

# **Gestão de Custos em uma lanchonete localizada em Dourados/MS**

Karoline Bianca Benites

Antonio Carlos Vaz Lopes

## **Resumo**

Este trabalho tem como objetivo aplicar a contabilidade de custos como instrumento de controle e tomada de decisão em uma empresa de ramo alimentício. Trata-se de uma pesquisa descritiva com abordagem qualitativa, realizada através de uma pesquisa bibliográfica e documental em que fora realizado um estudo de caso. No estudo, buscaram-se apresentar todos os custos dos ingredientes que compõem os produtos, os gastos gerais, as despesas fixas e variáveis. Através dos cálculos foi possível observar a partir da identificação e do cálculo dos custos, o bom desempenho da empresa no período analisado. A realização desse estudo demonstrou a importância de controlar os custos e despesas das atividades da empresa, e concluiu-se que as informações levantadas de custos pode auxiliar a empresa na tomada de decisão, de maneira efetiva.

## **1. Introdução**

No mundo dos negócios é almejado cada vez mais a diminuição dos custos de mercadorias, em busca de maior lucratividade, sendo assim as empresas necessitam de informações concretas que demonstram a sua realidade, porém não são todas que mensuram seus custos de forma correta, muitas o fazem sem utilizar nenhum critério científico. Além disso, a competitividade está presente no dia-a-dia de todas as empresas por isso se torna necessário o conhecimento por parte dos empresários com relação à capacidade produtiva, bem como dos seus custos, e outros fatores que interfiram no resultado.

Além da competitividade, o cenário contábil e financeiro está em mudança constante, o que necessita dos gestores uma busca de informações contínuas acerca do mercado. A Contabilidade de Custos, ao lado da Contabilidade Gerencial, auxiliam os administradores de seus custos, tendo um papel fundamental na mensuração de custos e definição no preço de venda. Martins (2010, p. 15) comenta que “a mensuração dos custos se torna altamente relevantes quando da tomada de decisões em uma empresa”.

Ainda segundo Martins (2010, p. 14) “devido ao crescimento das empresas, a Contabilidade de Custos passou a ser encarada como uma eficiente forma de auxílio no desempenho de uma nova missão que é a Contabilidade gerencial”. Para Bornia (2010) o conhecimento dos custos é de grande importância, tanto para a tomada de decisão, quanto para um planejamento e previsão do lucro, pois os procedimentos de análise de custos irão mostrar o poder de influência que os custos possuem sobre o resultado da empresa.

Além disso, Silva et al. (2014) cita que o conhecimento sobre gestão de custos é um aliado às empresas para evitar o encerramento das atividades, pois a probabilidade de fracasso aumenta quando os gestores não sabem quais atitudes tomar em relação às questões vivenciadas. Como ferramenta gerencial, tem-se a análise custo/volume/lucro, definida por Souza et al. (2011, p. 110) como, “[...] uma ferramenta de gestão que auxilia os processos de planejamento, gerenciamento e controle empresariais, podendo impactar de forma acentuada no processo decisório organizacional”.

A preocupação em perceber corretamente os custos dos produtos e/ou serviços limita-se uma pequena porção de empresários, o comum é o foco somente no faturamento, o que pode acarretar em problemas na tomada de decisão, como por exemplo, quais produtos merecem maiores investimentos, quais estão gerando prejuízo, mesmo que aparentemente possua lucratividade, e ainda, na resolução de problemas cotidianos. A partir dessa problemática, questiona-se: Como a gestão de custos pode auxiliar o processo de controle e tomada de decisão em uma lanchonete? O objetivo desse trabalho é aplicar a contabilidade de custos como ferramenta de controle e tomada de decisão em uma lanchonete.

## **2. Contabilidade de Custos**

De acordo com Martins (2003) a Contabilidade de Custos possui duas funções relevantes: o auxílio ao controle e a tomada de decisões. Em relação ao controle, a contabilidade atua no fornecimento de dados para instituir padrões, orçamentos e outras previsões e, posteriormente, acompanhar o acontecido para comparar aos valores anteriormente estabelecidos. Quanto à decisão, é considerado de grande importância, pois diz respeito às informações de valores relevantes, que diz respeito às informações de curto e longo prazo.

A partir desse contexto, observa-se que a Contabilidade de Custos é dinâmica, ela pode oferecer informações tanto para usuários internos, como externos, levando informações necessárias de acordo com a necessidade de cada um. Ainda, Leone (2000), afirma que a contabilidade de custos é o ramo da atividade financeira que organiza, acumula e interpreta os custos de produtos e serviços para determinar o lucro, controlar as operações e a auxiliar o administrador no processo de tomada de decisões e planejamento.

