	UNITÁRIO
OLEO - ML	9000gr/ml	R\$ 33,00	R\$ 0,66	OLEO - ML	21420gr/ml	R\$ 78,54	R\$ 0,66
ARROZ	15250gr/ml	R\$ 31,99	R\$ 0,64	ARROZ	36295gr/ml	R\$ 76,15	R\$ 0,64
ALHO	1350gr/ml	R\$ 30,36	R\$ 0,61	ALHO	3213gr/ml	R\$ 72,26	R\$ 0,61
SAL	750,0gr/ml	R\$ 1,88	R\$ 0,04	SAL	1785,0gr/ml	R\$ 4,46	R\$ 0,04
COSTLINHA SUÍNA	28500gr/ml	R\$ 398,72	R\$ 7,97	FRANGO	53550gr/ml	R\$ 481,95	R\$ 4,05
OLEO - FRITURA	500gr/ml	R\$ 1,83	R\$ 0,04	OLEO - FRITURA	1190gr/ml	R\$ 4,36	R\$ 0,04
CEBOLA	2500gr/ml	R\$ 9,98	R\$ 0,20	CEBOLA	5950gr/ml	R\$ 23,74	R\$ 0,20
CHEIRO VERDE	2500gr/ml	R\$ 74,75	R\$ 1,50	CHEIRO VERDE	5950gr/ml	R\$ 177,91	R\$ 1,50
MARGARINA	3000gr/ml	R\$ 28,83	R\$ 0,58	MARGARINA	7140gr/ml	R\$ 68,62	R\$ 0,58
BANANA	6500gr/ml	R\$ 38,94	R\$ 0,78	BANANA	15470gr/ml	R\$ 92,67	R\$ 0,78
FARINHA MANDIOCA	3500gr/ml	R\$ 18,38	R\$ 0,37	FARINHA MANDIOCA	8330gr/ml	R\$ 43,73	R\$ 0,37
FEIJÃO	16500gr/ml	R\$ 65,84	R\$ 1,32	FEIJÃO	39270gr/ml	R\$ 156,69	R\$ 1,32
SALADA				SALADA			
ALFACE	5000gr/ml	R\$ 12,45	R\$ 0,25	ALFACE	11900gr/ml	R\$ 29,63	R\$ 0,25
BETERRABA	5000gr/ml	R\$ 19,95	R\$ 0,40	BETERRABA	11900gr/ml	R\$ 47,48	R\$ 0,40
PEPINO	5000gr/ml	R\$ 29,95	R\$ 0,60	PEPINO	11900gr/ml	R\$ 71,28	R\$ 0,60
CENOURA	5000gr/ml	R\$ 14,95	R\$ 0,30	CENOURA	11900gr/ml	R\$ 35,58	R\$ 0,30
TOMATE	4900gr/ml	R\$ 29,40	R\$ 0,59	TOMATE	11662gr/ml	R\$ 69,97	R\$ 0,59
TOTAL DOS CUSTOS DO PRATO		R\$ 841,18	R\$ 16,82	TOTAL DOS CUSTOS DO PRATO		R\$ 1.535,02	R\$ 12,90

Fonte: dados da pesquisa.

QUADRO3 – Custo do prato filé com fritas.

FILÉ COM FRITAS					
PRODUTO	PREÇO MERCADO	GRAMAS DO PRODUTO	GRAMAS UTILIZADA	CUSTO TOTAL	CUSTO UNITARIO
OLEO - ML	3,30	900gr/ml	23400gr/ml	85,80	0,66
ARROZ	10,49	5000gr/ml	39650gr/ml	83,19	0,64
ALHO	22,49	1000gr/ml	3510gr/ml	78,94	0,61
SAL	2,50	1000gr/ml	1950,0gr/ml	4,88	0,038
FILÉ	25,75	1000gr/ml	65000gr/ml	1.673,75	12,88
ALHO	22,49	1000gr/ml	1300gr/ml	29,24	0,22
CEBOLA	3,99	1000gr/ml	6500gr/ml	25,94	0,20
BATATA FRITA	13,52	2000gr/ml	52000gr/ml	351,52	2,70
OLEO PARA FRITAR A BATATA	3,30	900gr/ml	91000gr/ml	333,67	2,57
LIMAO	4,99	1000gr/ml	2600gr/ml	12,97	0,10
TEMPERO COMPLETO	15,00	1000gr/ml	3900gr/ml	58,50	0,45
SHOYOU	8,99	500gr/ml	2600gr/ml	46,75	0,36
FEIJÃO	2,49	1000gr/ml	42900gr/ml	106,82	0,82
SALADA					
ALFACE	2,49	1000gr/ml	13000gr/ml	32,37	0,25
BETERRABA	3,99	1000gr/ml	13000gr/ml	51,87	0,40
CENOURA	2,99	1000gr/ml	13000gr/ml	38,87	0,30
PEPINO	5,99	1000gr/ml	13000gr/ml	77,87	0,60
TOMATE	3,99	1000gr/ml	12740gr/ml	50,83	0,39
TOTAL DOS CUSTOS DO PRATO	158,75	22.300,00	401.050,00	3.143,76	24,18

Fonte: dados da pesquisa.

4.1 Margem de contribuição do prato de filé a parmegiana

Para calcular a margem de contribuição, será utilizado o preço de venda do prato filé à parmegiana R\$ 54,00, subtraindo os custos e despesas variáveis que totalizam no valor de R\$ 35,22. A margem de contribuição encontrada foi de 18,78 reais.

$$MC = PV - (CV + DV)$$

$$MC = 54 - (32,52+2,70) = 18,78$$

No entanto este valor deve ser dividido pelo preço do prato vendido e multiplicado por 100, que é equivalente a 34,77% das vendas no período.

4.2 Margem de contribuição do prato de filé com frita

Para calcular a margem de contribuição, será utilizado o preço de venda do prato filé com fritas R\$ 50,00, subtraindo os custos e despesas variáveis que totalizam no valor de R\$ 26,68. A margem de contribuição encontrada foi de 23,32 reais.

$$MC = PV - (CV + DV)$$

$$MC = 50 - (24,18+2,50) =23,32$$

No entanto este valor deve ser dividido pelo preço do prato vendido e multiplicado por 100, que é equivalente a 46,64% das vendas no período.

4.3 Margem de contribuição do prato de arroz com costelinha

Para calcular a margem de contribuição, será utilizado o preço de venda do prato arroz com costelinha R\$ 46,00, subtraindo os custos e despesas variáveis que totalizam no valor de R\$ 19,12. A margem de contribuição encontrada foi de R\$ 26,88.

$$MC = PV - (CV + DV)$$

$$MC = 46 - (16,82+2,30) =26,88$$

No entanto este valor deve ser dividido pelo preço do prato vendido e multiplicado por 100, que é equivalente a 58,43% das vendas no período.

4.4 Margem de contribuição do prato de galinhada da roça

Para calcular a margem de contribuição, será utilizado o preço de venda do prato galinhada da roça R\$ 46,00, subtraindo os custos e despesas variáveis que totalizam no valor de R\$ 15,20. A margem de contribuição encontrada foi de R\$ 30,80.

$$MC = PV - (CV + DV)$$

$$MC = 46 - (12,90+2,30) = 30,80$$

No entanto este valor deve ser dividido pelo preço do prato vendido e multiplicado por 100, que é equivalente a 66,96% das vendas no período.

4.5 Margem de contribuição do prato de ventrecha frita

Para calcular a margem de contribuição, será utilizado o preço de venda do prato ventrecha frita R\$ 46,00, subtraindo os custos e despesas variáveis que totalizam no valor de \$ 22,82. A margem de contribuição encontrada foi de 23,18 reais.

$$MC = PV - (CV + DV)$$

$$MC = 46 - (20,52+2,30) = 23,18$$

No entanto este valor deve ser dividido pelo preço do prato vendido e multiplicado por 100, que é equivalente a 50,39% das vendas no período.

4.6 PARTICIPAÇÃO DE CADA PRATO NA RECEITA TOTAL EM VALOR MONETARIO E EM PERCENTUAL

Foi demonstrada na pesquisa, a participação de cada prato na receita total da empresa, tanto em valor quanto em percentual, conforme tabela 4.

QUADRO 4 – Participação de cada prato na receita total da empresa

PARTICIPAÇÃO DE CADA PRATO NA RECEITA TOTAL DA EMPRESA		
PRATO	R\$	%
FILÉ A PARMEGIANA	9.180,00	31,68%
FILÉ COM FRITAS	6.500,00	22,44%
ARROZ COM COSTELINHA	2.300,00	7,94%
GALINHADA DA ROÇA	5.474,00	18,89%
VENTRECHA FRITA	5.520,00	19,05%

Fonte: Dados da pesquisa

Para obter o valor monetário de cada prato na receita total do período utilizou-se o seguinte cálculo:

$$\text{Valor Monetário} = \text{quantidade vendida} \times \text{preço de venda}$$

Foram produzidos 170 pratos de filé à parmegiana com o preço de venda de 54,00, e obteve uma receita monetária de R\$ 9.180,00.