## 2.1 Terminologias de Custos

A Contabilidade, assim como outras matérias, possui terminologias específicas. Assim, serão apresentadas no Quadro 01 as definições necessárias para um melhor entendimento desse trabalho.

Gastos	Leone (2000) e Martins (2010) afirmam que os gastos são todos os pagamentos ou recebimento de ativos, custos ou despesas que gerem um sacrifício financeiro para a entidade, um desembolso.
Desembolso	Martins (2010) define o desembolso como sendo um pagamento resultante da aquisição de um bem ou serviço, ele pode ocorrer durante ou após a compra do produto. O desembolso é diferente do gasto, ele pode ocorrer no momento do gasto ou após ele, um exemplo é quando ocorre uma compra parcelada para 60 dias, assim o gasto ocorre no momento da aquisição do bem, e o desembolso somente na hora do pagamento.
Investimento	Martins (2010, p. 25) descreve o Investimento como “gasto ativado em função de sua vida útil ou de benefícios atribuíveis a futuro(s) período(s)”, todos os sacrifícios ocorridos pela aquisição de bens ou serviços e que são registrados nos ativos da empresa, são chamados de investimentos.  Padoveze (2009) descreve os Investimentos como “gastos efetuados em ativo ou despesas e custos que serão imobilizados ou diferidos”. Ainda, eles são ativados em função da sua vida útil ou de benefícios futuros.
Custos	Padoveze (2009) afirma que os custos são os gastos que não são investimentos, pode-se dizer que os custos são os gastos ligados a área industrial da empresa.  Martins (2010, p. 25) define o custo como um “gasto relativo à bem ou serviço utilizado na produção de outros bens ou serviços”.
Despesas	Leone (2000) conceitua a despesa como todos os gastos que são feitos para se obter uma troca de receitas. Além disso, Martins (2010) diz que as despesas são bens ou serviços consumidos direta ou indiretamente para a obtenção de receitas.
Perdas	Para Padoveze (2009, p.314), “as perdas são situações excepcionais que fogem a normalidade das atividades da empresa, elas são consideradas não operacionais e não fazem parte dos custos de produção dos produtos”.  Martins (2010) diferencia as perdas das despesas e dos custos, pois a característica da perda é sua anormalidade e involuntariedade, além disso, não é um sacrifício para obtenção de receita. Ainda, elas vão diretamente para o Resultado da empresa.

Quadro 01- Definições de terminologias contábeis

Fonte: Martins (2010) e Padoveze (2009); Leone (2000)

## 2.3 Métodos de Custeio

### 2.3.1 Custeio Por Absorção

O custeio por absorção consiste no método em que todos os custos de produção são alocados ao produto acabado. Todos os gastos de fabricação são atribuídos aos produtos feitos. Assim, Leone (2000) afirma que todos os custos e despesas de fabricação, sendo fixo ou variável, são carregados aos custos de produção.

Ainda segundo Leone (2000), o custeio por absorção precisa de uma série de rateios por causa dos custos comuns, pois eles são de difícil identificação ou não relevantes. Além disso, sua principal finalidade é ter o custo total de cada objeto de custeio.

Martins (2010, p. 37) ressalta que “o custeio por absorção é o método derivativo da aplicação dos Princípios de Contabilidade Geralmente Aceitos”, pois ele consiste na apropriação de todos os custos da produção aos bens fabricados, e somente os custos da produção, todos os gastos que são referentes aos esforços da produção são distribuídos para os produtos ou serviços feitos.

### **2.3.2 Custeio Baseado Em Atividades (ABC)**

O Custeio Baseado em Atividades (ABC) é um método que busca alocar os custos às atividades, o objetivo do ABC não é estudar o produto, mas sim as atividades utilizadas para a produção do produto. Martins (2010) afirma que o que diferencia o ABC do sistema de custeio tradicional é a forma de atribuir os custos aos produtos.

Crepaldi (2010, p. 321) define o ABC como “[...] um método que identifica um conjunto de custos para cada transação ou evento na organização, e este age como um direcionador de custos [...]”. Ainda, Martins (2010, p. 96) define direcionador de custos como “[...] o fator que determina o custo de uma atividade”.

Os direcionadores de custos são a peça chave para determinar os custos dos produtos, pois no ABC eles serão a base para atribuir o custo das atividades aos produtos.