Foram produzidos 130 pratos de filé com fritas com o preço de venda de 50,00, e obteve uma receita monetária de R\$ 6.500,00.

Produziu-se 50 pratos arroz com costelinha com o preço de venda de 46,00, e obteve uma receita monetária de R\$ 2.300,00.

Foram produzidos 119 pratos de galinhada da roça com o preço de venda de 46,00, e obteve uma receita monetária de R\$ 5.474,00.

Foram produzidos 120 pratos ventrecha frita com o preço de venda de 46,00, e obteve uma receita monetária de R\$5.520,00.

Portanto, a participação em percentual de cada prato na receita total da empresa foi calculada pela seguinte fórmula:

$$\text{Valor percentual (\%)} = \frac{\text{Valor da receita de venda individual do prato}}{\text{Receita total}} \times 100$$

Onde o prato de filé à parmegiana tem uma participação de 31,68 % na receita total da empresa. O prato de filé com fritas tem uma participação de 22,44%, o prato de arroz com costelinha tem uma participação de 7,94%, o prato de galinhada da roça tem uma participação de 18,89%, e o prato de ventrecha frita tem uma participação de 19,05% na receita total da empresa.

Observa-se que o prato que tem o maior percentual sobre a receita da empresa, é o prato de filé à parmegiana, porém não é o prato que tem a maior margem de contribuição.

4.7 MARGEM DE CONTRIBUIÇÃO PONDERADA

A margem de contribuição ponderada é calculada considerando a participação pertencente do produto nas vendas totais, como um peso da ponderação. Portanto, utilizou-se a seguinte fórmula, onde:

$$\text{MCP} = (\% \text{ DA RECEITA VENDAS} \times \% \text{ MARGEM DE CONTRIBUIÇÃO})$$

QUADRO 5 – Margem de contribuição ponderada de cada prato

MARGEM DE CONTRIBUIÇÃO PONDERADA DE CADA PRATO - MCP	
PRATO	MCP
FILÉ A PARMEGIANA	0,1101
FILÉ COM FRITAS	0,1047
ARROZ COM COSTELINHA	0,0464
GALINHADA DA ROÇA	0,1265
VENTRECHA FRITA	0,0960
TOTAL	0,4837

Fonte: Dados da pesquisa.

Margem de contribuição ponderada do prato de filé à parmegiana,

$$\text{Mcp} = (0,3168 \times 0,3477) = 0,1101.$$

Margem de contribuição ponderada do prato de filé com fritas,

$$Mcp = (0,2244 \times 0,4664) = 0,1047.$$

Margem de contribuição ponderada do prato de arroz com costelinha

$$Mcp = (0,0794 \times 0,5843) = 0,0464.$$

Margem de contribuição ponderada do prato de galinhada da roça

$$Mcp = (0,1889 \times 0,6696) = 0,1265.$$

Margem de contribuição ponderada do prato ventrecha frita

$$Mcp = (0,1905 \times 0,5039) = 0,0960.$$

Após fazer os cálculos individuais de cada prato, faz-se a soma de todos os resultados, $MCP = (0,1101 + 0,1047 + 0,0464 + 0,1265 + 0,0960) = 0,4837$, ou seja, a sua margem de contribuição ponderada é 0,4837 ou percentual 48,37%.

4.7.1 Ponto de equilíbrio contábil

O ponto de equilíbrio contábil é o ponto em que o lucro do restaurante é igual à zero. Para obter o ponto de equilíbrio contábil foi calculado pela seguinte fórmula:

$$\text{Ponto de Equilíbrio Contábil} = \frac{\text{Custos e Despesas Fixas}}{\% \text{ Margem Contribuição Ponderada}}$$

$$\text{PEC} = \frac{22.910,39}{0,4837} = 47.364,87 \text{ por mês}$$

De acordo com o resultado do ponto de equilíbrio contábil, que são os custos fixos divididos pela margem de contribuição ponderada, concluiu-se que para o restaurante não haja um prejuízo e nem um lucro, ele tem que ter uma receita de R\$ 47.364,87 por mês, e, no entanto, a receita do restaurante é de R\$ 28.974,00.

Conforme o resultado obtido referente ao restaurante, ele está tendo um prejuízo no valor de R\$ 18.390,87.

4.7.2 Ponto de equilíbrio econômico

O ponto de equilíbrio econômico determina o lucro mínimo desejado pela empresa, sendo calculado da seguinte forma.

$$\text{Ponto de Equilíbrio Econômico} = \frac{\text{Gastos Fixos} + \text{Lucro Desejado}}{\% \text{ Margem de Contribuição Ponderada}}$$

De acordo com a fórmula acima, calcula-se um retorno desejado de R\$ 10.000,00 e de R\$ 20.000,00.

$$PEE = \frac{22.910,39 + 10.000,00}{0,4837} = \frac{32.910,39}{0,4837} = 68.038,85$$

Ao analisar o ponto de equilíbrio econômico, que são os gastos fixos R\$ 22.910,39 mais o retorno desejado de R\$ 10.000,00 e no valor de dividido pela margem de contribuição ponderada 48,37%. A receita será de R\$ 68.038,85 por mês, o restaurante com esse valor terá em caixa uma sobra de R\$ 20.673,98.

$$PEE = \frac{22.910,39 + 20.000,00}{0,4837} = \frac{42.910,39}{0,4837} = 88.712,82 \text{ reais}$$

E com o retorno desejado no valor de \$20,000 a receita será de R\$ 88.712,82 por mês, o restaurante obterá em caixa uma sobra no valor de R\$ 41.347,95.

5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Objetivo geral da pesquisa é identificar o ponto de equilíbrio dos pratos à la carte, para verificar se o restaurante está tendo um prejuízo ou se está vendendo acima do ponto de equilíbrio, sendo que, a mesma não visa lucro.

A importância do tema é demonstrar de acordo com o estudo teórico como está a situação financeira da empresa, mediante estudo levantado através de análise documental da empresa sobre este. Esta demonstrou que há prejuízos financeiros nos pratos à la carte que vem sendo oferecidos, portanto a pesquisa provou que deverão ser melhor analisados, repensando de que forma conseguir novas receitas sem aumentar os seus gastos fixos.

Através da margem de contribuição unitária e da participação da receita dos pratos verificamos que, o prato que tem o menor custo de produção é o da galinhada da roça, assim sendo o prato que tem a maior margem de contribuição, porém, o mesmo encontra-se em 4º lugar nas participações da receita de vendas do período.

E o prato que mais gera receita é o prato de filé à parmegiana, no entanto, a sua margem de contribuição é quase a metade referente ao prato de galinhada.

O método utilizado para esta pesquisa fora de estudo de caso numa empresa não comercial que não visa lucro, sendo realizada no ano de 2018, os dados analisados foram através de acervos documental da empresa fornecida para tal pesquisa, onde este apresentará dados reais ao gestor e responsáveis para revisar de maneira adequada, e de modo que este não continue apresentando prejuízos a empresa, e que continue atendendo de forma satisfatória seus clientes.

Os resultados estão muito distantes do ponto de equilíbrio contábil, pois este já seria o valor mínimo que a empresa poderia operar, se for observar o ponto de equilíbrio econômico de uma empresa comercial normal que visaria um lucro a distância dela é muito maior, ou seja, a situação sobre a ótica de análise de custos essa empresa se encontra bem difícil, pois, a mesma não está conseguindo operar nem para cobrir os seus gastos, assim como existe uma grande diferença entre a receita de vendas o ponto de equilíbrio contábil.

De acordo com as informações acima podemos concluir que, o restaurante está tendo um prejuízo nos pratos à la carte, mesmo que seja um restaurante que não visa lucro, porém, os responsáveis devem fazer um planejamento de forma mais adequada e reexaminando seus custos e suas receitas, para uma nova formação de preços dos pratos à la carte, visto que alguns destes apresentam uma margem de contribuição maiores que outros, é preciso repensar aspectos teóricos para reformulação dos preços e produtos oferecidos.

REFERÊNCIAS

BORNIA, A. C. **Análise gerencial de custos**: aplicação em empresas modernas. Porto Alegre: Bookman, 2002.

BARBOSA, Osmar. **Vender, controlar, melhorar**: uma visão geral de custos e produção na indústria gráfica. Título Independente, 2010.

BERNARDI, I. a. **Política e formação de preços**. São Paulo: Atlas, 1996.

CREPALDI, Silvio Aparecido. **Curso básico de contabilidade de custos**. São Paulo: Atlas, 1999.

COGAN, Samuel. **Custos e preço**: formação e análise. São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 2002.

CRUZ, J. B. **Proposta de modelo de formação de preços em indústria de bens de capital sob encomenda**. 2010. 176f. Dissertação (Mestrado em Engenharia) – Universidade de São Paulo, São Paulo.