Martins (2010) afirma que há dois tipos de direcionadores de custos: o de primeiro estágio, que busca identificar de que maneira os produtos consomem recursos de maneira que sirva para custear produtos e, ainda, o direcionador do segundo estágio que identifica de que forma os produtos consomem as atividades.

### **2.3.3 CUSTEIO VARIÁVEL**

O método do custeio variável, também conhecido como custeio direto, é aquele em que são considerados como custos de produção somente os custos variáveis incorridos, desprezando os custos fixos, segundo afirma Crepaldi (2010). Em outras palavras, no custeio variável ocorre a dedução dos custos que variam diretamente com o volume de produção ou volume de vendas.

Diante disso, Martins (2010, p. 198) cita “[...] só são alocados aos produtos os custos variáveis, ficando os fixos separados e considerados como despesa do período, indo diretamente para o resultado [...]”.

Leone (2010), afirma que o custeio variável é utilizado para acumular os custos de qualquer produto da empresa, sendo normalmente aplicado ao sistema de acumulação de custos das operações de fábricas, mas ele também pode ser utilizado para determinar o custo de qualquer outro segmento da empresa.

Ainda, como todo sistema, há vantagens e desvantagens, Padoveze (2009) afirma que uma das vantagens do custeio variável é a objetividade em mensurar os custos fixos e, ainda, a rapidez na captura de informações, já as desvantagens seriam a subavaliação dos estoques e os custos semivariáveis, por seu resultado ser somente em curto prazo.

Além disso, é importante ressaltar que o custeio variável não é aceito pela legislação, pois não pode ser utilizado na elaboração das demonstrações contábeis, sendo utilizado somente para fins gerenciais.

### **3. Metodologia**

Beuren (2004) menciona que a pesquisa começa com questionamentos acerca do objeto e pressupostos preliminares, logo após vem o estudo dos fundamentos teóricos, aplicação da metodologia e realização da pesquisa de campo.

De acordo com o objetivos esta pesquisa classifica-se como descritiva, pois visa conhecer e descrever os custos envolvidos na empresa estudada. Raupp e Beuren (2003) comentam que a pesquisa descritiva está entre a pesquisa exploratória e a pesquisa explicativa, por isso, ela não é tão preliminar e nem tão aprofundada como a segunda. Nesse caso, a pesquisa descritiva busca relatar, comparar, entre outros aspectos.

Quanto aos procedimentos, foi realizada uma pesquisa bibliográfica e documental, necessárias para a obtenção dos dados da pesquisa. Gil (2002) comenta que a pesquisa bibliográfica trata-se de estudos em material já existente, constituído de livros e materiais científicos, como artigos e dissertações. No entendimento de Vianna, a pesquisa documental deve ser organizada “[...] a partir da análise de documentos oriundos de diversas fontes e selecionados em função do problema a estudar, das questões a responder e dos objetivos a alcançar com a sua investigação.” (VIANNA, 2001, p.136).

Além disso, a pesquisa caracteriza-se como estudo de caso único. Para Raupp e Beuren (2003) esse é o tipo de pesquisa é realizado por pesquisadores que queiram aprofundar seus conhecimentos sobre determinado assunto. Além disso, possui riqueza em detalhes, um maior conhecimento de informações que podem ajudar a solucionar problemas que a empresa em questão esteja passando, além de aconselhamento sobre como melhorar em determinados aspectos. Quanto ao problema classifica-se como qualitativa, pois Raupp e Beuren (2003) menciona que nela são feitas análises mais profundas sobre o conteúdo estudado.

A empresa em questão trata-se de uma lanchonete, que iniciou suas atividades no ano de 2017, e está localizada na cidade de Dourados/MS. Os dados foram coletados através de entrevistas semiestruturadas com proprietário da empresa e buscou-se informações sobre a composição dos custos de cada produto e o processo de produção, desde a compra da matéria-prima até a montagem dos lanches.

A análise de dados ocorreu em planilhas eletrônicas do *Microsoft Excel*, onde foram alocadas e classificadas todas os gastos da empresa.

#### 4. Análise e Discussão dos Resultados

A empresa possui um cardápio diversificado, com 30 lanches, além das bebidas, assim, foram escolhidos 10 lanches com maior faturamento conforme a tabela 01.

Produtos	Receita
Lanche 1	R\$ 25.060,00
Lanche 2	R\$ 14.574,00
Lanche 3	R\$ 14.170,00
Lanche 4	R\$ 13.421,50
Lanche 5	R\$ 13.125,00
Lanche 6	R\$ 9.232,00
Lanche 7	R\$ 7.152,00
Lanche 8	R\$ 5.208,00
Lanche 9	R\$ 4.355,00
Lanche 10	R\$ 3.972,00
<b>Total</b>	<b>R\$ 110.269,50</b>

Fonte: dados da pesquisa.

Tabela 02 - Composição do faturamento total e do faturamento dos lanches

Demonstrativo do Faturamento Total			Demonstrativo de Faturamento dos Lanches		
Ano	Mês	Faturamento	Ano	Mês	Faturamento
2017	Setembro	R\$ 25.509,00	2017	Setembro	R\$ 15.564,50
2017	Outubro	R\$ 28.970,00	2017	Outubro	R\$ 18.955,50

2017	Novembro	R\$ 28.663,00	2017	Novembro	R\$ 18.525,50
2017	Dezembro	R\$ 33.251,00	2017	Dezembro	R\$ 21.988,00
2018	Janeiro	R\$ 26.815,50	2018	Janeiro	R\$ 17.811,50
2018	Fevereiro	R\$ 27.517,50	2018	Fevereiro	R\$ 17.424,50
TOTAL		R\$ 170.726,00	Total		R\$ 110.269,50

Fonte: Autores da pesquisa.

Na Tabela 02 é possível visualizar o faturamento total dos itens vendidos pela empresa em cada mês e também o faturamento dos lanches escolhidos para a pesquisa. Pode-se observar que nos meses de outubro, novembro e dezembro a empresa obteve suas maiores vendas, tanto no faturamento total. Os lanches escolhidos representam 65% do faturamento total em cada mês. A tabela 03 apresenta os ingredientes de cada lanche, bem como seus respectivos custos.

Tabela 03- Ingredientes adquiridos para a montagem dos lanches

INGREDIENTES	VALOR UNIT DOS INGREDIENTES (R\$)
Alcatra	R\$ 3,14
Alface	R\$ 0,90
Bacon	R\$ 1,10
Barbecue	R\$ 0,47
Calabresa	R\$ 1,13
Catupiry	R\$ 0,45
Frango desfiado	R\$ 1,13
Geleia de pimenta	R\$ 0,50
Linguiça defumada	R\$ 1,00
Molho	R\$ 0,33
Muçarela	R\$ 0,70
Pão	R\$ 1,00
Provolone	R\$ 2,39
Purê de batata	R\$ 0,63
Salsicha	R\$ 0,35
Tomate	R\$ 0,18

Fonte: Dados da pesquisa.

#### 4.1.1 Composição de custos dos lanches

O levantamento do valor de cada lanche foi elaborado a partir da análise de notas fiscais e anotações do proprietário. Sendo assim, faz-se necessário elencar os itens utilizados em cada lanche, bem como seus respectivos custos.

Tabela 04- Custos variáveis para montagem dos lanches

Lanches	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
---------	---	---	---	---	---	---	---	---	---	----

Alcatra	R\$ 3,14	R\$ 3,14	R\$ 4,71	R\$ -	R\$ 3,57	R\$ -	R\$ 3,14	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Alface	R\$ 0,19	R\$ 0,19	R\$ 0,19	R\$ -	R\$ 0,19					
Bacon	R\$ 1,10	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ 1,10	R\$ 1,10	R\$ 1,10	R\$ 1,10	R\$ -
Barbecue	R\$ -	R\$ -	R\$ 0,47	R\$ -						
Calabresa	R\$ -	R\$ 1,13	R\$ -	R\$ 1,13	R\$ -	R\$ -				
Catupiry	R\$ 0,45	R\$ 0,45	R\$ -	R\$ 0,45	R\$ 0,45	R\$ 0,45	R\$ -	R\$ 0,45	R\$ -	R\$ 0,45
Frango desfiado	R\$ -	R\$ 1,13	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ 1,13				
Geleia de pimenta	R\$ -	R\$ 0,50	R\$ -	R\$ -	R\$ -					
Linguica defumada	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ 1,00	R\$ -				
Molho	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ 0,33	R\$ -	R\$ 0,33	R\$ -	R\$ 0,33	R\$ 0,33	R\$ -
Mucarela	R\$ 0,70									
Pão	R\$ 1,00									
Provolone	R\$ -	R\$ 2,39	R\$ -							
Pure de batata	R\$ -	R\$ 0,63	R\$ -							
Salsicha	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ 0,70	R\$ -	R\$ 0,35	R\$ -	R\$ 0,35	R\$ 0,35	R\$ 0,35
Tomate	R\$ 0,18	R\$ 0,18	R\$ 0,18	R\$ -	R\$ 0,18	R\$ -	R\$ 0,18	R\$ -	R\$ -	R\$ 0,18
Maionese	R\$ 0,09									
Ketchup	R\$ 0,09									
Mostarda	R\$ 0,09									
Batata Palha	R\$ 0,30									
TOTAL	R\$ 7,33	R\$ 8,61	R\$ 7,81	R\$ 3,75	R\$ 7,65	R\$ 6,94	R\$ 7,38	R\$ 5,81	R\$ 4,86	R\$ 4,56

Fonte: Dados da pesquisa.