DERBECK, Edward J. Van; NAGY, Charles F. **Contabilidade de custos**. 11 ed. São Paulo: Thomson, 2001.

GIL, Antonio Carlos. **Como Elaborar Projetos de Pesquisa**. 5. ed – São Paulo: Atlas, 2010.

LEONE, George Sebastião Guerra. **Custos: Um enfoque administrativo**. 7. ed. Rio de Janeiro: FGV, 1983.

LEONE, George Sebastião Guerra; LEONE, Rodrigo José Guerra. **Curso de contabilidade de custos: contém critério do custeio abc, aplicação de métodos quantitativos**. 4. ed. São Paulo: Atlas, 2010.

LEONE, George. **Custos: planejamento, implantação e controle**. Edição 3ª. Editora Atlas, 2000.

MARQUES, W. L. **Implantação de custos: o sucesso para as empresas**. São Paulo: E-books, 2009.

MARTINS, Eliseu. **Contabilidade de custos**. 7. ed. São Paulo: Atlas, 2000.

MARTINS, E. **Contabilidade de custos – inclui o ABC**. 8. ed. São Paulo: Atlas, 2001.

MARTINS, Eliseu. **Contabilidade de custos**. 9.ed. São Paulo: Atlas,2006. p.19-297.

MARTINS, Eliseu. **Contabilidade de custos**. Edição 8ª. Editora Atlas, 2001.

MARTINS, E. **Contabilidade de Custos**. 9. ed. São Paulo: Atlas, 2003.

MARTINS, Eliseu. **Contabilidade de Custos**. Edição 10ª. Editora Atlas, 2010.

MAHER, Michael. **Contabilidade de custos: criando valor para a administração**. São Paulo: Atlas, 2001.

MEGLIORINI, Evandir. **Custos**. São Paulo: Markron Books, 2001.

MEGLIORINI, Evandir. **Custos**. São Paulo: Makron Books, 2001

NASCIMENTO, J. M. do, **Custos: planejamento, controle e gestão na economia globalizada**. 2. ed. São Paulo: Atlas, 2001.

OLIVA Flavio Alberto et al. **Gerenciamento da Atividade Industrial como ferramenta estratégica para formação do preço de venda**. Revista Colloquium

Exactarum, São Paulo: v.7, n.4, p.20-25, out./dez. 2015. Disponível em: <<http://docplayer.com.br/18598495-Gerenciamento-da-atividade-industrialcomo-ferramenta-estrategica-para-formacao-do-preco-de-venda.html>>. Acesso em: 17/09 2018.

PADOVEZE, Clóvis Luís. **Contabilidade gerencial**: um enfoque em sistema de informação contábil. 3. ed. São Paulo: Atlas, 2000.

PHILLIPS, P.A. Welsh Hotel: **Cost-Volume-Profit Analysis and Uncertainty. International Journal of Contemporary Hospitality Management**. Vol. 6 n. 3, pp.3136. MCB University Press Limited, 1994.

PADOVEZE, Luíz Clóvis. **Curso Básico gerencial de custos**: Textos e Exercícios. 2 eds. São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 2006.

SANTOS, J. L.; ET. AL. **Fundamentos de Contabilidades de Custos**. São Paulo: Atlas, 2006.

SANTOS, Edemir Manoel dos. **Apostila de gestão de custos**. Curitiba: IOB, 2000.

SANTOS, Joel José. **Contabilidade e análise de custos**: modelo contábil, Métodos de depreciação, ABC-Custeio Baseado em Atividades, Análise atualizada de encargos sociais sobre salários, custos de tributos sobre compras e vendas. 6ª ed.– São Paulo:Atlas,2011.

SATO, S. A. da Silva. **A aplicação dos métodos de custeio e dos princípios fundamentais de contabilidade para a mensuração do lucro**. Disponível em: <<http://www.pibic.unir.br/pdf/EXATAS%20E%20DA%20TERRA/Luana%20Kunds%20RES.pdf>>. Acesso em: 04/09/2018.

SOUZA, A.; CLEMENTE, A. **Gestão de Custos**. São Paulo: Atlas, 2007.

WERNKE, Rodney. **Gestão de custos**: uma abordagem prática. São Paulo: Atlas, 2001.

ZORZAL, José E. **Considerações acerca do ponto de equilíbrio coferramenta gerencial**.2005. Disponível em: <http://www.novomilenio.br/foco/1/artigo/5_Ponto_de_equilbrio_artigo.p>. Acesso em: 04/09/2018.