Como pode-se observar, na Tabela 04 foram elencados os ingredientes de cada lanche, bem como o respectivo custo. O valor de cada ingrediente foi calculado de acordo com a quantidade de produto que cada lanche consome, no caso, o preço total do produto, dividido pela quantidade total de produto, o resultado encontrado multiplica-se pela quantidade que cada lanche consome, assim chegou-se ao valor unitário de cada ingrediente. Para melhor entendimento da representatividade de cada ingrediente nos lanches, serão elencados percentuais ao valor de cada item.

Tabela 05- Percentual dos ingredientes

Ingredientes	Lanche 1	Lanche 2	Lanche 3	Lanche 4	Lanche 5	Lanche 6	Lanche 7	Lanche 8	Lanche 9	Lanche 10
--------------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	-----------

Alcatra	42,84%	36,43%	60,23%	0,00%	46,61%	0,00%	42,55%	0,00%	0,00%	0,00%
Alface	2,59%	2,20%	2,43%	0,00%	2,48%	2,73%	2,57%	3,26%	3,90%	4,16%
Bacon	15,01%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	15,83%	14,91%	18,90%	22,59%	0,00%
Barbecue	0,00%	0,00%	6,01%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%
Calabresa	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	16,26%	0,00%	19,42%	0,00%	0,00%
Catupiry	6,14%	5,22%	0,00%	12,00%	5,87%	6,47%	0,00%	7,73%	0,00%	9,85%
Frango desfiado	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	16,26%	0,00%	0,00%	0,00%	24,73%
Geleia de pimenta	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	6,78%	0,00%	0,00%	0,00%
Linguica defumada	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	13,05%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%
Molho	0,00%	0,00%	0,00%	8,80%	0,00%	4,75%	0,00%	5,67%	6,78%	0,00%
Mucarela	9,55%	8,12%	8,95%	18,67%	9,14%	10,07%	9,49%	12,03%	14,37%	15,32%
Pao	13,64%	11,60%	12,79%	26,67%	13,05%	14,39%	13,55%	17,18%	20,53%	21,88%
Provolone	0,00%	27,73%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%
Pure de batata	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	12,94%	0,00%
Salsicha	0,00%	0,00%	0,00%	18,67%	0,00%	5,04%	0,00%	6,01%	7,19%	7,66%
Tomate	2,46%	2,09%	2,30%	0,00%	2,35%	0,00%	2,44%	0,00%	0,00%	3,94%
Maionese	1,23%	1,04%	1,15%	2,40%	1,17%	1,29%	1,22%	1,55%	1,85%	1,97%
Ketchup	1,23%	1,04%	1,15%	2,40%	1,17%	1,29%	1,22%	1,55%	1,85%	1,97%
Mostarda	1,23%	1,04%	1,15%	2,40%	1,17%	1,29%	1,22%	1,55%	1,85%	1,97%
Batata Palha	4,09%	3,48%	3,84%	8,00%	3,92%	4,32%	4,07%	5,15%	6,16%	6,56%
TOTAL	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%

Fonte: Dados da pesquisa.

Conforme dados demonstrados nas Tabelas 04 e 05, percebe-se a representatividade de cada ingrediente em relação custo total. Analisando os dados percebe-se que os lanches que possuem alcatra, possui um custo elevado comparado aos demais representando em média metade do custo em relação aos demais ingredientes.

O lanche 1 possui um custo total de R\$ 7,33, desse valor observa-se maior alocação do custos aos ingredientes alcatra e bacon, nessa mesma linha, o lanche 2 possui um custo total de R\$ 8,63 sendo as maiores porcentagens concentradas na alcatra e no provolone que é um item diferente dos demais lanches.

O lanche 3 apresenta um custo de R\$ 7,82 e segue a análise geral, sendo o custo de maior expressão a alcatra, seguido pelo pão. Ainda, o lanche 4 é o que contém um menor número de ingredientes, o que resulta num custo de menor valor, sendo R\$ 3,75 e o seu ingrediente de maior expressão é o pão, que possui um custo de R\$ 1,00.

O lanche 5 apresenta o custo total de R\$ 7,65 e uma representatividade maior no custo da alcatra, lingüiça defumada e pão. Além disso, o lanche 6 possui um custo de R\$ 6,95 sendo alocado maior porcentagem ao bacon, calabresa e frango desfiado. O lanche 7 segue a análise geral, pois possui um custo total de R\$ 7,38 e o ingrediente com maior representatividade é a alcatra e o bacon.

Os lanches 8, 9 e 10 possuem um custo de R\$ 5,82, 4,87 e 4,57, respectivamente, nos dois primeiros, o bacon possui maior representatividade, já no terceiro, o valor de maior concentração está alocado ao frango.

Com a visualização das Tabelas 04 e 05, pode-se observar a representatividade de cada ingrediente ao produto final, sendo de importante necessidade para o controle dos custos, pois assim o empresário consegue controlar quais itens apresentam maiores desembolsos e busque diminuir seus custos para conseguir alavancar o lucro sobre os produtos.

#### 4.1.2 Gastos gerais

A empresa trabalha com diaristas, sendo dois atendentes e dois garçons, que trabalham apenas alguns dias da semana. Para demonstração desses custos, tais gastos serão alocados na conta salários, junto com os gastos dos demais funcionários.

Tabela 06 - Custos com atendente 1

Atendente 1	Dias trabalhados	Valor pago	Total
Setembro	18	R\$ 35,00	R\$ 630,00
Outubro	18	R\$ 35,00	R\$ 630,00
Novembro	16	R\$ 35,00	R\$ 560,00
Dezembro	19	R\$ 40,00	R\$ 760,00
Janeiro	16	R\$ 40,00	R\$ 640,00
Fevereiro	16	R\$ 40,00	R\$ 640,00

Fonte: Dados da pesquisa

Tabela 07- Custos com atendente 2

Atendente 2	Dias Trabalhados	Valor Pago	Total
Setembro	22	R\$ 35,00	R\$ 770,00
Outubro	21	R\$ 35,00	R\$ 735,00

Novembro	22	R\$ 35,00	R\$ 770,00
Dezembro	21	R\$ 40,00	R\$ 840,00
Janeiro	21	R\$ 40,00	R\$ 840,00
Fevereiro	20	R\$ 40,00	R\$ 800,00

Fonte: Dados da pesquisa

Tabela 08 - Custos com garçom 1

Garçom 1	Dias trabalhados	Valor pago	Total
Setembro	18	R\$ 35,00	R\$ 630,00
Outubro	18	R\$ 35,00	R\$ 630,00
Novembro	16	R\$ 35,00	R\$ 560,00
Dezembro	19	R\$ 40,00	R\$ 760,00
Janeiro	16	R\$ 40,00	R\$ 640,00
Fevereiro	16	R\$ 40,00	R\$ 640,00

Fonte: Dados da pesquisa

Tabela 09 - Custos com Garçom 2

Garçom 2	Dias Trabalhados	Valor Pago	Total
Setembro	22	R\$ 35,00	R\$ 770,00
Outubro	21	R\$ 35,00	R\$ 735,00
Novembro	22	R\$ 35,00	R\$ 770,00
Dezembro	21	R\$ 40,00	R\$ 840,00
Janeiro	21	R\$ 40,00	R\$ 840,00
Fevereiro	20	R\$ 40,00	R\$ 800,00

Fonte: Dados da pesquisa

Conforme apresentado nas Tabelas 06, 07, 08 e 09, pode-se observar a quantidade de diaristas que trabalham na empresa, bem como o valor pago nas diárias, para chegar ao valor total, multiplicou-se o valor pago por dia pelos dias trabalhados totais, assim chegou-se ao valor total pago a cada em diarista durante todo o mês.

Além disso, a empresa possui os custos classificados como fixos, Bruni e Fama (2012) explicam que diferenciar os custos em fixos e variáveis são mais importantes do que fazer somente a distinção entre custos e despesas. Portanto, demonstram-se na Tabela 10 todos os custos fixos da empresa.

Tabela 10 – Gastos fixos.

<b>DEMONSTRATIVO DE GASTOS FIXOS</b>	
<b>Gastos</b>	<b>Valor (R\$)</b>
Aluguel	R\$ 2.450,00
Energia	R\$ 1.962,24

Limpeza	R\$ 1.600,00
Salários	R\$ 28.699,96
Despesas Bancárias	R\$ 423,00
Telefone/Internet	R\$ 718,80
Gás De Cozinha	R\$ 1.695,00
Embalagens	R\$ 1.503,00
Sistema	R\$ 600,00
Pró Labore	R\$ 18.000,00
Depreciação	R\$ 750,00
Contador	R\$ 3.000,00
Total	R\$ 61.402,00

Fonte: dados da pesquisa.

Conforme demonstrado na Tabela 10, estão descritos todos os custos e despesas fixas da empresa no período analisado, os custos e despesas são respectivos aos seis meses em que foram coletados os dados para a pesquisa, pode-se perceber que a conta salários é a mais representativa em relação às demais, totalizando R\$ 28.699,96, isso se explica pela necessidade do proprietário em obter mão-de-obra para a execução das atividades diárias da empresa. A segunda conta com maior valor é o Pró Labore, com um total de R\$ 18.000,00.

Entretanto, como a pesquisa não levará em consideração todos os produtos vendidos, houve a necessidade de utilizar os gastos fixos de acordo com o faturamento analisado, sendo assim, multiplicou-se o total de cada gasto com o percentual encontrado no faturamento dos lanches, que foi de 65%, assim serão considerados para os cálculos da análise, somente 65% do valor total dos custos fixos.

## 5. Considerações finais

A pesquisa teve como objetivo principal a realização de uma análise de custo para auxiliar na tomada de decisão, assim foram coletados os dados da empresa analisada em um período de seis meses, referente aos meses de Setembro de 2017 à Fevereiro de 2018. Para a realização do estudo, foram estruturados todos os custos e despesas fixas e custos variáveis da empresa, além de ser descrito toda a composição de materiais utilizados para o processo de montagem dos lanches, bem como seus custos, tendo em vista que a mesma não possui um gerenciamento adequado dos seus custos e despesas, além da demonstração de faturamento total e faturamento somente dos itens analisados. A identificação dos custos é de extrema importância para a análise, pois é possível visualizar onde a empresa possui seus maiores gastos.

Com a análise é possível observar quais ingredientes estão sendo mais expressivos nos produtos, assim o empresário pode buscar um desconto com seus fornecedores, para conseguir diminuir seus custos e alavancar seu lucro, ainda, ao observar quais produtos obtém maiores retornos, podem ser realizadas promoções durante alguns dias semanas, sem que isso interfira no resultado final da empresa.

## Referências Bibliográficas

- ANTUNES, Guilherme Scarduelli. **Análise gerencial de custos de uma lanchonete localizada em Criciúma–SC**. 2012. Trabalho de Conclusão de Curso.
- ARAÚJO, Juliana Gonçalves de. **Utilização das informações gerenciais para tomada de decisão: um estudo exploratório no arranjo produtivo local de confecção do Estado de Pernambuco**. 2015. Trabalho de Conclusão de Curso.
- ÀS MICRO, Serviço Brasileiro de Apoio; EMPRESAS, Pequenas. Sebrae. **Tendências: alimentação fora do lar**. Acesso em: 09/02/2018. Disponível em: <http://www.sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/ufs/ms/artigos/tendencias-para-alimentacao-fora-do-lar.65f779202b07e410VgnVCM1000003b74010aRCRD>
- BERTI, Anélio. **Contabilidade e análise de custos**. 2. ed. Curitiba: Juruá, 2010.
- BEUREN, M. I. **Como Elaborar Trabalhos Monográficos em Contabilidade: Teoria e Prática**. São Paulo: Atlas, 2004.
- BORNIA, Antonio Cezar **Análise Gerencial de Custos: Aplicação em empresas modernas**. São Paulo: Atlas, 2010.
- BRASIL. **Decreto n. 3000** de 26 de Março de 1999. Dispõe sobre o Regulamento do imposto de renda - RIR/99.
- BRUNI, Adriano Leal; FAMÁ, Rubens. **Gestão de Custos e Formação de Preços: com aplicações na calculadora HP 12C E Excel**. 6. ed. São Paulo: Atlas, 2012.
- COLAUTO, Douglas Romualdo; BEUREN, Ilse Maria. Metodologia da Pesquisa Aplicável às Ciências Sociais. In: BEUREN, Ilse Maria. (Coord). **Como Elaborar Trabalhos Monográficos em Contabilidade: teoria e prática**. 3. ed. São Paulo: Atlas, 2009.
- COSTA, Raquel da. **A aplicação de um sistema de custos baseado no custeio por característica numa empresa do ramo de bicicletas**. 2007.
- CREPALDI, Silvio Aparecido. **Contabilidade gerencial: teoria e prática**. 3. ed. São Paulo: Atlas, 2004.
- \_\_\_\_\_. **Contabilidade gerencial: teoria e prática**. 5. ed. São Paulo: Atlas, 2011.
- \_\_\_\_\_. **Curso básico de contabilidade de custos**. Atlas, 2010.
- DA SILVA, Priscila Queiroz et al. **Análise Custo-Volume-Lucro e Análise de Regressão como Instrumento de Previsão do Comportamento dos Custos de uma Farmácia**. Contabilometria, v. 1, n. 2, 2014.
- DAS NEVES, Silvério; VICECONTI, Paulo Eduardo Vilchez. **Contabilidade de custos: um enfoque direto e objetivo**. Saraiva, 2012.

- DE SOUZA, Marcos Antonio; SCHNORR, Carla; BALDASSO FERREIRA, Fernanda. **Análise das relações custo-volume-lucro como instrumento gerencial: um estudo multicaso em indústrias de grande porte do Rio Grande do Sul.** Revista de Contabilidade e Organizações, v. 5, n. 12, 2011.
- ELLER, Rosilene. **Análise crítica do ABC sob a ótica de diferentes visões.** Revista do Conselho Federal de Contabilidade, Brasília, DF, ano 29, n. 126, p. 79-86, nov./dez.2000.
- FIEBKE, Débora. **Análise de custo – volume - lucro e formação do preço de venda em uma lanchonete.** 2016. Trabalho de Conclusão de Curso.
- GIL, Antônio Carlos. **Como elaborar projetos de pesquisa.** 4. ed. São Paulo: Atlas, 2002.
- HANSEN, Don R. e MOWEN, Maryanne M. **Gestão de custos: contabilidade e controle.** São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 2003.
- LAKATOS, Eva Maria; MARCONI, Marina de Andrade. **Fundamentos de Metodologia Científica.** São Paulo: Atlas, 2001.
- LEONE, George Sebastião Guerra. **Curso de contabilidade de custos: contém critérios do custeio ABC.** São Paulo: Atlas, 2000.
- \_\_\_\_\_. **Custos: Planejamento, implantação e controle.** Atlas, 2010.
- LUNKES, Rogério João. **Manual de contabilidade hoteleira.** São Paulo: Atlas, 2004.
- MAHER, Michael. **Contabilidade de custos: criando valor para a Administração.** Tradução de José E. dos Santos. São Paulo: Atlas, 2001.
- MARCONI, Marina de Andrade; LAKATOS, Eva Maria. **Fundamentos de metodologia científica.** 7. ed. São Paulo: Atlas, 2010
- MARTINS, Eliseu. **Contabilidade de Custos.** 10 edição. Atlas, 2010.
- MEGLIORINI, Evandir. **Custos análise e gestão.** 3. ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2012.
- OLIVEIRA, Luiz M.; PERES JR. José H. **Contabilidade de custos para não contadores.** São Paulo: Atlas, 2000. 280 p.
- PADOVEZE, Clóvis Luís. **Contabilidade gerencial: um enfoque em sistema de informação contábil.** Atlas, 2009
- PRODANOV, Cleber Cristiano; DE FREITAS, Ernani Cesar. **Metodologia do Trabalho Científico: Métodos e Técnicas da Pesquisa e do Trabalho Acadêmico -2ª Edição.** Editora Feevale, 2013.
- RAUPP, Fabiano Maury et al. Metodologia da pesquisa aplicável às ciências sociais. **Como elaborar trabalhos monográficos em contabilidade: teoria e prática,** v. 3, p. 76-97, 2003.
- ROSA, Fernanda Flores da. **A contabilidade de custos e sua relevância para a gestão.** 2010.
- SCHWARZER, Natália Cristine Busch. **Análise custo/volume/lucro e formação do preço de venda da empresa Cartonagem Nergel Ltda.** 2017. Trabalho de Conclusão de Curso.
- SILVA, Fernando Noronha da. **Demonstração de uma apropriação de custos no setor supermercadista: um estudo de caso em um supermercado da grande Florianópolis.** 2007.
- SOUZA, Bruno André de. **Análise de custos do Motel Beta LTDA: uma proposta de estrutura de custos.** 2010.
- STARK, José Antonio. **Contabilidade de custos.** São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2007.

VIANNA, Ilca Oliveira de Almeida. **Metodologia do trabalho científico: um enfoque didático da produção científica**. São Paulo: E.P.U., 2001.

WARREN, C. S.; REEVE, J. M.; FESS P. E. **Contabilidade gerencial**. São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 2001.

WERNKE, Rodney. **Gestão de custos**. 2. ed. São Paulo: Atlas, 2004.

\_\_\_\_\_. **Gestão de custos: uma abordagem prática**. São Paulo: Atlas, 2001.